

ELENCO DEI PRODUTTORI IN LISTA GASBO

Ottobre 2006

BIOFATTORIA LICINETO

prodotti in lista: miele biologico

Biofattoria Licineto

Via Vittorio Emanuele, 2 - 66050 Celenza sul Trigno (CH)

Tel. 0873 958180 347.5643499

E mail biofattorialicineto@email.it

E' una piccola azienda a conduzione familiare nata nel 2003 dal'incremento della produzione per uso familiare di prodotti agro-alimentari. Si trova a Celenza, sulle colline della Valle del Trigno al confine tra Abruzzo e Molise dove piccolissimi centri rurali sono ben lontani da industrie e grandi strade.

I nostri terreni, 4 ettari circa sono costituiti da piccoli appezzamenti sparsi e situati tra i 250 ed i 650 m. di altitudine coperti in prevalenza da uliveti.

I nostri prodotti biologici hanno tutti la certificazione I.C.E.A. e vengono trasformati e confezionati nella tavernetta di casa adibita a laboratorio. Produciamo miele vergine integrale di girasole, sulla e millefi, olive in salamoia ed olio. in modeste quantità anche frutta e ortaggi, vino, salse e condimenti, confetture dolcificate con miele.

Il miele.

Produciamo miele seguendo procedure e metodi biologici che non riguardano solo la coltivazione dei campi attorno agli alveari ma anche l'allevamento delle famiglie: alimentiamo le api quando occorre con il loro stesso miele e non con zucchero, curiamo malattie e attacchi di parassiti con essenze naturali come timo e mentolo, le arnie sono in legno e protette da resine naturali non chimiche.

Il nostro miele subisce un naturale processo di cristallizzazione che varia dal tipo di miele e dal periodo della raccolta e che a volte può restare incompleto, ma non viene sottoposto ad alcun trattamento termico.

L'estrazione è condotta nella tavernetta-laboratorio di casa, con un procedimento molto lento che non prevede assolutamente riscaldamento dei favi.

L'olio extra-vergine di oliva.

La raccolta delle olive varia da metà ottobre a fine novembre e viene condotta a mano quando le olive sono ancora sulla pianta. Le varietà di olive, coltivate con metodi di agricoltura biologica, sono: Ramagnale, Leccino e Gentile di Chieti. Le frangiamo a poche ore dalla raccolta in un frantoio che trasforma solo olive biologiche con procedimenti tradizionali di molitura in pietra ed estrazione a freddo.

L'olio non viene per nulla filtrato ma fatto decantare naturalmente per permettere la conservazione di tutte le caratteristiche organolettiche.

Il territorio collinare, i tipi di piante coltivate ed il micro-clima della valle offrono un olio dal colore giallo con riflessi verdolini ed un aspetto velato, con un odore intenso molto fruttato di olive appena frante. L'acidità è molto bassa, l'ultima analisi ha rivelato un contenuto in acido oleico del 0,32%.

L'olio ha ottenuto il marchio di controllo e tutela D.O.P. "Colline Teatine".

BIRRIFICIO BELTAINE

prodotti in lista: birra di castagne

Via G. Marconi, 4 40030 Granaglione (BO)

Tel 0534-62600 Fax 0534-63007

beltaine@appenninorisorse.it

Il Comune di Granaglione era terra di confine degli insediamenti celtici dell'Appennino Bolognese. Bevanda tipica dei Celti era la birra, Beltaine era la grande "Festa di Primavera" dei Celti e il simbolo della rinascita della natura era identificato nel Nodo dell'Amante.

Il birrificio è nato dal Consorzio dei castanicoltori di Granaglione un consorzio tra produttori che ha lo scopo di curare e rigenerare i castagneti e di valorizzare la castagna sia come simbolo della cultura dell'alto appennino sia come opportunità economica per frenare lo spopolamento delle montagne.

Gli ingredienti sono: castagne del consorzio, acqua di montagna e i necessari lieviti per la fermentazione. Il birrificio produce tre tipi di birre, tutte non filtrate e rifermentate in bottiglia, cioè nel tempo migliorano come il vino.

COLUNGA

prodotti in lista: vino

Centro Artigianale Colunga

Via Montanara, 6/b - San Lazzaro di Savena Colunga - BO

Tel.: 051 6255116 e 051 6284957 Fax:

colungaartigianale@tele2.it

www.casasantachiara.it

CASA S.CHIARA soc.coop.sociale SCArL cooperativa sociale ONLUS - Cooperativa sociale di tipo A.

Le iniziative di Casa S. Chiara sono rivolte a minori, giovani e adulti a volte privi di nucleo o di adeguato appoggio familiare, con problemi di handicap; bisognosi di rapporti educativi e socializzanti. Il Centro socio-educativo di Colunga accoglie giovani disabili psichici. Oltre all'attività dei laboratori artigianali e produttivi, sviluppa le potenzialità degli utenti attraverso i laboratori di fotografia, attività motorie e sportive e gli stages in diversi esercizi commerciali del territorio. Inoltre collabora con il Gruppo di Acquisto Solidale di Bologna per l'imbottigliamento di vini locali.

COOP. IRIS

prodotti in lista: pasta biologica

A.S.T.R.A. Bio S.r.l.

Cascina Corteregona 1 - 26030 Calvatone (CR)

tel. 0375 97115 / 977126 / 97057. fax. 0375 977013

e-mail commerciale@irisbio.com

www.irisbio.com

www.calvatoneweb.it

La IRIS SOC. COOP. AGRICOLA si trova a Corteregona di Calvatone provincia di Cremona, nella parte sud-est della pianura padana, lontana da insediamenti industriali e artigianali e da vie di traffico intenso. E' situata all'interno del Parco Naturale Oglio Sud al confine con l' Oasi WWF "Le Bine", oltre ad essere confinante con aree di rilevanza storica nelle quali sono state ritrovate importanti testimonianze di civiltà risalenti a l'epoca romana. Come è noto le aree facenti parte dei parchi naturali, oasi e scavi archeologici, sono soggette a vincoli e norme di salvaguardia che ne tutelano l'ambiente e la natura.

Collocazione ideale quindi per un'azienda agricola che ha scelto di produrre con il metodo biologico e di privilegiare la qualità delle proprie produzioni.

L' IRIS SOC. COOP. AGRICOLA possiede una conoscenza del metodo di coltivazione biologica che risale al 1984, anno di fondazione della stessa, gran parte di questa è stata appresa grazie agli insegnamenti di IVO TOTTI, Precursore e Pioniere dell'Agricoltura Biologica in Italia.

La Cooperativa, produce da quasi 20 anni col metodo di agricoltura biologica, cereali, ortaggi, pomodoro da industria è certificata prima AIAB ora I.C.E.A. Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale, l'organismo di controllo ha separato la certificazione dall' associazione culturale per la promozione che è rimasta AIAB . L' IRIS si preoccupa di controllare tutta la filiera per la trasformazione dei tutti i suoi prodotti. Così nasce la ns. polpa di pomodoro la pasta, le farine, ecc.. I trasformati BIO IRIS" sono di alta qualità ed oltre a fornire il giusto apporto di nutrimento, permettono di soddisfare la crescente richiesta di alimenti genuini.

I prodotti trasformati sono commercializzati da BIO ASTRA Srl, società da noi totalmente controllata, ed opera a livello internazionale anche in alcune catene alimentari nel mercato specializzato di molti paesi europei .

In Italia, BIO A.S.T.R.A. distribuisce i prodotti IRIS a negozi specializzati e attraverso una rete sempre più fitta di " Gruppi d'acquisto" che ci sostengono nel nostro sforzo di divulgare la coltura di una economia sostenibile nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente di cui fa parte.

La COOPERATIVA AGR.IRIS vuole realizzare un progetto agricolo incentrato sul rispetto della natura e delle persone. Scopo della COOPERATIVA AGR. IRIS è di produrre, trasformare e distribuire sul mercato prodotti di elevata qualità nutritiva, non trattati chimicamente secondo norme AIAB. Amiamo definire il nostro progetto agronomico "a ciclo chiuso" dove tutto, energia, produzione, uomo, natura, animali contribuiscono a questo equilibrio.

DULCAMARA

prodotti in lista: passata di pomodoro, succo d'uva

Coop. Dulcamara

Via Tolara di sopra, 78 - Ozzano dell'Emilia - BO

Tel.: 051.796643 Fax: 051.6511630

dulkamar@tin.it

www.coopdulcamara.it

La Dulcamara è una piccola coopertiva costituita nel 1984 da alcuni amici accomunati dal desiderio di costruire qualcosa insieme: vivere con quello che la terra dà, creare il proprio lavoro in autonomia, poter mangiare cibi sani e "puliti", poter confrontarsi e crescere nel rispetto della biodiversità culturale, ricercare la soddisfazione personale e di gruppo, scegliere e sperimentare comportamenti più rispettosi della Terra, e con sobrietà tentare di realizzare un'economia a misura d'uomo. L'azienda è perfettamente inserita nel Parco dei Gessi Bolognesi e dei Calanchi dell'Abbadessa. Le attività produttive sono accompagnate da una costante promozione socioculturale sulle tematiche dell'ecologia e della sostenibilità, anche attraverso la scelta di seguire e proporre un'alimentazione vegetariana. Dal 1986 la cooperativa lavora 16 ettari di terra utilizzando i metodi dell'agricoltura biologica. Parte dei terreni, soggetti ad una forte erosione per l'eccessiva pendenza, sono stati rinaturalizzati e per molti terreni marginali, incolti da qualche anno, è stata fatta la scelta di non rimetterli a coltura, ma di lasciarli a parco.

E.COS

prodotti in lista: cosmetici ecologici

Coop E.COS - ECOLOGIA E COSMESI

Indirizzo: Via Barletta, 7 - Medicina - BO

Tel.: 051.852396 Fax: 051.852906

segretinatura@libero.it

ecosegretidinatura.it

E-Cos è una piccola cooperativa che da più di 20 anni segue la produzione dei propri articoli di cosmesi, dalla pianta, coltivata biologicamente, passando per la trasformazione dei prodotti, con metodi tradizionali, fino ad arrivare all'imbalaggio e alla vendita diretta a privati o a gruppi di acquisto solidale. Possibilità di corsi per l'autoproduzione.

GREENWOOD

prodotti in lista: detersivi ecologici

Greenwood s.n.c.

Via Fiumazzo 4 (fraz Rastellino) - Castelfranco Emilia (MO)

Tel\Fax 059-937.313

Greenwood e' una piccolissima azienda composta da marito e moglie che produce detersivi ecologici per uso industriale e professionale, principali clienti sono comunità, scuole, alberghi e recentemente anche l'azienda municipalizzata di Modena. Benché nati per uso industriale alcuni tra i prodotti di Greenwood sono perfettamente utilizzabili in ambito domestico. I prodotti Greenwood sono a più elevata concentrazione rispetto ai prodotti convenzionali (questo permette di risparmiare sui trasporti e sulle confezioni) e ne vanno quindi usate quantità minori. Sono tutti prodotti biodegradabili oltre il 90% e utilizzano per lo più tensioattivi naturali. In tutti i prodotti Greenwood evita di mettere tutto ciò che non sia strettamente necessario (a differenza dei prodotti convenzionali) in quanto ogni prodotto aggiunto è un "costo" in più per l'ambiente (a riprova della differenza con i prodotti convenzionali basta confrontare le chilometriche liste dei componenti dei detersivi tradizionali con quelle molto più sintetiche di Greenwood). I flaconi utilizzati per i detersivi sono tutti vuoti a rendere per evitare inutili sprechi di plastica. Nota dolente è la fonte da cui vengono le materie prime utilizzate nella produzione: i piccoli produttori di detersivi sono sottoposti al monopolio delle grandi aziende dalle quali sono quindi obbligati ad acquistare le materie prime. Greenwood inoltra il 5% del ricavato al Centro aiuti per l'Etiopia ed Eritrea- Casa S.Giuseppe, Albo di Mergozzo (Viterbo)- che in collaborazione con l'Ordine Minore dei Frati Cappuccini locali sostiene l'accoglienza e l'assistenza di poveri e bambini orfani o abbandonati dell'Etiopia e dell'Eritrea..

HIERBA BUENA

prodotti in lista: cosmetici ecologici

Via S. Antonio, 19 - Veduggio (MI)
Tel-fax 0362-911439 (Spinelli Ermano)
info@hierbabuena.it
www.hierbabuena.it

La Fitopreparazione HB è stata fondata nel '92 e da allora continuiamo nel lavoro di coltivazione, raccolta spontanea e trasformazione delle erbe. Oggi circa 40 su 50 delle erbe che trattiamo sono di produzione propria.

Da 2 anni disponiamo di certificazione bio da parte di IMC, attualmente per le Tinture Madri e per alcuni ingredienti nei prodotti cosmetici. Attualmente siamo in 3 a lavorarci + un inserimento lavorativo dell'ASL.

Il 90% dei prodotti cosmetici sono senza conservanti, in barattolo di vetro e il contenuto degli estratti di erbe varia dal 5 al 30%.

La vendita è tutta realizzata attraverso i canali alternativi o direttamente attraverso i mercatini bio.

IL BORGO E IL CIELO

prodotti in lista: olio extravergine d'oliva, marmellate

Via Pinnarò 20 Riace (RC)
Tel. 0964-778008
citta.futura@tiscali.it

Il Borgo e il Cielo nasce all'interno delle attività dell'associazione Città Futura fondata nel 1999 a Riace, un piccolo paese affacciato sul mare della Locride calabrese, una delle aree del nostro paese maggiormente afflitte dalla presenza mafiosa sia in ambito economico che culturale. L'associazione è nata con lo scopo di rivalorizzare l'antico borgo di Riace spopolato dall'assenza di prospettive sociali e occupazionali. Tra le attività di promozione svolte dall'associazione le principali sono: -progetto di turismo responsabile: una ventina di vecchie case del borgo di Riace sono state ristrutturate per l'accoglienza di un turismo a basso impatto ambientale e attento alla realtà sociale e culturale dalla quale è ospitato -progetto profughi: circa 20 profughi sono stati accolti in altre 5 case messe a disposizione dall'associazione per favorirne l'integrazione socio-economica e per frenare lo spopolamento del paese - artigianato: un vecchio mulino è stato ristrutturato e adattato a laboratorio per la produzione di artigianato tessile con telai manuali -il borgo e il cielo: il recupero di un antico frantoio con macine in pietra per la spremitura a freddo delle olive con annesso un laboratorio per la produzione di marmellate e sottolii ha permesso di creare opportunità di lavoro per i giovani e gli immigrati

L'ARCOLAIO

prodotti in lista: biscotti e paste di mandorle bio

L'Arcolaio – società cooperativa sociale
Viale Teracati 51/D – 96100 Siracusa
Tel. 0931.413040 – Fax 0931.414250
arcolaio@consolidas.it
www.arcolaio.org

Nel laboratorio creato all'interno della Casa Circondariale di Siracusa produce biscotti e paste di mandorle integrando i prodotti dell'agricoltura biologica siciliana con quelli del commercio equo e solidale.

LANUVIO

prodotti in lista: succhi di frutta biologici

Monaci di Lanuvio – L'Albero della Vita - cooperativa agricola

Via Fontana Parata 2 Lanuvio-Roma

Tel. 06-93708213

info@albero-dellavita.it

www.albero-dellavita.it

www.fraternitadigesu.it

Nata nel 1982 dall'occupazione di un vecchio casale abbandonato, la "Comunità Massimo" (che si occupa di tossicodipendenze) ha ottenuto, l'appoggio di tutti i Monaci del Monastero di Vallecchiara in Lanuvio (RM) – Casa di fondazione della "Fraternità di Gesù". Da allora, i Monaci hanno guidato e sostenuto tutte le attività della Comunità "Massimo" – con una specifica attenzione alla dimensione dell'orientamento spirituale.

Molto importante nel Programma educativo è il lavoro, che prende una specifica valenza terapeutica e formativa grazie all'accompagnamento e al sostegno dei Monaci di Vallecchiara, e poi diventa la base per un'attività strutturata di reinserimento protetto, che si giova in particolar modo delle opportunità di formazione e lavoro offerte dalle Cooperative nate dalla Comunità Monastica: "Fantasia di Mani", "L'albero della vita", "Colle dell'acero" nel campo dell'artigianato e nella produzione e trasformazione di alimenti biologici.

Negli anni, diverse centinaia di persone hanno completato il Programma presso la "Comunità Massimo" reinserendosi positivamente, per la maggior parte, nella società. Molto più numerose sono poi le persone che hanno ottenuto altre forme di aiuto per un problema di droga, proprio o di familiari o amici.

Nel corso del 2000 la Comunità "Massimo" ha iniziato un cammino di ampliamento e ulteriore qualificazione delle proprie attività, aprendo una nuova sede ad Ariccia (RM), la "Comunità S. Paolo", che ha permesso di separare le attività di Comunità Residenziale vera e propria da quelle di Accoglienza; da alcuni mesi è infatti aperto, nella casa di Anzio, un servizio di accoglienza residenziale per chi ha bisogno di disintossicarsi in ambiente protetto, per chi non riesce a liberarsi del metadone o comunque per chi non dispone di un sufficiente sostegno familiare e sociale.

LIBERATERRA

prodotti in lista: farina di ceci bio, pasta bio, legumi bio

Coop. soc. Placido Rizzotto

Via V. Emanuele 266 - S. Giuseppe Jato PALERMO

Tel. 0541-85.75.22 Fax 0541-85.70.89

liberaterra@libero.it

www.liberaterra.it

La pasta LIBERATERRA è ottenuta dalle terre liberate dalla mafia nei comuni del Consorzio "Sviluppo e Legalità": Altofonte, Camporeale, Corleone, Monreale, Piana degli Albanesi, Roccamena, San Cipirello, San Giuseppe Jato.

Dopo anni di abbandono questi campi vengono coltivati secondo i dettami dell'agricoltura biologica dai ragazzi della cooperativa sociale "Placido Rizzotto", fornendo un grano ricco di proteine, ideale per la produzione di pasta artigianale. È nata così la prima pasta 'anti-mafia' che da marzo sotto il marchio 'liberaterra' Acquistandogli spaghetti 'liberaterra' si potrà contribuire al sostegno del progetto varato da LIBERA (<http://www.libera.it>), l'associazione che si pone come obiettivo il recupero dei beni confiscati ai mafiosi.

Questo prodotto è dedicato a Giuseppe, un pastore di 15 anni ucciso perché aveva visto dove gli assassini avevano buttato il cadavere di Placido Rizzotto, il segretario della Camera del Lavoro di Corleone, che il 10 marzo del 1948 fu ucciso selvaggiamente dalla mafia. La pasta artigianale 'liberaterra' è lavorata a mano nell'antico pastificio di Corleone da esperti maestri che seguono una tradizione secolare, la pasta viene trafilata al bronzo e lasciata poi essiccare per più di 40 ore. Il risultato è un prodotto unico per gusto e qualità nutrizionali, ma soprattutto un simbolo importante di impegno e rinascita voluto da un gruppo di giovani che ha accettato con passione questa scommessa, dimostrando che combattere il potere della mafia è davvero possibile.

LIBEROMONDO

prodotti in lista: cous cous e prodotti da colazione del commercio equo

Liberomondo s.c.s.

Corso IV Novembre 48 BRA (CN)

Tel. 0172-49.91.69 Fax 0172-49.90.74

liberomondo@tin.it

www.liberomondo.org

Cooperativa senza fine di lucro che propone un Commercio Equo e Solidale Globale.

Commercio Equo e Solidale per favorire ed avviare reali processi di sviluppo economico e sociale dei Paesi e delle popolazioni del Sud del mondo; a tale scopo acquista direttamente da circa 25 Paesi del Sud e da circa 50 organismi di produttori, preferibilmente gruppi e cooperative in difficoltà.

Globale perché il commercio sia equo e solidale, anche nella fase di trasformazione dei prodotti, per cui LiberoMondo ha attivato nel suo interno, oltre una centrale di importazione, due laboratori di produzione, uno di pasticceria e uno di pasta biologica, dove lavorano anche persone svantaggiate assunte come definito dalla legge n° 381 del 8/11/1991 e in inserimento lavorativo tramite la collaborazione con l'ASL locale.

LiberoMondo svolge attività di distribuzione di prodotti biologici della Cooperativa Sociale Rimini Servizi e di prodotti naturali del Monastero di San Benedetto; vende all'ingrosso su tutto il territorio nazionale.

MADRE TERRA

prodotti in lista: cereali e legumi bio, condimenti, confetture e succhi di frutta

RIMINI SERVIZI cooperativa sociale

Via Tiberio 6 RIMINI

Tel. 0541-85.75.22 Fax 0541-85.70.89

E mail lamadretterra@libero.it

Sito www.lamadretterra.com

Rimini Servizi è una cooperativa sociale che produce e trasforma nel laboratorio "La Pietra Scartata" prodotti da agricoltura biologica che sono commercializzati col marchio "La Madre Terra". La cooperativa non è solo una realtà economica, un'azienda, ma un luogo di accoglienza, e' infatti parte di un progetto più ampio, espressione dell'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII (che da anni condivide la vita con gli ultimi), nella quale è ispirata e inserita.

E' quindi il tentativo e lo sforzo di rendere dignità a persone normalmente escluse, a marginalità spesso oggetto di assistenza, ma mai partecipi della vita sociale e produttiva.

Da queste premesse nasce allora il bisogno di vivere un' economia che non sia arricchimento di pochi, ma "Equa e Solidale" attraverso la scelta per quanto possibile di collaborare e valorizzare piccole realtà produttive; di commercializzare direttamente i nostri prodotti per non svendere al potere di grossi monopoli.

Tutti i prodotti provengono da coltivazioni "biologiche" di aziende agricole a strategie ecologiche la cui biologicità è controllata e certificata da "Enti Riconosciuti", in applicazione del regolamento CEE 2092/91.

Tutte le lavorazioni de "La Pietra Scartata" sono certificate dall'A.I.A.B. Associazione Italiana Agricoltori Biologici.

Le tecniche di lavorazione adottate sono principalmente manuali: cernita, lavaggio, concia, affettatura, riempimento, etichettatura e confezionamento; col vantaggio di avere un prodotto integro senza usare sostanze chimiche di sintesi come ad es. acidi per la sbucciatura e stabilizzanti.

Dove necessario l'acidificazione del prodotto avviene tramite l'uso di aceto agro di vino o di mele, succo di limone.

OFFICINA NATURAE

prodotti in lista: detersivi ecologici

Via Caduti di Marzabotto, 18 - 47900 Rimini
tel/fax 0541.901063
info@officinaturae.com
www.officinaturae.com

Officina naturae è nata da un'esigenza importante: realizzare cosmetici naturali e detersivi ecologici ed efficaci, con un ciclo di produzione e distribuzione "etico".

Officina Naturae nasce da una esperienza del Gruppo di Acquisto Solidale di Rimini.

Abbiamo seguito la spinta di una grande passione comune e messo a frutto tanti anni di esperienza nel settore chimico-farmaceutico, bioedile ed alimentare.

I principi ispiratori e le regole che abbiamo seguito per realizzare i nostri prodotti ecologici e naturali sono:

- prodotti ecocompatibili, di provata efficacia ed elevata qualità;
- formulazioni semplici, studiate per essere efficaci e sicure per l'uomo e per l'ambiente;
- ingredienti derivati da materie prime di origine vegetale o minerale, non utilizzando materie prime di origine petrolchimica o animale o sostanze di sintesi con azione nociva;
- materie prime provenienti anche da agricoltura biologica e da paesi con progetti attivi di sostegno del commercio equo solidale. Il dialogo ed il confronto, anche diretto, con chi vuole conoscere i nostri prodotti e le nostre scelte naturali ed etiche, sono considerati fondamentali.

Coerenti con un atteggiamento trasparente, è possibile leggere le schede di tutti i prodotti con la descrizione completa di tutti i componenti, per meglio comprendere il significato e l'importanza delle nostre scelte.

Officina naturae non ha utilizzato o commissionato test su animali per sperimentare o sviluppare i suoi prodotti in conformità con la direttiva comunitaria 2003/15/EEC che vieta la sperimentazione di prodotti cosmetici finiti sugli animali.

PAUSA CAFE'

prodotti in lista: caffè Tatawelo Exelente

Pausa Café società cooperativa sociale
Via G.B. Lulli, 8/7 - 10148 Torino
info@pausacafe.org
www.pausacafe.org

Da una parte 25 milioni di produttori spesso poverissimi, dall'altra quattro o cinque grandi compratori a controllare la maggior parte del mercato, e l'universo dei consumatori che non sa quasi nulla dell'origine, della lavorazione, del viaggio dalle piantagioni alla tazzina.

Il settore del caffè è nato, si è sviluppato e tuttora vive sulla base di tale separazione.

Da qui nasce il progetto, sorto dalla collaborazione tra i produttori di Huehuetenango in Guatemala, la Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino e Slow Food: partire da due realtà di marginalità, da due situazioni di debolezza estrema, quella dei detenuti e quella dei produttori di caffè per aiutarle a trasformarsi in una proposta forte, quella di "Pausa Caffè".

PEDRETTI

prodotti in lista: farina di frumento

Azienda Agricola Pedretti

Via Roma, 8 - Budrio Prunaro - BO

Tel.: 051.800808 Fax: 051.800808

Il signor Pedretti è un coltivatore diretto e insieme alla sua famiglia conduce una piccola azienda molto ben radicata nel territorio. Infatti il signor Pedretti e famiglia partecipano attivamente al coordinamento di produttori Di Vanga e Di Zappa, il quale da alcuni anni lavora in rete con l'obiettivo di promuovere un rapporto più diretto e di fiducia tra produttore e coltivatore.

TEA NATURA

prodotti in lista: detersivi ecologici

Tea Prodotti Naturali di Manzotti P.

Via delle Palombare 55° - 60127 Ancona,

Tel/Fax 071.2810690

teanatura@libero.it

TEA nasce nel 2003 dopo una lunga esperienza del proprietario, Piero, in una azienda di prodotti alimentari Bio, che distribuiva anche Detergenti Ecologici (di una importante azienda nazionale del settore), Incensi, Cosmesi di base. Non avendo certezze in questi tre settori, sia della produzione sia delle formule/ingredienti ecc.. Piero decide di cimentarsi in questo settore, dedicando i primi sei mesi allo studio per cercare di capire come e cosa si potesse fare, e dove migliorare per dare ai clienti finali prodotti sani e senza contraddizioni etiche. Nel 2005 TEA ha fatturato circa 165.000 €, oltre a Piero vi lavora saltuariamente la moglie: Tea non ha altri dipendenti, tranne qualche amico/amica che viene molto saltuariamente per dare una mano in cambio di prodotti. Tea fornisce attualmente circa 60 clienti che sono distribuiti nel territorio nazionale.

La commercializzazione dei prodotti TEA ai GAS nasce circa due anni fa, con molta soddisfazione di Piero per la comunicazione che nasce immediatamente con i gruppi: questa per me, come produttore, è una bella soddisfazione, in quanto viene motivato il lavoro di ricerca e di sviluppo che stò portando avanti con questa piccola azienda e di stimolo a migliorare i prodotti e la gamma. Dopo l'esperienza nella ditta alimentare bio, è stato normale per me riportare la stessa attenzione che mettevo nel campo degli alimenti (pasta, cereali, legumi ecc.) a quello dei cosmetici (di base), degli incensi e dei detersivi per la casa e per gli indumenti.