

# **VADEMECUM G.A.S. PAVIA**

- ISTRUZIONI PER L'USO (e anche per l'abuso) -

“CAMBIAMO IL MONDO...PARTENDO DAL CARRELLO DELLA SPESA”



## **INDICE**

### **PARTE 1 – INTRODUZIONE GENERALE**

#### **1. Cosa è un GAS**

*1.1 Le attività*

#### **2. Perché fare un GAS**

*2.1. Il potere del consumatore*

*2.2. Principi generali per il consumo critico*

#### **3. Il GAS di Pavia: la storia**

#### **4. Come funziona il GAS di Pavia**

*4.1. I Gruppi di Lavoro*

*4.2 Il Gruppo di Lettura*

*4.3 Le attività pubbliche*

*4.4 L'informazione/formazione interna*

### **PARTE 2 - ELENCO FORNITORI E PRODOTTI**

### **PARTE 3 - CALENDARIO ORDINI E REFERENTI**

### **PARTE 4 – LINKOGRAFIA GENERALE**

*Note*

# **PARTE 1:** **INTRODUZIONE GENERALE**

## **1. Cosa è un GAS**

Un gruppo d'acquisto è formato da un insieme di persone che decidono di incontrarsi per acquistare all'ingrosso, direttamente dal produttore, prodotti alimentari o di uso comune, da ridistribuire tra i membri stessi del gruppo.

Un gruppo d'acquisto diventa **solidale** nel momento in cui decide di utilizzare il concetto di solidarietà come criterio guida nella scelta dei prodotti. **Solidarietà** che parte dai membri del gruppo e si estende ai piccoli produttori che forniscono i prodotti, all'ambiente, ai popoli del sud del mondo e a coloro che - a causa della ingiusta ripartizione delle ricchezze - subiscono le conseguenze di questo modello di sviluppo iniquo.

I gruppi cercano prodotti provenienti da *piccoli produttori locali* per avere la possibilità di conoscerli direttamente e per ridurre l'inquinamento e lo spreco di energia derivanti dal trasporto. Inoltre si cercano *prodotti biologici o ecologici* che siano stati realizzati nel rispetto delle normative per la tutela delle *condizioni di lavoro*.

I prezzi dei prodotti ottenuti grazie al potere contrattuale del GAS sono normalmente inferiori a quelli della grande e piccola distribuzione. Ma **IL GAS NON È UN SUPERMERCATO NÉ UN NEGOZIO E NON SI DEVE LIMITARE AL MERO SFRUTTAMENTO DEGLI ASPETTI ECONOMICI E PRATICI: PER PARTECIPARVI BISOGNA ANCHE IMPEGNARSI ATTIVAMENTE NEL SUO FUNZIONAMENTO!** Siamo un'associazione basata sulla prestazione volontaria di quanti condividono questi principi.

### **1.1 Le attività**

Le attività da svolgere, da ripartire in modo equo tra i soci con possibilità di rotazione, sono: la gestione degli ordini, i contatti con i fornitori, la selezione e il controllo dei produttori, nonché l'organizzazione di attività in linea con i principi ispiratori del GAS, come banchetti informativi, dibattiti, corsi, concorsi, pubblicazioni o altro ancora.

Tra le attività diverse dal mero acquisto che i GAS normalmente svolgono vi possono essere:

- Organizzazione di viaggi con caratteristiche eco-compatibili spuntando sconti per viaggi, soggiorni e ristorazione;
- Ottenere sconti su servizi di forniture energetiche rinnovabili (energia elettrica, pannelli solari, combustibili e impianti per auto, ecc.), telefonia, risparmio, assicurazioni, centri terapeutici, dentisti ecc.

Per ottenere questi vantaggi ci dovrà essere da parte di tutti i soci la volontà di assumersi una piccola parte di compiti.

## 2. Perché fare un GAS

Dare vita a un GAS (**Gruppo di Acquisto Solidale**) significa voler fare la spesa in un altro modo, ma non solo per risparmiare (acquistando in grandi quantitativi) e neppure solo per cercare la qualità e i sapori che non si trovano sugli scaffali del supermercato. Dietro l'acquisto in comune di beni e servizi, c'è la richiesta di un modello di sviluppo economico più umano, attento ai bisogni reali, rispettoso dell'ambiente e svincolato da un concetto di consumo parossistico e alienante, evidenziando le aberrazioni dell'attuale sistema di libero mercato e trovando alternative valide e alla portata di tutti. Cercare prodotti provenienti da piccoli produttori locali significa avere la possibilità di conoscere direttamente chi produce ciò che mettiamo nel piatto, convincersi del rispetto (umano e ambientale) con cui tali prodotti sono stati coltivati e prodotti (al di là di qualsiasi certificazione), significa ridurre inquinamento e sprechi derivanti dal trasporto. Significa iniziare a cambiare in piccolo:

*“Si scrive consumo critico si pronuncia controllo democratico; (...) la politica si fa in ogni momento della vita: al supermercato, in banca, sul posto di lavoro, all'edicola, in cucina, nel tempo libero scegliendo cosa e quanto consumare, da chi comprare, come viaggiare, a chi affidare i nostri risparmi rafforziamo un modello economico sostenibile o di saccheggio, sosteniamo imprese responsabili o no; sosteniamo un'economia solidale e dei diritti o una economia di sopraffazione reciproca” (Gesualdi, Altreconomia 11/03).*

### 2.1 Il potere del consumatore

Il semplice gesto quotidiano di fare la spesa dovrebbe racchiudere profonde scelte sociali, economiche e politiche. Tale azione non è infatti priva di significato, un mero atto privato che riguarda il consumatore, i suoi gusti, i suoi desideri, il suo portafoglio. Come consumatori bisogna riappropriarsi della capacità - libera e non condizionata - di scelta dei prodotti. E' quello che qualcuno definisce efficacemente come trasformazione da “consumatori” a “consum-ATTORI”. L'acquisto diventa allora esercizio di consumo critico, ragionato (e ragionevole), consapevole. Ciò deve essere attuato sulla base di criteri legati non solo alla qualità merceologica, al prezzo, o peggio all'immagine, al valore evocativo di status symbol del prodotto, ma piuttosto alla valutazione delle politiche compiute dalle imprese in termini di:

- IMPATTO SOCIALE: rispetto delle norme di sicurezza e dei diritti dei lavoratori, tipo di rapporti adottati con i regimi oppressivi, forme di presenza nei Paesi del Sud del mondo, ...
- IMPATTO AMBIENTALE: rispetto della natura e dei suoi ritmi, rispetto delle norme e convenzioni internazionali, scelte in materia di imballaggio e riciclaggio, test sugli animali,...

Dobbiamo quindi sforzarci di capire quali effetti produrrà la "nostra azione di acquisto". E' chiaro infatti che, acquistando un prodotto, gli permettiamo di esistere e, oltre alla sua esistenza, permettiamo la sua azione nel mondo e anche quella di tutta la catena legata alla sua produzione.

## 2.2 Principi generali per un consumo critico

Acquistare e consumare prodotti etici e biologici con questi obiettivi:

- **RISPETTARE L'UOMO E L'AMBIENTE!**
- **SOSTENIBILITA'**: consumare biologico contribuisce a non depauperare la ricchezza naturale del Pianeta, e garantisce un consumo "sostenibile" nel tempo.
- **FILIERA CORTA**: è quell'insieme di attività che prevedono un rapporto diretto fra produttori e consumatori, singoli o organizzati, che "accorcia" il numero degli intermediari commerciali e diminuisce il prezzo finale.
- **RIAVVICINAMENTO AI RITMI NATURALI**: i costi di produzione e di distribuzione di frutta e verdura fuori stagione sono maggiori e l'apporto nutritivo è minore.
- **BOICOTTAGGIO**: un GAS è una pratica di boicottaggio poiché è un attacco diretto alla logica spietata delle multinazionali.
- **INFORMARSI E FORMARSI**: capire la valenza politica di ogni acquisto e promuovere nei componenti del gruppo la cultura del consumo critico incentiva una scelta libera e non condizionata dei prodotti.
- **CULTURA E COLTURA**: i prodotti locali spesso si accompagnano a colture e culture tradizionali della propria zona; entrambe rischiano di scomparire sotto le spinte di uniformità del mercato globale. Mangiare prodotti tradizionali è un modo per proteggere la biodiversità, oltre che per conservare un mondo di sapori, ricette e tradizioni.
- **IMBALLAGGIO**: vuoti a rendere, confezioni riciclabili, confezioni che utilizzano materiale riciclato, sono tutti aspetti che spesso ci dimentichiamo di osservare e che invece hanno un costo da pagare a livello sociale e ambientale.
- **AUTOPRODUZIONE**: partendo dalle materie prime, si incentiva il recupero di attività ormai perse, quale l'autoproduzione di pane (e affini) fatto in casa, yogurt, torte, ravioli etc.

### 3. Il GAS di Pavia: la storia

Il Gruppo di Acquisto Solidale di Pavia è nato nel 2001 dall'idea condivisa di un gruppo iniziale di 6 o 7 persone che, unite nell'intento politico e sociale di costruire un sistema alternativo di fare la spesa, hanno fondato in modo informale il Gas SuryaChandra (ora costituito in Associazione XXXXX) che ha come punto di appoggio logistico e di sensibilizzazione il Centro sociale Barattolo.

I motivi che hanno portato alla costruzione del nostro GAS sono di varia natura:

- **Culturale:** favorire la formazione e la circolazione di informazioni legate al consumo critico, alla globalizzazione, all'ecologia... In una società ed in un'economia sempre più subordinate alla logica del profitto, dove crescono conflitto, sfruttamento, precarietà ed esclusione, è in continua crescita il movimento di donne e uomini alla ricerca di nuovi stili di vita, non fondati sul "ben-avere", ma su un reale "ben-essere" della persona e della collettività, secondo criteri di eticità, equità, solidarietà.
- **Sociale:** favorire relazioni e uno spirito solidale fra persone, famiglie, produttori, lavoratori. Ciò che dunque si persegue è un'economia solidale, basata sulle relazioni e sullo scambio, tra le persone, i territori, le culture. Un'economia che non solo accetta la complessità del nostro mondo, ma valorizza le differenze e ripudia l'esclusione e lo sfruttamento.
- **Politica:** il semplice gesto del fare la spesa presuppone una scelta critica e consapevole che in automatico si ripercuote sul mercato andando ad avvalorare, sostenere e incentivare (con l'acquisto) colui che la produce e il sistema economico che lo regge. Il GAS cerca di boicottare le tradizionali logiche di mercato globale, creando dal basso una rete di acquisti solidali, ecologici, sostenibili, che man mano, crescendo e negando il proprio acquisto/consenso, possano acquisire sempre più potere contrattuale.

Il GAS agisce localmente nel proprio territorio e cerca di mettere in rete le proprie esperienze di economia solidale, dando vita a distretti locali che globalmente possano ricomporre un nuovo sistema economico solidale.

- **Pratica:** permettere agli aderenti di organizzare i propri acquisti diventando "consum-attori", sostenendo il commercio equo e solidale, la finanza etica, il consumo critico e consapevole, la cooperazione sociale, le attività che si occupano di riciclo e riuso, di energie rinnovabili, di agricoltura biologica, di turismo responsabile, di solidarietà internazionale, di tutela dell'ambiente e infine le tante realtà che si occupano di pace cultura, arte, formazione e informazione.

## 4. Come funziona il GAS di Pavia

Il Gas di Pavia nel 2008 ha scelto di configurarsi in associazione di promozione sociale per fare fronte ad un aumento della complessità della gestione e del numero degli aderenti. La vita associativa del GAS di Pavia è scandita dalle norme dello Statuto e del Regolamento. Per essere ammessi al GAS occorre dunque innanzitutto leggere e accettare per iscritto i principi e le regole espresse da questi documenti.

Ci preme ricordare che fare parte del GAS implica partecipare attivamente alla gestione del GAS stesso. Ciascun nuovo iscritto dovrà, dopo un necessario periodo di rodaggio, svolgere qualche compito all'interno dell'Associazione.

Fra le attività da svolgere, che cerchiamo di ripartire nel modo più equo possibile e a rotazione, ci sono:

- la gestione degli ordini (raccolta, consegna),
- fare parte di un Gruppo di Lavoro tematico,
- i contatti con i fornitori, la selezione e del controllo dei produttori,
- l'organizzazione di attività in linea con in principi ispiratori del GAS, come banchetti informativi, dibattiti, corsi, concorsi, pubblicazioni o altro ancora
- partecipare alle riunioni o ai dibattiti organizzati dalla Rete nazionale dei Gas e dell'Intergas, per poi relazionare agli altri.

Tutta la gestione degli ordini e dei ritiri è organizzata secondo le modalità espresse nel REGOLAMENTO (vedi).

Entrare a far parte di un Gas sembra complesso (riunioni, mailing list, ritiri o organizzazioni di ordini), ma dopo un breve e necessario periodo di rodaggio i timori svaniscono a confronto dei vantaggi che ne derivano: arricchimento personale, qualità di ciò che si acquista, sensazione che nel proprio piccolo si stia contribuendo quotidianamente a creare un mondo più giusto.

### 4.1 I Gruppi di Lavoro

All'interno del GAS vengono attivati gruppi di lavoro specifici per:

- approfondire tematiche di interesse dell'Associazione (ad es. il gruppo energia);
- gestire iniziative sociali e culturali (ad es. organizzare conferenze pubbliche);
- affrontare problemi specifici (ad es. la ricerca/sostituzione di un fornitore).

I Gruppi di lavoro sono formati da soci del GAS che si offrono in modo volontario di creare o fare parte di uno specifico gruppo resosi necessario e di approfondirne le tematiche. Gli stessi sono tenuti a rendicontare periodicamente l'avanzamento dei lavori, nonché a comunicare, nella maniera più idonea, gli approfondimenti emersi al termine del lavoro.

Attualmente sono attivi stabilmente i seguenti gruppi di lavoro:

*Gruppo di lavoro Gas-Energia* - l'obiettivo è di informarsi sulle soluzioni di risparmio energetico e sulle buone prassi a cui aderire come Gruppo di Acquisto.

Informazioni presso: Silvia Quatrini, Fabiana Cinelli

*Gruppo di lavoro Acqua* - l'obiettivo è sensibilizzare le autorità scolastiche cittadine alla sostituzione nelle mense scolastiche dell'acqua in bottiglia con quella del rubinetto.

Informazioni presso: Monica Nava, Francesca Dell'Angelo

Nel GAS sono anche attivi Gruppi più “operativi” di cui fanno parte soci che hanno dato la loro disponibilità a rotazione ad occuparsi della gestione pratica degli ordini più impegnativi. Tra questi:

*Gruppo Verdura “Taverna”* – Membri del Gas che a rotazione si occupano della raccolta ordini, dell'inoltro degli stessi al produttore, della distribuzione.

Fanno attualmente parte del gruppo: *per la gestione ordini* - Lucilla Strada, Luca Giannini, *per distribuzione* - Francesca Dell'Angelo, Gianfranco Boccia, Rodolfo “Cindo”, Sara Laudani, Simona Torti, Roberto Mazzocchi

*Gruppo Latte* - Membri del Gas che a rotazione accompagnano Placido dal produttore al sabato mattina per aiutarlo a riempire le bottiglie.

Fanno attualmente parte del gruppo: Roberta Gado, Paolo Graziano, Tella Mazza, Annamaria Negri, Augusto Losio, Monica Bissa, Gea Colombo, Nori Dainotti.

Si auspica la creazione, su proposta volontaria, di altri Gruppi di lavoro e l'inserimento di nuovi volontari nei Gruppi “operativi” .

#### **4.2 Il Gruppo di lettura**

Il gruppo di lettura è nato nel gennaio 2007 su iniziativa di un gruppo di donne (anche non appartenenti al GAS) con l'obiettivo di condividere il piacere di leggere. Il Gruppo di Lettura si riunisce periodicamente circa una volta ogni due mesi per parlare del libro che è stato scelto nell'incontro precedente e di quello che hanno intenzione di leggere in futuro. Pur rimanendo la lettura un atto individuale e solitario (e non può essere che così), ciò che il gruppo di lettura consente è un la scoperta di un “valore aggiunto” alla lettura: la rivelazione di un'altra angolazione di lettura, completamente diversa dalla propria; la scoperta di libri che non si conoscevano; la pratica del consiglio di lettura.

Per informazioni: Francesca Dell'Angelo, Monica Nava, Silvia Quatrini.

#### **4.3 Le attività pubbliche**

Il Gruppo di Acquisto Solidale partecipa ad attività pubbliche (dibattiti, seminari, conferenze) riguardanti argomenti che rientrano nelle sue finalità statutarie. Il GAS, inoltre, può essere promotore di iniziative culturali o sociali riguardanti argomenti che rientrano nelle sue finalità statutarie.

Tra le conferenze a cui il GAS ha aderito ricordiamo “Acqua bene pubblico” (2008) e “Etica e mercato” (dicembre 2007).

Tra gli eventi organizzati dal GAS ricordiamo “Bianco che più bianco non si può” (2008), “Consapevolmente” - incontri sul consumo consapevole (maggio 2007) e “Che ne sarà di me” - concorso letterario (2007).

La proposta di partecipazione ad eventi pubblici e/o dell'organizzazione degli stessi a nome del GAS va discussa in Assemblea e in casi di urgenza comunicata in mailing list.

#### **4.4 L'informazione/formazione interna**

Il GAS organizza periodicamente incontri con i produttori e/o con esperti su materie specifiche che rientrano nelle sue finalità statutarie al fine di informare e formare i suoi associati. E' buona prassi portare all'attenzione dell'Assemblea eventuali esigenze informative al fine di organizzare incontri ad hoc.

## **PARTE 2**

### ***ELENCO FORNITORI E PRODOTTI***

*(ordini programmati secondo calendario)*

1. CARNE BOVINA, SUINA E POLLAME
2. VINO
3. FRUTTA E VERDURA
4. LATTICINI
5. PASTA E RISO
6. CEREALI, LEGUMI E FARINE
7. SUCCHI DI FRUTTA E CONFETTURE
8. OLIO
9. SEITAN/TOFU
10. BISCOTTI E CRAKERS
11. LATTE
12. MIELE
13. UOVA
14. ZAFFERANO
15. SPUGNE
16. PRODOTTI PER L'IGIENE PERSONALE
17. PRODOTTI PER LA CASA

### ***I NOSTRI FORNITORI INTERGAS***

*(ordini secondo esigenze intergas)*

18. PENTOLE DI ARGILLA
19. CALZATURE



# 1. CARNE (BOVINA E SUINA, POLLAME)

*FRANCO DAIDONE*  
Cooperativa Agricola Canedo  
Frazione Pozzallo, Romagnese (PV)

**prodotti:** carne bovina

**descrizione:** Bovini da carne di razza *Limousine*, allevati a pascolo libero a cavallo tra la Val Tidone, la Val Trebbia e la Val Staffora (frazione Pozzallo Romagnese, Pv). Gli animali vivono per sette/otto mesi all'anno sui pascoli e nel periodo invernale vengono foraggiati o portati in ricoveri a stabulazione libera. I tori vivono liberi all'interno della mandria, le madri vengono fecondate in modo naturale e partoriscono spontaneamente al pascolo. I vitelli crescono con la madre, esenti da infezioni e, per questo, non subiscono la somministrazione di farmaci. La dieta è a base di alimenti esclusivamente biologici: erba verde, fieno e insilati prodotti dall'azienda (orzo, mais, fave e piselli).

Indirizzo: Cooperativa Agricola Canedo  
Frazione Pozzallo, Romagnese (PV)  
tel 0383/541763, cell. 347/0512817,  
e-mail: franco.daidone@libero.it

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 4 volte l'anno

**certificazione:** AIAB, sotto il controllo della ICEA

**responsabile/i ordine:** Gavino Starone

**modalità ordine:** peso minimo kg. 7,5, con possibilità di ordinare di più o di aggiungere tagli particolari, come trita aggiuntiva o frattaglie.

Pacco normale: bistecche tagliate (specificare se per 2 o per 4 persone), più pezzi per bolliti, arrostiti, brasati, carne trita e spezzatino.

Pacco pezzi: come sopra, ma senza bistecche tagliate.

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** la carne arriva tagliata, confezionata e congelata (con abbattitore termico); si raccomanda quindi la massima puntualità al ritiro, perché va riposta al più in fretta possibile in congelatore.

*ANTONIO e Giulio STRADA*  
Tenuta Castello  
Scaldasole (Pv)

**prodotti:** carne bovina

**descrizione:** Produttore di carne dei vitelloni limousine nati e cresciuti nel suo allevamento a Scaldasole con metodi non intensivi. Vengono nutriti per i primi 7 mesi dalle loro mamme e poi con foraggi prodotti in azienda. Il suo allevamento appartiene al Consorzio Carni Bovine DOC. Il Consorzio si basa su un disciplinare di produzione che

esclude l'impiego di qualsiasi sostanza dannosa alla salute umana. I veterinari del Consorzio compiono periodici controlli analizzando gli animali e gli alimenti somministrati ([www.ccbdoc.it](http://www.ccbdoc.it)).

La limousine è una razza bovina caratteristica per la sua carne eccellente, con ottime qualità organolettiche, magra e a fibra molto fine. Macella circa una volta al mese e dopo 15 giorni di frollatura seziona e consegna i pacchi contenenti un misto di tutto.

Indirizzo: Strada Giulio e Antonio  
Tenuta Castello, Scaldasole, Pavia

**certificazione:** nessuna biologica, segue disciplinare consorzio Carni Bovine Doc

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** attualmente Gea Colombo per l'ordine, Roberta Gado per la consegna

**modalità ordine:** I pacchi grandi pesano dai 22 ai 25 kg, costo attuale 10 euro al kg. A richiesta pacchi più piccoli da 12kg circa costo 10,30euro/kg. Nei pacchi piccoli alterna una volta il filetto e la volta dopo lo scamone. Nei pacchi i vari pezzi sono già tutti sistemati in sacchetti da mettere subito in freezer, tranne le bistecche, le scaloppine e la trita che sono in sacchetti più grossi da suddividere in sacchetti più piccoli a seconda delle esigenze. In genere il pacco grande lo dividiamo in non più di 3 persone per assicurare a ognuno una equa distribuzione tra tagli più e meno pregiati.

I pacchi contengono circa: 2/3 arrostiti da 1kg ognuno, 2/3 pezzi di lesso per totali 1.5kg, 1 roast-beef da 1 kg, 2/3 ossobuchi da 1.5 kg tot., 7/8 etti di filetto in fette, 3 fette spesse di scamone da fare ai ferri, 2 pacchi da 1.5kg ciascuno con bistecche e scaloppine(cotolette), 2 sacchetti per totali 4kg con 2 tipi di trita (di prima per tartare, di seconda per svizzere, ragù, polpettone), un paio di brasati da 1kg, un pacchetto con 7/8 etti di spezzatino e (non per tutti perché se suddiviso troppo sarebbe uno spreco) un pezzo da un kg di magatello. Nei pacchi piccoli al posto di un pezzo di roast-beef ci sono 2 costate.

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list.

**NB:** Tra l'ordine e la consegna passano in genere 3-4 settimane, perché c'è da considerare che dopo la macellazione passano 15 giorni di frollatura prima della consegna. I tempi si possono allungare o accorciare di volta in volta, dato che Strada macella non secondo un calendario fisso ma quando raggiunge il numero di ordini necessario.

La carne arriva tagliata, confezionata e fresca; si raccomanda quindi la massima puntualità al ritiro, perché va riposta al più in fretta possibile in congelatore.

Per chi vuole, gratis da ritirarsi a casa di Strada a Milano la sera della macellazione o in cascina a Scaldasole, le frattaglie: fegato, rognone, lingua, cuore, milza, guance, coda, polmone, animella, diaframma e testicoli. Questo ritiro va concordato direttamente dagli interessati con Strada. Le ossa invece arrivano e si possono ritirare insieme alla carne.

**ROBERTO QUERZOLA**  
Azienda agricola "Querzola Francesco"  
BORGO VAL DI TARO (PC)

**prodotti:** carne suina, salumi (marmellate, succhi di frutta)

**descrizione:** L'azienda agricola "Querzola Francesco" si trova nell'Alta Val Taro a 700 metri s.l.m., nascosta nel verde dei boschi di castagno e di cerro. Si estende per 25 ettari

di cui 18 boschivi, 2 a frutteto, 2 a pascolo per i suini e i restanti a fieno. Coltiva senza alcuna forzatura frutta di diversi tipi: mele, pere, ciliegie, fragole, frutti di bosco. Alleva suini allo stato brado. Il prodotto finale dell'allevamento sono suini grassi (160/200 kg) vivi su ordinazione. Inoltre disponibilità di prodotti non certificati quali salami e carne suina.

Indirizzo:

Loc. Casembola 86

43043 Borgo Val di Taro (Pc)

tel. 0525 998210

**certificazione:** ICEA (salami e suini non certificati)

anno di certificazione: 1998

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Silvana Magnani

**modalità ordine:** secondo listino disponibile inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** la carne arriva tagliata, confezionata e congelata; si raccomanda quindi la massima puntualità al ritiro, perché va riposta al più in fretta possibile in congelatore.

Acquistiamo salumi, carne suina, marmellate, succhi di frutta

*NOI & LA NATURA*  
di Cesare Formis  
Fraz. Tidolo, Sospiro (CR)

**prodotti:** pollame

**descrizione:** "Noi e la natura" è un'azienda agricola condotta da Cesare Formis, Pierangela e la figlia Elisa. Nella tranquilla campagna di Tidolo, piccola frazione di Sospiro (CR) da oltre 10 anni la famiglia Formis alleva animali, coltiva cereali, ortaggi e frutti vari con metodo biologico.

Indirizzo:

via Margherita, 1

Tidolo di Sospiro (CR)

Telefono: 0372 621368

Fax: 0372 621368

E-Mail: [noielanatura@libero.it](mailto:noielanatura@libero.it)

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte l'anno

**certificazione:** AIAB

**responsabile/i ordine:** Augusto Losio

**modalità ordine:** secondo listino disponibile inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** La carne arriva tagliata, confezionata e fresca; si raccomanda quindi la massima puntualità al ritiro, perché va riposta al più in fretta possibile in frigorifero.

## 2. VINO

LA VECCHIA POSTA  
di Roberto Semino  
Frazione Avolasca (AL)

**prodotti:** Vino sfuso e in bottiglia (colli tortonesi)

**descrizione:** "La vecchia posta" è un'azienda agricola con agriturismo. In una superficie di circa 9ha, coltivati con metodo biologico, vengono prodotti vino, frutta e ortaggi, un piccolo allevamento di bovini e pollame. Nella cantina vinifica Barbera, Cortese Dolcetto e il vitigno autoctono per eccellenza: il Timorasso. Tutti i vini si possono degustare e acquistare direttamente in azienda.

Gli ortaggi e le produzioni dell'allevamento sono invece serviti direttamente nel menù dell'agriturismo, in cui la maggioranza delle materie prime è di produzione aziendale e anche il pane é fatto in casa. L'agriturismo si divide in ospitalità con camere matrimoniali per un totale di 6 posti letto e in ristorazione che viene svolta nel fienile ristrutturato con pietre a vista e uno splendido panorama sulla vallata.

Indirizzo: V. Montebello, 2 - Avolasca (Al)

0131-876254

lavecchiaposta@virgilio.it

Apertura agriturismo: Venerdì e Sabato per la cena, Domenica per il pranzo

Coperti: 30 coperti

**certificazione:**

Ente certificatore: ICEA

anno di certificazione: 2002

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Elena Borrone

**modalità ordine:** vino in bottiglia e sfuso secondo listino disponibile inviato in mailing list. Per il vino sfuso, occorre organizzarsi con damigiane e dame da 5 litri proprie oppure si possono richiedere quelle del produttore (si paga una cauzione di 1 €).

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** Il vino Rebelot , il vino Il Selvaggio (Timorasso) e Teraforta '05/'06 (in bottiglia) sono segnalati sui "Vini D'Italia 2008" del Gambero Rosso Slow food

*LOZZA ROBERTO*  
Azienda agricola "Lozza Roberto"  
Santa Giuletta (PV)

**prodotti:** vino sfuso e in bottiglia (oltrepò)

L'azienda agricola Lozza Roberto è coltivata con metodo biologico.

Produce vino (barbera, bonarda, chardonnay, Croatina nera, pinot nero, riesling italiano).

Indirizzo: Via Castello, 1  
27046 Santa Giuletta (PV)  
Tel. 0383/899249 - Fax 0383/899249  
lozzaroberto@libero.it

**certificazione:** BIOS

anno di certificazione: 2003

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Andrea Panigada

**modalità ordine:** vino in bottiglia e sfuso secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

### 3. FRUTTA E VERDURA

*TAVERNA Giuseppe*  
Pontecurone (AL)

**prodotti:** verdura di stagione (anche conigli puliti e spellati)

**descrizione:** L'azienda, nata 1978, è partita subito con l'agricoltura biologica certificata, coltivando campi aperti irrigati con l'acqua dei propri pozzi.

Indirizzo: Località Gerosa, Cascina Bambane, 4  
Pontecurone (AL)  
Telefono: 0131 887348

**certificazione:** AIAB

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente due volte al mese

**responsabile/i ordine:** vari (Gruppo Frutta e verdura)

**modalità ordine:** cassette da 5 o da 10 kg. di verdure fresche miste di stagione (insieme anche ordini frutta Lanfranchi e Lenti, e uova Finetti) secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, attualmente al sabato mattina al Barattolo

**NB:** per frequenza e quantità l'ordine di frutta e verdura è quello che ha maggior bisogno di persone per la raccolta ordini e la distribuzione

*LANFRANCHI*  
frazione S. Ponzo, Ponte Nizza (PV)

**prodotti:** frutta (mele, pere, ciliegie, albicocche, prugne, patate)

**descrizione:** azienda biologica certificata a conduzione familiare

Indirizzo: Sig. Lanfranchi  
frazione S. Ponzo, Ponte Nizza (PV)  
Telefono: 3351625491 - 0383 59420

**certificazione:** BIOS

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente due volte al mese (contestuale a Taverna)

**responsabile/i ordine:** vari (Gruppo Frutta e verdura)

**modalità ordine:** secondo disponibilità stagionale e listino inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, attualmente al sabato mattina al Barattolo

**NB:** Vedi Taverna

*ESTER LENTI*  
Volpedo (AL)

**prodotti:** farine (grano, farro, segale, mais, ceci) , cereali (farro, orzo) , legumi e verdure (ceci, zucche, aglio, scalogno, rape, radicchio rosso), frutta (fragole, albicocche, prugne, pesche, uva bianca e nera)

**descrizione:** azienda biologica certificata a conduzione familiare

Indirizzo: Lenti Ester  
Via Mazzini, 27/A - 15059 Volpedo (Al)  
Telefono: 0131/806205  
email: [biolenti@libero.it](mailto:biolenti@libero.it)

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente due volte al mese (contestuale a Taverna)

**responsabile/i ordine:** vari (Gruppo Frutta e verdura)

**modalità ordine:** secondo stagione, listino inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, attualmente al sabato mattina al Barattolo

**NB:** Vedi Taverna

**OSTERIA VECCHIA**  
di Gianfranco Meazza  
Fraz. Rezzanello, Gazzola (PC)

**prodotti:** verdura, frutta, vino, cereali e farine di produzione propria  
(*miele, marmellate, succhi di frutta e biscotti e conserve di produzione altrui - consorzio BIOPIACE, certificata*)

**descrizione:** L'azienda, situata alle pendici delle dolci colline della Val Luretta, ha una superficie totale di 100 ettari circa che si estendono nei comuni di Gazzola e Piozzano. L'orientamento produttivo è prevalentemente cerealicolo-foraggero e le colture principali sono: mais, orzo, frumento, farro, erba medica e girasole; il tutto in un'ottica di rotazione colturale. Le produzioni sono destinate al consumo umano (in azienda c'è un grosso orto). Il paesaggio agrario dei campi coltivati è completato dalla presenza di svariati elementi naturali: siepi, boschi, un laghetto ed esemplari arborei secolari (Querce tutelate dalla Regione). L'azienda aderisce al progetto Natural Valley (certificazione ambientale) promosso dalla Provincia di Piacenza.

Il fondo è accorpato intorno al centro aziendale dotato di fabbricati, aula didattica, servizi, attrezzature, giochi e spazi verdi, che rendono l'Azienda Agricola "Osteria Vecchia" un luogo adatto per accogliere scolaresche e gruppi. Il punto di riferimento in azienda oggi è Gianfranco Meazzi, circondato da un delizioso contesto familiare. Essendo nata come Azienda Agricola e diventata con il tempo Fattoria Didattica, Osteria Vecchia si propone come luogo ideale per tour culturali e agricoli rivolti a studenti di varie fasce d'età ma anche a piccoli o medi gruppi di persone che vogliono crearsi uno spazio o una vacanza naturale all'interno della quale si possano anche autogestire con visita all'azienda, barbecue e camminate in percorsi ben definiti e documentati da Gianfranco. Spazio verde, raduni, agricompeggio, grigliate autonome, vendita vino.

E' rivenditori di prodotti del consorzio BIOPIACE che raggruppa alcuni imprenditori agricoli che producono in regime biologico.

Indirizzo: Loc. Osteria Vecchia - Rezzanello  
Gazzola (PC)  
Tel: 0523.976732  
Cell: 338.6265948  
E-mail: [info@osteriavecchia.pc.it](mailto:info@osteriavecchia.pc.it)  
[www.osteriavecchia.com](http://www.osteriavecchia.com)

**certificazione:** ICEA e Natural Valley

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente una volta al mese (alternato con Taverna)

**responsabile/i ordine:** attualmente Monica Bissa e Tella Mazza

**modalità ordine:** secondo stagione, listino inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**ORTOVERO**  
di Mario Buccella  
Ortovero (SV)

**prodotti:** verdure

**descrizione:** Sette piccole aziende che collaborano nell'esperienza del biologico.

Giuseppe Ferrari (cert. BIOS)

Paolo Rolando (cert. BIOS)

Tiziano Parodi (cert. BIOAGRICOOOP)

Rita Floccia (cert. ICEA)

Daniela Parodi (cert. BIOS)

Sergio Lanteri (cert. BIOS)

Mario Buccella (cert. BIOS)

Buccella si occupa esclusivamente di produzione di pieno campo di stagione e si fa carico della programmazione e della distribuzione degli altri produttori. Distribuisce anche ortofrutta proveniente da altre regioni nel circuito biologico. Nella sua azienda pratica agricoltura a trattamento zero con l'esclusivo impiego del Litotamnio in polvere (farina di alghe calcaree) e compost di loro produzione. Molto consistente è l'impiego di pacciamatura vegetale. Sono attenti al recupero delle varietà locali.

Indirizzo: Buccella Mario,  
via Casesottana 15,  
Ortovero, 17037, Sv

**certificazione:** BIOS

**periodicità:** Secondo calendario, solo mesi invernali

**responsabile/i ordine:** attualmente Lorella Vicari e Ester Spedicato

**modalità ordine:** secondo stagione, listino inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**ASSOCIAZIONE AILANTOS**  
Scordia (CT)

**prodotti:** agrumi, olio, legumi, mandorle (Formaggi, vedi Adamantea)

**descrizione:** Associazione siciliana. Da diversi anni, attraverso il progetto "AILANTOS" l'associazione promuove ed incoraggia lo scambio di alimenti coltivati nel massimo rispetto degli ecosistemi naturali, senza l'utilizzo di forzature, nel rispetto della stagionalità e scoraggiando l'uso di concimi contenenti scarti di macellazione.

I prodotti delle aziende che aderiscono al progetto sono accompagnati da una scheda informativa su chi, dove e come ha coltivato e/o trasformato il prodotto offerto.

Sono in atto nell'Associazione dei progetti per la conservazione ed il mantenimento delle varietà di piante di frutta ed ortaggi, semi di cereali e legumi locali e antichi, attraverso l'incentivazione al loro consumo, nonché la salvaguardia delle razze autoctone siciliane.

L'Associazione offre ospitalità in aziende agricole, case rurali a conduzione familiare del proprio circuito, accompagnando i turisti in percorsi ed itinerari alla scoperta della Sicilia e



delle tradizioni: escursioni e passeggiate nella natura, fra le pietre antiche, incontri nelle aziende dei produttori che partecipano al progetto "AILANTOS", riscoperta delle pratiche quotidiane (fare il pane, il formaggio, le conserve, raccogliere la frutta e le erbe).

Indirizzo: Via N. Martoglio n. 33 - 95048 SCORDIA (CT)

[paradisobio@gmail.com](mailto:paradisobio@gmail.com)

[www.ailantos.it](http://www.ailantos.it)

**certificazione:** Ad ogni spedizione l'Associazione invia una scheda produttore con tutte le certificazioni. **Arance e limoni: ICEA.** I prodotti del listino (scaricabile sul sito alla voce "Gruppi di Offerta") sono tutti provenienti da Agricoltura Biologica, tranne quelli "non certificabili" (i formaggi di capra girgentana Adamantea (predidio Slow food) che, seppur coltivati secondo i criteri biologici, non sono inseriti nel sistema di certificazione. Nel caso che il produttore non abbia autorizzazione all'etichettatura bio, perché non provvisto di centro di condizionamento, la merce non potrà essere etichettata "BIO". Quelli a garanzia AILANTOS, oltre che essere biologici, provengono da aziende di fiducia che aderiscono al progetto di tracciabilità e di qualità promosso dall'Associazione AILANTOS. Tutti i prodotti sono accompagnati da schede sintetiche di coltivazione e/o da una seconda etichetta.

**periodicità:** Secondo disponibilità, attualmente circa due/tre volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Ettore Bellinzona

**modalità ordine:** secondo listino, cassette arance e limoni, sfusi: lenticchie, mandorle e altri prodotti di stagione

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** per quantità l'ordine ha bisogno di volontari

*BOTTEGA COMMERCIO EQUO C.A.F.E.*

Pavia

**prodotti:** banane, ananas

**descrizione:** Bottega del commercio Equo e solidale, recentemente costituitasi in Cooperativa.

Indirizzo: C.A.F.E.,

C.so Garibaldi 21/A, Pavia, 0382-21849

**periodicità:** mensile (no luglio, agosto, settembre)

**responsabile/i ordine:** Tella Mazza, Francesca Ara

**modalità ordine:** indicare numero confezioni

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list (a casa del referente o in bottega)

## 4. LATTICINI

*TOMASONI F.lli SNC*  
Gottolengo (Brescia)

**prodotti:** formaggi freschi e stagionati

**descrizione:** Tomasoni F.lli SNC. Azienda biodedicata a conduzione familiare, produce e vende direttamente formaggi da agricoltura biologica certificati ICEA. Dal 1815 continua nella tradizione producendo: grana padano d.o.p., ricotta fresca, robiola, caciotta, mozzarella e fontal. Effettua consegne dirette ai GAS con consegne settimanali. E' stata segnalata dalla trasmissione televisiva di Raitre "Report" nella puntata del 30.04.06. Quella di Tomasoni è una storia fatta di manualità e qualità artigianale. Il piccolo caseificio Tomasoni ha infatti 180 anni di esperienza casearia alle spalle e la forza di resistere alle tentazioni della chimica.

Indirizzo: Via Roma, 30 - 25023 Gottolengo (Brescia)

Telefono: 030-951007

e-mail: [info@biocaseificiotomasoni.it](mailto:info@biocaseificiotomasoni.it)

Sito web: <http://www.biocaseificiotomasoni.it>

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente una volta al mese

**responsabile/i ordine:** Marco Bazzano

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** merce deperibile, necessita ritiro puntuale

ADAMANTEA (Vedi "Ailantos", Frutta e verdura)  
Scordia (CT)

**prodotti:** formaggi caprini freschi e stagionati

**certificazione:** non certificato seppur proveniente da agricoltura biologica (questo formaggio è presidio Slow food)

**periodicità:** Secondo disponibilità, attualmente circa due volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Ettore Belinzona

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** il ritiro deve essere tempestivo per la deperibilità dei formaggi freschi

*PEVERI*  
Azienda "Ciaolatte"  
Noceto (PR)

**prodotti:** parmigiano, burro, formaggi freschi e stagionati

**descrizione:** L'azienda "Ciaolatte", costituita da 130 ettari di terreno interamente coltivato con il metodo di agricoltura biologica, ha sede nelle frazioni di Sanguinaro e Borghetto del comune di Noceto (PR).

Collocata sulle prime colline parmensi il complesso aziendale è avvolto da splendidi scenari naturalistici e di rilevante origine storica.

"Ciaolatte" è il nome che lo stesso titolare ha assegnato all'impresa, per risaltare il ciclo produttivo che permette la trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano.

Infatti l'allevamento di 250 capi bovini comporta la produzione di latte, che viene lavorato direttamente nel caseificio aziendale; i risultati sono prodotti lattiero-caseari e Parmigiano Reggiano di qualità superiore, prodotto nel rispetto del regolamento CE 2092/91 di Certificazione biologica (dal 1999).

L'azienda, gestita a livello familiare, si avvale inoltre dell'apporto di un personale qualificato e disponibile, sia verso la produzione che nella vendita diretta.

L'azienda commercializza il prodotto attraverso il Consorzio Parmigiano Bio con il marchio BioParma. L'Azienda -un 'modello' per la pianura parmense- propone attività didattiche con lo scopo di chiarire e divulgare la filosofia che sta alla base del metodo biologico di produzione.

L'agriturismo Biologico Ciaolatte è collocato a fianco del caseificio aziendale, immerso nella naturale quiete e nel verde delle prime colline parmensi. Dalla ristrutturazione del vecchio fienile e della stalla sottostante, sono stati ricavati locali per la ricettività agrituristica.

All'interno dell'antico ristorante ristrutturato è possibile assaporare i classici piatti della cucina parmigiana.

Indirizzo: Via Muroni 28, loc. Sanguinaro 430, Noceto

tel. 0521 629433

fax: 0521 629433

e-mail: [ciaolatte@libero.it](mailto:ciaolatte@libero.it)

web: <http://www.ciaolatte.it>

Responsabile Aziendale: Sig. Peveri Roberto

**certificazione:** ICEA

anno della certificazione: 1999

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Silvana Magnani

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** il ritiro deve essere tempestivo per la deperibilità dei formaggi. L'agriturismo è aperto solo il Venerdì, Sabato sera e alla Domenica a mezzogiorno.

**LAGOSCURO**  
Stagno Lombardo (CR)

**prodotti:** formaggio bovino fresco e stagionato

**descrizione:** Paola e Fabio dal 1990 conducono l'azienda utilizzando metodi di agricoltura biologica e dal 1993 fanno parte del circuito delle aziende agrituristiche della Regione Lombardia. Sino dal 1998 allevano capi di bruna italiana tenendo la linea vacca-vitello.

Nello stesso anno la vecchia sala di mungitura diventa un "mini caseificio"; in questo luogo trasformano il latte intero e crudo dei loro capi in formaggi freschi e stagionati, ricercando e sperimentando la possibilità di ottenere nuovi prodotti, sempre attraverso una lavorazione che rispetta del tutto i metodi biologici. Nell'organizzazione della loro azienda tengono conto del benessere dei loro animali ed hanno per questo motivo inserito nella rotazione delle loro colture pascoli seminati a graminacee, leguminose, essenze aromatiche e fiori, dove dalla primavera all'autunno le vacche in mungitura sono libere. Quindi se si esclude il periodo invernale in cui la loro mandria è alimentata con fieno di erba medica di produzione aziendale e mangime biologico certificato, per il resto dell'anno gli animali possono scegliere la loro dieta. Il fatto che possano decidere liberamente quando e quali erbe mangiare fa sì che si crei una condizione di naturale benessere ed equilibrio a beneficio oltre che dell'animale stesso, anche del latte prodotto. Pertanto anche i formaggi che ne derivano hanno un particolare aroma più intenso e variegato.

Grazie a queste scelte i formaggi dell'azienda LAGO SCURO fanno parte dell' ANFOSC "associazione nazionale formaggi sotto il cielo", che ha il fine di tutelare e valorizzare i formaggi prodotti esclusivamente con il latte di animali al pascolo. Oltre ad assaggi di formaggi e vini biologici, Paola e Fabio Grasselli offrono ai visitatori la possibilità di pernottamento in formula "Bed & Breakfast". In più, sono possibili attività "stressless" come passeggiate a piedi o in bicicletta nella campagna lungo i sentieri del fiume Po.

Indirizzo: Paola e Fabio Grasselli  
Agriturismo Cascina Lago Scuro  
Stagno Lombardo (CR)  
tel & fax 0039 037257487  
E-mail: [agriturismo@lagoscuro.info](mailto:agriturismo@lagoscuro.info)  
Sito: <http://www.lagoscuro.info/>

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 4 volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Augusto Losio

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** il ritiro deve essere tempestivo per la deperibilità dei formaggi.

*FORMAGGI SARDI LECIS*  
*Azienda Agricola Lecis Maura*  
*Samassi (CA)*

**prodotti:** formaggio ovino e caprino

**descrizione:** Azienda a conduzione familiare che produce formaggio fresco e stagionato in modo biologico (pur non essendo certificato).

Indirizzo:

Az.Agricola Lecis Maura

09030 - Samassi (CA)

070.9388910 (sede)

339.2672049

[az.agricola.lecis@tiscali.it](mailto:az.agricola.lecis@tiscali.it) (da verificare)

**certificazione:** Non certificato

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Marco Bazzano

**modalità ordine:** secondo listino, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** il ritiro deve essere tempestivo per la deperibilità dei formaggi.

## 5. PASTA E RISO

*COOPERATIVA IRIS*  
Cortegona di Calvatore (CR)

**prodotti:** pasta di grano duro (anche conserve di pomodori, farine).

**descrizione:** fondata nel '94 da un gruppo di ragazzi per produrre con metodo biologico e rivendere direttamente al consumatore. E' una cooperativa di soci lavoratori. Gli ortaggi e i cereali sono coltivati esclusivamente sui terreni della cooperativa a Cortegona di Calvatore. Dal 2005 ha acquisito un pastificio a Piadena (a 6 km) e può garantire il controllo diretto dell'intera filiera.

Indirizzo:Cascina Regona

26030 Calvatore (CR)

0375-97115

<http://www.irisbio.com/>

**Certificazione:** AIAB/ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Massimiliano e Gloria Belmetti

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**NB:** Nel 2003 ha ricevuto il premio europeo "Giovanni Marcora 2003 agricoltura alimentazione ambiente" per la prima volta assegnato ad un'azienda biologica

**AZIENDA AGRICOLA TAVAZZANI**  
Lardirago (Pv)

**prodotti:** riso (anche latte, uova)

**descrizione:** I fratelli Tavazzani della cascina Colombara di Lardirago coltivano i campi di riso su un'estensione di circa 40 ettari con i criteri dell'agricoltura biologica a partire dall'anno 2000. Nell'azienda agricola (<http://www.risodellamonsignora.it>) si produce riso di differenti varietà e si allevano mucche da latte. Il riso è coltivato nei campi senza uso di diserbanti, pesticidi e concimi e usando il metodo della rotazione, alternando cioè la semina del riso con quella di altri cereali destinati all'alimentazione delle mucche.

Per evitare l'uso di diserbanti la coltivazione del riso avviene con una modalità particolare: dopo una "falsa semina", con la quale si stimola la crescita delle erbacce, si procede con la vera e propria semina del riso e, successivamente, si pratica un primo diserbo a mano (prima che il riso sia ancora cresciuto). Naturalmente le erbacce non sono debellate del tutto e così, quando diventano troppo alte, vengono "spuntate" con una macchina di loro invenzione per dar modo al riso di "respirare". Il riso viene quindi poi raccolto in ritardo rispetto al classico calendario agricolo. Il lavoro è tanto e i quantitativi prodotti sono di molto inferiori a quelli che si ottengono con i metodi tradizionali, ma i fratelli Tavazzani sono convinti questa sia la strada giusta, anche se spesso non vengono capiti, soprattutto dai vicini (che usano metodi convenzionali).

I fratelli Tavazzani sono fornitori di diversi gruppi di acquisto della Lombardia e di alcuni negozi e ristoranti macrobiotici, per i quali hanno iniziato a produrre con buon successo delle varietà di riso (come il "della rolle") che nessuno coltiva più.

Le varietà a disposizione sono un po' tutte quelle tradizionali, ma variano semina per semina e quindi non tutte sono disponibili ad ogni semina. Indicativamente le varietà sono:

- Arborio bianco
- Carnaroli bianco
- Carnaroli integrale
- Ribe bianco
- Ribe semilavorato
- Della Rolle bianco
- Della Rolle integrale
- Rosa Marchetti bianco
- Rosa Marchetti integrale

Indirizzo: Tavazzani  
Via Casc. Colombara,  
27016 Lardirago  
Tel.: (+39) 0382-953093

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 4 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Placido Badalusi

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, di solito contestuale al latte (vedi)

*TORRE COLOMBAIA (vedi Cereali,Legumi)  
S.Biagio della Valle (Perugia)*

**prodotti:** pasta (i cereali sono il prodotto principale)

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**certificazione:** ICEA, AIAB

**responsabile/i ordine:** Ettore Bellinzona

**modalità ordine:** prodotti sfusi e in confezione, secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

*PODERE PERETO (vedi Cereali,Legumi)  
di Bordoni Franco  
Rapolano Terme (SI)*

**prodotti:** pasta (i cereali sono il prodotto principale)

**certificazione:** AIAB - ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Ettore Bellinzona

**modalità ordine:** prodotti sfusi e in confezione, secondo listino disponibile, inviato in mailing list (contestuale a Torre Colombaia)

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 6. CEREALI, LEGUMI e FARINE

*TORRE COLOMBAIA  
S.Biagio della Valle (Perugia)*

**prodotti:** cereali, pasta, farine

**descrizione:** Si sono trasferiti da Roma a Torre Colombaia (proprietà di famiglia dal 1818) nel 1987, sforzandosi così di fare qualcosa di ecologicamente reale, cioè di salvare 160 ettari dall'inquinamento e dall'agricoltura chimica (*"dopo tante manifestazioni, spesso frustranti, contro le armi nucleari, le centrali nucleari, gli euromissili, Berlusconi, e così via"*).

L'azienda agro-ecologica è protetta da un grande bosco secolare, proprietà per secoli dei frati Benedettini. I vecchi contadini locali, ancora si ricordano delle antiche tecniche agricole.

Così hanno iniziato, sotto la guida di Ivo Totti, a seminare di nuovo lenticchie, farro, lino, antiche varietà di grano e girasole, per macinarle in un mulino a pietra, per avere il olio di girasole biologico, e per cucinare secondo le antiche ricette locali.

Offrono ai visitatori un angolo di campagna da dove non si vedono case o città a 360°, ma solo campi, prati, vecchie querce, non rumorose piscine ma solo stagni naturali. Sono

disponibili per gli ecoturisti tre appartamenti ricavati da un villaggio di caccia degli inizi del '900 o delle camere matrimoniali con bagno privato nel casale Cerreto al centro dell'azienda dove si trova anche il bio-ristorante.

Torre Colombaia si sforza di seguire tutta la filiera (come d'altronde impongono le norme dell'HACCP) dalla terra alla trasformazione, presso l'azienda o da artigiani esterni, alla conservazione, etichettatura, ecc

Indirizzo: Torre Colombaia,  
S.Biagio della Valle (Perugia)  
Telefono: 075/8787381  
[info@torrecolombaia.it](mailto:info@torrecolombaia.it)  
<http://www.torrecolombaia.it/>

**certificazione:** AIAB – ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Ettore Bellinzona

**modalità ordine:** prodotti sfusi e in confezione, secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

*PODERE PERETO*  
di Bordoni Franco  
*Rapolano Terme (SI)*

**prodotti:** cereali, pasta, farine

**descrizione:** Podere Pereto nasce come azienda biologica nel 1993 sotto il controllo AIAB ICEA. Attualmente la superficie è di 70 ettari coltivati a cereali, legumi e ortaggi e due ettari di uliveto. E' a 30 Km da Siena nel comune di Rapolano Terme proprio al confine dello splendido paesaggio delle crete senesi. Nel corso degli anni, la loro filiera di lavorazione e' andata sempre più perfezionandosi, al punto che sono quasi arrivati ad una completa autonomia nelle lavorazioni. Ad oggi, eseguono in azienda tutte le fasi della pulizia dei prodotti, le decorticature (cioè le sbucciature), le perlature, le calibrature e, dove necessario, le selezioni di colore con una selezionatrice ottica. Alla fine della lavorazione, i prodotti vengono subito confezionati in atmosfera protetta con azoto alimentare o messi sottovuoto per garantire, in assenza di ossigeno, una migliore conservabilità. Alcuni dei prodotti vengono lavorati presso altre aziende artigianali che sono controllate e certificate per la produzione di prodotti biologici.

E' il caso dei pomodori trasformati in passata, polpa e salse, dei sottoli, delle confetture, dei paté. Le farine vengono lavorate con un mulino a pietra e conservate a temperatura controllata, per la pasta si utilizzano tre tipi di cereali: il farro, il grano del faraone, il cui nome e' *triticum turgidum* e che e' un grano duro molto antico, ed il grano duro varietà Cappelli, degli inizi del '900.

L'attuale possibilità ricettiva consiste in tre appartamenti completamente arredati, indipendenti e con riscaldamento autonomo, disponibili per un minimo 2 notti, da Ottobre a Maggio.

Indirizzo: Podere Pereto  
Località Podere Pereto - 53040 Rapolano Terme (SI)  
tel./fax +39 0577 704371



cell. +39 348 0661955

[info@poderepereto.it](mailto:info@poderepereto.it)

<http://www.poderepereto.it/>

**certificazione:** AIAB - ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Ettore Bellinzona

**modalità ordine:** prodotti sfusi e in confezione, secondo listino disponibile, inviato in mailing list (contestuale a Torre Colombaia)

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

*ESTER LENTI (vedi Frutta e verdura)  
Volpedo (AL)*

**prodotti:** farine (grano, farro, segale, mais, ceci), cereali (farro, orzo), legumi (ceci)

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente due volte al mese (contestuale a Taverna)

**responsabile/i ordine:** vari (Gruppo Frutta e verdura)

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, attualmente al sabato mattina al Barattolo

**NB:** Vedi Taverna

*NOI & LA NATURA (vedi Carne)  
di Cesare Formis  
Fraz. Tidolo, Sospiro (CR)*

**prodotti:** farine (prodotto principale pollame)

**certificazione:** AIAB

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Augusto Losio

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list,

## 7. SUCCHI DI FRUTTA E CONFETTURE

*RASI*

Azienda Agricola ROB di Roberto Rasi  
Cavriana (MN)

**Prodotti:** confetture, succhi, mostarde (frutta)

**Descrizione:** Dal 1995, l'Azienda Agricola ROB di Rasi Andrea coltiva Mele ed albicocche con il metodo dell'Agricoltura Biologica, su una superficie di 8 ettari, inseriti nella splendida cornice delle Colline Moreniche del Lago di Garda.

Dai terreni aziendale raccolgono ottima e genuina frutta, che in parte viene destinata alla vendita a negozi e privati; ed in parte trasformata in marmellate, mostarde, puree e succhi di frutta.

Indirizzo: Azienda Agricola ROB  
di RASI ANDREA  
Via Bosco Scuro, 8  
46040 Cavriana (Mantova)  
Tel. e Fax. 0376.82455  
<http://www.rob.opificidigitali.it/>

**Certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 4 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Marilena Esitienne

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

*OSTERIA VECCHIA per Biopiacce (vedi Frutta e verdura)*  
di Gianfranco Meazza  
Fraz. Rezzanello, Gazzola (PC)

**Prodotti:** confetture

**Certificazione:** varie

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente una volta al mese (alternato con Taverna)

**responsabile/i ordine:** attualmente Monica Bissa e Tella Mazza

**modalità ordine:** secondo listino

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

*ROBERTO QUERZOLA (vedi Carne)*  
Azienda agricola "Querzola Francesco"  
Borgo Val di Taro (PC)

**Prodotti:** confetture, succhi di frutta (prodotto principale carne suina e insaccati)

**Certificazione:** ICEA

anno di certificazione: 1998

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Silvana Magnani

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 8. OLIO

*AGRICARLI*  
Pietrapaola (CS)

**Prodotti:** olio d'oliva

**Descrizione:** Nata negli anni '70 si è trasformata da piccola fattoria a impresa agricola, con un agriturismo e la produzione di olio biologico

Indirizzo: Contrada Ponti, Pietrapaola (CS) Tel. 0983-569121

<http://www.agricarli.it>

**Certificazione:** AIAB-ICEA

certificata dal 2002

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Gavino Starone

**modalità ordine:** L'olio arriva in latte da 5 litri l'una. Secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list.

*ASSOCIAZIONE AILANTOS (vedi frutta e verdura)*  
Scordia (CT)

**prodotti:** Olio (prodotto principale agrumi)

*Produzione oli con metodo tradizionale:* È il metodo più antico, prevede la frangitura delle olive mediante molazze di granito posizionate in una vasca circolare. La pasta di olive viene poi travasata nella "gramolatrice", ossia una vasca ruotante con un'elica orizzontale che amalgama le piccolissime gocce d'olio in modo da renderle più grandi ed estraibili. L'estrazione avviene mediante pressione: la pasta viene spalmata sui fiscoli e messa sotto la pressa azionata da un meccanismo idraulico. Questa operazione separa la parte liquida (olio e acqua di vegetazione), dalla sansa che resta nei fiscoli. La separazione dell'olio dalle acque di vegetazione avviene per centrifugazione, sfruttando il diverso peso

GRUPPO DI ACQUISTO SOLIDALE DI PAVIA

specifico dei due elementi. Qualche produttore pratica ancora il sistema dell'affioramento. Segue la chiarificazione ed il travaso. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata la filtrazione per caduta naturale attraverso cotone idrofilo. La conservazione dell'olio deve avvenire in un locale fresco e buio, in quanto luce e calore favoriscono i processi di ossidazione.

*Nel sistema a ciclo continuo*, invece, dovendo procedere all'estrazione per centrifuga, si capisce che più la pasta è calda, più facilmente e totalmente avviene la separazione. Comunque la pasta di olive viene riscaldata nelle gramolatrici. Nell'estrazione degli oli biologici, si sta attenti a non portare la pasta a temperature alte, e quindi viene denominata "estrazione a freddo" (io dico un po' impropriamente).

Nel sistema tradizionale, l'estrazione avviene davvero a freddo, a mezzo presse idrauliche. Lati positivi: l'olio non viene strapazzato, conserva anche per più anni le sue caratteristiche. Vi è senz'altro maggiore occupazione di personale, a parità di costi. Lati negativi: L'olio, prima del consumo, è meglio che rimanga a decantare per almeno 30 giorni. Se il frantoio lavora saltuariamente, i residui nei fiscoli potrebbero trasferire qualche brutto odore.

**certificazione:** ICEA. Ad ogni spedizione l'associazione invia una scheda produttori con la tracciabilità.

**periodicità:** Secondo disponibilità e calendario, attualmente circa due/tre volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Ettore Bellinzona

**modalità ordine:** latte da 5 lt, secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, contestuale alle arance

**NB:** per quantità l'ordine ha bisogno di volontari

## 9. SEITAN/TOFU

### ARMONIA E BONTA' Crema (Cr)

**prodotti:** Seitan e tofu

**descrizione:** E' una piccola realtà artigianale, del settore della produzione alimentare alternativa.

I suoi prodotti sono: Tofu, Seitan, Hamburger Vegetali di Tofu, Ragù e Patè di Tofu. Lo scopo è produrre alimenti d'alta qualità utilizzando esclusivamente materie prime vegetali di provenienza biologica.

"ARMONIA E BONTA" opera artigianalmente curando in modo particolare la lavorazione in modo da ottenere un prodotto come se fosse "fatto in casa", ma con la qualità di un moderno sistema produttivo.

questo proposito in tutte le fasi della produzione, partendo dalla selezione dei fornitori e delle materie prime, è applicato un semplice ed efficace sistema informatico, che garantisce la tracciabilità d'ogni singolo ingrediente ed è tenuto sotto controllo ogni singolo passaggio produttivo in modo da garantire sempre l'alta qualità del sistema produttivo.

Inoltre la certificazione di un ente preposto alla sorveglianza del metodo biologico è un'altra garanzia e di certezza da parte del consumatore finale. I prodotti sono preparati utilizzando esclusivamente alimenti vegetali, quindi sono privi di latte, uova, zuccheri aggiunti. L'estrema flessibilità del processo produttivo del laboratorio permette di

apportare modifiche ai prodotti a listino per adeguarli alle esigenze particolari della nostra clientela sia per quanto riguarda il packaging, sia per quanto riguarda l'utilizzo di alcuni ingredienti eventualmente non graditi, sostituendoli con altri richiesti della clientela in modo da venire incontro alle tradizioni alimentari locali.

Indirizzo: Via Stazione 18, 26013, Crema, Italia

Tel. 0373 81357

Fax 0373 251256

<http://www.armoniaebonta.it/>

**certificazione:** BIOS

**Certificato** dal 1999.

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente sei volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Cristina Coglitore

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list. Attualmente ogni due mesi.

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 10. BISCOTTI E CRAKERS

*BIOGOVINDA*

di Atzori Efisio

Albettone (VI)

**prodotti:** Biscotti e crackers

**descrizione:** questi prodotti nascono dalla necessità di proporre un'alternativa a chi ha problemi di intolleranza alimentare verso latte e burro uova e lievito. L'azienda predilige l'uso di farine biologiche macinate a pietra. Gli ingredienti provengono da una scelta attenta che evita il convenzionale.

Indirizzo: Via Ponti Nuovi, 18

CAP: 36020 Città: Albettone (VI)

Telefono (+Prefisso): +39 0444790724

**certificazione:** BIOS

**periodicità:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list. Attualmente ogni due mesi.

**responsabile/i ordine:** Giulia Dazzan

**modalità ordine:** Secondo listino

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

*OSTERIA VECCHIA (vedi Frutta e verdura)*  
di Gianfranco Meazza  
Fraz. Rezzanello, Gazzola (PC)

**prodotti:** Biscotti (prodotto principale verdura)

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente una volta al mese (alternato con Taverna)

**responsabile/i ordine:** attualmente Monica Bissa e Tella Mazza

**modalità ordine:** secondo listino

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 11.LATTE

*AZIENDA AGRICOLA TAVAZZANI (Vedi Pasta e riso)*  
Lardirago (Pv)

**prodotti:** latte, riso (uova)

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Settimanale

**responsabile/i ordine:** Placido Badalusi

**modalità ordine:** bottiglie da litro fornite dagli ordinanti. Ordine comunicato mediante mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, attualmente al sabato presso il negozio di Placido (via ferrini, negozio di infissi "serlegno") dalle 9,30 alle 12,30

**NB:** Prima di fare un ordine è necessario consegnare a Placido il numero di bottiglie sufficiente per il successivo riempimento (cioè si portano a Placido al momento del ritiro le bottiglie per l'ordine successivo).

## 12.MIELE

*AZIENDA AGRITURISTICA BIO-ECOLOGICA SPIZZIRÒ*  
Spizzirò (Pv)

**prodotti:** miele

**descrizione:** L'azienda contribuisce all'attività agricola del territorio, assai complessa e varia, con numerose iniziative: dall'allevamento delle api e dalla produzione di miele e derivati, all'allevamento di animali da cortile, alle produzioni orticole fino alla tenuta dei boschi e dell'ambiente rivierasco dello Spizzirò. L'Azienda gestisce il fondo con i criteri della sviluppo eco-compatibile.

**certificazione:** ICEA, standard AIAB

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Ettore Bellinzona  
**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list  
**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list,

*OSTERIA VECCHIA (vedi per BIOPIACE (vedi Frutta e verdura)  
di Gianfranco Meazza  
Fraz. Rezzanello, Gazzola (PC)*

**prodotti:** miele (prodotto principale verdura)

**certificazione:** ICEA

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente una volta al mese (alternato con Taverna)

**responsabile/i ordine:** attualmente Monica Bissa e Tella Mazza

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 13.UOVA

PAOLA FINETTI  
Volpedo (Al)

**prodotti:** Uova (occasionalmente salumi dei loro maiali e albicocche e ciliegie)

**descrizione:** azienda biologica non certificata a conduzione familiare

Indirizzo: Paola Finetti  
Località Ca' Barbieri 36 di Volpedo (Al)  
Telefono: 3403018233

**Certificazione:** non sono certificati ma biologici, prevedono di certificarsi

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente due volte al mese (contestuale a Taverna)

**responsabile/i ordine:** vari (Gruppo Frutta e verdura)

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, attualmente al sabato mattina al Barattolo

**NB:** Vedi Taverna

*AZIENDA AGRICOLA TAVAZZANI (vedi Pasta e riso)  
Lardirago (Pv)*

**prodotti:** uova (latte e riso)

**certificazione:** AIAB

**periodicità:** Settimanale

**responsabile/i ordine:** Placido Badalusi

**modalità ordine:** mediante mailing list, contestuale al latte

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list, attualmente al sabato contestualmente al latte presso il negozio di Placido (via ferrini, negozio di infissi "serlegno") dalle 9,30 alle 12,30

## 14. ZAFFERANO

*AZ AGRICOLA CABIDDU*  
Samassi (CA)

**prodotti:** zafferano

**descrizione:** Azienda agricola a conduzione familiare.

Indirizzo: Azienda Agricola  
Cabiddu Antonio Nicola  
Via S.Satta 19 Samassi (CA)  
CAP 09030  
P.I. 02158570925  
Tel. +39 3338399103  
E-Mail [nicolacabiddu@tiscali.it](mailto:nicolacabiddu@tiscali.it)  
<http://suzaffanau.altervista.org>

**certificazione:** non è certificato, pur essendo coltivato con metodo biologico

**periodicità:** Secondo calendario (contestuale alle spugne), attualmente 2 volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Monica Nava/Marco Bazzano

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list; l'azienda propone Zafferano Puro in fili in confezioni che vanno dai 100 mg. in su, sia nelle confezioni pieghevoli (tipo bustina) sia nelle confezioni in terracotta o ceramica decorate con i disegni della tradizione Sarda o con le riproduzioni dei vasi prenuragici.

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

**N.B.** Come coltura è tra le poche ad essere coltivate quasi esclusivamente in biologico, infatti, trae ben pochi vantaggi dalla somministrazione di sostanze chimiche, siano concimi o fitofarmaci, non viene utilizzata attrezzatura meccanica né per la raccolta dei fiori né per la loro pulizia, tutte le operazioni sul prodotto vengono effettuate a mano.

Il prodotto è commercializzato "PURO" cioè in fili (o stimmi) come previsto dal disciplinare per l'ottenimento del marchio D.O.P. poiché è l'unico modo per garantire al consumatore la qualità del prodotto (gran parte dello zafferano venduto in polvere viene "tagliato" con altre sostanze come il carcamo). La raccolta dello zafferano è a novembre.



## 15. SPUGNE

### *SPUGNE VEGETALI*

*di Paola Meloni*

Camassi (CA)

**prodotti:** Spugne vegetali

**descrizione:** Azienda artigianale a conduzione familiare (Laura e suo marito) dal 2001. Il marito, Marcello, si occupa della parte agricola (la coltivazione della Luffa). Si tratta di spugne completamente naturali prodotte da una pianta tropicale 'La Luffa Cylindrica', coltivata in Sardegna. La spugna vegetale è composta da fibre naturali e biodegradabili, come la cellulosa, la lignina e la semi cellulosa. Viene confezionata e raccolta senza trattamenti.

Per quanto riguarda la lavorazione, la luffa si lascia seccare sulla pianta e la si raccoglie a fine estate e autunno. Si tolgono i semi e la si sbuccia manualmente mettendola prima a bagno. Dopo la fanno lavare in lavanderia. Tutta la lavorazione è artigianale, per aprire le luffe utilizzano delle forbici o un coltello e per poterla cucire la schiacciano con un piccolo mangano in legno (si può vedere in una delle foto del sito). La stoffa che utilizzano è cotone naturale 100%, per ora non sono riusciti a trovare qui in Italia ditte che producano quel tipo di tessuto in cotone biologico. Tutte le ditte che hanno trovato producono solo il filato o maglieria che non si adatta al tipo di lavoro che fanno. Non avendo grandi disponibilità finanziarie ed essendo un piccolo laboratorio artigianale, ci sono difficoltà a chiedere ad una ditta di produrre solo per loro un determinato tessuto in cotone biologico perché per mettere in moto una macchina apposta chiedono dei quantitativi troppo grandi. I pezzi in legno sono realizzati da un artigiano di un paese vicino che li fa riciclando i pezzi di legno che avanzano dagli altri lavori. Per quanto riguarda la coltivazione, di fatto è biologica ma non hanno la certificazione perché costa troppo ottenerla.

Indirizzo: Laura Meloni  
Via Garibaldi, 41  
09030 - Samassi (CA)  
[www.spugnevegetali.it](http://www.spugnevegetali.it)  
[info@spugnevegetali.it](mailto:info@spugnevegetali.it)  
070.9389553

**Certificazione:** nessuna

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Monica Nava/Marco Bazzano

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list (ordine contestuale allo zafferano)

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 16. PRODOTTI PER L'IGIENE PERSONALE

*HIERBA BUENA*  
di Ermano Spinelli  
Colzano (MI)

**prodotti:** igiene personale, olii essenziali, propoli, tinture madri

**descrizione:** La Fitopreparazione Hierba Buena (ex az. agricola Fratelli Spinelli) è stata costituita nel 1992.

All'attività di coltivazione, espletata su mezzo ettaro di terra, e di raccolta spontanea delle erbe officinali si è da subito affiancata quella di trasformazione in prodotti finiti realizzata nei due laboratori artigianali.

La caratteristica dei prodotti è l'alta qualità garantita da un alto contenuto in principi attivi, minimo 5% massimo 30%, dall'assenza di conservanti in quasi tutti i prodotti e con l'impegno dichiarato di arrivare a breve al 100% dei prodotti, dalle materie prime naturali e non sintetiche, es. Gli olii essenziali, dai barattoli quasi tutti in vetro e l'etichettatura semplice e chiara senza inutili e costosi appendici.

Indirizzo: Via S. Antonio, 9  
20050 Veduggio con Colzano (MI)  
Tel. 0362-91.14.39 Fax. 0362-91.14.39  
E-mail [info@hierbabuena.it](mailto:info@hierbabuena.it)  
Sito [www.hierbabuena.it](http://www.hierbabuena.it)  
Referente: Ermano Spinelli

**certificazione:** Istituto Mediterraneo di certificazione

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 3 volte l'anno

**responsabile/i ordine:** Silvia Quatrini e Annamaria Negri

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 17. PRODOTTI PER LA CASA

*OFFICINA NATURAE*  
Rimini

**prodotti:** detersivi e cosmetici

**descrizione:** 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. Silvia e Luca hanno 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 hanno seguito per realizzare i loro 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.

Indirizzo: via Broglio 3  
47900 Rimini tel. 0541.790715  
<http://www.officinaturae.com/>

**certificazione:** ICEA/AIAB

**periodicità:** Secondo calendario, attualmente 2 volte all'anno

**responsabile/i ordine:** Silvia Quatrini

**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list

**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## ***FORNITORI INTERGAS***

### **18.PENTOLE**

#### *BIONATURAL*

**prodotti:** pentole di argilla

**Descrizione:** Da un impasto di argilla rossa e pietra refrattaria nascono le pentole Bionatural, evoluzione contemporanea di una tradizione artigianale che si perde nei secoli della Castiglia. Partendo da elementi naturali e originali delle terre di Spagna è oggi Ramon Garcia Casado l'artigiano che sa dare forma a un'esperienza millenaria. Antichi procedimenti e esigenze contemporanee si mescolano e armonizzano in una produzione attenta e accurata.

Le pentole Bionatural sono il complemento ideale di uno stile di vita più naturale. Ideali nella cucina naturale e biologica come in quella più tradizionale e regionale mantengono i sapori e rispettano le proprietà degli alimenti; si usano senza spargifiamma e non producono fumo

Le terre vengono raccolte, purificate e lavorate in maniera completamente artigianale, escludendo ogni presenza di elementi dannosi e nocivi alla salute anche nella fase dell'invetriatura, operata con prodotti a base di silicati di sodio e calcio, privi di piombo, cadmio e altri metalli pesanti. Dalla terra al fuoco le pentole Bionatural vengono cotte a 1100°C, con un ciclo completo di riscaldamento e raffreddamento della durata di due giorni, originando garanzia di qualità e resistenza agli shock termici.

Sito produttore: <http://www.bio-natural.it/>

Indirizzo del distributore: Tempobiologico  
Ospitaletto, Brescia  
Via Martiri della Libertà, 82  
(riceve solo su appuntamento)  
Tel. Fax 030 640302 Mob. 339 1629692  
[info@tempobiologico.com](mailto:info@tempobiologico.com)  
<http://www.tempobiologico.com/>

**certificazione:** nessuna  
**periodicità:** Secondo esigenza intergas (non secondo calendario)  
**responsabile/i ordine:** Augusto Losio  
**modalità ordine:** Secondo listino  
**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## 19. CALZATURE

### *BIOWORLD*

**prodotti:** scarpe

**descrizione:** Le calzature Bioworld nascono in Spagna, in un piccolo laboratorio artigianale. Sono prodotte quasi interamente a mano, sulla base di studi e ricerche atti ad individuare la posizione più naturale e confortevole per il piede. Tutti i materiali con cui vengono prodotte le calzature Bioworld hanno origine naturale: lattice e sughero costituiscono il plantare; la suola, prodotta in caucciù è molto resistente e duratura; la pelle, resistente ed elastica, è conciata con sostanze vegetali, la colla è una resina non trattata con formaldeide; il plantare, comodissimo e avvolgente, è modellato anatomicamente e interessa le zone della riflessologia plantare. Le calzature Bioworld sono resistenti nel tempo, garantiscono una perfetta traspirazione e una camminata comoda e rilassata, donando benessere a tutta la struttura muscolare e scheletrica. La linea BioWorld è composta da scarpe, sandali e ciabatte: una linea dove qualità ed ecologia si uniscono al benessere, per dare vita a gradevoli forme estetiche.

Sito produttore: <http://www.bioworld.it/>

Indirizzo del distributore: Tempobiologico  
Ospitaletto, Brescia  
Via Martiri della Libertà, 82  
(riceve solo su appuntamento)  
Tel. Fax 030 640302 Mob. 339 1629692  
[info@tempobiologico.com](mailto:info@tempobiologico.com)  
<http://www.tempobiologico.com/>

**certificazione:** nessuna  
**periodicità:** Secondo esigenza intergas (non secondo calendario)  
**responsabile/i ordine:** Augusto Losio  
**modalità ordine:** secondo listino disponibile, inviato in mailing list  
**modalità ritiro:** comunicata tramite mailing list

## PARTE 3

### **CALENDARIO ORDINI**

Gennaio				Febbraio				Marzo				Aprile			
								11							
									12		12		12		12
												13			
												13-a			
								15							
16				16				16				16			
17				17				17				17			
18								18							
21-a								21-b							
				22											
								23							
31-b		31-b		31-b		31-b		31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a
	31-c				31-c				31-c				31-c		
				32				32							
				33											
									34		34		34		34
35				35				35				35			
41															
42-a				42-a		42-c		42-a	42-b	42-c		42-a		42-c	
43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43
								44							
								45							
								51-a		51-b					
				52-b				52-b				52-a			
				61											
				62											
73								73							

Maggio				Giugno				Luglio				Agosto
				11								
	12		12		12		12		12		12	
14												
				15								
16				16				16				
17				17				17				
18												
21-a								21-b				
				22								
				23								
31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	
			33									
	34		34		34		34		34		34	
35				35								
41												
42-a				42-a				42-a				
43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	
								44				
				45								
				51-a		51-b						
				61								
73								73				

Settembre				Ottobre				Novembre				Dicembre			
11												11			
	12		12		12		12		12		12				
				13											
				13-a											
								14							
15												15			
16				16				16				16			
17				17				17				17			
18								18							
21-a								21-b							
				22											
23												23			
31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b	31-a	31-b		31-b	
					31-c				31-c				31-c		
								32				32			
				33											
	34		34		34		34		34		34				
				35				35				35			
41															
42-a				42-a				42-a	42-b			42-a			
43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43
								44							
45												45			
51-a		51-b										51-a		51-b	
				52-a				52-b				52-b			
				61											
62															
								71							
								72							
73								73							





## **LEGENDA**

### **FARINE. CEREALI. PASTA. GRANAGLIE**

farina & mostarda	Noi & la natura	11
farine e ceci	Ester Lenti	12
granaglie & pasta	Torre Colombaia	13
granaglie & pasta	Podere Cereto	13-a
pasta	Iris	14
riso	Tavazzani	15
pane, focaccia, pizza	Monica-GAS PV	16
crackers, grissini, fette biscottate, torte salate	Francesca-GAS PV	17
Biscotti e crackers	Biogovinda	18
biscotti	Biopiace	31-b

### **CARNE SUINA BOVINA E POLLAME**

carne bovina	Daidone	21-a
carne bovina	Strada	21-b
carne suina	Querzola	22
pollame	Noi & la natura	23

### **FRUTTA. AGRUMI. VERDURA**

verdura, ortaggi	Taverna	31-a
verdura, ortaggi	Biopiace	31-b
verdura, ortaggi	Ortovero	31-c
agrumi	Ailantos	32
succhi frutta, frutta	Rasi	33
mele, ciliegie	Lanfranchi	34
banane & ananas	CES	35

### **FORMAGGI. LATTE. UOVA. MIELE**

parmigiano & burro	Peveri	41
formaggi	Tomasoni	42-a
formaggi sardi	Lecis	42-b
formaggi siciliani	Ailantos	42-c
latte e uova	Tavazzani	43
miele	Spizzirò	44
formaggi	Lagoscuro	45

### **VINO. OLIO**

vino	Vecchia posta	51-a
vino	Lozza	51-b
olio	Agricarli	52-a
olio siciliano	Ailantos	52-b

### **IGIENE PERSONALE. IGIENE CASA**

igiene personale	Hierba buena	61
igiene casa	Officina Naturae	62

## ZAFFERANO. SPUGNE

sardegna	Cabiddu-zaff.	71
sardegna	Spugne	72

## SEITAN. TOFU

seitan tofu	Armonia&Bontà	73
-------------	---------------	----

## NOTE A MARGINE:

- Le gasiste *Francesca dell'Angelo e Monica Bazzano* producono per il GAS torte salate, pane focaccia ecc.
- *Monica e Francesca* fanno anche lavori tessili (orli-rammendi-vestiti-borse-cappotti-altro): chiedere alle interessate;
- l'ordine al *CAFE* potrebbe non esserci nei mesi più caldi a causa dei trasporti e della conservazione dei prodotti;
- L'ordine di *Taverna* può venire sostituito con *Ortovero* nei mesi invernali;
- Il gasista *Pierangelo Parona* talvolta ha disponibilità di verdure del proprio orto.

## **REFERENTI ORDINI**

CODICE ORDINE	REFERENTE ORDINE	RIFERIMENTI REFERENTE	
11	augusto losio	<a href="mailto:augusto.losio@yahoo.it">augusto.losio@yahoo.it</a>	349.6139248
12	francesca dell'angelo	<a href="mailto:francesc.a@alice.it">francesc.a@alice.it</a>	338.38 50 274
13	ettore bellinzona	<a href="mailto:ettore.bellinzona@idispa.com">ettore.bellinzona@idispa.com</a>	320.30 85 689
14	massimiliano belmetti	<a href="mailto:massi.belmetti@tele2.it">massi.belmetti@tele2.it</a>	
15	placido badalusi	<a href="mailto:placido.badalusi@libero.it">placido.badalusi@libero.it</a>	382.488.300
16	monica nava	<a href="mailto:mnavo_bg@yahoo.it">mnavo_bg@yahoo.it</a>	340.8431542
17	francesca dell'angelo	<a href="mailto:francesc.a@alice.it">francesc.a@alice.it</a>	338-3850274
18	giulia dazzan	<a href="mailto:dazzangiulia@yahoo.it">dazzangiulia@yahoo.it</a>	333.61 07 567
21-a	Gavino starone	<a href="mailto:gavino_starone@yahoo.it">gavino_starone@yahoo.it</a>	349.43 31 177
21-b	gea colombo - roberta gado	<a href="mailto:geacolombo@libero.it">geacolombo@libero.it</a>	
		<a href="mailto:robertagadowiener@gmx.de">robertagadowiener@gmx.de</a>	340.48 52 956
22	silvana starone	<a href="mailto:silvana.magnaghi@tiscali.it">silvana.magnaghi@tiscali.it</a>	348.85 91 892
23	augusto losio	<a href="mailto:augusto.losio@yahoo.it">augusto.losio@yahoo.it</a>	349.6139248
31-a	francesca dell'angelo*	<a href="mailto:francesc.a@alice.it">francesc.a@alice.it</a>	338.38 50 274
31-b	donatella mazza - monica bisca	<a href="mailto:tellamazza@aliceposta.it">tellamazza@aliceposta.it</a>	347.75 50 679
		<a href="mailto:m.bisca@libero.it">m.bisca@libero.it</a>	349.0876503
32	ettore bellinzona	<a href="mailto:ettore.bellinzona@idispa.com">ettore.bellinzona@idispa.com</a>	320.30 85 689
33	marilena estienne	<a href="mailto:emarilena@alice.it">emarilena@alice.it</a>	347.8972936

34	francesca dell'angelo	<a href="mailto:francesc.a@alice.it">francesc.a@alice.it</a>	338.38 50 274
35	donatella - francesca ara	<a href="mailto:tellamazza@aliceposta.it">tellamazza@aliceposta.it</a>	347.75 50 679
		<a href="mailto:francesca_ara@yahoo.it">francesca_ara@yahoo.it</a>	340.78 34 753
41	silvana magnaghi	<a href="mailto:silvana.magnaghi@tiscali.it">silvana.magnaghi@tiscali.it</a>	348.85 91 892
42-a	marco bazzano	<a href="mailto:marco_bazzano@yahoo.it">marco_bazzano@yahoo.it</a>	340.33 10 624
42-b	marco bazzano	<a href="mailto:marco_bazzano@yahoo.it">marco_bazzano@yahoo.it</a>	340.33 10 624
42-c	ettore bellinzona	<a href="mailto:ettore.bellinzona@idispa.com">ettore.bellinzona@idispa.com</a>	320.30 85 689
43	placido badalusi*(2)	<a href="mailto:placido.badalusi@libero.it">placido.badalusi@libero.it</a>	382.488.300
44	ettore bellinzona	<a href="mailto:ettore.bellinzona@idispa.com">ettore.bellinzona@idispa.com</a>	320.30 85 689
45	augusto losio	<a href="mailto:augusto.losio@yahoo.it">augusto.losio@yahoo.it</a>	349-6139248
51-a	elena borroni	<a href="mailto:elena_borroni@hotmail.com">elena_borroni@hotmail.com</a>	339.2796769
51-b	andrea panigada	<a href="mailto:andreapanigada@libero.it">andreapanigada@libero.it</a>	340.9252146
52-a	gavino starone	<a href="mailto:gavino_starone@yahoo.it">gavino_starone@yahoo.it</a>	349.43 31 177
52-b	ettore bellinzona	<a href="mailto:ettore.bellinzona@idispa.com">ettore.bellinzona@idispa.com</a>	320.30 85 689
61	augusto losio	<a href="mailto:augusto.losio@yahoo.it">augusto.losio@yahoo.it</a>	349-6139248
62	anna maria negli - silvia quatrini	<a href="mailto:quatrini.altereco@fastwebnet.it">quatrini.altereco@fastwebnet.it</a>	348.8591894
		<a href="mailto:amnagri@libero.it">amnagri@libero.it</a>	335 68 29 479
71	marco bazzano	<a href="mailto:marco_bazzano@yahoo.it">marco_bazzano@yahoo.it</a>	340.33 10 624
72	marco bazzano	<a href="mailto:marco_bazzano@yahoo.it">marco_bazzano@yahoo.it</a>	340.33 10 624
73	cristina coglitore	<a href="mailto:cri.co@libero.it">cri.co@libero.it</a>	338 25 24 050
73	giulia dazzan	<a href="mailto:dazzangiulia@yahoo.it">dazzangiulia@yahoo.it</a>	333.61 07 567
* Gruppo verdura	Luca Giannini	<a href="mailto:lucalivia@gmail.com">lucalivia@gmail.com</a>	347.8701580
	Lucilla Strada,	<a href="mailto:lucilla.strada@unipv.it">lucilla.strada@unipv.it</a>	338.77.32.574
	Gianfranco Boccia		348.90 23 757
	Rodolfo "Cindo" Serianni	<a href="mailto:cindolfo@tiscali.it">cindolfo@tiscali.it</a>	339.36 64 916
	Sara Laudani	<a href="mailto:andrea-sara@katamail.com">andrea-sara@katamail.com</a>	347.84 72 555
	Simona Torti	<a href="mailto:simonatorti@tin.it">simonatorti@tin.it</a>	334.3927426
	Roberto Mazzocchi	<a href="mailto:robemazzo@alice.it">robemazzo@alice.it</a>	0382.580.230
*(2) Gruppo latte	Roberta Gado	<a href="mailto:robertagadowiener@gmx.de">robertagadowiener@gmx.de</a>	340.48 52 956
	Paolo Graziano	<a href="mailto:paolograziano@hotmail.com">paolograziano@hotmail.com</a>	333.84.26.408
	Tella Mazza	<a href="mailto:tellamazza@aliceposta.it">tellamazza@aliceposta.it</a>	347.75 50 679
	Augusto Losio	<a href="mailto:augusto.losio@yahoo.it">augusto.losio@yahoo.it</a>	349.6139248
	Monica Bissa	<a href="mailto:m.bissa@libero.it">m.bissa@libero.it</a>	349.0876503
	Gea Colombo	<a href="mailto:geacolombo@libero.it">geacolombo@libero.it</a>	
	Nori Dainotti	<a href="mailto:gliallengri@tin.it">gliallengri@tin.it</a>	333.4122826

## PARTE 4

### Linkografia generale

#### **Certificazioni:**

<http://www.icea.info>

<http://www.aiab.it/>

<http://www.certbios.it/>

<http://www.naturalvalley.org/>

#### **GAS:**

<http://www.retegas.org/>

#### **Uno sguardo sul mondo che ci piace:**

<http://www.mondobiologicoitaliano.it/>

<http://www.greenplanet.net/>

<http://www.altreconomia.it/>

<http://www.valori.it>

<http://www.aamterranuova.it/>

<http://www.altromercato.it/>

<http://rudolfsteiner.it/biodinamica/>

***NOTE:*** Il vademecum è stato compilato tenendo conto per la parte 1 (introduzione generale) di documenti redatti da vari membri del GAS durante anni di attività del Gruppo di Acquisto.

La parte 2 (elenco fornitori e prodotti) è stata compilata utilizzando le informazioni sui produttori passate in mailing list dai referenti in occasione dei singoli ordini, i siti internet (dove presenti) dei produttori, i siti degli enti di certificazione, le informazioni avute dai referenti appositamente interpellati laddove non si riuscivano a trovare in altro modo notizie sui produttori.

La parte 3 è stata compilata attraverso l'utilizzo del "Calendario prodotti", aggiornato però con alcuni ordini e referenti.

**IL PRESENTE VADEMECUM COSTITUISCE UN SUNTO DELLE INFORMAZIONI SU GAS E PRODUTTORI. PER APPROFONDIMENTI SI RIMANDA AI SINGOLI REFERENTI E AI SITI DEI PRODUTTORI.**

**(AGGIORNATO AL 29 MAGGIO 2008)**