

SCHEDA PRODUTTORI – dicembre 2015

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.

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.



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



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.



SCHEDA PRODUTTORI – dicembre 2015

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.



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.



L'azienda agricola "**La Ghiandaia**" si trova a 350 m. sul livello del mare, in provincia di Siena a Chiusino e si estende per circa Ha 35 di cui 9,5 rappresentati da bosco ceduo (è un bosco tagliato periodicamente, di solito ogni 10/30 anni, che a seguito del taglio si rigenera grazie all'emissione di polloni), ed il resto dell'azienda è posta a seminativo.

Azienda biologica fin dagli anni '90, osserva nella coltivazione dei terreni, i piani rotazionali, alternando cereali, leguminose, foraggere pluriennali, semi oleosi e così via. Produce anche mieli di diverse varietà.



Con l'acquisto dei prodotti **altromercato** sosteniamo i produttori di commercio equo, in particolare:

PARC (Palestinian Agricultural Relief Committee) con l'acquisto dei datteri.

cioccolato Mascao sostiene piccoli produttori associati a: El Ceibo - Bolivia: cacao; Conacado - Repubblica Dominicana: cacao; Alter Trade Corporation - Filippine: zucchero di canna integrale.

Tramite l'acquisto di zucchero di canna, cacao, miele, noci dell'Amazzonia e anacardi sosteniamo gruppi di produttori di Asia, Africa e America Latina tra cui:

Coopsol (Argentina) - Miele bio; Elements (India) - Anacardi bio; Conacado (Repubblica Dominicana) - Fave di cacao bio; Candela (Perù) - Noci dell'amazzonia bio; Manduvirà (Paraguay) - Zucchero di canna bio.

Miele biologico (Coopsol - Argentina) - Olio di sesamo bio (Coop del campo - Nicaragua) - Aloe Vera (Green Net - Thailandia) - Burro di karité (Karethic - Benin) - Burro di cacao (Conacado - Rep. Dominicana) - Zucchero di canna bio (Manduvirà - Paraguay) - Camomilla bio (Naturaleza - Bolivia) .



Biotrentino di Lucia Melchiori conserva una dimensione umana e familiare fortemente legata al territorio e ai valori dei suoi antenati che trasferisce, con antica e collaudata perizia, ad ogni prodotto.

Maria Lucia Melchiori nel 1994, avvia con il marito Alberto l'attività nel settore artigianale della trasformazione della mela, nelle sue più variegate interpretazioni.

L'azienda ha continuato a crescere, diversificando la sua offerta commerciale.

L'azienda L.M. Melchiori, da sempre attenta alla tutela ed il rispetto di ambiente e persone, dal 1999 ha iniziato ad affacciarsi al mondo del biologico proponendo negli anni una vasta gamma di prodotti da agricoltura biologica certificata e controllata.



Paesana, un piccolo paese ai piedi del Monviso, quasi alle sorgenti del Po, è lo scenario naturale nel quale nasce il 31 maggio del 1980 "l'azienda montana" Achillea. Proprio "azienda montana" tiene a definirla il titolare, il Sig. Bruno Bossa, che - pioniere in Italia - dal 1980 si è dedicato alla trasformazione in modo naturale di prodotti alimentari da agricoltura biologica privi di coloranti, conservanti, antiossidanti e pectine aggiunti.



SCHEDA PRODUTTORI – dicembre 2015

L'Achillea ha risposto con sensibilità al bisogno sempre più diffuso di alimenti puri, coltivati nel pieno rispetto dei sistemi dell'agricoltura biologica e biodinamica, senza l'impiego di concimi chimici, diserbanti e antiparassitari di sintesi. Tutte le produzioni dell'azienda montana Achillea sono certificate biologiche dall'ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale).

Gautschi è un'azienda svizzera fondata nel 1974, che ha sede a Utzenstorf, nel cantone di Berna. Dal 1990 si è trasferita in un nuovo e moderno stabilimento e ora è certificata secondo le norme ISO 9001, che garantiscono alla propria clientela la sicurezza di una produzione soggetta a un sistema di controllo qualificato. Da sempre produce maionesi e salse, realizzate con materie prime d'eccellenza e senza l'uso di additivi chimici. Da qualche anno ha messo a punto una linea di prodotti completamente da agricoltura biologica.



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.

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.



Azienda vitivinicola **"Alla Costiera"** di Vo' Euganeo nasce dalla passione per la produzione di vino tramandata dal padre Gerardo Gamba al figlio Filippo. Nel 1998, iniziava a sperimentare il metodo biologico, per maturare con il tempo esperienza, ed approdare nel 2005 al metodo biodinamico.



Superficie coltivata totale: 7 ettari; Superficie coltivata a vigneto: 6 ettari; Trattamenti: rame/zolfo; Modalità di vendemmia: manuale. Ente certificatore della produzione ICEA

VINIFICAZIONE

In cantina, per la trasformazione dell'uva in vino, non vengono usati lieviti o attivanti per la fermentazione, ma si preferisce la fermentazione spontanea, cioè con lieviti già presenti nell'uva per esaltare più tipicità e territorialità nel prodotto finale .

Le temperature vengono controllate e vengono abbassate solo se necessario. Subito dopo la fermentazione per la stabilità del prodotto si lascia fare la manolattica (piccola fermentazione batterica) al vino. Poi il vino viene stoccato in botti di cemento e lasciato riposare tutto il periodo invernale ed estivo per poi essere imbottigliato ai primi di settembre.

PICCOLA SOC. COOP. SERVIZI OBERSLAI

La piccola Cooperativa Servizi OBERSLAI è attiva nel territorio montano del Tretto, Comune di Schio. Oberslait significa letteralmente sopra-Schio.



SCHEDA PRODUTTORI – dicembre 2015

Inizialmente si occupava di attività strettamente legate al territorio di origine e relative a lavori ambientali come lo sfalcio dei cigli stradali, i tagli boschivi, la raccolta e il trasporto del latte. Si è poi aggiunto l'allevamento semi-brado secondo la linea vacca-vitello.

Recentemente sono state aggiunte le attività di arredo urbano di tipo rustico, il giardinaggio, l'ingegneria naturalistica, il servizio sgombero neve e da ultimo la gestione di un ristorante che propone piatti tipici preparati con carni provenienti dall'allevamento della cooperativa.

I numerosi servizi di cui si occupa sono svolti sia per conto di enti pubblici sia per persone private.

La Cooperativa nasce nel 1996 nel Tretto di Schio da un gruppo di persone residenti nella zona montana come risposta al continuo degrado causato dal suo progressivo abbandono a favore della vicina pianura. Si propone come obiettivo la valorizzazione e la conservazione dell'ambiente montano, nell'interesse della comunità che vi risiede, ma non solo.

piccola cooperativa
OBERSLAIT

Sermondi è un'azienda agricola biologica che propone prodotti caseari, frutta e ortaggi, oltre che conserve, succhi e salse, realizzati nel pieno rispetto della biodiversità e dell'ecosistema.

Sermondi è inoltre una fattoria sociale dove si organizzano attività di assistenza ai soggetti deboli, progetti educativi per bambini e studenti di diverse età e iniziative culturali rivolte al territorio.

L'azienda agricola è nata nel 1982, tra le colline di Villabazana (VI), da un gruppo di giovani con l'ambizione di tradurre in realtà un ideale: l'Uomo deve abitare la Natura senza prevaricarla. Spinti da questa convinzione hanno dato il via alla produzione agricola e casearia seguendo i principi della coltura biologica.. Negli anni la struttura è stata ampliata e ammodernata, traendo i giusti vantaggi della tecnica senza tradire la filosofia iniziale di rispetto degli equilibri naturali.



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.



"Altreconomia"

è edita da una cooperativa composta essenzialmente dai lettori della rivista. I soci a fine 2010 sono oltre 450. Un esempio pressoché unico nel panorama editoriale italiano, una straordinaria garanzia di indipendenza e correttezza dell'informazione.

Anche per questo, Altreconomia è un piccolo "caso editoriale", che vive solo grazie ai suoi lettori: non ha mai ricevuto nessun tipo di finanziamento pubblico, seleziona le pubblicità (al massimo il 10% dell'impaginato) escludendo aziende e realtà non adeguate alla linea editoriale, e privilegiando realtà dell'economia solidale.

altreconomia
economia solidale, diritti, nuovi stili di vita

EquoTube è un progetto realizzato da Viaggi del Sogno, un tour operator che fa parte dell'Associazione Italiana per il Turismo Responsabile e che, per questa linea di esperienze regalo, può contare su importanti partner come WWF e Legambiente Turismo. Le strutture che aderiscono ad EquoTube rispettano criteri di sostenibilità e responsabilità. Sono piccole realtà come B&B, agriturismi, ostelli, alberghi diffusi, bioresort, masserie, osterie, ristoranti; la loro gestione è particolarmente attenta a:

- Ambiente ed eco-compatibilità,
- Responsabilità sociale, ad esempio attraverso la gestione di cooperative che coinvolgono persone svantaggiate
- Territorio, attraverso la valorizzazione di prodotti locali, attività culturali, naturalistiche ecc..

EQUOTUBE
Un'esperienza unica da scoprire

Officina Naturae nasce dal Gruppo di Acquisto Solidale di Rimini, con l'obiettivo di realizzare cosmetici

corti e buoni

via Rovigo, 25 – Padova – 049 685753

Pagina 4

SCHEDA PRODUTTORI – dicembre 2015

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 disinchiostrata.



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.