



Le buone pratiche dell'agroalimentare- edizione 2013

Milano, 13 dicembre 2013

Palazzo Pirelli

Regione Lombardia

Elenco premiati e motivazioni

“Le buone pratiche dell'agroalimentare” alle Province di Bergamo, Brescia, Milano, Monza e Brianza e Pavia

Sono cinque le province lombarde che hanno aderito all'iniziativa dei Consumatori e si sono distinte per attività di promozione del territorio e dei suoi prodotti e di divulgazione presso i piccoli e grandi cittadini nell'ambito dell'alimentazione, sana, locale e sostenibile.

Bergamo, Brescia, Milano, Monza e Brianza e Pavia ricevono ad ex-equo il riconoscimento “Le buone pratiche dell'agroalimentare” con le seguenti motivazioni:

Provincia di Bergamo

Tra le prime realtà provinciali a cogliere e sviluppare le potenzialità di Expo 2015, la Provincia di Bergamo è impegnata da tempo a valorizzare il territorio e i suoi prodotti.

L'Ente, che può contare sull'attività di un Assessorato dedicato alla prossima Esposizione Universale, negli ultimi quattro anni ha, infatti, sviluppato numerosi progetti dedicati al tema dell'alimentazione. Grazie al lavoro di coordinamento e promozione del “ Servizio Expo 2015”, sono stati realizzati eventi e momenti di sensibilizzazione, finalizzati a promuovere la conoscenza delle produzioni agricole ed agroalimentari locali, a risaltare il legame tra prodotto e territorio, a sensibilizzare consumatori e produttori sull'importanza della sicurezza alimentare e della sostenibilità delle produzioni. Le eccellenze del territorio, sono state valorizzate nel loro contesto **storico, artistico e culturale** in una logica di sistema che ha voluto coinvolgere tutti gli attori del mercato: istituzioni, cittadini e addetti ai lavori

Un esempio importante e di successo è l'iniziativa "**Bergamo, la mia terra, il suo pane**" un progetto che, con il coinvolgimento degli agricoltori locali, sostiene il processo di panificazione con farina “made in Bergamo”. Il percorso si propone come risposta fattiva al paradosso per cui la panificazione artigianale italiana, invidiabile ed unica nel panorama europeo, **utilizza per circa l'80% grano importato dall'estero, a causa della scarse colture di grano adatto ad essere trasformato in farina panificabile**. Avviato nel 2011, ha ottenuto il patrocinio dalla società Expo 2015 e, oggi, può contare su 600 ettari di terreno coltivato a grano tenero e 60 panificatori che, quotidianamente, commercializzano pane di origine davvero locale.

Provincia di Brescia

Già apprezzata per la costante attenzione che riserva al settore agricolo ed agroalimentare, la Provincia di Brescia ha realizzato, in questi anni, numerose attività finalizzate a valorizzare e promuovere il territorio e le sue produzioni. In particolare, l'impegno del Settore Agricoltura, Agriturismo e Alimentazione, si è concentrato sulle produzioni tipiche sulla vendita diretta e sull'alimentazione sana e sostenibile.

Sempre consapevole dello stretto legame tra alimentazione, salute e benessere, l'Ente, ha proseguito nell'attività di educazione alimentare rivolta ai consumatori, agli studenti e alle loro famiglie, agli insegnanti ed agli operatori delle mense scolastiche.

“L'incontro e il dialogo tra le diverse identità culturali e sociali del mondo attraverso la loro tradizione alimentare” è invece il tema dell'VIII edizione del "Gran trofeo d'oro della ristorazione italiana", il campionato nazionale dedicato ai docenti e agli studenti delle scuole e degli istituti alberghieri italiani ed europei, che la Provincia organizza per stimolare il confronto tra le diverse realtà e promuovere la valorizzazione del territorio italiano e del suo patrimonio eno-gastronomico.

Di più recente istituzione, ma non meno importante, è invece la realizzazione del marchio “MADE IN PROVINCIA DI BRESCIA”, ideato per sostenere il territorio, mediante la valorizzazione delle eccellenze delle produzioni bresciane sia nell'ambito dei beni che dei servizi. Nato come strumento utile

all'individuazione della "territorialità" e delle peculiarità dell'impresa bresciana, il marchio, accoglie in sé diverse tipologie di eccellenze del bresciano: dalle produzioni tipiche, all'artigianato, ai beni ambientali e culturali, senza tralasciare i servizi ad essi connessi.

Provincia di Milano

L'educazione alimentare e l'orientamento al consumo sono, da oltre trent'anni, al centro delle attività del Settore Agricoltura della Provincia di Milano; un impegno che si rinnova e aggiorna con costanza sia in relazione ai contenuti che al target a cui si rivolge. I percorsi formativi, hanno interessato, infatti, gli studenti, i genitori della commissioni mensa, ma, anche, il personale al tecnico dei Comuni con la finalità di promuovere il concetto di filiera corta e favorire l'introduzione dei prodotti Km 0 nel servizio di refezione scolastica. Costante anche l'impegno di promozione del territorio e dei suoi prodotti che si concretizza, ad esempio, in un progetto dedicato alla realizzazione di un pane a filiera principalmente locale, nella valorizzazione dei prodotti locali, o nelle diverse attività realizzate con i distretti agricoli presenti sul territorio della provincia, con cui si stanno sviluppando azioni legate allo sviluppo di filiere locali, e alla realizzazione di orti urbani.

Per ultima, non certo in ordine di importanza, va ricordata l'attività della Provincia svolge per il mantenimento della biodiversità e la salvaguardia delle razze autoctone; è di qualche anno fa l'impegno dell'Assessorato a sostegno della razza bovina varzese, unica razza autoctona e tipica della Lombardia. Oggi, con lo stesso entusiasmo, l'Ente, in collaborazione con il Dipartimento Vespa dell'Università di Milano, è impegnato nel recupero del pollo milanino, una razza avicola diffusasi negli anni venti e poi estintasi, il cui sviluppo potrebbe rappresentare un valore aggiunto sia in tema di tutela ambientale che in termini di promozione della filiera corta e dei prodotti locali.

Provincia di Monza e Brianza

Anche per la più recente realtà provinciale della Lombardia, il tema dell'alimentazione, declinato nei suoi molteplici aspetti, ha un ruolo fondamentale. Consapevole che ad una pubblica amministrazione appartiene anche il ruolo di educare ed orientare i propri cittadini, la Provincia di Monza e della Brianza, Settore Agricoltura, ha predisposto un "*Programma provinciale di educazione alimentare*", che rientra nel progetto regionale "Verso EXPO 2015", rivolto alle scuole che oltre a voler trasmettere i principi di una corretta alimentazione, importanti per il benessere fisico e psicologico di un individuo, si propone di fornire anche informazioni relative alle filiere produttive dei diversi alimenti.

Partendo dall'azienda agricola, per poi passare attraverso le diverse fasi della produzione e trasformazione degli alimenti, fino ad arrivare ai diversi canali distributivi che portano gli alimenti sulle nostre tavole il programma si propone inoltre di apportare le conoscenze di base sui diversi alimenti, sul loro valore nutrizionale, sulle caratteristiche merceologiche, evidenziando anche gli aspetti collegati alla stagionalità delle produzioni agricole, alle corrette modalità di conservazione e al loro migliore utilizzo.

Ma l'impegno nel settore alimentare non si esaurisce nella sola attività di educazione alimentare; L'Ente è infatti impegnato nella promozione dei circuiti di commercializzazione a filiera corta: sul sito della Provincia di Monza e della Brianza è disponibile per le aziende interessate, ma soprattutto dei consumatori, uno spazio con informazioni sulla vendita diretta ed una "mappa interattiva" attraverso cui selezionare, in base al tipo di prodotto scelto, le aziende rispondenti alle loro esigenze e le informazioni dettagliate relative alle stesse.

Provincia di Pavia

Considerata la "capitale del riso", grazie ai suoi 80.000 ettari coltivati, è la provincia con la maggior percentuale di coltivazione a riso in Italia. Parte importante dell'economia locale, l'agricoltura pavese, declina la produttività con l'attenzione all'ambiente e alla sua valorizzazione, al prodotto tipico e della tradizione locale, ad un sistema di vita e di lavoro che, pur in linea con le moderne tecniche produttive, resta ancorato alle radici del territorio e della sua gente. Tra i progetti più rappresentativi sostenuti dalla Provincia ricordiamo il Paniere Pavese, un percorso partecipato di sviluppo del territorio, in cui agricoltori, trasformatori, ristoratori, commercianti e enti di promozione, uniti da un "marchio ombrello", collaborano per valorizzare le eccellenze agricole e alimentari locali.

La valorizzazione del turismo enogastronomico è invece al centro degli Itinerari Turistici, percorsi lungo il Pavese, la Lomellina e l'Oltrepò, in cui il "viaggio" diventa occasione per conoscere ed apprezzare la cultura, la tradizione, le arti e i prodotti del territorio.

Da citare infine, l'impegno della Provincia per l'accreditamento del Distretto del Vino "Bonarda e Pinot dell'Oltrepò" e del Distretto lombardo di filiera del Riso e del Risotto, attualmente in fase di approvazione. I distretti, intesi come formula necessaria allo sviluppo dei sistemi economici locali, attraverso l'aggregazione crescente delle imprese italiane in tutti i comparti economici, sono stati accolti dall'Ente come "*strumento per consolidare e contraddistinguere le nostre piccole e medie aziende che fanno qualità, per massimizzare*

l'effetto leva dei finanziamenti pubblici e per condividere tutte quelle azioni di mercato nazionale e internazionale volte a valorizzare la nostra viticoltura e le nostre etichette».

“Le buone pratiche dell’agroalimentare” alle città e comuni di Arosio, Basiglio, Castellanza, Gallarate, Robecco sul Naviglio, Saronno e Varese

Dall’esame delle candidature è risultato che tutte le realtà comunali sono seriamente impegnate in attività di educazione alimentare, di promozione dei prodotti tipici e locali e del consumo stagionale come pure nella promozione dei circuiti di filiera corta. Ecco l’elenco dei premiati con le motivazioni:

Comune di Arosio (CO) -

L’Ente promuove la valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti e organizza Fiere e sagre di settore, tra cui ricordiamo la 57° edizione della Fiera ZOOTECNICA ED EQUINA, patrocinata dalla Regione Lombardia e dalla Provincia di Como.

Promuove la conoscenza di circuiti di commercializzazione a filiera corta e di vendita diretta e la realizzazione e la diffusione degli orti urbani (nel 2012 sono stati affidati 32 orti ad altrettante famiglie) e predispone momenti di formazione dedicati all’educazione alimentare e ai corretti stili di vita come ad esempio il percorso Obiettivi Salute, con serate sul tema dell’educazione alimentare dedicate alle famiglie

Il servizio di ristorazione scolastica, prevede la somministrazione di prodotti da agricoltura biologica, a lotta integrata DOP, IGP o agroalimentari tradizionali del Commercio Equo e Solidale.

Gli scarti del servizio di ristorazione e gli utensili eventualmente utilizzati vengono raccolti in maniera differenziata; è prevista l’adesione a programmi di recupero di cibo cotto e fresco in eccedenza e un sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti.

Comune di Basiglio (MI)

L’Ente svolge attività di promozione di circuiti di commercializzazione a filiera corta e di vendita diretta. In particolare, l’Amministrazione Comunale, in collaborazione con Coldiretti, promuove l’iniziativa "Campagna Amica", un "agrimercato" bimensile realizzato per far conoscere i prodotti agroalimentari locali (zona Milano e Lodi) con l’obiettivo di offrire ai consumatori una maggiore opportunità di scelta e di risparmio e valorizzare al tempo stesso il legame con il territorio.

Il Comune organizza momenti di formazione dedicati all’educazione alimentare e ai corretti stili di vita per alunni/insegnanti/genitori e realizza di laboratori di "educazione alimentare ed al gusto" per i bambini e i ragazzi delle scuole. Nei menù della ristorazione scolastica sono inseriti prodotti da agricoltura biologica DOP, IGP o agroalimentari tradizionali e l’acqua distribuita durante i pasti proviene dall’acquedotto. La gestione del servizio prevede la raccolta differenziata degli scarti e un sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti.

Comune di Castellanza (VA)

L’Ente svolge attività di promozione e valorizzazione dei circuiti di commercializzazione a filiera corta e di vendita diretta attraverso diverse iniziative come ad esempio la prima giornata ecologica, svoltasi a maggio 2012, che ha previsto l’organizzazione di un Mercato contadino di prodotti a Km zero e laboratori sui prodotti biologici e locali dedicati ai più piccoli. Il Comune, impegnato anche nel settore della sostenibilità ambientale, lo scorso anno ha realizzato un ciclo di 4 conferenze sui temi del risparmio energetico, consumo ad impatto 0, economia sostenibile.

Non mancano neppure momenti di formazione dedicati all’educazione alimentare mentre, relativamente alla ristorazione scolastica si segnala l’adesione a programmi di recupero di cibo cotto e fresco in eccedenza, la raccolta differenziata degli scarti e degli utensili e un sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti.

Comune di Gallarate (VA)

L’Amministrazione di Gallarate è particolarmente impegnata sul fronte dell’educazione alimentare: molto sensibile al problema dello spreco alimentare organizza momenti di formazione dedicati ai bambini per renderli consapevoli dell’importanza di salvaguardare il più possibile l’integrità del pane e della frutta che non intendono consumare. Presso le scuole cittadine è, infatti, attivo un servizio di recupero di pane e frutta non somministrati e consumati che viene effettuato dai volontari dell’Associazione SITICIBO. Le modalità di raccolta presso i refettori sono state definite tra tutte le parti (Ente pubblico, Azienda di ristorazione, Siticibo) in modo tale che le eccedenze mantengano le condizioni ottimali per essere recuperate, nel rispetto della Legge 155/2003. I volontari dell’Associazione distribuiscono le eccedenze raccolte a Enti Caritatevoli sul territorio.

Comune di Robecco sul Naviglio (MI)

Accanto all'organizzazione di diverse attività di valorizzazione e promozione del territorio e dei suoi prodotti, partecipa e organizza fiere di settore come ad esempio l'annuale Fiera del 1° maggio dedicata ai prodotti robecchesi. Il Comune organizza per i cittadini attività di educazione al consumo sui prodotti tipici, locali, di stagione e a km0, dedicando ad alunni, insegnanti e genitori, specifici momenti di formazione sull'educazione alimentare e ai corretti stili di vita.

Si segnala che il servizio di ristorazione scolastica, oltre a contemplare nei menù prodotti da agricoltura biologica, DOP, IGP o agroalimentari tradizionali, e la distribuzione di acqua proveniente dall'acquedotto, prevede un sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti e la carta dei servizi della ristorazione.

Comune di Saronno (VA)

Attivo su più fronti, l'Ente organizza diverse attività di valorizzazione e promozione del territorio e dei suoi prodotti, come pure incentiva i circuiti di commercializzazione a filiera corta e di vendita diretta e la diffusione degli orti urbani.

Dal 2011, il Comune propone ai cittadini il Mercato Contadino, realizzato in collaborazione con un gruppo di volontari provenienti dai GAS, dall'ambientalismo e dal commercio equo solidale. Una trentina di produttori della zona situati in un raggio massimo di 40-45km dalla città, propongono ai consumatori una ricca varietà di prodotti di produzione biologica o tradizionale. Oltre ad offrire ai cittadini la possibilità di acquistare direttamente dai produttori locali alimenti locali, l'iniziativa vuole sostenere l'economia locale e promuovere un processo di conversione verso culture a minor impatto ambientale.

Presente anche sul tema dell'educazione alimentare e ai corretti stili di vita, organizza momenti di formazione per alunni/insegnanti/genitori; il servizio di ristorazione scolastica prevede l'inserimento di prodotti da agricoltura biologica, a lotta integrata, locali/a km0, DOP, IGP o agroalimentari tradizionali, del Commercio Equo e Solidale. Gli utensili e scarti del servizio di ristorazione vengono raccolti in maniera differenziata, è prevista l'adesione a programmi di recupero di cibo cotto e fresco in eccedenza. La gestione prevede un sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti e la carta dei servizi della ristorazione.

Comune di Varese (VA)

Presente e partecipa a tutte le attività di promozione del territorio e dei suoi prodotti, Il Comune di Varese, organizza un mercato mensile, il "Mercatino dell'Insubria" dedicato alla vendita dei prodotti agro-alimentari del territorio e, un mercato bisettimanale di prodotti agro-alimentari e florovivaistici della zona, a cura della Coldiretti. Tra le numerose attività dell'Ente ricordiamo: i 110 "Orti urbani", che l'Amministrazione Comunale ha messo a disposizione dei cittadini che vogliono dedicarsi alla coltivazione di ortaggi e piante da frutto, la manifestazione "AgriVarese in Città", che promuove e valorizza la produzione locale agricola e agroalimentare locale, il percorso "Varese Green City", che ha realizzato diverse iniziative di informazione sul tema della nutrizione e il progetto "Ristoranti della Salute" che attivato in collaborazione con l'Asl e le Associazioni di Categoria, dedica un'attenzione particolare a coloro che soffrono di allergie, patologie ed intolleranze. Relativamente al tema dell'educazione alimentare si segnala che il Comune sta realizzando il progetto "Varese, un cantiere di idee e di esperienze verso Expo 2015: una vetrina per la città" che dedicato agli studenti e le loro famiglie, si propone di coinvolgerli in azioni concrete sui numerosi temi che si intrecciano intorno al tema di un'alimentazione, sana e sostenibile. Virtuoso anche nell'erogazione del Servizio di ristorazione scolastica, adotta numerose buone pratiche che vanno dall'impiego di prodotti agricoltura biologica, a lotta integrata, locali/a km0, DOP, IGP o agroalimentari tradizionali, del Commercio Equo e Solidale all'adozione della carta dei servizi della ristorazione.

Le buone pratiche degli Enti: Parco Regionale dell'Adamello, Parco Lombardo della Valle del Ticino e Parco Locale di Interesse Sovracomunale del Rio Vallone

Tre gli Enti parco partecipanti e premiati in quanto tutti si sono distinte per attività di promozione e tutela del territorio e dell'ambiente. Il Parco Regionale dell'Adamello, il Parco Lombardo della Valle del Ticino e il Parco Locale di Interesse Sovracomunale del Rio Vallone ricevono ad ex-equo il riconoscimento "Le buone pratiche dell'agroalimentare" con le seguenti motivazioni:

Parco Regionale dell'Adamello - Località: Valle Camonica - provincia di Brescia

Il Parco dell'Adamello sviluppa da anni un complesso di attività finalizzate alla promozione del territorio e dei suoi prodotti attraverso progetti specifici o iniziative di cornice che promuovono l'intero territorio.

Ricordiamo, a titolo d'esempio, il percorso dedicato al recupero produttivo ed alla valorizzazione come Presidio Slow Food del formaggio caprino "Fatuli della ValSaviore", prodotto con latte della sola razza caprina "Bionda dell'Adamello" – in via d'estinzione, come pure le importanti attività di studio, recupero e valorizzazione delle vecchie varietà da frutto coltivate nel territorio del Parco.

Attivo anche sul fronte della promozione del turismo enogastronomico e dell'organizzazione di fiere e sagre di settore, il Parco realizza diversi appuntamenti annuali su temi di interesse territoriale come ad esempio la "Fiera della Sostenibilità nella Natura Alpina" che al suo interno ospita un mercatino dedicato alle eccellenze locali e che alterna a momenti di formazione ambientale di elevata valenza tecnico-scientifica, proposte dedicate a valorizzare aspetti più strettamente legati al costume e alle tradizioni del territorio. Da citare per il carattere decisamente folcloristico anche la "Gara per cani da lavoro per bovini", una manifestazione che coinvolge anche l'Ente parco, finalizzata alla valorizzazione dell'attività dei malghesi, dei loro cani e dei prodotti di malga.

Ricordiamo, infine, che il Parco dell'Adamello svolge, in qualità di Ente capofila, il ruolo di coordinamento della Rete Natura e della Valle Camonica; la rete dedicata alla tutela delle aree protette, contribuisce alla definizione di azioni di tutela e valorizzazione del territorio camuno protetto, al fine di mettere a sistema e condividere una serie di progetti ed azioni concrete finalizzate alla valorizzazione del territorio.

Parco Lombardo della Valle del Ticino

Il Parco del Ticino, si estende su una superficie di 90.000 ha e comprende oltre ad aree naturali di altissimo pregio anche vaste porzioni di territorio agricolo. La collaborazione tra il Parco e gli agricoltori locali si sviluppa a partire dalla metà degli anni '90: da allora centinaia di imprese agricole sono state supportate e coinvolte in azioni derivanti dalle misure comunitarie, che hanno consentito la conservazione ed il miglioramento del paesaggio agrario, garantendo, comunque, un elevato grado di naturalità e di biodiversità. Recentemente hanno avuto un impulso significativo anche le azioni di sviluppo e coordinamento delle attività agrituristiche, mentre, a vantaggio dei consumatori si segnala la realizzazione del marchio "Parco Ticino - produzione controllata che consente di identificare e premiare le aziende più virtuose sotto il profilo agro ambientale; ad oggi sono 50 le aziende che hanno aderito al marchio, alcune delle quali si sono unite nel Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino. Tra le ultime attività promosse dall'Ente ricordiamo la realizzazione - presso il centro parco Geracci a Motta Visconti - di un prato-pascolo destinato ad accogliere una piccola mandria di bovini di razza Varzese, e il progetto "Il germoglio del Ticino": un'azione di marketing legata ad Expo 2015 e finalizzata a potenziare il dialogo tra i diversi soggetti attivi sul territorio nella erogazione di servizi di supporto alla fruizione, avviando un processo di valorizzazione della sostenibilità a partire dalle produzioni agroalimentari. In questo contesto è stata definita la "Carta dei valori per il rilancio del territorio del Parco Lombardo della Valle del Ticino e delle aree circostanti" che permetterà a tutti gli operatori economici di aderire concretamente al progetto. Sono già stati sviluppati i primi percorsi con un supporto web-gis di ultima generazione che permetterà ai fruitori di orientarsi attraverso una specifica applicazione (App) scaricabile gratuitamente su smartphone e tablet.

Parco Locale di Interesse Sovracomunale del Rio Vallone

Il PLIS si estende per circa 1600 ettari tra le Province di Milano, Monza e Brianza e Lecco lungo il torrente Vallone formando un polmone verde in un territorio fortemente urbanizzato a nord-est della cintura metropolitana di Milano. Nel sistema delle aree protette funge da importante corridoio ecologico essendo circondato, ad ovest dal Parco del Molgora, a sud dal Parco Agricolo Sud Milano, ad est dal Parco Adda Nord e a nord dal Parco di Montevecchia e della Valle del Curone. L'immagine complessiva è quella di un territorio ancora in equilibrio tra urbanizzato, spazi agricoli e ambiti naturalistici interconnessi a livello ecologico e culturale. Gli elementi di forza sono la disponibilità e la pratica cooperativa fra gli enti di gestione del territorio, PLIS, Comuni, consorzi, cooperative agricole e di consumo; la vivacità delle iniziative dell'associazionismo e il coinvolgimento attivo delle popolazioni locali nelle iniziative di carattere culturale ed ambientale. Il Parco gioca un ruolo importante nel coinvolgere il settore agricolo nella gestione del territorio: alcune aziende infatti si sono rese disponibili per la manutenzione della rete sentieristica del parco e per rimboschimenti, sistemazioni idraulico-forestali, realizzazione di piccole aree umide.

Altre importanti attività supportate dal Parco sono i servizi di educazione ambientale ed alimentare che portano i fruitori, principalmente famiglie locali, a visitare i luoghi di produzione e a scoprire gli alimenti che vengono prodotti e trasformati.

Il PLIS del Rio Vallone si è fatto promotore di alcune proposte di differenziazione degli assi produttivi per indirizzare le aziende agricole verso nuovi mercati ed opportunità. Si è impegnato inoltre nella valorizzazione delle eccellenze qualitative e nella ricerca di nuovi sbocchi commerciali per i prodotti agricoli tradizionali come l'asparago rosa di Mezzago. E ancora incentiva lo sviluppo di canali di vendita alternativi mettendo in contatto le aziende agricole ed il mondo dei consumatori per ampliare l'offerta di prodotti agroalimentari in un contesto socio economico in cui è forte la richiesta di cibi a "filiera corta".

Le buone pratiche delle aziende della filiera agroalimentare: le aziende selezionate

Tre le categorie individuate **produzione, trasformazione e distribuzione**, all'interno della quale sono state istituite e raggruppate le candidature in piccole, medie e grandi aziende.

SETTORE PRODUZIONE

Categoria Piccole Aziende

Azienda Agrituristica Apiflor - Pescarolo ed Uniti (Cr)

Azienda Agricola con produzione e trasformazione di prodotti tradizionali del cremonese, particolarmente attenta alle attività di divulgazione e formazione in merito alle antiche tradizioni, alle tecniche agricole e di trasformazione. Accredited come Fattoria Didattica realizza percorsi specifici di apicoltura e di degustazione dei prodotti stagionali dell'azienda.

Azienda Agrituristica Tenuta San Giovanni - Olevano di Lomellina (PV)

Az. Agr. cerealicola ed orticola biologica segue le rotazioni annuali delle colture, l'esecuzione dei sovesci autunnali a leguminose e le tecniche di minima lavorazione del suolo per mantenerne la fertilità e diminuire i fenomeni erosivi. Offre prodotti tradizionali ed in particolare una varietà di riso brevettato come 'il nero di lomellina' ottenuta dopo 8 anni di selezione varietale. Dal 2004 è anche sede del museo d'arte e di tradizione contadina.

Categoria Piccole Aziende Settore Apicoltura

Terrealte apicoltura nomade Albuzzano (Pv)

L'azienda produce miele, che vende esclusivamente a negozi biologici, attraverso il metodo dell'apicoltura nomade, spostandosi dalla Valle del Ticino alle Valli Staffora e Nizza fino al Brallo per poter sfruttare una più ampia gamma di areali e quindi una più diversificata produzione. Nelle stesse valli si impegna a promuovere il territorio partecipando ad eventi organizzati dalla Comunità Montana.

Categoria Medie Aziende

Azienda Agricola Vismara Gianfranco - Cenate Sotto (Bg)

Az. Agr. Biologica produttrice di olio extravergine di oliva D.O.P. Dei laghi lombardi, miele e prodotti dell'alveare molto diversificati. La loro qualità è garantita dai numerosi controlli che hanno certificato nessun utilizzo di antibiotici e ritrovati chimici. L'azienda è impegnata sia a livello locale con attività per le scuole e l'adesione alla rete dei GAS e della Cittadinanza Sostenibile sia a livello internazionale con la commercializzazione dei propri prodotti in Svizzera e Belgio.

Categoria Medie Aziende a produzione vinicola

Azienda Agricola Gruppo Vignaioli - San Colombano al Lambro (Mi)

Az. Agr. Vinicola che da trent'anni produce vini bianchi e rossi IGP, DOP e DOC secondo il metodo biologico sia in collina sia in cantina, perchè da sempre sostiene la salvaguardia dell'ambiente e del consumatore finale. L'azienda è impegnata nelle vendite dirette sul territorio e incentiva la vendita di vino sfuso. Promuove inoltre un vitigno autoctono in via di estinzione, l'uva Veredea.

Categoria Grande aziende

Azienda Agrituristica C.na Caremma - Besate (Mi)

Az. Agr. con produzione cerealicola e zootecnica biologica, caratterizzata dalla completezza del ciclo produttivo con particolare riguardo al rispetto per l'ambiente e la biodiversità. Il continuo impegno verso l'autosufficienza agroalimentare ha portato l'azienda ad un livello di approvvigionamento pari al 70%. Produce prodotti tradizionali ed in particolare una varietà antica di mais, il Maranello. Molto attenta anche alle politiche di contenimento prezzi per le famiglie e gli over 65.

Le menzioni speciali del settore produzione

MENZIONE SPECIALE - GIOVANI IN CAMPO

Società Agricola Corbari - Loc. C.na Imperiale - Cernusco sul Naviglio (Mi)

Società Agricola neonata grazie all'impegno di tre giovani soci che hanno rilevato la storica Azienda orticola Corbari, biologica dal 1987. Giovani che si sono messi in campo in prima persona sia per passione nei confronti della terra sia per costruirsi un futuro lavorativo, in un periodo critico come quello che il nostro Paese sta attraversando.

MENZIONE SPECIALE - DE AGRI CULTURA

Azienda Agricola Niccolò Reverdini - C.na Forestina - Cisliano (Mi)

Az. Agricola con produzione biologica di ortaggi, cereali, legumi e foraggi. In particolare alleva bovini varzesi a rischio di estinzione (presidio slow food) e due razze avicole autoctone lombarde (futuri presidi slow food). L'azienda, che conserva un complesso agroecosistema con interventi di miglioramento boschivo e reintroduzioni faunistiche, è impegnata a curare sentieri storico-geografici entro il paesaggio rurale del millenario Bosco di Riazolo, volti alla valorizzazione della produzione agricola locale e alla promozione di un rinnovato rapporto fra città e campagna.

SETTORE TRASFORMAZIONE

Categoria Piccole Aziende

A.S.T.R.A srl unipersonale di IRIS COOP AGRICOLA - Calvatone (Cr)

Cooperativa che da sempre produce prodotti biologici. Promuove l'agricoltura biologica favorendo la conversione da convenzionale a biologico. Ha creato inoltre, con molti agricoltori, la filiera biologica italiana che riconosce un giusto prezzo dei cereali, non legato alle quotazioni della borsa e più rispettoso del lavoro agricolo. Negli ultimi 10 anni si è specializzata nella vendita diretta alle famiglie per divulgare il prodotto e le produzioni biologiche

Categoria Medie Aziende

Radici nel fiume Coop. Soc. Onlus - Molino di mezzo (Va)

Cooperativa Sociale Onlus da 3 anni trasformatori biologici certificati, acquistano materia prima da produttori locali esclusivamente biologici. E' uno dei soci fondatori di AEQUOS, una cooperativa di GAS che raccoglie 1400 famiglie e numerose cooperative sociali lombarde che garantiscono una filiera corta ad un prezzo più equo sia per i consumatori che per i produttori.

Categoria Grandi Aziende

CO.A.FRA Soc. Agr. Coop. Soc. - Cernusco sul Naviglio (Mi)

Cooperativa Agricola Fraternalità a produzione agricola biologica, con allevamento di suini, bovini e avicunicoli, gestisce anche uno spaccio agricolo ed un agriturismo. Si distingue per l'elevato valore sociale nel recupero e nell'inserimento di persone svantaggiate. Gestisce il Centro Diurno di Formazione all'Autonomia per l'inserimento di disabili fisici e psichici medio gravi e gravi attraverso attività diversificate e personalizzate.

Salumificio Gamba Edoardo - Villa D'Almè (Bg)

Azienda produttrice di salumi e in particolar modo di prodotti tradizionali lombardi con certificazione 'Bergamo, città dei 1000 sapori'. Tutti i prodotti sono ottenuti da una lavorazione 'sale e pepe' senza aggiunta di additivi, glutine, componenti ogm, latte e derivati. L'azienda è da sempre attenta alle problematiche sociali partecipando attivamente alle attività sociali e culturali del territorio oltre a mettere in campo particolari scontistiche dedicate alle famiglie. E' presente sul territorio anche attraverso le relazioni commerciali con i GAS locali per un mercato più equo e solidale.

Le menzioni speciali del settore trasformazione

MENZIONE SPECIALE - SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE

Gelateria Sherbet s.r.l. - Corbetta (Mi)

Produttore di gelato artigianale lavorato solo con frutta fresca di stagione privilegiando i prodotti a km zero. Oltre all'elevata qualità delle materie prime si distingue per la sostenibilità ambientale e sociale. Da una parte, utilizzando packaging in PLA_MaterBi o legno, impiegando lampade a led per l'illuminazione ed effettuando le lavorazioni più energivore negli orari serali; dall'altra appoggiando il progetto di inclusione sociale del Carcere Due Palazzi di Padova.

<u>SETTORE DISTRIBUZIONE</u>

Categoria Negozio Di Vicinato

Bottega al Binario 1 -Locate Triulzi (Mi)

Associazione culturale Namastè e bottega equosolidale. Il loro progetto 'Binario giusto' mira ad un consumo dei prodotti locali, a km zero, e cerca di preferire i piccoli produttori biologici del territorio. Il luogo in cui sorge, il Binario 1 nella stazione di Locate Triulzi, li porta a creare offerte particolari per i fruitori della linea ferroviaria.

Miobio s.n.c. - Milano

Negozio di vicinato con vendita di prodotti esclusivamente biologici a filiera corta e a km zero. Privilegia le produzioni del territorio tenendo conto della stagionalità delle produzioni sia vegetali che animali. Attento all'uso di imballaggi offre servizio di ritiro dei vuoti e distribuzione a dispenser. Segue inoltre politiche di contenimento prezzi per particolari categorie sociali.

Produttori agricoli Parco Ticino - Lonate Pozzolo (Va)

Consorzio di Aziende Agricole che vendono i propri prodotti esclusivamente a marchio 'Parco Ticino - Produzione controllata'. Tutte le materie prime sono prodotte nel pieno e totale rispetto per l'ambiente e la biodiversità e la salute pubblica. Sono prodotti di nicchia lavorati seguendo metodi antichi, precedenti all'avvento dell'agricoltura intensiva.

Categoria Media Struttura

Aretè Coop. Soc. - Torre Boldone (Bg)

Cooperativa Sociale con produzione e distribuzione di prodotti ortofrutticoli biologici. E' impegnata nell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, in particolar modo di detenuti e disabili psichici. Inoltre con Cooperative e Associazioni del territorio organizza pranzi e cene impiegando le eccedenze alimentari che periodicamente vengono consegnate alle mense dei poveri o ad Associazioni caritatevoli. Molto attiva anche sul territorio con la partecipazione a reti produttori/consumatori, mercati contadini e GAS.

Categoria Grande Struttura

BV Frutta s.n.c. - Piadena (Cr)

Azienda certificata per la distribuzione di frutta e verdura biologica è attenta anche all'utilizzo degli imballaggi e al ritiro dei vuoti e a tutte le operazioni di riciclo. Negli ultimi anni ha avviato con l'Ecomuseo delle Valli Oglio Chiese di Isola Dovarese (Cr) il progetto denominato 'l'ort' con la coltivazione di un orto didattico per la divulgazione del concetto di biodiversità ortofrutticola e per la promozione del territorio.

**A cura di
Lucia Moreschi e Mariachiara Colombini**