

## SCHEDA PRODOTTI e PRODUTTORI - FEBBRAIO 2012

### IL PRODOTTO

I cosmetici naturali di officina naturae sono caratterizzati dal **Burro di Chiuri**, un ghee (burro) proveniente dalle montagne del Nepal ed utilizzato da millenni dalle popolazioni Chepang locali per le sue caratteristiche nutritive ed emollienti.

Il suo elevato contenuto in fitosteroli attribuisce alle emulsioni una spiccata azione ripitelizzante ed antirughe per il meccanismo di stimolazione dei fibroblasti nella produzione di collagene. Officina naturae ha promosso un progetto equo e solidale per l'importazione diretta dal Nepal di questa materia prima vegetale, che è entrata a far parte della linea cosmetica.

Tramite una O.N.G. locale è stato avviato un rapporto di cooperazione con i Chepang, uno dei più piccoli, poveri e marginalizzati gruppi etnici nepalesi, per la fornitura di questo ghee.

#### **Saponetta al Burro di Chiuri**

Un sapone vegetale lavorato a freddo, stagionato in contenitori di legno e tagliato a mano. Unisce il potere emolliente del Burro di Chiuri all'idratazione dell'Olio di Oliva.



### IL PRODUTTORE

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.



### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie officina naturae perché:

➡ E' a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è diretto.

➡ E' prodotto naturale.

### IL PRODOTTO

**Il dentifricio gel al Tè verde Natyr** unisce l'azione purificante dell'olio essenziale di eucalipto a quella astringente del tè verde, particolarmente preziosa per le gengive. Aneto, zenzero e chiodi di garofano, noti anche per le proprietà digestive, completano l'azione antibatterica lasciando l'alito piacevolmente fresco. Arricchito con 8 estratti naturali, è un prezioso ausilio per l'igiene orale quotidiana e la prevenzione della placca. Con clorofilla come colorante naturale. Per le sue caratteristiche è adatto anche a chi segue cure omeopatiche. Non contiene fluoro. Con tè verde biologico dello Sri Lanka di Sofa – Biofoods.



### IL PRODUTTORE

La linea cosmetica **Natyr** coinvolge oltre trenta gruppi di produttori di commercio equo e solidale provenienti da 20 Paesi del mondo. Si tratta di partners di Ctm altromercato anche di lunga data e molte proposte partono dalle loro conoscenze, dalle loro produzioni, dalla biodiversità dei loro territori e dalle loro tradizioni, dallo scambio paritario di informazioni su esigenze e capacità, dall'espressione di progetti nelle comunità. Trasforma i cosmetici in piccoli laboratori vicini per sensibilità e intenti alla propria filosofia.

## SCHEDA PRODOTTI e PRODUTTORI - FEBBRAIO 2012

### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie il dentifricio al tè verde **Natyr** perché:

- ➔ Composto da ingredienti del commercio equo e solidale al 54% (esclusa acqua)
- ➔ Proviene da una filiera equa e solidale grazie all'importazione diretta di
- ➔ E' a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è ridotto a pochi, indispensabili passaggi
- ➔ Contiene conservanti approvati dai disciplinari bio, notavegan: non contiene ingredienti di origine animale



### I PRODOTTI

- fagioli borlotti secchi e orzo perlato secco, confezionati in atmosfera protettiva. busta da 500 gr



- miscela sfarinata di verdure, legumi e/o cereali, disidratati, pronti all'uso, confezionati in busta da 80 gr

-orzo e verdure

Il tris comprende

-riso, miglio e verdure

-cereali integrali e verdure



### IL PRODUTTORE

La cooperativa agricola biologica **LA TERRA E IL CIELO**

nasce nel 1980 nelle Marche in un periodo storico in cui

imperava l'agricoltura convenzionale ed il biologico rappresenta un settore di nicchia praticamente sconosciuto.

Da subito, la cooperativa adotta metodi biologici ma anche biodinamici. La scoperta ed il rilancio di antiche

varietà di cereali e legumi, selezionate per la qualità e non esclusivamente per la produttività, ha rappresen-

tato e rappresenta uno dei punti cardine dell'attività della cooperativa. Oggi il farro, orzo, il miglio, i tre grani

duri di varietà antiche (Senatore Cappelli, Taganrog ed Etrusco), la cicerchia, rappresentano per LA TERRA

E IL CIELO dei veri simboli della propria scelta di qualità e sostenibilità. Produzioni caratterizzate da una

tracciabilità, quasi completamente locale e regionale.

### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie legumi, cereali e creme pronte LA TERRA E IL CIELO perché:

- ➔ E' prodotto naturale certificato biologico
- ➔ E' a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è diretto

### IL PRODOTTO

L'olio extra vergine di oliva è ottenuto dalle olive dell'Ottobratica, una cultivar autoctona che trova il suo habitat naturale nell'entroterra reggino e sulle colline preapromontane. L'Ottobratica produce drupe di piccole dimensioni che assicurano un olio dalle pregevoli caratteristiche organolettiche. Un olio caratterizzato dal fruttato leggero, accompagnato da un sapore lievemente amaro e piccante, con note di pomodoro.

Un olio "armonico" che si manifesta in tutta la sua pienezza appena messo in bocca. L'extra-vergine di oliva proviene dai terreni coltivati nel comune di Oppido Mamertina.



### IL PRODUTTORE



via Rovigo, 25 - Padova - 049 685753

Pagina 2

## SCHEDA PRODOTTI e PRODUTTORI - FEBBRAIO 2012

Da un progetto di Libera nasce nel dicembre 2004 la cooperativa sociale di lavoro e produzione “**Valle del Marro-Libera Terra**” che coltiva nella Piana di Gioia Tauro 60 ettari di terreni confiscati alla ‘ndrangheta. La cooperativa è divenuta assegnataria dei terreni nel febbraio del 2005 attraverso la sottoscrizione di contratti di comodato d’uso gratuito, della durata di 30 anni, con i Comuni di Gioia Tauro, Oppido Mamertina e Rosarno.

L’attività agricola, condotta secondo le tecniche dell’agricoltura biologica, consiste nella:

- Coltivazione e trasformazione degli ortaggi;
- Raccolta delle olive e produzione di olio;
- Produzione di miele.

I soci fondatori sono un gruppo di giovani che scommettendo il proprio futuro sul recupero produttivo e sociale dei beni sottratti all’illegalità. La “Valle del Marro – Libera Terra” si pone in un territorio complesso come una realtà positiva e propositiva, aperta alle opportunità della ricerca e dell’innovazione scientifica, senza cancellare gli antichi saperi custoditi nelle sagge consuetudini e tradizioni dell’arte contadina.



Proprio per la forte vocazione allo sviluppo legale e per l’impegno verso il cambiamento culturale, la cooperativa dà vita ad iniziative e progetti tesi a rilanciare l’impegno antimafia nel territorio. Gli interventi educativi nelle scuole, i campi di lavoro e tutte le altre forme di animazione, contribuiscono a formare dei giovani che non si limitano alla denuncia o a postulare novità, ma che forti della loro ricchezza umana e freschezza di spirito, possono riuscire ad affermare la voglia di riscatto sociale e la vocazione allo sviluppo.

### **LA SCELTA**

**Corti e Buoni** sceglie i prodotti “La Valle del Marro” perché:

- ➔ Provengono da una cooperativa sociale, impegnata in progetti di inclusione di persone svantaggiate.
- ➔ Sono a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è diretto.
- ➔ Sono prodotti naturali coltivati con metodo biologico.

---

### **L PRODOTTO**

La bevanda di Riso è senza glutine, dissetante, naturalmente dolce e priva di colesterolo. Si può gustare calda o fredda. E’ ottima per la prima colazione con i cereali, oppure aggiunta al caffè o al tè. In cucina è eccellente per preparare deliziosi frullati, dessert e piatti a base vegetale.



### **IL PRODUTTORE**

IsolaBio produce bevande vegetali al 100% senza glutine, senza lattosio, senza colesterolo, senza zuccheri aggiunti. Dal 1999 realizza solo prodotti biologici, certificati selezionando con scrupolo i propri fornitori

Isola Bio utilizza le sementi della “Società Agricola La Goccia” che opera secondo 5 punti fondamentali:

1. Controllo rigoroso delle sementi utilizzate di sola provenienza ENSE (ente di controllo che certifica i semi bio).
2. Garanzia di utilizzare sementi OGM free.
3. Lavorazione diretta dei terreni da parte di nostri addetti
4. Rispetto dei bio-ritmi naturali delle colture
5. Controllo sistematico sul raccolto prima di essere utilizzato nella preparazione delle bevande.



### **LA SCELTA**

**Corti e Buoni** sceglie DRINK RICE NATURALE di ISOLA BIO perché:

- ➔ E’ prodotto naturale certificato biologico.

## SCHEDA PRODOTTI e PRODUTTORI - FEBBRAIO 2012

### IL PRODOTTO

La bevanda di soia è prodotta esclusivamente da soia biologica coltivata in Italia, è 100% vegetale e senza zucchero aggiunto.

La bevanda soia, apporta una notevole quantità di proteine di buon valore biologico, mentre la composizione dei grassi, prevalentemente poliinsaturi, e l'assenza di lattosio, rende il prodotto indicato per chi è intollerante al latte vaccino o al lattosio.



### IL PRODUTTORE

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.

*The Bridge*  
CEREALI DA BERE

### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie BIO SOYA DRINK di THE BRIDGE perché:

➔ E' prodotto naturale certificato biologico.

---

### IL PRODOTTO

La **Pasta di Semola Bio Iris** nasce da grani duri italiani provenienti da agricolture biologiche. La conservazione del grano, la macinazione, l'impasto, la trafilatura e l'essiccazione rispettano i tempi e i procedimenti tradizionali.



### IL PRODUTTORE

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.



### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie la Pasta Iris perché:

➔ E' prodotto naturale certificato biologico

➔ E' a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è diretto

Corti e Buoni ha aderito alla proposta di IRIS di devolvere l'1,5% del valore d'acquisto alla Fondazione IRIS, che opera per "...Promuovere ed educare alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio con l'utilizzo delle tecniche di metodo biologico; Promuovere ricerca, sviluppo, educazione dell'agricoltura biologica e biodinamica; Promuovere la ricerca di sementi antiche, la loro riproduzione e relativa creazione di una banca del seme;..."

## SCHEDA PRODOTTI e PRODUTTORI - FEBBRAIO 2012

### IL PRODOTTO

I pomodorini a fiaschetto brindisini (presidio SLOW FOOD), sono una varietà selezionata dai contadini pugliesi. **La salsa di pomodorini** che se ne ricava è un nettare lavorato secondo un metodo tradizionale.



### IL PRODUTTORE

**TERRE DI PUGLIA – LIBERA TERRA** è il nome della cooperativa sociale fondata nel gennaio 2008 da giovani pugliesi per il riutilizzo dei beni confiscati alla Sacra Corona Unita. Un'eccezionale esperienza di liberazione di un territorio dall'influenza della criminalità organizzata, un'opportunità di riscatto e di responsabilizzazione per un'intera comunità. La cooperativa nasce dal progetto Libera Terra che l'associazione Libera promuove nel Mezzogiorno d'Italia, là dove esistono beni confiscati secondo la legge n. 109/96 da recuperare e rendere strumento di cambiamento sociale e promozione di legalità nei territori infiltrati dalle mafie. L'obbiettivo di fondo è dunque l'affermazione di un'idea di cooperazione sociale che vinca nella legalità, nella qualità, nella sostenibilità e che contemporaneamente segnali la capacità di restituire ai cittadini ciò che è stato sottratto con violenza e arroganza, perché diventi simbolo di un possibile riscatto, di giustizia e sviluppo per l'intera comunità pugliese.



### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie i prodotti "Tere di Puglia" perché:

- ➔ Provengono da una cooperativa sociale, impegnata in progetti di inclusione di persone svantaggiate.
- ➔ Sono a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è diretto.
- ➔ Sono prodotti naturali coltivati con metodo biologico.

### IL PRODOTTO

**Cafè del Sur** è un caffè monorigine 100% arabica raccolto, tostato, macinato e confezionato direttamente in Repubblica Dominicana. Lo spostamento dell'intera filiera al Sud del mondo garantisce un maggior valore aggiunto al produttore, che in tal modo può beneficiare non solo del valore del caffè verde, ma anche dell'utile che risulta dai processi di lavorazione e confezionamento.

Di tazza aromatica, esprime buona dolcezza e leggera acidità, con corpo equilibrato.

La confezione morbida permette di preservare la fragranza del caffè grazie alla speciale valvola salva-aroma.



### IL PRODUTTORE

Café de Sur è prodotto interamente da **COOPROCASINE** (Cooperativa de Productores de Café de Calidad de la Sierra de Neyba), organizzazione che garantisce accesso diretto al mercato a circa 500 piccoli produttori dominicani di caffè, tutelandoli dalle speculazioni degli intermediari. In media ogni produttore possiede circa 2 ettari di terra coltivati a caffè con una produzione media di 3 sacchi da 60 Kg/ha.

Cooprocasine ha esportato quest'anno 60.000 pacchetti da 250 gr. grazie alla relazione commerciale che si è stipulata con CTM Altromercato. L'esportazione di caffè tostato ha creato un valore aggiunto del 25% e quindi il beneficio economico della famiglia cafetaleras da poco più di 500 Euro annuali/ha è passato a 625 Euro. Cooprocasine dispone di un magazzino di 400 mq, di un essiccatoio di 1.500 mq, di 1 laboratorio per la degustazione e classificazione del caffè, di una micro fabbrica per la torrefazione di caffè (10 kg/h) e di un macchinario per la selezione del caffè prima di essere esportato o tostato. La struttura è alimentata da un generatore di 45 KW.

## SCHEDA PRODOTTI e PRODUTTORI - FEBBRAIO 2012

### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie Cafè del Sur perché:

- ➔ Composto da ingredienti del commercio equo e solidale al 100%
- ➔ Proviene da una filiera equa e solidale grazie all'importazione diretta di
- ➔ E' a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è ridotto a pochi, indispensabili passaggi



### IL PRODOTTO

UVAGGIO: 100 % uve Serprina, vitigno autoctono dei Colli Euganei.

Viene lavorato con metodo Charmat per circa 60 giorni.

PRODUZIONE: 2000 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore giallo paglierino con accentuati riflessi dorati. Si apre con decisi sentori di lievito e crosta di pane, accompagnati da un delizioso bouquet di frutta matura di mandorle. E' un bianco di grande struttura, equilibrato e originale. Va abbinato a primi piatti e a carni bianche.

Grado alcolico 11% vol. Vendemmia 2010

### IL PRODUTTORE

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 fermentazioni spontanee 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.

### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie i vini Alla Costiera perché:

- ➔ E' a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è diretto.
- ➔ E' prodotto naturale certificato biologico.

### IL PRODOTTO

**Arancia TAROCCO** BIO da tavola confezionata in bauletti da 9 kg.

La varietà Tarocco si caratterizza per un frutto dalla polpa rossa, con buccia sottile e senza semi.

Il sapore è dolce con un aroma delicato.

La presenza di pigmenti antocianici antiossidanti le conferiscono la particolare colorazione.

Il frutto ha elevato contenuto di vitamina C ed una resa di succo elevata, ideale per spremute.



## SCHEDA PRODOTTI e PRODUTTORI - FEBBRAIO 2012

**La clementina** nasce dall'innesto del mandarino sull'arancio amaro. Ha una sola raccolta annuale tra novembre e gennaio.

Il frutto assomiglia al mandarino: le differenze principali sono da ricercarsi nel colore della polpa, decisamente più aranciato. Inoltre non è mai appiattito come i mandarini, ma sempre ben rotondo. Come il mandarino, si pela e si divide in spicchi con facilità. Il gusto invece è più simile all'arancio, con un perfetto equilibrio tra l'agro ed il dolce.



### IL PRODUTTORE

Il Gruppo Cooperativo GOEL ha come mission il cambiamento socio-economico della Locride e della Calabria attraverso l'impresa sociale quale strumento per contrastare la 'ndrangheta e le massonerie deviate, per la democrazia ed il bene comune. Il patto consortile delinea la

cooperazione come realtà partecipativa espressione della comunità locale, in stretta relazione

con le istituzioni e con un preciso mandato di integrazione nei confronti di esclusi ed emarginati del

territorio. Goel Bio, società cooperativa sociale agricola, nasce ed opera come mezzo attivo di

cambiamento, attraverso valorizzazione della tipicità, impegno attivo per la legalità, rispetto dell'ambiente e difesa della dignità del lavoro agricolo. Il tutto senza mai tralasciare la ricerca dell'alta qualità. Goel Bio sposa il metodo di coltivazione biologica, rifugge da qualsivoglia rapporto con mafie o poteri occulti e rispetta i diritti dei lavoratori. La valorizzazione e il supporto di queste scelte produce e incentiva un reale e tangibile aumento non solo della cultura, ma anche dell'economia legale.



### LA SCELTA

**Corti e Buoni** sceglie GOEL BIO perché:

- ➔ E' a filiera corta, cioè il passaggio dal produttore al consumatore è diretto
- ➔ E' prodotto naturale certificato biologico.
- ➔ Proviene da una cooperativa sociale, impegnata in progetti di inclusione di persone svantaggiate