



I produttori del
FURGONCINO SOLIDALE



Acetaia Pagani

Reggio Emilia



Dal 1974 piccola azienda familiare che produce aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Eccellente qualità ad un prezzo giusto. Dalla cura della nostra acetaia e dal lento invecchiamento in botti di legno pregiato nasce un prodotto dalla fragranza particolarmente intensa e persistente.

Il suo sapore morbido, armonico e vivo di acidità, delizia del palato, ben si abbina ad ogni piatto.

La nostra è una piccola acetaia di famiglia iniziata con una sola batteria nel 1974, per sviluppare negli anni successivi una piccola acetaia di circa 200 botti.

La semplicità e la cordialità sono caratteristiche che ci contraddistinguono, l'atmosfera che si respira è proprio quella di una piccola azienda di altri tempi, in una piccola frazione di Rubiera (RE).

Non mancano i riconoscimenti nelle graduatorie delle due principali manifestazioni locali "Il Palio Matildico - della Consorteria dell'Aceto Balsamico di Reggio Emilia" ed "Il Palio di San Cìò" che ci regala più soddisfazione sono le relazioni cordiali ed amichevoli che si instaurano con i nostri clienti.

Sito: <https://acetaiapagani.jimdofree.com/>

Mail: acetaiapagani@gmail.com

Referente: Aura Pagani



Gruppo Produttori Solidali (GPS)

Amatrice

GPS è una rete di piccole aziende situate sui territori colpiti dal terremoto del 2016.

Lo scopo di GPS è sostenere le economie locali cercando di evitare la vendita alla Gdo e concentrandosi in particolare verso i Gruppi di Acquisto Solidali.

Producono carne, salumi, formaggi, trasformati, preferibilmente in modo biologico e con grande attenzione ad evitare impatto ambientale e consumo di risorse.

GPS è formato da 8 aziende fondatrici e si è poi allargato ad altre reti locali.

Azienda Agricola e agriturismo La Casa Rosa, Azienda Agricola Guerci Fabio, Ma.Gia. Ssa, Azienda Agricola Dilova Maya, Azienda Agricola Foglietta Renato (agriturismo il Boscaiolo), Azienda Agricola Anzuini Rossella (il Farro Filosini), Azienda Agricola La Piccola Fattoria sull'Aterno Ssa.

E' in contatto con circa 80 Gas italiani.

Sito: <https://www.facebook.com/GPS-Gruppo-di-Produttori-Solidali-101400694855545>

Mail: gpsmontidellalaga@gmail.com

Referente: Alessandro Novelli



Cooperativa Biolanga

Cuneo

Biolanga è una cooperativa biologica specializzata nella coltivazione di nocciole, farro, mais, grano saraceno.

E' nata nel 2000 e l'obiettivo è quello di valorizzare i prodotti della propria terra, portando sulla tavola del consumatore finale alimenti naturali e genuini coltivati e trasformati in langa. Si è scelto di prediligere le coltivazioni tipiche del territorio salvaguardando la biodiversità, partendo dal nocciolo, tipica coltivazione delle nostre zone, ma il punto più difficile rimanevano i cereali, poco remunerativi. Si erano già fatte delle esperienze con il farro ma mancava uno sbocco sicuro sul mercato.

Con la partecipazione ad un secondo bando è stato fatto un ulteriore passo in avanti trasformando direttamente i nostri prodotti nella sede di Biolanga con l'acquisto e l'installazione di un impianto di decorticatura per il farro e di un piccolo impianto di sgusciatura per la nocciola.

Biolanga cerca di proporre un modello di vita che si ispira alla tradizione ma che guarda anche al futuro e a cui, credo, ognuno di noi dovrebbe aspirare. Partendo dall'amore per il territorio e per l'ambiente si coltivano i prodotti tipici del territorio in maniera totalmente biologica, cercando di valorizzare quei prodotti come farro e grano saraceno, i quali, seppur antichi, purtroppo sono meno conosciuti. Questo permette di portare in tavola alimenti genuini come una volta, sani per noi e per l'ambiente.

Sito: <https://www.biolanga.it/>

Mail: segreteria@biolanga.it

Referente: Giulia



Greencat

Milano

La lavorazione della lettiera vegetale è totalmente ecosostenibile, poiché impiega l'energia prodotta dalla biomassa ottenuta dal riciclo degli scarti di lavorazione delle materie prime e non comporta alcun consumo di suolo, nè nella produzione nè nello smaltimento.

100% vegetale e compostabile.

Prodotta da una innovativa lavorazione delle parti non edibili dell'orzo.

Si elimina nel wc.

Senza alcun rischio di intasamento perché più solubile della carta igienica.

Elimina l'ammoniaca contenuta nell'urina.

Grazie ad un esclusivo brevetto di trattamento delle molecole di ammoniaca elimina gli odori sgradevoli.

Agglomerante "fa la palla".

Greencat permette di eliminare di volta in volta le palline che si formano, con un significativo risparmio di prodotto.

Sito: <https://www.greencat.it/>

Mail: luca.ballarin@greencat.it

Referente: Luca Ballarin



Azienda Agricola Butrigo

Fano

Nasce nel 2007 dalla volontà di Mauro e Francesca di avviare un progetto che unisca la tradizione locale all'originalità e innovazione: le attività principali all'inizio sono state l'elicicoltura e l'olivicoltura, ma anche ortaggi ed altre produzioni di nicchia.

Oggi stiamo cercando di "crescere" sempre nella direzione delle produzioni di nicchia inserendo coltivazioni quali il topinambur, il luppolo.

Cerchiamo di esplorare nuove possibilità, abbiamo infatti "inventato" il farinaccio di orzo: prodotto povero e non considerato, ma ricco di nutrienti e potenzialità di utilizzo.

Siamo certificati biologici dal 2012 ma di fatto lo siamo sempre stati, ovvero dal 2007.

Abbiamo avviato dal 2012 una fattoria didattica. Ci piace far conoscere la nostra realtà ai bambini e non solo. Collaboriamo con scuole e comuni per l'attività di informazione e sensibilizzazione verso temi quali biodiversità, sostenibilità attraverso attività esperienziali.

Sito: <https://www.facebook.com/butrigo.aziendaagricola>

Mail: francy.pascucci@gmail.com

Referente: Francesca Pascucci



Le Tre Querce

Forlì

Cardini della filosofia aziendale applicati alle noci sono: qualità organolettica superiore, principi nutraceutici a seguito del metodo di coltivazione, la sostenibilità ambientale, fertilità e incremento della sostanza organica nel suolo.

La fertilità del suolo viene stimolata dal 2011 con la distribuzione di compost biodinamico maturato per 1 anno ed inoculato con i preparati di Achillea, Tarassaco, Quercia, Camomilla, Ortica e Valeriana.

Il terreno viene anche irrorato 2 volte l'anno con una soluzione dinamizzata con preparato 500 Corno Letame.

Al bisogno irrorazioni con Fladen o 500K se necessarie.

Tre Querce produce prevalentemente noci di varietà Chandler.

Questa varietà garantisce una praticità alla sgusciatura ed un sapore tannico amabile, doti che il consumatore apprezza particolarmente.

Inoltre Chadler fornisce anche un'ottima resa in gheriglio (45%) rispetto alle tradizionali varietà francesi e italiane.

Sito: <http://www.trequercebio.it>.

Mail: trequercebio@gmail.com

Referente: Giovanni Drei



Zafferano Solidale Giallo Fiducia

Milano / Afghanistan

Dal 2017 siamo al fianco delle donne di RAWA Revolutionary Association of the Women of Afghanistan e, grazie al prezioso aiuto di grandi amici, siamo riusciti ad avviare un progetto pilota di coltivazione di zafferano al femminile.

Gli obiettivi sono multipli: sensibilizzare all'impiego femminile, deviare dalla coltivazione dell'oppio, assicurare una fonte di guadagno sicura per le donne con famiglia carico. Dopo molte ricerche sullo zafferano, di colloqui e di tanta fiducia, abbiamo conosciuto Sayyd, il contadino che per cinque anni ci affitterà la terra a Herat e seguirà il progetto in prima persona.

Sito: www.cisda.it

Mail: graziella.mascheroni@fastwebnet.it

Referente: Graziella Mascheroni



Via del Campo

Fano

Azienda nata da gasisti di Fano che hanno deciso di intraprendere l'attività basandosi sui principi dell'economia solidale.

Si chiama Via del Campo ed ha i terreni nel comune di Fano tutti certificati bio.

Non si usano fitofarmaci né concimazioni (se non il letame) anche quelli permessi nel biologico.

L'azienda è nata nel 2010 da 4 gasisti del GAS di Fano che hanno prima iniziato con l'autoproduzione e poi messo su un'azienda agricola.

Nessuno è un contadino in partenza.

La superficie totale dell'azienda al momento è di circa 6 ha (tra terreni in affitto e proprietà).

Si producono cereali, legumi, trasformati.

Mail: /

michelerc71@gmail.com

Referente: Michele Romani



Cantina Macrì

Ancona

Dalla passione e l'amore per la natura, per la coltivazione e cura della terra di Marco trasmessa a Cristian, è nata una forte collaborazione, e una nuova realtà.

L'azienda si occupa di seminativi, coltivazione di carciofi, pomodori da conserva, patate e frutti di bosco e ne segue la trasformazione e la vendita.

La cantina è situata nel territorio di Trecastelli, precisamente nel paesino medievale di Castel Colonna, in provincia di Ancona.

Le nostre vigne distano solo 5 Km dal mare Adriatico, che con la sua brezza mitiga gli eccessi estivi e invernali, dalla parte opposta le montagne dell'Appennino le proteggono dai venti freddi.

Si crea così un microclima particolarmente favorevole alla coltura della vite.

Sito: <https://www.cantinamacri.it/>

Mail: cantinamacri@gmail.com

Referente: Cristian Pacenti



La Quercia Scarlatta

Recanati

Acquistare della terra nelle Marche, convertire i campi divenuti nostri in Biologico, piantare delle vigne e vigneti autoctoni, coltivare le mele rosa dei Monti Sibillini e tante altre materie prime biologiche – caratteristiche di queste terre – per utilizzarle per la produzione di cosmetici naturali, ristrutturare una vecchia piccola casa colonica e trasformare un vecchio fienile in una cantina con annesso il frantoio era il sogno mio e di mio marito Stefano da sempre.

Il fatto di aver potuto iniziare a realizzarlo solo 10 anni fa, è stata una scelta causata da tanti fattori. Cambiare vita completamente comporta tanti rischi e tante tensioni ma alla fine ci siamo detti “o ora o mai piu’!” Il concetto che oggi va tanto di moda “from Farm to Market”, e’ stato alla base di questo progetto, anche se non conoscevamo questo slogan, oggi tanto di moda.

Realizzare prodotti di qualità, gestendo completamente l’intera filiera di trasformazione che va dalla terra al cliente finale è la base del nostro concetto di produzione, trasformazione e commercializzazione. Questo nostro progetto è stato realizzato grazie a tante persone esperte che ci hanno aiutato nel generare da subito quelli che noi oggi definiamo processi e prodotti di alta qualità.

Sito: <https://www.laquerciascarlatta.bio/it/>

Mail: info@laquerciascarlatta.bio

Referente: Stefano Pintossi



Becerca

Ancona

Becerca produce diverse tipologie di tofu, seitan, trasformati a base di ceci.

Produciamo qualsiasi tipo di pasta ma soprattutto i tacconi, pasta fatta con la farina di Fava di Fratte Rosa, da un anno diventato Presidio Slow Food.

Agriturismo Veg B&B Ospitalità Rurale

La Becerca, nata come azienda agricola biologica nel 1989, si presenta oggi in una veste rinnovata, nuove energie, nuovi progetti.

Ci troviamo tra le colline marchigiane, in una zona particolarmente fortunata, paesaggisticamente.

Nel cuore del Parco Regionale della Gola della Rossa e di Frasassi.

Un soggiorno ideale per riappropriarsi dello stato di natura, uno stato di sapienza, serenità, comunione, partecipazione. Un luogo dove riscoprire valori e legami autentici.

Tutti gli animali sono i benvenuti.

Sito: <https://www.becerca.it/>

Mail: lacasamadre@becerca.it

Referente: Susanna



Biocaseificio Tomasoni

Brescia

Il caseificio Tomasoni di Gottolengo è l'unico produttore di Grana Padano biologico del Lombardo-Veneto (in Italia ne esiste solo un altro). La produzione artigianale di sole quattro forme di formaggio al giorno permette di ottenere un prodotto unico nel suo genere. La nostra è un'azienda a conduzione familiare che continua nella tradizione tramandataci dai nostri padri, producendo grana padano, ricotta e robiole fin dal lontano 1815

Storico caseificio biologico del bresciano, sta realizzando in zona una rete informale di produttori biologici per sviluppare un'agricoltura di territorio attenta all'ambiente e alla salute dei consumatori.

Sito: www.biocaseficiotomasoni.it

Mail: info@biocaseficiotomasoni.it

Referente: Massimo Tomasoni



Le cantine del Cardinale

Ancona

La pianta prunus cerasus varietà austera produce ciliegie acide chiamate visciole. Nelle Marche, il vino di visciola anticamente si produceva per rendere più gradevoli i vini robusti dei Castelli di Jesi (Rosso Piceno, Conero) e per omaggiare le signore.

I nobili e il clero ne facevano ampio uso come vino da dessert chiamandolo "vino degli angeli". I contadini producevano vino di visciola per centellarlo solo nelle grandi ricorrenze e lo chiamavano "sangue di strega", attribuendogli proprietà afrodisiache.

Nel mese di giugno le ciliegie selvatiche, raccolte a mano, vengono poste in damigiane di vetro con lo zucchero ed esposte al sole a fermentare per circa 50 giorni.

Terminata la fermentazione il succo prodotto viene separato dalle ciliegie e posto nelle botti di acciaio. Le ciliegie invece vengono aggiunte al mosto di vino rosso per fermentare ulteriormente fino a febbraio. Alla fine del mese di febbraio il succo conservato nelle botti viene aggiunto al mosto che nel frattempo è diventato vino.

Il prodotto resta in affinamento nelle botti per sei mesi e poi imbottigliato. Dopo ca. 2 mesi di affinamento, la Visciolata del Cardinale è pronta per la vendita.

Sito: <https://www.cantinedelcardinale.it>

Mail: cantinedelcardinale@gmail.com

Contatto: Marco



Semi di Zucca

Fano (Pu)

Semi di zucca è una piccola azienda agricola biologica condotta da Alessandro ed Anna, compagni di vita e di intenti. Dotati entrambi di grande “zucca” (o “zucconi” che dir si voglia), ogni tanto danno forma alle loro idee seminando progetti ed esperienze. Semi di zucca nasce nel 2013, con lo scopo di nutrire le loro vite dell’esperienza di coltivare la terra, di rispettare la Terra e da essa ricavare nutrimento.

La porzione di mondo di Semi di zucca è una collina, nelle vicinanze di Roncosambaccio, alla quale si aggiungono altri piccoli appezzamenti, siti nei comuni di Pesaro e Fano, per un totale di circa quindici ettari coltivati. L’azienda comprende un uliveto con circa 120 piante (alcune delle quali secolari), un’estensione complessiva di una dozzina di ettari dedicata alla rotazione del seminativo, un piccolo e giovane frutteto e il restante terreno riservato all’allevamento di pollame e alla coltura degli ortaggi. Nei pressi del terreno c’è una casa colonica della famiglia, luogo per laboratori, base di appoggio per attrezzi, dispensa dei trasformati. Accogliente e versatile contenitore di tante iniziative, nonché bucolico ritrovo per famigliari e amici. Tutti gli ortaggi di Semi di Zucca sono coltivati a regime biologico certificato, vengono raccolti e distribuiti nell’arco di poche ore.

Galline e anatre seguono il naturale ciclo di accrescimento e riproduzione, l’ovodeposizione non viene in alcun modo forzata, le uova vengono raccolte e distribuite giornalmente.

Sito: www.semi-di-zucca.it

Mail: anna.semidizucca@gmail.com

Referente: Anna



Alberto Tavazzani

Pavia

I campi della Monsignora si trovano in provincia di Pavia: alla Cascina Colombara di Lardirago. Sono coltivati seguendo un'antica tradizione risicola tramandata di generazione in generazione con la passione del lavoro, la qualità e genuinità del suo prodotto. Nelle nostre risaie cresce "riso biologico" cioè senza uso di concimi chimici, di fungicidi, di diserbanti.

La tecnica dell'avvicendamento, o rotazione delle colture, già in uso ai tempi dei romani, permette di controllare la crescita di erbe infestanti e contemporaneamente di arricchire il terreno in modo naturale. Questo sistema non rompe l'ecosistema naturale dell'ambiente, rispetta la flora e la fauna, ma soprattutto la nostra "vita".

La coltivazione a "rotazione" è attuata secondo il metodo biologico in base all'osservanza rigida dei disciplinari del reg. CEE 2092/91.

- Nel periodo autunnale si seminano le colture da sovescio, in quello invernale vengono concimati gli appezzamenti con lo stallatico.
- In primavera con appositi attrezzi si procede allo sminuzzamento del terreno e all'estirpazione dell'erba per sei o sette volte. Si semina sull'asciutto e si continua a contrastare per circa dieci volte la crescita dell'erba con diversi passaggi di strigliatura.
- Quando il riso è nella fase di levata si allagano le particelle: abbiamo la fortuna di disporre ancora di acqua pulita.

Sito: <https://risodellamonsignora.it/>

Mail: info@risodellamonsignora.it

Referente: Pilar Tavazzani



La Libertaria

Lecco

Il nostro è un progetto collettivo che nasce dalla volontà di costruire una realtà lavorativa autogestita fondata su dinamiche relazionali e decisionali orizzontali e paritarie, improntate al mutuo aiuto e all'attenzione alle esigenze dei singoli.

Distribuiamo caffè prodotto da piccole realtà contadine organizzate in associazioni o cooperative e importato in Italia ed Europa da progetti di solidarietà, secondo criteri orientati alla tutela dei produttori e dell'ambiente.

Ai contadini vengono garantiti un prezzo superiore a quello di mercato e delle relazioni commerciali stabili e durature, spesso centrate sulla pratica del prefinanziamento del caffè verde, che garantisce un anticipo sui ricavi del prodotto esportato prima del raccolto.

Questa pratica assicura un'importante disponibilità di denaro con cui poter mandare avanti la propria attività.

Sito: <https://lalibertaria.org/>

Mail: info@lalibertaria.org

Referente: Riccardo



Cascina Canta

Novara

Coltiviamo e trasformiamo diverse varietà di riso e di cereali, utilizzando tecniche agronomiche a basso impatto ambientale ed energia rinnovabile.

Siamo impegnati nella conservazione e nella produzione di antiche varietà di riso, come il riso Maratelli e Balilla, e di riso di nostra selezione, come il riso Rosso Sant'Eusebio.

In azienda, testimoni della nostra lunga storia, ci sono un'antica riseria in legno per la lavorazione del riso con essiccatore ad insufflazione di aria ambiente, un mulino a pietra per la produzione di farine integrali e un laboratorio per la realizzazione di pasta.

Dal 2013, per decreto ministeriale, Cascina Canta è diventata conservatrice del seme del riso Maratelli. La conservazione in purezza della varietà richiede l'osservanza scrupolosa del disciplinare, utilizzando la tecnica di semina a fila-spiga. Il metodo richiede di sgranare 400 pannocchie prima della semina, scavare nel terreno 400 piccoli solchi, mettere a dimora i semi. Poi controllare che la crescita sia uniforme, eliminare le file che risultano anomale. Al momento della spigatura occorre continuare la selezione, è sufficiente che una sola pannocchia sia anomala rispetto alle altre per scartare tutta la fila. Infine, al momento della raccolta, si scelgono 400 pannocchie per ricominciare il ciclo.

Sito: www.cascincanta.it

Mail: info@cascinacanta.it

Referente: Isabella Francese



Cascina Dulcamara

Novara

Nel 2010 abbiamo ottenuto la certificazione come produttore biologico (ICEA n. 11366) per tutti i nostri prodotti, come ulteriore garanzia della nostra qualità.

Nel febbraio 2019 assieme ad altre 2 aziende agricole, abbiamo fondato l'Associazione di Produttori Agricoli Polyculturae, ente senza scopo di lucro che ha il fine di promuovere tra gli agricoltori e nella popolazione lo studio, la diffusione e l'attuazione pratica del recupero, del rispetto e della tutela della Biodiversità in generale e, in particolare, degli Agro-Ecosistemi.

Il progetto alla base di Polyculturae prevede tra l'altro l'istituzione di un Marchio di certificazione denominato "Biodiversitas", certificazione di sistema basata su un controllo indipendente e rigoroso che si propone di identificare, valorizzare e garantire le aziende caratterizzate da un ambiente più naturale e da attività di recupero e conservazione dell'agro-biodiversità.

La fertilità del terreno è principalmente ottenuta attraverso l'alternanza delle coltivazioni e i sovesci, pratiche obbligatorie nella coltivazione biologica certificata.

Ad esempio, la risaia è coltivata solo un anno su 2 od un anno su 3 sullo stesso terreno, alternata a una leguminosa che arricchisce il suolo di azoto e altri elementi, o a coltivazioni vernine.

Sito: <http://cascinadulcamara.it/>

Mail: cascinadulcamara@gmail.com

Referente: Aina Pacifico



Mattia Becchi

Mantova

L'azienda agricola Becchi Mattia è una piccola azienda a conduzione familiare.

Sorge a due passi dal fiume Po, in un'area di interesse ambientale, a Villa Saviola (MN).

Dagli anni 90 l'azienda è specializzata nella produzione di kiwi.

I frutti, ottenuti senza alcun tipo di forzatura, vengono raccolti a fine Ottobre e deposti in ambienti arieggiati, al riparo da sole e intemperie.

In questo modo, non sostando in celle frigorifere, seguono un processo di maturazione completamente naturale che ne garantisce la massima gustosità.

Sito: <https://www.desparma.org/wp-content/uploads/2014/04/scheda-produttore6.pdf>

Mail: kiwibecchi@gmail.com

Referente: Mattia Becchi



Fattoria Montelupo

Perugia

È il 2003 quando una famiglia campana inizia la costruzione di un piccolo, grande sogno, una sfida ambiziosa affrontata con umiltà e amore per la propria passione: portare la tradizione della bufala nel cuore verde d'Italia.

L'obiettivo non è facile da raggiungere, ma la famiglia Paolo crede in due cose: nella cultura dei sapori veri, buoni, genuini, tramandati da generazioni di trasformatori di latte, e nell'anima del luogo di cui si sono innamorati.

I componenti della famiglia si rimbeccano le maniche e, mattone su mattone, animale dopo animale, costruiscono quella che è l'unica filiera completa di allevamento di bufala in Umbria: la Fattoria Montelupo.

Sito: <https://www.fattoriamentelupo.com/>

Mail: info@fattoriamentelupo.com

Referente: Gianluca Paolo



X

X

XXX

Sito: XXX

Mail: XXX

Referente: XXX

