

## SCHEDA PRODUTTORI - febbraio 2016

**Libera Terra Mediterraneo** Società Consortile è il marchio che contraddistingue tutti i prodotti delle cooperative aderenti a Libera e che, grazie alla legge 109/1996, gestiscono strutture produttive e terreni confiscati alle organizzazioni mafiose.



**La Cooperativa Agricola Iris** gestisce coltivazioni orticole e cerealicole, trasformati di pomodoro e farine, pasta di grano duro da agricoltura biologica certificati ICEA

L'azienda si trova a Corteregona di Calvatone provincia di Cremona, lontana da insediamenti industriali e artigianali e da vie di traffico intenso. Si estende per circa 40 ettari all'interno del Parco Naturale Oglio Sud.

Fondata nel 1984, traendo ispirazione dagli insegnamenti di Ivo Totti, "precursore" e "pioniere" dell'Agricoltura Biologica in Italia, da sempre sviluppa le proprie capacità agronomiche, con l'intento di promuovere le metodologie e le tecniche dell'agricoltura biologica favorendo così il diffondersi della loro applicazione.



Il controllo di tutta la filiera, dal campo di coltivazione agli impianti di produzione, è garantito in ogni singolo passaggio dal nostro Controllo Qualità interno al pastificio oltre che dal nostro ente certificatore ICEA, Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, secondo i regolamenti dell'Unione Europea.

Con l'acquisto dei prodotti alimentari e commercio equo, ad esempio:



di artigianato sosteniamo i produttori di

cous cous: Prodotto in Palestina da PARC (Palestinian Agricultural Relief Committee) e confezionato da Arsal (Italia). Nei primi anni Ottanta in un contesto di forte instabilità politica ed economica un gruppo di agronomi, tecnici agricoli, agricoltori pionieri e medici veterinari fondano l'Ong PARC (Palestinian Agricultural Relief Committee) con lo scopo di promuovere la cultura della convivenza nel rispetto, lo sviluppo rurale e l'emancipazione femminile attraverso formazione e lavoro.

Già nei primi anni e ancora oggi PARC è convinta che la permanenza dei contadini sui territori palestinesi costituisca un aspetto essenziale per la rivendicazione dello stato palestinese. La disoccupazione ha raggiunto ora livelli altissimi nella striscia di Gaza (42%) e preoccupanti in Cisgiordania (21%): l'economia è "soffocata". Il settore agricolo (intorno al 20% dell'economia palestinese) è di importanza fondamentale perché occupa parte della forza lavoro formale e informale, gli espulsi da Israele possono tornare a lavorare sulla loro terra, garantisce la sicurezza alimentare ed è associato all'accesso alle risorse di base.

**per gli asciugamani: Rajlakshmi Cotton - India**

La Rajlakshmi Cotton Mills P Ltd è un'impresa privata che produce ed esporta prodotti tessili dall'India e che ha scelto, insieme a poche altre del suo settore, di investire sulle persone e sull'ambiente. L'azienda ha detto no al lavoro minorile (in India la filiera tessile impiega almeno 450 mila minori tra i 6 e i 14 anni) e si a condizioni di lavoro salubri (nei campi indiani il cotone occupa il 5% delle aree coltivate ma consuma il 60% dei pesticidi), a un orario di 48 ore a settimana, allo stipendio garantito e agli straordinari pagati, alla libera associazione sindacale. "Rajlakshmi Cotton Mills ha iniziato a lavorare cotone biologico nel 2001, e l'anno successivo ha creato GreenLicense, un'unità produttiva che impiega 120 lavoratori. Ogni anno acquista 480 tonnellate di cotone dai produttori del Mahima Project (1020 famiglie) e del Chetna Organic Cotton Project (405 produttori che coltivano una superficie di 600 ettari di terra)". L'ente di certificazione olandese Skal garantisce che il cotone sia biologico.

La tedesca Flo, Fairtrade Labelling Organization, che sia equo e solidale. Secondo i dati forniti da Rajat Jaipuria, direttore della Rajlakshmi Cotton Mills, al prezzo base del cotone di 2.250 rupie (40 euro) per chilo ne aggiungono 337,5 per il premio Flo e 450 per il premio Skal. Il cotone biologico è pagato oltre un terzo in più del prezzo di mercato. Tutte le fibre di cotone sono acquistate e filate nell'impresa Maikaal Fibers Ltd, (vicino Indore, in India centrale), la prima in India a trasformare il cotone organico certificato in fibra e filato. Nel 2002 inoltre è nata Green License, moderno stabilimento dedicato al confezionamento che impiega oggi circa 120 persone ed è in regola con le richieste contenute nel codice di condotta della Campagna Abiti Puliti. Il progetto a cui partecipa la cooperativa Fair, in collaborazione con altre organizzazioni no profit europee, intende sostenere esperienze alternative di filiera in questo ambito variegato e complesso, dalla produzione del cotone biologico al confezionamento finale.

Per maggiori informazioni: [www.faircoop.it](http://www.faircoop.it) ; [www.abitipuliti.org](http://www.abitipuliti.org).



## SCHEDA PRODUTTORI - febbraio 2016

Un'azienda che nasce nel 1978 a Torino, proponendo alimenti naturali e da agricoltura biologica. Nella preparazione di tutti i prodotti biologici non utilizza zucchero, latte e derivati anche se provenienti da agricoltura bio. A partire dalla fine degli anni 90 La Finestra sul Cielo si è trasferita in una nuova struttura nella campagna piemontese, a Villareggia (Torino), ancora oggi l'attuale sede.



**Ca' sana** vuol essere un luogo vivo di relazioni, di partecipazione, di scoperta e di condivisione di saperi.

Il ristorante e il piccolo emporio propongono piatti semplici, gustosi e stagionali (perché seguire la natura rende il cibo più ricco e gustoso), il più possibile locali, quasi sempre vegetariani e vegani (perché limitare al massimo l'uso della carne è possibile) biologici, di qualità e carichi di storie di rispetto per i lavoratori e per l'ambiente!

Ca' sana è anche luogo di cultura, perché ospita incontri, promuove corsi e laboratori per piccoli e grandi.



Il **Pastificio Danilo** produce pasta fresca artigianale dal 1971, da quando papà Danilo, ha aperto un piccolo negozio ad Albignasego, con annesso laboratorio, per la produzione di pasta fresca artigianale.

Attualmente l'attività è gestita dal figlio Massimo che ha ampliato e rinnovato il laboratorio, adeguandolo agli elevati standard sanitari richiesti dalle norme HACCP, rimanendo però fedele alla tradizione e all'artigianalità del prodotto.

Il pastificio "Danilo" non utilizza nessun semilavorato industriale, ma solo ingredienti freschi secondo le ricette che appartengono alla tradizione culinaria.

pastificio  
**Danilo**

### L'Artigiana Vegana

È un piccolissimo laboratorio artigianale, attivo da pochissimi mesi, con sede a S. Stino di Livenza, gestito da Chiara Collizzolli. L'idea imprenditoriale è nata dalla passione per la cucina e dalla scelta vegana della sua fondatrice, che ha studiato e messo a punto personalmente la ricetta del "non-formaggio" vegano, privo di glutine e di soia.



I fondatori della Rapunzel, Joseph Wilhelm e Jennifer Vermeulen, veri e propri pionieri nel biologico, hanno dovuto convincere molte persone, ma i loro sforzi sono stati ripagati. Oggi l'azienda di Legau/ Allgäu, è diventata una delle più importanti realtà tra i produttori e distributori di alimenti biologici nel mondo. Tutto ha inizio ad Augsburg, nel 1975, con un negozio di alimenti naturali di 35 m<sup>2</sup>, un forno a legna per produrre del pane e un piccolo orto biologico. Oggi Rapunzel è un'azienda con 300 addetti. Rapunzel persegue elevatissimi standard in termini di qualità del prodotto e controlli sull'integrità delle materie prime organiche.



L'azienda agricola "**Le Barbarighe**" si trova a San Martino di Venezze in provincia di Rovigo, nel cuore del Polesine, diretta da una famiglia da generazioni dedita all'agricoltura ed in particolare modo nella coltivazione di cereali.

L'azienda è coltivata nel rispetto delle norme ambientali, infatti ha aderito da tempo a regolamenti comunitari per quanto riguarda l'impianto di boschetti, siepi, bande tampone, erbai da sovescio e colture a perdere ai fini faunistici, in quanto ricadente in zona di ripopolamento della selvaggina.

L'azienda da alcuni anni ha intrapreso la strada della trasformazione dei propri prodotti biologici allestendo una macinazione a pietra dei cereali, producendo farine integrali. La macinazione a pietra consente di ottenere farine ricche di crusca, fibra e germe (che sono parti della granella) preziosi ai fini di una corretta e salutare alimentazione.



## SCHEDA PRODUTTORI - febbraio 2016

**MOPUR vegetalfood srl**, è un'azienda nata 2006 che vuol proporre, al fianco dei prodotti industriali, qualcosa che rispetti la composizione degli alimenti producendo un cibo senza alterazioni. Non trattato chimicamente nè adulterato con coloranti e aromi artificiali. Totalmente vegetale nel più ampio rispetto per la natura.



Tutti i prodotti **THE BRIDGE** sono al 100% biologici, testati e garantiti da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) che verifica, secondo gli standard della Comunità Europea, la provenienza delle materie prime derivanti da coltivazioni biologiche, in cui non si fa uso di additivi e di fertilizzanti chimici di nessun genere.



**EL TAMISO** è una cooperativa di produttori agricoli che praticano esclusivamente l'agricoltura biologica fin dall'inizio degli anni '80. L'attività della cooperativa è finalizzata all'assistenza tecnica ai soci, al ritiro dei prodotti conferiti, all'eventuale trasformazione ed alla commercializzazione degli stessi.

Inoltre si occupa attivamente della promozione e divulgazione dell'agricoltura biologica e dello sviluppo rurale ecosostenibile tramite la realizzazione di corsi, l'organizzazione di manifestazioni e la pubblicazione di materiale informativo



La **Cooperativa Sociale Caresà** nasce dal desiderio di alcuni giovani di sperimentare l'agricoltura sociale come risposta all'esclusione sociale, alla difficoltà nell'impiego lavorativo di giovani ed adulti portatori di deficit fisici e mentali invalidanti, di disabilità sociale e problematiche comportamentali complesse. Essa vuole promuovere uno stile di vita improntato a scelte comunitarie, salutari, democratiche, partecipative e attente alla conservazione del nostro territorio.



La **Comunità Terapeutica "Casa dei Giovani"** è un'associazione senza fine di lucro che opera sin dal 1983 e che ha come scopo prioritario quello di dare a tutti i suoi utenti i supporti umani e psico sociali atti alla prevenzione, alla cura e alla riabilitazione dei tossicodipendenti.

Essa è presente sul territorio con tre Centri Residenziali e cinque Centri di Accoglienza.

Caratteristica impostazione dei Centri della Casa dei Giovani è quella di iniziare la terapia di disintossicazione dei soggetti che si rivolgono in un primo momento ai nostri Centri di Accoglienza.

Momento importante della terapia che si svolge in Comunità è il lavoro, questo per consentire ai giovani residenti una responsabilizzazione graduale ed in alcuni casi una vera e propria formazione lavorativa.

I risultati fin qui ottenuti dalla Associazione sono da considerarsi più che soddisfacenti, vista la buona percentuale di recupero e di reinserimento sociale di giovani tossicodipendenti che si è potuta registrare nel corso dei quattordici anni di attività (circa il 65% dei giovani entrati in Comunità).

Ma il campo di azione della Casa dei Giovani non è limitato soltanto all'attività propriamente terapeutica delle Comunità, ma va diventando via via più ampio e volge soprattutto alla prevenzione o, quantomeno, alla riduzione del danno.

La Casa dei Giovani, infatti ha operato per diversi anni in collaborazione con la C.R.I. di Palermo.



L'azienda "**Ciaolatte**" è un'azienda agricola a conduzione familiare, che ha sede nelle frazioni di Sanguinaro e Borghetto del comune di Noceto (PR) sulle prime colline parmensi. Si estende su una superficie di 130 ettari di terreno, interamente coltivato con il metodo di agricoltura biologica e l'allevamento conta 250 capi bovini, principalmente di razza Frisona, ma con la presenza rilevante di Rosse Reggiane. Le vacche in lattazione sono un centinaio e sono alimentate con foraggi prodotti in azienda.



## SCHEDA PRODUTTORI - febbraio 2016

### IL PRODUTTORE

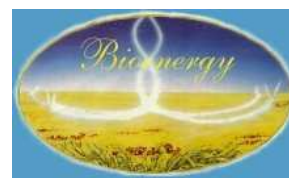
L' 8 marzo del 1978 nasce la Cooperativa agricola 8 marzo. I fondatori sono contadini, troppo piccoli per sperare di continuare a vivere del proprio lavoro, giovani operai e studenti. Il recupero di una corte agricola abbandonata, la Cà Verde, è il primo passo per ridare una nuova vita ai terreni incolti della Grola (VR) e sperimentare un nuovo modo di lavorare. Il caseificio è il cuore pulsante della Cooperativa. Il luogo in cui viene raccolto e trasformato tutto il latte prodotto nelle stalle dei Soci. L'allevamento bio Cà Verde è fondato sulla cultura della salvaguardia del territorio in tutte le sue dimensioni: è un sistema virtuoso che mette al centro la salute e il rispetto degli animali e consente agli allevatori di produrre e lavorare in un ambiente sano. Nelle malghe della Lessinia tra i 400 e i 1100 metri di altitudine, dove l'allevamento è una vera e propria cultura, le mucche e le capre possono pascolare liberamente nel rispetto dei loro spazi vitali e dei loro ritmi. La loro alimentazione si basa su fieni, crusche e cereali prodotti senza l'utilizzo di pesticidi, sostanze chimiche di sintesi o organismi geneticamente modificati. Agli animali non vengono somministrate terapie farmacologiche ma solo cure omeopatiche che non alterano la qualità del latte e rispettano i loro equilibri di vita.



### **bioenergy**

Offrire al consumatore il meglio. La sintesi dell'attività di Bioenergy è riassunta così. Scegliere gli ingredienti migliori, sempre, certificarne la provenienza, lavorarli con cura ottenendo prodotti eccellenti, validi sostituti della carne nell'alimentazione vegetariana. Mangiare meglio, niente colesterolo, basso contenuto di grassi, alto apporto di vitamine e minerali... senza rinunciare al gusto.

L'azienda è abbastanza piccola per volontà del proprietario, che non vuole diventare un produttore industriale, ma rimanere un artigiano che cura la qualità dei suoi prodotti. Una delle caratteristiche peculiari dei prodotti di Bio Energy, la loro morbidezza, deriva proprio dal modo in cui le materie prime vengono lavorate.



**Officina Naturae** nasce dal Gruppo di Acquisto Solidale di Rimini, con l'obiettivo di realizzare cosmetici naturali e detersivi ecologici ed efficaci, con un ciclo di produzione e distribuzione "etico". È la messa a frutto di una grande passione e di tanti anni di esperienza, dei due fondatori, nel settore chimico-farmaceutico, bioedile ed alimentare. I principi ispiratori e le regole che hanno seguito per realizzare i prodotti 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.



Cartiera Lucchese (Lucart) è un'azienda italiana produttrice di carta. Ha sede a Porcari, all'interno del distretto cartario lucchese. Il Gruppo Cartiera Lucchese produce carta di bassa grammatura per imballaggi flessibili e prodotti tissue in pura cellulosa e carta disinchiostata.

Caratterizza la Cartiera il costante impegno per la riduzione dell'impatto ambientale di tutte le fasi del processo produttivo e la promozione di un uso più razionale delle fibre di cellulosa, vergini e riciclate, in relazione alla destinazione d'uso del prodotto finito.

