



# Presentazione e Manuale di GASTEJU

**GASTEJU**

Gruppo Acquisto Solidale di Castel Madama

10 anni di equilibrio tra solidarietà, biodiversità e sostenibilità

“Da una parte abbiamo i **consumatori** critici che cercano prodotti etici e compatibili, dall'altra si trovano i **piccoli produttori** che fanno fatica a trovare un mercato nonostante la bontà dei loro prodotti. E allora, facciamoli incontrare!”

**Associazione** di promozione sociale GASTEJU

Indirizzo: Via della Libertà 163, 00024 Castel Madama (RM)

Codice Fiscale: 094056030581      Cellulare di riferimento: 320/0253113

Iban: IT04D 05018 03200 0000 1205 7642 (Banca Popolare Etica)

*Versione del documento di Gennaio 2021*

## Indice

Ruoli nell'associazione .....	3
Obiettivi.....	3
Funzionamento GAS .....	4
Storia dei GAS .....	4
Principi dei GAS .....	4
Contatti.....	5
Prodotti .....	6
Aziende.....	7
Referenti.....	8
Rete DES .....	9
Accedere.....	9
Modificare i dati personali .....	9
Acquisto dei prodotti.....	9
Controllare la propria cassa.....	11
Eeguire la ricarica .....	11
Visualizzare gli acquisti .....	12
Creare un listino.....	13
Aprire un ordine.....	13
Conoscere i prodotti ordinati .....	14
Distribuire un ordine.....	15
Modificare un ordine chiuso.....	16
Rettifica prodotti non arrivati .....	17
Convalidare un ordine chiuso.....	17
Schede Fornitori.....	19
Biosolidale.....	19
Birra Morena .....	20
Camilli.....	21
Campelli.....	22
Cipa Agricola .....	23
D'Aloisio .....	24
Fishbox .....	25
Iris.....	26
Limoncella .....	27
Lucart.....	28
Mondosolidale .....	29
Pangea.....	30
Sansoni .....	31
Contropodere.....	32
Eugenio.....	32
Frosini.....	33
Giovanni .....	33
Papavero .....	34
Fattoria del Parco.....	35
Stella.....	35

## **Chi siamo**

“Un gruppo di persone decide di incontrarsi per riflettere sui propri consumi e per acquistare prodotti di uso comune, utilizzando come criterio guida il concetto di giustizia e solidarietà”

Gasteju è il G.A.S. di Castel Madama, cioè un Gruppo d'Acquisto Solidale operante in modo informale da febbraio 2009, costituitosi in un'associazione di promozione sociale nell'ottobre dello stesso anno. L'obiettivo fondamentale è quello di avere un approccio critico al consumo ed applicare i principi di equità, solidarietà e sostenibilità ai propri acquisti, oltre a raggiungere un risparmio economico.

I criteri che ci guidano nella scelta dei fornitori sono: la qualità del prodotto, la dignità del lavoro ed il rispetto dell'ambiente. Prediligiamo i piccoli fornitori, i prodotti locali, l'agricoltura biologica e la riduzione degli imballaggi. Attualmente l'associazione è costituita da 30 famiglie che acquistano annualmente varie tipologie di prodotti.

## **Ruoli nell'associazione**

Presidente: Gianluca C.

Vice Presidente: Anna P.

Tesoriere: Mariella S.

Segretario: Giorgio P.

Coordinatore gruppo Whatsapp: Anna P.

Gestore sito web: Federico F.

Responsabile pagina Facebook: Carlo D.

Referente: chi organizza e gestisce l'ordine d'acquisto

Socio: componente dell'associazione

Socio temporaneo: componente dell'associazione nel periodo di prova

## **Obiettivi**

L'Associazione non ha fini di lucro e si prefigge i seguenti obiettivi:

- favorire la solidarietà tra i soci;
- promuovere la partecipazione dei propri soci alla vita comunitaria;
- diffondere il consumo dei prodotti biologici, biodinamici, naturali, eco-compatibili, equi e solidali e locali;
- sostenere i piccoli produttori, prevalentemente biologici, stabilendo con essi rapporti diretti che garantiscano un'equa remunerazione;
- promuovere l'informazione e la formazione sull'agricoltura biologica e bio-dinamica, sui prodotti eco-compatibili e sulle loro tecniche di produzione ed utilizzo;

Per la realizzazione dei propri fini e nell'intento di operare interessi a valenza collettiva, l'Associazione si propone di svolgere le seguenti attività:

- fare acquisti collettivi di prodotti;
- fornire assistenza ed informazione ai soci nel campo alimentare biologico e nei settori ad esso collegati (modalità di produzione e di distribuzione, "ricette" per l'uso, impatto ambientale, ecc.);
- consorzarsi e riunirsi in coordinamento con altre associazioni ed enti che operino nel medesimo ambito;
- coordinare, realizzare e promuovere progetti di ricerca e studio;
- organizzare manifestazioni pubbliche, incontri, convegni, seminari, produzioni editoriali e pranzi sociali per la divulgazione dei fini istituzionali dell'Associazione, anche in stretto rapporto di collaborazione con tutte le componenti sociali, culturali ed economiche che operano nel territorio.

## **Funzionamento GAS**

Gasteju si basa sul lavoro volontario dei soci, che alternativamente si occupano di far funzionare gli ingranaggi della macchina del GAS, svolgendo tra l'altro le seguenti mansioni:

- ✓ Ricerca e selezione dei fornitori;
- ✓ Contatti con il venditore;
- ✓ Apertura dell'ordine su ReteDes;
- ✓ Invio dell'ordine al produttore;
- ✓ Esecuzione del pagamento;
- ✓ Consegna e distribuzione della merce;
- ✓ Rettifica e convalida su ReteDes.

Senza considerare i compiti del tesoriere, la tenuta della cassa, la pulizia della sede, la manutenzione del sito web, la gestione della pagina facebook e l'organizzazione del gruppo whatsapp. Solo alla fine di questa catena i prodotti arrivano sullo scaffale pronti per il ritiro.

Per l'iscrizione al gruppo Gasteju è richiesta una quota annuale necessaria a coprire i costi dell'Associazione. Questo tipo di associazioni ha un limite massimo di soci e fornitori. Basando il proprio funzionamento esclusivamente sul lavoro volontario (ritagliato dal tempo libero), la quantità dei prodotti acquistabili ha un limite massimo dovuto alla disponibilità dei soci che mettono a disposizione il proprio tempo. Per lo stesso motivo non è possibile accontentare tutti i fornitori, la quantità di merce acquistabile e distribuibile non è infinita. Resta comunque la possibilità, supportata fortemente dall'Associazione, di dare vita a nuovi GAS.

## **Storia dei GAS**

dal Documento Base dei Gas di Fidenza (1999)

Quando un gruppo di persone decide di incontrarsi per riflettere sui propri consumi e per acquistare prodotti di uso comune, utilizzando come criterio guida il concetto di giustizia e solidarietà, dà vita a un GAS. Finalità di un GAS è provvedere all'acquisto di beni e servizi cercando di realizzare una concezione più umana dell'economia, cioè più vicina alle esigenze reali dell'uomo e dell'ambiente, formulando un'etica del consumare in modo critico che unisce le persone invece di dividerle, che mette in comune tempo e risorse invece di tenerli separati, che porta alla condivisione invece di rinchiudere ciascuno in un proprio mondo (di consumi). Essere un GAS perciò non vuole dire soltanto risparmiare acquistando in grandi quantitativi, ma soprattutto chiedersi che cosa c'è dietro a un determinato bene di consumo: se chi lo ha prodotto ha rispettato le risorse naturali e le persone che le hanno trasformate; quanto del costo finale serve a pagare il lavoro e quanto invece la pubblicità e la distribuzione; qual è l'impatto sull'ambiente in termini di inquinamento, imballaggio, trasporto... fino a mettere in discussione il concetto stesso di consumo ed il modello di sviluppo che lo sorregge.

## **Principi dei GAS**

### Cosa sono i gruppi d'acquisto solidale?

È un insieme di persone che decidono di incontrarsi per acquistare all'ingrosso prodotti alimentari o di uso comune solitamente di produzione biologica o eco-compatibile (rispettosi dell'ambiente e dei lavoratori) da redistribuire tra loro.

### Perché si chiama solidale?

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, al rispetto dell'ambiente, ai popoli del sud del mondo e a coloro che -a causa della ingiusta ripartizione delle ricchezze- subiscono le conseguenze inique di questo modello di sviluppo.

### Perché nasce un gas?

Perché crediamo che ognuno di noi possa dare una mano a cambiare il mondo... partendo dal carrello della spesa! Dietro a questo gesto quotidiano si nascondono problemi di portata planetaria: inquinamento, spreco di risorse non rinnovabili, sfruttamento dei minori e dei lavoratori.

Spesso alla base vi è una critica profonda verso il modello di consumo e di economia globale ora imperante, insieme alla ricerca di una alternativa praticabile da subito. Il gruppo aiuta a non sentirsi soli nella propria critica al consumismo, a scambiarsi esperienze ed appoggio, a verificare le proprie scelte.

### Come funziona un gas?

Insieme ci si occupa di ricercare nella zona piccoli produttori rispettosi dell'uomo e dell'ambiente, di raccogliere gli ordini tra chi aderisce, di acquistare i prodotti e distribuirli...e si parte!

### Prodotti locali

Per ridurre l'inquinamento e lo spreco energetico dovuti al trasporto della merce su e giù per il pianeta (e viaggiando di meno, arriva più fresca e non richiede conservanti!); si possono conoscere i produttori, verificare il loro comportamento, apprezzare la "storia" di ogni prodotto.

### Piccoli produttori

Perché è più facile conoscerli e perché lavorano con più intensità di manodopera che non di capitale: così i soldi che si spendono finanziano l'occupazione, e non gli azionisti.

### Prodotti biologici

Perché non utilizzano pesticidi, diserbanti, concimi chimici, che inquinano e consumano energia, ma invece rispettano la terra (per inquinare ci vuole un attimo, per bonificare decenni). Così possiamo anche mangiare cose naturali, recuperandone i sapori.

### Attenzione alle condizioni di lavoro

L'economia nell'era della globalizzazione le multinazionali spostano la produzione dove i costi sono più bassi, la manodopera è sottopagata e i lavoratori non hanno diritti: preferire i prodotti senza sfruttamento significa aiutare a regolare il mercato del lavoro.

### **Contatti**

Riunioni: ogni venerdì sera ore 21,30 nella sede

Sede legale: Via della Libertà 163, 00024 Castel Madama (RM)

Magazzino: Via della Libertà 163, 00024 Castel Madama (RM)

Cellulare di riferimento: 320/0253113

Email: [info@gasteju.it](mailto:info@gasteju.it)

Sito web: <https://gasteju.altervista.org/>

Facebook: gruppo Gasteju ([facebook.com/gasteju.gastello](https://www.facebook.com/gasteju.gastello))

WhatsApp: gruppo soci Gasteju

Gestionale: <https://retegas.altervista.org/>

Responsabile applicativo reteDES.it: Mauro M.

## Prodotti

Qui sotto si riportano le tabelle riassuntive dei prodotti del GAS e dei loro fornitori. È possibile cercare nuovi prodotti e contattare nuovi fornitori. È fondamentale la solidarietà tra i soci: ognuno dovrebbe essere referente almeno di un prodotto, in modo da ridistribuire il lavoro tra tutti.

Frutta		
Prodotti	Aziende	
Banane		Biosolidale
Mele	Az. Agr. "La limoncella"	Biosolidale
Fragole	Fattoria il Papavero	
Prugne	Orti comuni	Biosolidale
Uva		Biosolidale
Fichi	Orti comuni	
Ciliege	Orti comuni	
Meloni		Biosolidale
Arance	D'Aloisio	

Verdure		
Cavoli	Orti comuni	Biosolidale
Broccoli	Orti comuni	Biosolidale
Insalate	Orti comuni	Biosolidale
Zucchine	Orti comuni	Biosolidale
Melanzane	Orti comuni	Biosolidale
Pomodori	Orti comuni	Biosolidale
Odori	Orti comuni	Biosolidale
Legumi	Giovanni	Biosolidale
Spinaci		Biosolidale
Peperoni	Orti comuni	Biosolidale

Proteine animali		
Pesce	Fishbox	
Carne Manzo	Az. Agr. Sansoni	
Carne Maiale	Macchina del Gas	
Pollame	Macchina del Gas	Biosolidale
Formaggi capra	Fattoria del Parco	
Formaggi mucca	Macchina del Gas	
Formaggi di pecora	Polifemo	Biosolidale
Parmigiano	Az. Agr. Campelli	

Cereali e derivati		
Pane Grani Antichi	Stella	
Farine	Iris	
Pasta	Iris	
Pasta integrale Solina	Enrico	Iris

Prodotti esteri	
Caffè	Pangea Niente Troppo
Thè	Pangea Niente Troppo

Cioccolato	Pangea Niente Troppo
Zucchero	Pangea Niente Troppo
Spezie	Pangea Niente Troppo

## Aziende

Qui sotto si riporta la tabella dei contatti dei fornitori, in modo da avere informazioni sui produttori.

Contatti dei Fornitori			
Fornitore	Comune	Pr.	Sito web
Altrovino	---	---	---
Azienda Camilli	Vetralla	VT	<a href="http://www.frantoiocamilli.it/">http://www.frantoiocamilli.it/</a>
Azienda Cavazza	Sutri	VT	---
Az. F.lli Marti	Magliano S.	RI	<a href="http://www.perledegliangeli.com">http://www.perledegliangeli.com</a>
Azienda Tognazzi	Tivoli	RM	---
Biosolidale	Guidonia	RM	<a href="http://www.biosolidale.it">www.biosolidale.it</a>
Birra Morena	Balvano	PZ	<a href="https://www.birramorena.com/home">https://www.birramorena.com/home</a>
Campelli	Langhirano	PR	<a href="http://www.aziendaagricolacampelli.it">http://www.aziendaagricolacampelli.it</a>
Cipa Agricola	Ostuni	BR	<a href="https://www.oleificiopicagricola.it/">https://www.oleificiopicagricola.it/</a>
Contropodere	Amelia	TR	<a href="http://www.contropodere.it/">http://www.contropodere.it/</a>
D'Aloisio	Tursi	MT	<a href="http://www.ilbuonodicampagna.it/">http://www.ilbuonodicampagna.it/</a>
Eugenio	Gerano	RM	---
Fattoria Parco	Vicovaro	RM	<a href="http://lafattoriadelparco.com">http://lafattoriadelparco.com</a>
Fishbox	Termoli	CB	<a href="http://www.fishbox.it/">http://www.fishbox.it/</a>
Frosini	C. Madama	RM	<a href="http://www.aziendaagricolafrosinilorenzo.it">www.aziendaagricolafrosinilorenzo.it</a>
Giovanni	Subiaco	RM	---
Iris	Calvatone	CR	<a href="http://www.irisbio.com/">http://www.irisbio.com/</a>
La Limoncella	Ortona	AQ	---
Lucart SpA	Porcari	LU	<a href="http://www.lucartgroup.com">www.lucartgroup.com</a>
Macchina Gas	Tivoli	RM	<a href="http://www.lamacchinadelgas.org">www.lamacchinadelgas.org</a>
Mondo solidale	Chiaravalle	AN	<a href="http://www.mondosolidale.org/">http://www.mondosolidale.org/</a>
Pangea	Roma	RM	<a href="http://www.commercioequo.org">www.commercioequo.org</a>
Papavero	Aprilia	RM	---
Pompeo	Anticoli C.	RM	---
San Leonardello	S. Leonardello	CT	---
Sansoni	Nepi	VT	<a href="http://www.aziendaagricolasansoni.it">www.aziendaagricolasansoni.it</a>
Saponi Lumiere	---	---	---
Stella	Tivoli	RM	---

## Referenti

Qui sotto si riporta la tabella dei referenti che si occupano dei vari ordini. Qualora si avessero dubbi sul prodotto, sulla data di consegna, o altri problemi, è bene contattare direttamente quel referente.

Referenti		
Fornitore	Prodotti	Referente Gas
Vari	acido citrico e percarbonato	Giorgio P.
Altrovino	prosecco, genziana, sambuca	Giorgio P.
Azienda Camilli	olio evo	Gianluca C.
Azienda Cavazza	castagne	Giorgio P.
Az. F.lli Marti	formaggi e latticini	Piera P.
Azienda Tognazzi	olio evo	Gianluca C.
Biosolidale	frutta, ortaggi, dolci, carne, formaggi	Mariella S.
Birra morena	birra	Giorgio P.
Campelli	parmigiano reggiano	Stefano G.
Cipa Agricola	mandorle ed olio evo	Federico F.
Contropodere	confetture, liquori, noci sapone	Giorgio P.
D'Aloisio	arance	Anna P.
Eugenio	ciliegie e confettura mela	Giorgio P.
Fattoria Parco	formaggi di capra	Giorgio P.
Fishbox	pesce	Gianluca C.
Frosini	confetture, olio, vino, orto, frutta, cannabis	Maurizio F.
Giovanni	ortaggi, miele, frutta	Giovanni T.
Iris	pasta, farina, passata	Anna Sisti
La Limoncella	mele, patate, fagioli, aceto, pomodoro	Stefano G.
Lucart SpA	carta igienica, tovaglioli, asciugatutto	Stefano G.
Macchina Gas	carne, salumi, formaggi, scatolame	Giorgio P.
Mondo solidale	detersivi, detergenti, pomata arnica	Giorgio P.
Pangea	zucchero, dolci, orzo, riso, cioccolato	Gianluca C.
Papavero	fragole e pesche	Anna P.
Pompeo	patate	Carlo D.
San Leonardello	limoni	Giorgio P.
Sansoni	carne	Giorgio P.
Saponi Lumiere	saponi Lumiere	Letizia D.
Stella	pane e dolci grani antichi	Federico F.

## Rete DES

### Accedere

I soci possono acquistare i prodotti del GAS attraverso un programma gestionale gratuito chiamato "Rete DES". Per accedere al portale online, utilizzabile su pc, tablet ed anche cellulare, si devono seguire le seguenti istruzioni:

- 1) andare alla pagina web: <https://retegas.altervista.org/gas4/login.php>
- 2) inserire lo "Username" fornito dal GAS tramite email
- 3) inserire la "Password" fornita dal GAS tramite email (da cambiare al primo accesso)
- 4) apporre il flag "Rimani connesso" (facilita i successivi ingressi)
- 5) spingere il tasto "Entra"



### Modificare i dati personali

Al primo accesso, e periodicamente, è importante **cambiare la password** ed **aggiornare i propri dati** personali per ragioni di sicurezza informatica. A tale riguardo seguire questa procedura:

- 1) Aprire il menu a discesa "Nome Cognome" (anche con il tasto +)
- 2) Selezionare la scheda "Anagrafica"
- 3) A destra vi è la zona "Cambio di password"
- 4) Inserire la vecchia e nuova password
- 5) Cliccare sul tasto "Salva le modifiche"
- 6) Andare poi in basso a destra nella zona "Anagrafica utente"
- 7) Inserire oppure aggiornare i propri dati (nome, email e telefono) e salvare

### Acquisto dei prodotti

Sulla pagina iniziale del "Cruscotto" sono visualizzati a sinistra gli ordini attualmente aperti, ed a destra quelli chiusi, convalidati oppure programmati. Per eseguire **l'acquisto dei prodotti** basta selezionare l'icona del carrellino. Per ricercare un ordine, si può usare l'operazione "Filtra" presente a destra, appena sotto la lista degli "Ultimi 20 ordini", digitando una parte del nome dell'ordine, oppure aiutandosi con la selezione delle caselle sottostanti che filtrano tra gli ordini programmati, aperti, chiusi, convalidati, acquistati, gas esterni e condivisi.

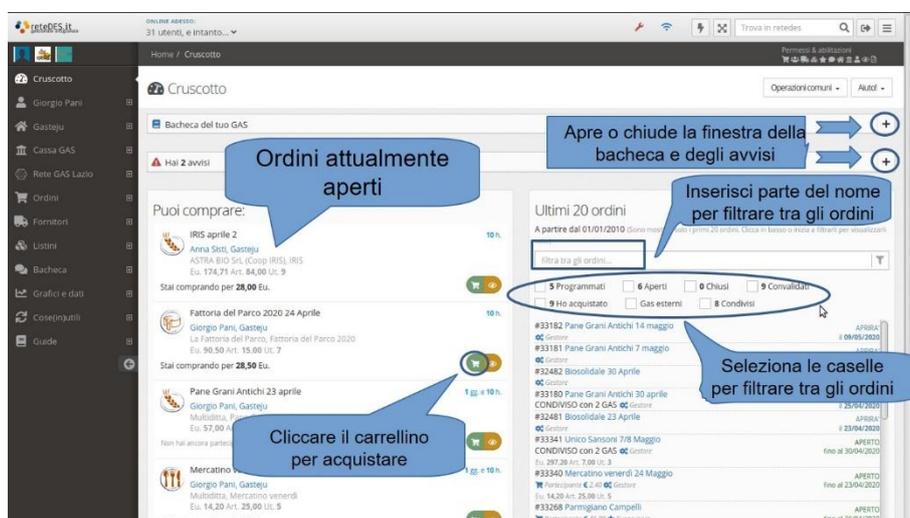
Quando l'ordine è programmato oppure chiuso non si può acquistare.

La convalida è eseguita dopo aver verificato i prodotti effettivamente consegnati dal fornitore.

Una volta cliccato sul carrellino si raggiunge la pagina dell'ordine. Qui si può trovare una breve descrizione del prodotto e del fornitore. In alto a sinistra sono mostrati questi dati:

- importo totale raggiunto dall'ordine (euro)
- articoli totali acquistati (numero)

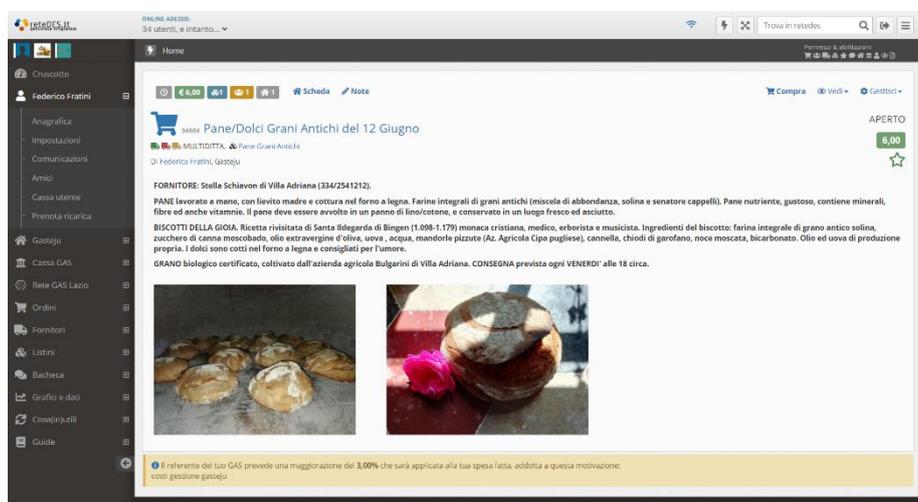
- utenti che stanno partecipando (numero)
- Gas coinvolti (numero)
- tasto “Scheda” si torna ai dati dell’ordine (informazioni, organizzazione, gas)
- tasto “Note” si visualizza/nasconde la finestra con la descrizione



Nella pagina si possono trovare queste ulteriori informazioni:

- in alto a destra è specificato lo stato dell’ordine (aperto, chiuso, programmato)
- in alto a destra è indicato l’importo finora acquistato
- in alto a destra è presente il tasto “Compra” per andare all’apposita sezione
- in alto a destra è presente il tasto “Vedi” (per vedere ciò che si è acquistato)
- in basso a destra è visualizzato l’importo residuo della propria cassa (“In cassa”)
- in basso a destra è visualizzato l’importo acquistato in quest’ordine (“Questo ordine”)

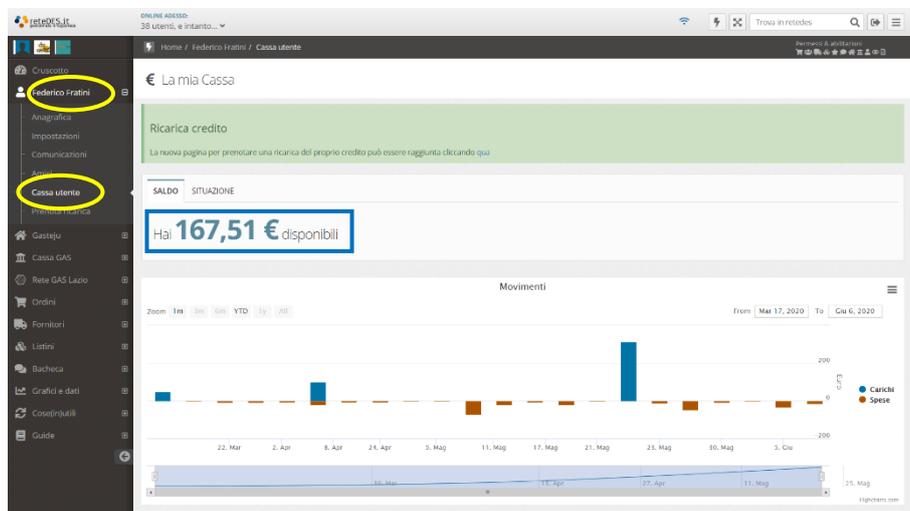
La lista degli articoli si trova in fondo alla pagina, scorrendo verso il basso. Le schede Help con il punto interrogativo “?” possono essere ridotte con il tasto “-” a destra, vicino a quello della stampa. Per comprare un prodotto si deve cliccare sul tasto cerchiato “+” presente a destra di ogni articolo. Spingendo l’icona “i” si possono visualizzare le note di quell’articolo. Ogni volta che si preme sul tasto “+” aumentano i pezzi comprati di quel prodotto, che sono visualizzati lì accanto insieme all’importo totale. Per eliminare i pezzi acquistati dell’articolo è sufficiente cliccare sul tasto “X” presente a destra di ogni articolo. Il numero di pezzi si azzerava.



## Controllare la propria cassa

Per controllare la cassa e gli acquisti, si possono seguire le seguenti istruzioni:

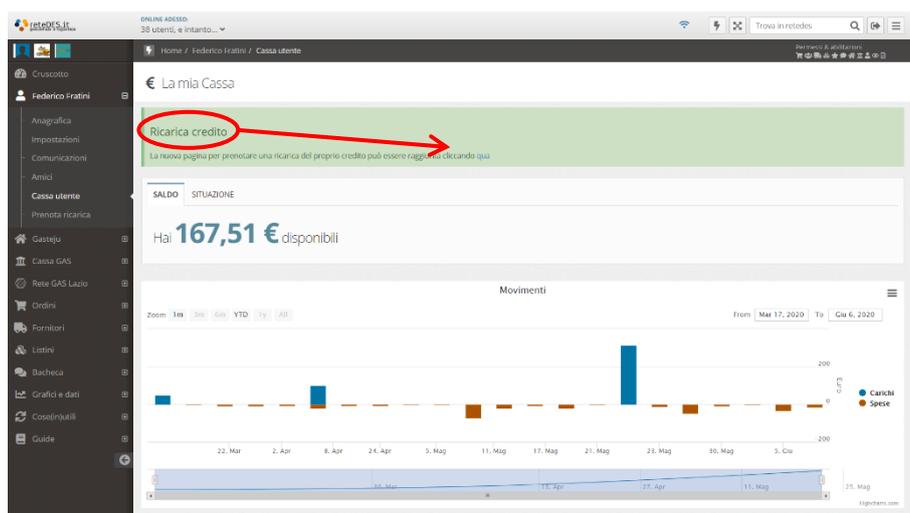
- 1) Aprire il menu a discesa “Nome Cognome” (anche con il tasto +)
- 2) Selezionare la scheda “Cassa utente”
- 3) In alto nel “Saldo” è visualizzato l’importo disponibile in cassa

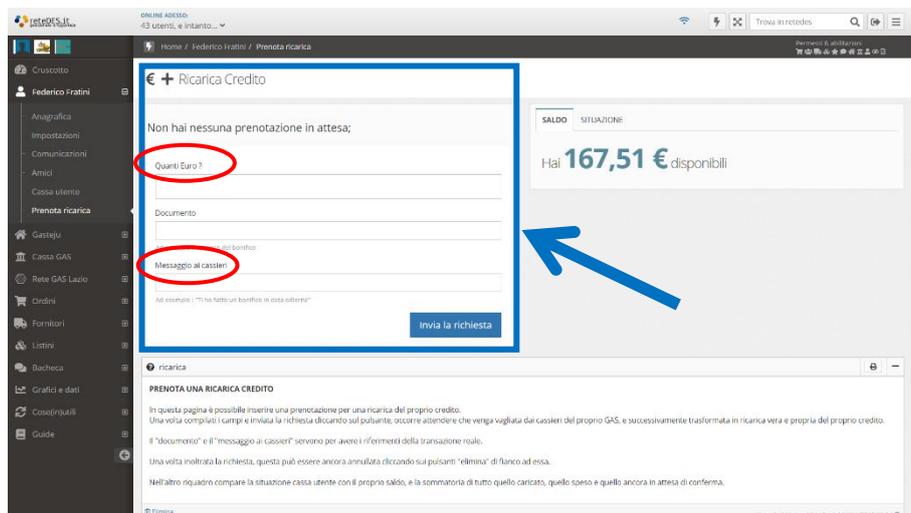


## Eseguire la ricarica

Per eseguire la ricarica della propria cassa, compiere i seguenti passi:

- 1) Eseguire il bonifico sul conto dell’Associazione (Banca Popolare Etica)
- 2) L’iban di Gasteju è: IT04D 05018 03200 0000 1205 7642
- 3) Aprire il menu a discesa “Nome Cognome” (anche con il tasto +)
- 4) Selezionare la scheda “Cassa utente”
- 5) Cliccare sul tasto “qui” all’inizio della pagina
- 6) Compilare i dati “Quanti Euro” e “Messaggio” (esempio: ho appena fatto il bonifico)
- 7) Spingere sul tasto “Invia la richiesta”





## Visualizzare gli acquisti

Per visualizzare i propri acquisti bisogna seguire queste istruzioni:

- 1) Selezionare la scheda "Cassa utente" dal menu a discesa "Nome Cognome"
- 2) Scorrendo in basso nei "Movimenti cassa" si visualizzano tutti gli acquisti fatti
- 3) Gli acquisti si possono ordinare (dal più recente) cliccando due volte sulla data
- 4) Cliccando sul numero della colonna "Ordine" si accede direttamente alla scheda
- 5) Spingendo poi il tasto "VEDI" si visualizzano i dettagli dell'ordine (prodotti e prezzi)

Movimenti cassa

Clicca [qui](#) per una versione più completa di questo report.

#	Data	Tipo	Credito	Debito	Descrizione	Ordine	Cassiere	REG
752408	17/03/2020 11:05	Ricarica	50		Ho appena fatto un primo bonifico. Federico Fratini		Mariella Santolamacca	17/03/2020 11:05
753565	18/03/2020 18:51	Scarico (Merce)		2,56	Pagamento Ordine	32397 IRIS marzo	Giorgio Parisi	18/03/2020 18:51
755028	21/03/2020 07:43	Scarico (Merce)		2,47	Pagamento Ordine	32691 Mercato venerdì 13 marzo	Giorgio Parisi	21/03/2020 07:43
755365	21/03/2020 16:03	Scarico (Merce)		6,18	Pagamento Ordine	32601 Pane Grani Antichi 20 Marzo	Giorgio Parisi	21/03/2020 16:03
763277	28/03/2020 11:18	Scarico (Merce)		7,62	Pagamento Ordine	32793 Mercato venerdì 27 marzo	Giorgio Parisi	28/03/2020 11:18
769090	03/04/2020 11:48	Scarico (Merce)		6,18	Pagamento Ordine	32602 Pane Grani Antichi 27 Marzo	Giorgio Parisi	03/04/2020 11:48
772027	06/04/2020 08:34	Ricarica	100		Ho appena fatto il 2° bonifico. Federico Fratini		Mariella Santolamacca	06/04/2020 08:34
772514	06/04/2020 17:24	Scarico (Merce)		20,97	Pagamento Ordine	32722 Unico Sarseni 9 aprile	Giorgio Parisi	06/04/2020 17:24
775891	10/04/2020 06:57	Scarico (Merce)		6,18	Pagamento Ordine	33068 Pane Grani Antichi 8 aprile	Giorgio Parisi	10/04/2020 06:57
789009	24/04/2020 14:23	Scarico (Merce)		3,91	Pagamento Ordine	32400 IRIS aprile 2	Giorgio Parisi	24/04/2020 14:23

Visto di 1 e 10 di 39 elementi

LA PAGINA DELLA PROPRIA CASSA

In questa pagina puoi controllare il tuo saldo e vedere lo storico dei tuoi movimenti.

€314,37 €216

Scheda Note

CONVALIDATO GAS 2,96

32397 IRIS marzo 1

Di Anna Sisti, Gasteju

Questo ordine ha una lista di 3 ordini programmati.

Il referente del tuo GAS prevede una maggiorazione del 3% che sarà applicata alla tua spesa fatta, adotta a questa motivazione: costi gestione gasteju

COMPRA... VEDI... CHIEDI...

Informazioni: Apri: sabato 07 marzo 2020 alle 01:00 Chiudi: mercoledì 11 marzo 2020 alle 22:00 Consigli: presso Gasteju

La macchina organizzativa: Anna Sisti Referente ordine Anna Sisti Referente per il tuo GAS

I documenti: Nessun documento relativo a questo ordine.

Codice	Descrizione	Ordinati	Arrivati	Prezzo	Totale articoli	Totale restitutive GAS	Totale
AD1CB10302SR	Pirene semola bio 500g (prezzo 1,40)	1,00	1,00	0,95 €	0,95		
A76PA001690R	Pastata di pomodoro bio 600g (prezzo 1,54)	1,00	1,00	1,54 €	1,54		
#MAGG 60	costi gestione gastebu	0,00	1,00	0,07 €	0,07		
				<b>Totale</b>	<b>2,49</b>	<b>0,00</b>	<b>2,56</b>

## Creare un listino

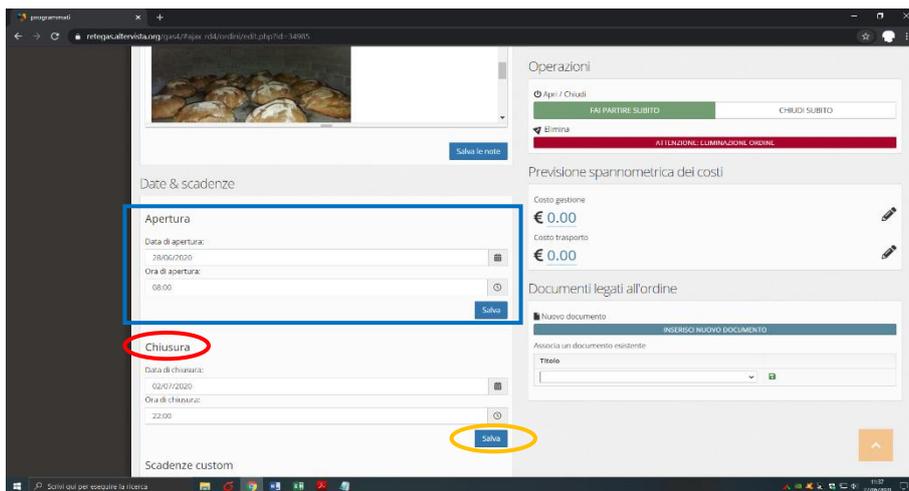
Per creare un listino si consiglia di farsi aiutare da un Referente esperto. Si fornisce qui sotto la procedura indicativa da effettuare:

- 1) Selezionare la voce "Listini del mio GAS" dal menù "Listini" a sinistra
- 2) Cliccare su un listino (ad esempio quello delle "Mandorle")
- 3) Nella sezione "Operatività > Esporta questo listino" selezionare il tasto "Excel"
- 4) Salvare il file sul proprio pc
- 5) Modificarlo opportunamente il file excel e salvarlo sul proprio pc
- 6) Accedere alla sezione "I miei listini" dal menù "Listini" a sinistra
- 7) Cliccare il tasto "Nuovo Listino multiditta" in alto a destra
- 8) Decidere un nome per il nuovo listino e specificare le varie opzioni a destra
- 9) Caricare il listino e salvare

## Aprire un ordine

Per aprire un ordine si devono seguire le seguenti istruzioni:

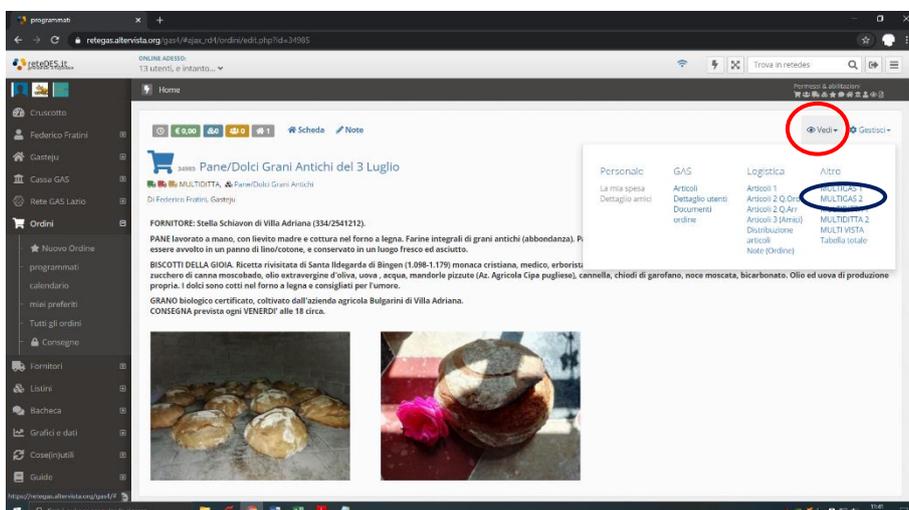
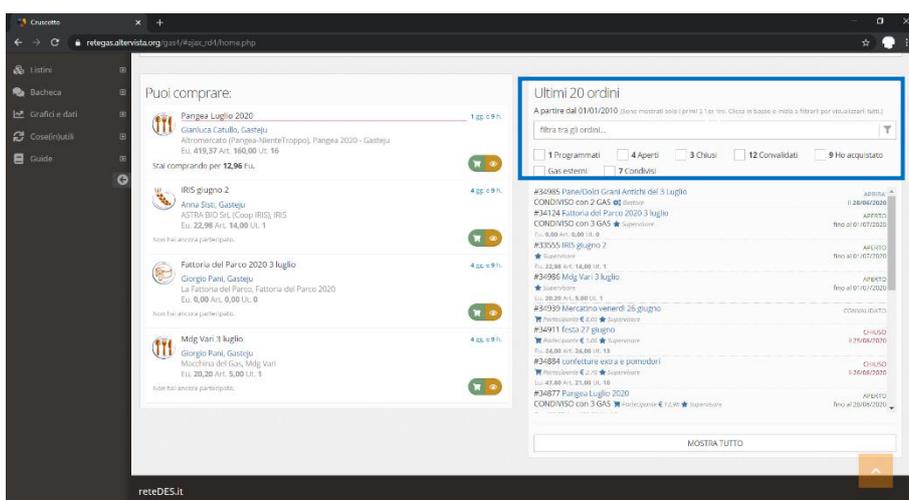
- 1) Selezionare la voce "Listini del mio GAS" dal menù "Listini" a sinistra
- 2) A fondo pagina cliccare sul listino che ci interessa
- 3) Inserire il nome dell'ordine nella sezione "Apri l'ordine"
- 4) Il nome dell'ordine deve riportare la data (esempio: "Mandorle del 20 Giugno")
- 5) Cliccare il tasto "OK"
- 6) Impostare la data e l'ora di apertura e chiusura dell'ordine (spingere "Fatto" e "Salva")
- 7) Si può aggiungere un GAS nella sezione "Condivisione con i GAS esterni"

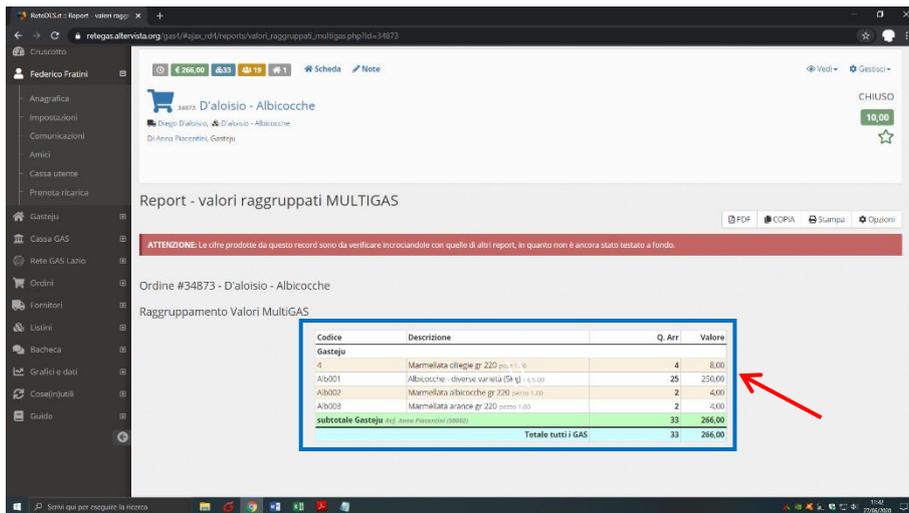


## Conoscere i prodotti ordinati

Per conoscere i prodotti ordinati dai soci si devono seguire queste istruzioni:

- 1) Nella pagina iniziale del "Cruscotto", in basso a destra trovate gli "Ultimi 20 ordini"
- 2) Usate "filtra tra gli ordini" per trovare e selezionare l'ordine d'interesse (in blu)
- 3) Nel menu "Vedi" in alto a destra selezionate la voce "Multigas 2"
- 4) Trovate la lista dei prodotti che dovete ordinare (inclusi quelli ordinati dagli altri GAS)

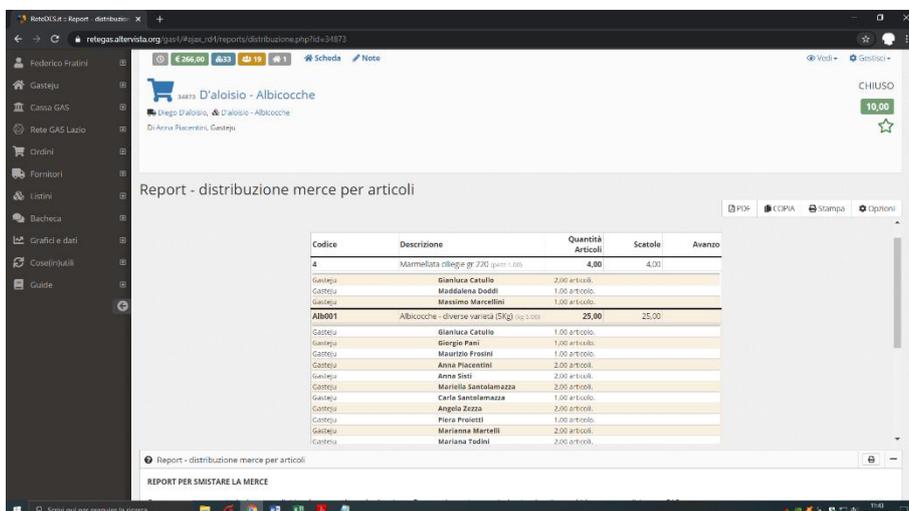
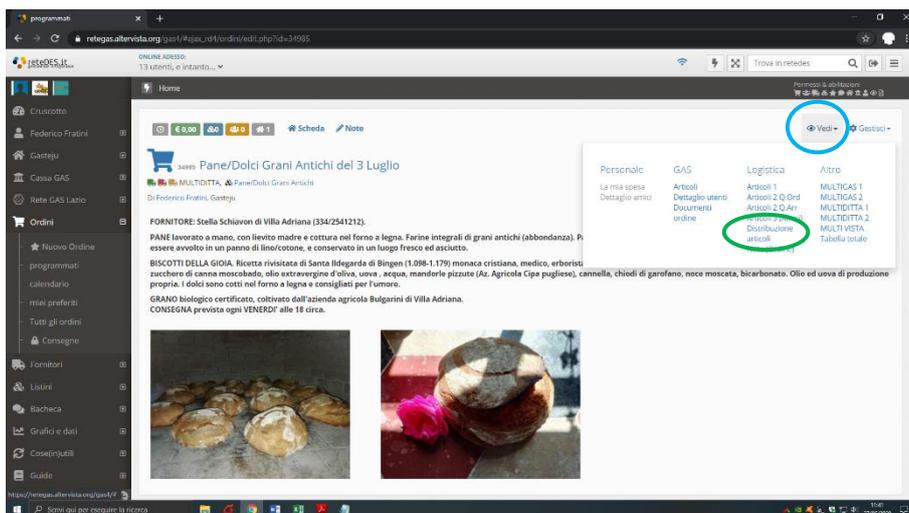




## Distribuire un ordine

Per distribuire un ordine consegnato dal fornitore si può procedere in questo modo:

- 1) Nella pagina iniziale del "Cruscotto", in basso a destra trovate gli "Ultimi 20 ordini"
- 2) Usate "filtra tra gli ordini" per trovare e selezionare l'ordine chiuso da distribuire
- 3) Nel menu "Vedi" in alto a destra selezionate la voce "Distribuzione articoli"
- 4) Trovate così i prodotti ordinati dai singoli soci, e potete distribuirli sugli scaffali



## Modificare un ordine chiuso

Per modificare un ordine chiuso (prodotti mancanti/aggiunti/variati), seguire questi punti:

- 1) Cercare e cliccare sul nome dell'ordine chiuso da modificare
- 2) Nel menu "Gestisci" in alto a destra selezionate la voce "Dettaglio"
- 3) Selezionare "SI" nella riga "Abilitazione eliminazione righe"
- 4) Per eliminare un articolo cliccare sull'icona del cestino a destra della riga
- 5) Aggiungere un articolo con la sezione "Aggiungi articoli" (articolo, utente, quantità)

Report - distribuzione merce per articoli

Codice	Descrizione		
4	Marmellata ciliege gr 220 (pac 1,20)	4,00	4,00
Gastaju	Gianluca Catullo	2,00 articoli	
Catullo	Maddalena Doddi	1,00 articolo	
Gastaju	Massimo Marcellini	1,00 articolo	
Alb001	Albicocche - diverse varietà (5kg) (pac 5,00)	25,00	25,00
Catullo	Gianluca Catullo	1,00 articolo	
Gastaju	Giorgio Pini	1,00 articolo	
Catullo	Maurizio Fresini	1,00 articolo	
Catullo	Anna Piacentini	2,00 articoli	
Gastaju	Anna Sisti	2,00 articoli	
Catullo	Mariella Santolamazza	2,00 articoli	
Gastaju	Carla Santolamazza	1,00 articolo	
Catullo	Angela Zezza	2,00 articoli	
Catullo	Piera Proietti	1,00 articolo	
Gastaju	Mariana Marcellini	2,00 articoli	
Catullo	Mariana Todini	2,00 articoli	

Rettifica il DETTAGLIO di ogni singola RIGA

Visualizzate 25 righe su 25 totali

Abilita eliminazione righe

Abilita la modifica alla quantità ordinata

Abilita la modifica alla quantità arrivata

Abilita la modifica al prezzo unitario

Abilita la modifica al totale riga

Data Ora	Utente GAS	Codice Descrizione	Ord.	Arr.	Prezzo	Totale
2020-06-22 10:58:41	Gianluca Catullo	Alb001 Albicocche - diverse varietà (5kg)	1	1	10,0000	10
2020-06-22 10:58:48	Gianluca Catullo	4 Marmellata ciliege gr 220	2	2	2,0000	4
2020-06-21 15:49:19	Giorgio Pini	Alb001	1	1	10,0000	10

Aggiungi articoli

Cosa, quanto e a chi vuoi:

Seleziona un articolo

Seleziona un utente

Inserisci la quantità

Cerca tra gli articoli

Cerca tra gli utenti

Quantità

Aggiungi questi articoli

ATTENZIONE gli articoli aggiunti in questo modo non creano i rispettivi movimenti della cassa, per cui è probabile che i totali non corrispondano. È compito del cassiere, dopo che è stato convalidato l'ordine, ALLINEARE nuovamente la cassa, a meno che il suo gas usi l'opzione di allineamento automatico alla convalida.

Rettifiche Dettaglio Righe

RETTIFICA OGNI DETTAGLIO

Questa pagina permette di modificare ogni voce che compone l'ordine. Le righe si possono filtrare per data, utente, gas, codice o articolo.

## Rettifica prodotti non arrivati

Per modificare nell'ordine un prodotto non consegnato dal fornitore, procedere così:

- 1) Ricercare e cliccare sul nome dell'ordine chiuso da modificare
- 2) Nel menu "Gestisci" in alto a destra selezionate la voce "Scatole e articoli"
- 3) Selezionare le righe con i prodotti non arrivati
- 4) Andare in basso sotto la lista
- 5) Cliccare il bottone "Esegui" della voce "Metti le quantità a zero (non sono arrivati)"

## Convalidare un ordine chiuso

Per convalidare un ordine chiuso si procede in questo modo:

- 1) Ricercare e cliccare sul nome dell'ordine chiuso da modificare
- 2) Nel menu "Gestisci" in alto a destra selezionate la voce "Sconti e Maggiorazioni"
- 3) Aggiungere i costi di gestione di Gasteju del 3% e cliccare "Esegui"
- 4) Nel menu "Gestisci" in alto a destra selezionate la voce "Aggiunte e Detrazioni"
- 5) Aggiungere i costi di trasporto e cliccare "Esegui"
- 6) Nel menu "Gestisci" in alto a destra selezionate la voce "Convalida"
- 7) Controlla in basso il riepilogo e spingere il grande tasto verde "Convalida"

Report - distribuzione merce per articoli

Codice	Descrizione		
4	Marmellata ciliege gr 220 (per 1.000)	4,00	4,00
Gasteju	Gianluca Casullo	2,00 articoli	
Castella	Maddalena Sodei	1,00 articolo	
Gasteju	Massimo Marcellini	1,00 articolo	
Alb001	Albicocche - diverse varietà (5KG) (per 1.000)	25,00	25,00
Gasteju	Gianluca Casullo	1,00 articolo	
Castella	Giorgio Pini	1,00 articolo	
Castella	Maurizio Frisini	1,00 articolo	
Gasteju	Anna Piacentini	2,00 articoli	
Gasteju	Anna Sodi	2,00 articoli	
Castella	Mariella Santolamazza	2,00 articoli	
Gasteju	Carla Santolamazza	1,00 articolo	
Castella	Angela Zecchi	2,00 articoli	
Castella	Piera Proietti	1,00 articolo	
Gasteju	Marianna Martelli	2,00 articoli	
Castella	Mariana Todini	2,00 articoli	

Applica sconti o maggiorazioni percentuali.

Totale articoli: 266,00 €

Rettifiche: 0,00 €

Totale ordine: 266,00 €

Totale articoli tuo GAS: 266,00 €

Rettifiche tuo GAS: 0,00 €

Extra tuo GAS: 0,00 €

Totale ordine tuo GAS: 266,00 €

Maggiorazione / Sconto da effettuare (in %): 3

Come comportarsi con le rettifiche esistenti?

Includi le rettifiche esistenti

Applica solo al valore netto

Chi è coinvolto?

Solo utenti partecipanti a questo ordine del tuo GAS

Scegli il tipo di movimento

Maggiorazione

Descrizione operazione

Costi gestione Gasteju

Indietro Esegui

Report - distribuzione merce per articoli

Codice	Descrizione		
4	Marmellata ciliege gr 220 (paesi 128)	4,00	4,00
Castelu	Gianluca Cataldo	2,00 articoli	
Castelu	Madalina Toddi	1,00 articolo	
Castelu	Massimo Marcellini	1,00 articolo	
Alb001	Albicocche - diverse varietà (5kg) (paesi 100)	25,00	25,00
Castelu	Gianluca Cataldo	1,00 articolo	
Castelu	Giorgio Fani	1,00 articolo	
Castelu	Maurizio Frattini	1,00 articolo	
Castelu	Anna Piacentini	2,00 articoli	
Castelu	Anna Sisti	2,00 articoli	
Castelu	Mariella Santolamazza	2,00 articoli	
Castelu	Carla Santolamazza	1,00 articolo	
Castelu	Angela Zezza	2,00 articoli	
Castelu	Piera Piacentini	1,00 articolo	
Castelu	Marianna Marcelli	2,00 articoli	
Castelu	Mariana Toddi	2,00 articoli	

Importo aggiungere/sottrarre

Importo: 25

Come gestire questo importo?

- Ripartisci proporzionalmente tra gli utenti in base alla loro spesa
- Ripartisci l'importo equamente tra gli utenti
- Dividi in proporzione al campo "note brevi" detto anche "ingombro"

Chi è coinvolto?

Tutti gli utenti partecipanti a questo ordine

Scegli il tipo di movimento

Trasporto

Descrizione operazione

Costi trasporto

Esegui

CHIUSO 10,00

L'ordine appartiene al tuo gas, ed è chiuso. Se tutti gli importi sono corretti puoi convalidarlo. I cassieri del tuo gas potranno scalare i rispettivi importi agli utenti, e verrà mandata una mail ai referenti degli altri gas per avvisarli della avvenuta convalida.

CONVALIDA

Ordine #34873 - D'aloisio - Albicocche -

Utente	GAS	Articolo	Descrizione			
Gianluca Cataldo	Gasteju	Alb001	Albicocche - diverse varietà (5kg) kg 5,00	1,00	10,00	10,00

## Schede Fornitori

### Biosolidale

<b>Nome Fornitore</b>	Biosolidale Distribuzione Srl
<b>Indirizzo</b>	Guidonia Montecelio
<b>Provincia</b>	Roma
<b>Prodotti</b>	frutta, ortaggi, dolci, carne, formaggi
<b>Tipologia</b>	biologico certificato
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.biosolidale.it">www.biosolidale.it</a>
<b>Email</b>	gas@biosolidale.it



Biosolidale è un'azienda laziale nata con l'obiettivo di distribuire **prodotti biologici locali**. Tramite la trasformazione di frutta e verdura provenienti dalle aziende agricole con cui collaboriamo, abbiamo realizzato una linea di prodotti di altissima qualità. Tutti i prodotti della linea Biosolidale non usano: coloranti, correttori di acidità, addensanti, conservanti o solfiti aggiunti.



## Birra Morena

<b>Nome Fornitore</b>	Birra Lucana Srl
<b>Indirizzo</b>	Milano
<b>Provincia</b>	MI
<b>Prodotti</b>	birra
<b>Tipologia</b>	biologico certificato
<b>Sito web</b>	<a href="https://www.birramorena.com/home">https://www.birramorena.com/home</a>
<b>Email</b>	info@birramorena.com



Birra Morena Lucana Bio, è una **birra BIOLOGICA Italiana** nata in Lucania terra incontaminata ricca di vegetazione, boschi ed acqua sorgiva purissima, è prodotta con orzi locali biologici, coltivati con un processo di concimazione assolutamente naturale. Birra dal colore dorato, dal corpo morbido, amaro gradevole, sentori amabili fruttati e speziati; questa birra si pregia di essere fermentata in cantina e rifermentata in bottiglia con lievito ad alta fermentazione; Birra Biologica Speciale assolutamente naturale, Cruda non filtrata. Abbinabile con pasti semplici, con pasti vegani ed anche fuori pasto. Birra per i palati più esigenti. Temperatura ideale di servizio: 5 - 8°C / 41-46° F - EBU: 27 Birra Morena LUCANA BIO, è stata premiata all'International Beer Challenge di Londra 2017, nello stile ALE con la medaglia di bronzo!

Birra Morena si pone sul mercato come punto di rilancio tra il mondo Industriale del settore e i **birrifici del territorio**, per creare un'aggregazione della distribuzione indipendente qualificata, con "un progetto aperto a tutti", una produzione che lavora su concetti di bassa e alta fermentazione, come le più importanti aziende del settore, per adeguarsi alle odierne esigenze di flessibilità e qualità.

Fabbrica per la produzione di birra e bevande fermentate. L'attività produttiva della Birra Lucana si svolge all'interno di uno stabilimento moderno ed attrezzato, disegnato secondo i più attuali canoni di efficienza, che rappresenta il punto di partenza del concetto di Total Quality introdotto dal management, autentica linea guida di ogni operazione aziendale. Il plesso industriale, ospita impianti e macchinari tecnologicamente all'avanguardia, supervisionati da tecnici specializzati.

L'organizzazione logistica dell'Azienda è strutturata in modo snello e pensata per uno sviluppo del just-in-time - consente di effettuare consegne presso le piattaforme dei clienti in tutto il mondo.

L'arte della produzione di prodotti fermentati e della gestione dei lieviti è nel DNA della famiglia Tarricone, infatti già agli inizi del 1900, il capostipite Giuseppe Tarricone, aveva diversi vigneti e produceva dell'ottimo vino.

Pertanto quando nel 1999 fu proposto alla famiglia Tarricone di rilevare lo stabilimento Birrario, allora appartenente al gruppo Heineken, spinti dal padre Gerardo, uno dei figli del capostipite Giuseppe Tarricone, fu quasi fisiologico per i cinque fratelli, Giuseppe, Vito, Carlo, Federico e Fabrizio, che in quel momento avevano allargato il loro business formando diverse aziende, alcune di queste comunque legate al food ed al beverage, accettare questa "sfida", che rappresentava per la famiglia Tarricone un "ritorno alle origini".

La Birra Lucana, realtà industriale sul mercato nazionale, è riuscita ad imporsi come polo birraio, tutto italiano, antagonista delle più note multinazionali.

Ciò ha permesso che l'azienda, sulla base di notevoli riscontri ottenuti dagli operatori, investisse tempo e risorse avvalendosi di esperti collaboratori per la realizzazione e distribuzione del prodotto. Lo stabilimento Birra Lucana è ubicato, nella zona industriale di Baragiano, nel **comune di Balvano** (Pz), è agevolmente raggiungibile via strada sia dalla dorsale tirrenica che quella adriatica.

## Camilli

<b>Nome Fornitore</b>	Camilli sas di Giucca Roberta
<b>Indirizzo</b>	Viterbo
<b>Provincia</b>	Viterbo
<b>Prodotti</b>	olio extravergine d'oliva
<b>Tipologia</b>	non biologico
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.frantoiocamilli.it/">http://www.frantoiocamilli.it/</a>
<b>Email</b>	info@frantoiocamilli.it



L'ulivo è una pianta della famiglia delle oleacee originaria dell'Asia Minore attualmente è coltivata in tutti i paesi del bacino del mediterraneo. La sua coltivazione risale al periodo preistorico ad opera di popolazioni che vivevano a sud del Caucaso, nella Siria e nella Palestina. La coltura dell'Ulivo in seguito si diffuse nelle maggiori isole greche (Creta, Cipro e Rodi), dove si può visitare ancora oggi il più antico frantoio, nell'isola di Santorini. In seguito l'ulivo raggiunse le coste della Spagna e della Sicilia diffondendosi poi in tutta la penisola italiana ed in Provenza. L'olivicoltura è presente anche nel nord dell'India, in Argentina, Messico, Perù e Stati Uniti. Tuttavia le migliori olive sono quelle che crescono nella Penisola Italica, dove una felice varietà dei terreni, abbinata alle efficienti tecniche di produzione, permettono la realizzazione di un prodotto decisamente superiore alla media europea. Nello specifico la Toscana vanta una tradizione di spremitura delle olive che risale addirittura agli Etruschi. In questo ambiente pedoclimatico e d'origine vulcanico nel 1995 nasce la nostra azienda "Frantoio Camilli" che prosegue fino ad oggi la sua attività con una conduzione prettamente familiare. Le olive usate, al 100% italiane, della Toscana, sono principalmente del tipo "Canino", "Leccino", "Frantoio", "Morraiole", "Pendolino" ecc.

Il tempo massimo che passa dalla raccolta è di massimo 24 ore e l'utilizzo di sistemi all'avanguardia per l'estrazione a freddo con macina a pietra consentono ad avere un basso tasso di acidità. Il gusto del nostro olio extravergine di oliva è delicato, fruttato, leggero, medio e intenso, di sapore piccante armonico, tagliente solo appena spremuto, caratteristica data dalla freschezza delle olive.

Il colore è verde smeraldo con riflessi dorati.

Le zone di raccolta della nostra azienda sono tra Vetralla, Viterbo e San Martino al Cimino.

Le caratteristiche organolettiche del nostro olio extravergine di oliva, prima fra tutte la scarsa acidità del prodotto, gli conferiscono innumerevoli doti curative e lo rendono adatto ad ogni tipo di condimento.

**Raccolta delle olive-** Le olive sono tradizionalmente raccolte (in alcune regioni) battendo le fronde con bastoni, in modo da provocare la caduta dei frutti che poi si raccolgono uno ad uno a mano. Una tecnica più moderna prevede l'utilizzo di abbacchiatori meccanici che scuotono i rami con minore danneggiamento per la pianta e le olive cadono su una rete predisposta a terra che permette poi di raccogliere più rapidamente e con minore fatica.

Non meno importante al fine di ottenere un olio extra vergine esente da difetti è il metodo di stoccaggio delle olive. L'ideale è che le olive vengano raccolte in apposite "cassette areate" in plastica, che queste cassette vengano conservate lontano da fonti di calore e che le olive vengano "frante" nel giro di 18-24 ore dalla raccolta. Questo garantisce che le olive non fermentino in modo anaerobico dando origine alla formazione di "alcoli alifatici" che produrrebbero nell'olio difetti quali "riscaldamento" e, in casi estremi, "muffa".

**Estrazione-** La produzione dell'olio extravergine d'oliva di maggiore importanza si basa su processi di estrazione esclusivamente meccanici. In questo modo si distinguono merceologicamente gli oli vergini da quelli ottenuti mediante processi basati su metodi fisici e chimici (oli di semi, oli di oliva rettificati e raffinati, oli di sansa).

## Campelli

<b>Nome Fornitore</b>	Azienda Agricola Campelli
<b>Indirizzo</b>	Langhirano
<b>Provincia</b>	Parma
<b>Prodotti</b>	parmigiano reggiano
<b>Tipologia</b>	formaggio
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.aziendaagricolacampelli.it">http://www.aziendaagricolacampelli.it</a>
<b>Email</b>	azagricamp@gmail.com



La nostra **azienda** agricola é immersa nelle verdi colline di Langhirano, Parma, e, da più di cento anni, produce Parmigiano-Reggiano secondo le regole riportate nel “Disciplinare di produzione del Consorzio del Parmigiano-Reggiano”.

Il nostro allevamento è composto da circa duecentocinquanta capi di cui centotrenta in lattazione, tutti di razza Frisona Italiana, che si alimentano grazie ai 100 ettari di terreno coltivati a foraggio biologico e a mangimi selezionati dal Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Dal 1905, data di costruzione del primo piccolissimo casello, ad oggi, riuniti i due poderi de “la Rocca” e “Il Fornello”, agli edifici antichi è stata affiancata una stalla moderna a stabulazione libera, dove gli animali hanno a disposizione molto spazio coperto e un paddock all’ aperto per garantire loro il miglior stato di salute. Nel 2012 sono stati effettuati ulteriori ampliamenti, in conformità alle regole europee per il “Benessere Animale”, compresa la realizzazione di un ampio recinto per garantire ai più giovani una crescita sana e corretta.

L’attenzione per il **territorio**, il paesaggio, i beni culturali, l’ambiente, la biodiversità sono parte integrante e fondamentale della nostra attività, sempre convinti che il territorio restituisce sempre le attenzioni che riceve se rispettato e trattato secondo una logica di sostenibilità.

Sono questi i valori che ci spingono a produrre Parmigiano Reggiano, tutti i giorni, da oltre 100 anni. La nostra azienda agricola produce Parmigiano-Reggiano di qualità, nel rispetto dell’ambiente, grazie alle coltivazioni biologiche, delle norme europee che regolano il benessere animale e del disciplinare del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Ogni giorno il latte della nostra stalla in meno di un’ora dalla mungitura viene trasformato in caseificio, dove comincerà la lunga stagionatura di 24 mesi.. Ma noi non ci accontentiamo: preferiamo aspettare e fornirvi un prodotto ancora più perfetto portando la stagionatura a 36, 48 e 60 mesi. E scegliamo solo le forme migliori ..

### Conservazione cosa fare

- controllare sempre che il sottovuoto sia ben sigillato all' arrivo del pacco
- tenere sempre il prodotto in luogo fresco con temperatura compresa fra 6° e 8° c
- una volta aperto, conservare il prodotto nella busta del sottovuoto ripiegandola

### Conservazione cosa non fare

- non cercare di risigillare il sacchetto dopo l' apertura con elastici o altro
- non avvolgere il pezzo di parmigiano-reggiano dentro ad un canovaccio
- non conservare il parmigiano-reggiano insieme alla verdura

## Cipa Agricola

<b>Nome Fornitore</b>	Oleificio Cipa Agricola Srl
<b>Indirizzo</b>	Ostuni
<b>Provincia</b>	Brindisi
<b>Prodotti</b>	mandorle
<b>Tipologia</b>	biologico NON certificato
<b>Sito web</b>	<a href="https://www.oleificiocipagricola.it/">https://www.oleificiocipagricola.it/</a>
<b>Email</b>	cipagricola@virgilio.it



Frantoiani da quattro generazioni. Un'arte, quella di fare l'olio, tramandata di padre in figlio rispettando le tradizioni e la nostra terra, dimora di ulivi millenari: la **Puglia**. Oltre alla produzione di olio extravergine rimane salda nel tempo anche quella delle mandorle.

Marzo è il mese in cui il mandorlo regala i suoi fiori, bianchi e profumati, con sfumature rosa. È uno spettacolo che riempie gli occhi. Agosto è tempo di raccolta, quando la buccia si schiude lasciando intravedere il guscio puntellato della mandorla. Le raccogliamo come si faceva una volta: si scuote l'albero con un bastone robusto facendole cadere sulle reti.

Priviamo le **mandorle** della buccia esterna, il mallo, e le stendiamo al sole per 72 ore per l'asciugatura. Le sgusciamo poco prima del confezionamento controllandole con cura e attenzione. Piccole e gustose, le mandorle sono una tipologia di frutta secca versatile che mette d'accordo tutti i palati. Sono ricche di calcio, potassio, vitamina E e acido oleico.

La varietà **Tondina**, detta anche varietà tonda, prende il nome proprio dalla sua forma. Piccola e panciuta, è una varietà di mandorle tipica di Ostuni. Dolce e pastosa, è ideale per preparare dolci.

La varietà **Pizzuta**, detta anche varietà ceglieise, ha una forma allungata e appuntita. Dal sapore deciso e caratterizzato da una leggera punta di amaro. Ottime per spuntini veloci.

Mandorle sgusciate e confezionata al naturale, con la buccia, che conferisce un sapore più deciso e marcato. La buccia delle mandorle ha una funzione antiossidante e antinfiammatorie perché ricca di polifenoli. Vengono confezionate sottovuoto (pacchi da 0,5 Kg) per preservare la fragranza e la freschezza del prodotto.

La produzione delle mandorle è una coltura residuale e secondaria dell'azienda agricola, che è incentrata sull'olio, per questo non sono applicati trattamenti alle piante. Il prodotto non è certificato biologico. Essa si avvale anche della fornitura da parte di altri piccoli agricoltori locali.

## D'Aloisio

<b>Nome Fornitore</b>	Azienda Agricola di Diego D'Aloisio
<b>Indirizzo</b>	Tursi
<b>Provincia</b>	Matera
<b>Prodotti</b>	arance, celementini, albicocche e limoni
<b>Tipologia</b>	biologico certificato
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.ilbuonodicampagna.it/">http://www.ilbuonodicampagna.it/</a>
<b>Email</b>	nerti@libero.it



### Agrumi Azienda Diego D'Aloisio

L'azienda è situata in agro di Tursi (MT) in località Marone, dista 12km dal centro abitato, 10 km dal mar Ionio e 400 m dal fiume Agri. Si estende per una superficie di circa 12 ha interamente coltivata ad agrumi.

### Certificazione BIO

E' iscritta nel registro Regionale delle imprese a conduzione biologica dal 2005 e dopo aver effettuato tre anni di conversione come prevede la legge, oggi è provvista del certificato, l'Organismo di controllo è SUOLO E SALUTE. Quest'ultimo, accerta con più ispezioni l'anno all'insaputa di chi coltiva, che vengano rispettate le condizioni per coltivare con metodo biologico. Può prelevare campioni di terreno e di frutto per analizzarle.

### Coltivazione

Per quanto riguarda la fertilizzazione del terreno, si usano solo concimi organici e si lascia crescere l'erba per un po' per poi tagliarla, la sua decomposizione arricchisce il terreno di sostanza organica. Per i parassiti si fanno irrorazioni di olio minerale bianco (consentito in agricoltura biologica).

Ci tengo a precisare che non uso antimuffa per la conservazione dopo la raccolta e soprattutto non le lucido. Le arance vengono raccolte al massimo 2 giorni prima della consegna per garantire il massimo della freschezza e la consegna la effettuo personalmente per avere un contatto più diretto coi consumatori.

### Tipologie di Agrumi coltivati:

- Navel: da metà Novembre a fine Marzo Buccia molto colorata, succo dolce di colore biondo;
- Tarocco Nocellare: da Marzo a Maggio dolce molto succoso, ottimo per il consumo fresco e per spremuta;
- Tarocco normale: da Aprile a Giugno polpa rossa ricca di succo indicata per spremuta;
- Washington-Navel: da Aprile a Giugno, incrocio delle due varietà, buccia e polpa gialla, molto dolce nel mese di Giugno;
- Washington: da Aprile a Giugno di pezzatura molto grossa, buccia arancione chiaro per consumo fresco;
- Clementine: senza semi, da metà Novembre a fine Gennaio, dolce e succoso, ricco di Vitamina C;
- Limoni: da Gennaio a Giugno, fiorisce due volte l'anno.

## Fishbox

<b>Nome Fornitore</b>	Fishbox
<b>Indirizzo</b>	Termoli
<b>Provincia</b>	Campobasso
<b>Prodotti</b>	pesce
<b>Tipologia</b>	pescato ed allevato
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.fishbox.it/">http://www.fishbox.it/</a>
<b>Email</b>	piemonte@fishbox.it



Il progetto sposa la filiera corta ittica è l'anello di contatto fra il pescatore responsabile e il consumatore consapevole e attento **all'alimentazione sostenibile**.

Fishbox® promuove il consumo di prodotti ittici nel rispetto dei cicli riproduttivi e della stagionalità. Il progetto nasce per servire le Reti GAS - Gruppi di Acquisto Solidali e si allarga a piccole Comunità e ad un modello di Ristorazione attenta e consapevole.

Fishbox® è il primo modello in Italia di distribuzione ittica in condivisione con il consumatore finale di un protocollo di consumo sostenibile nel rispetto delle specie a rischio di estinzione e degli stock ittici più sfruttati

Con il nostro consumo e la modifica delle abitudini possiamo condizionare il mercato e invertire la rotta supportando la pesca locale e preservando il mare: dobbiamo diventare il cambiamento che vogliamo vedere.

Il **pesce, pescato** il giorno prima della consegna, è sbarcato la sera preparato in box chiusi e distribuito ai GAS la giornata successiva: a meno di 24 ore dallo sbarco.

Nei Fishbox® c'è solo pesce fresco e di stagione.

La **Maricoltura Mattinatese alleva orate, spigole** e saraghi in mare aperto, nelle salubri e limpide acque della baia di Mattinatella, costa sud del **Gargano**.

L'avannotto, così viene chiamato il pesce allo stadio giovanile, arriva al nostro impianto ad una pezzatura che può variare dai 2 ai 10 gr. inizialmente viene "seminato" in strutture, dette di preingrasso, galleggianti di forma circolare della capacità di 400 mc. Dette strutture, essendo più piccole, facilitano l'apporto di maggiori cure che il pesce necessita nei primi stadi di vita.

Gli avannotti, come tutti i giovani animali, hanno bisogno di un'alimentazione abbondante ma razionata nell'arco della giornata. Vengono alimentati dalle 4 alle 6 volte al giorno da un operatore addetto esclusivamente a questa mansione.

Conclusa la fase di preingrasso, quando raggiungono il peso di 30 - 40 gr., i pesci vengono trasferiti in gabbie galleggianti del volume di circa 1500 mc, qui, vivranno fino a quando avranno raggiunto la pezzatura richiesta dal mercato, dai 300 agli 800 gr.

Anche nella fase d'ingrasso, l'alimentazione viene svolta manualmente. Durante questo periodo le razioni alimentari vengono ridotte ad una o due volte al giorno. L'intero ciclo produttivo dura mediamente 16 - 20 mesi, in funzione del periodo di semina e delle condizioni meteo-marine. **Il tempo di crescita del pesce non viene minimamente forzato con l'alimentazione**, al fine di non compromettere la qualità del prodotto.

## Iris

<b>Nome Fornitore</b>	Iris Società Cooperativa Agricola
<b>Indirizzo</b>	Calvatone
<b>Provincia</b>	Cremona
<b>Prodotti</b>	pasta, farina, passata di pomodoro
<b>Tipologia</b>	biologico certificato
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.irisbio.com/">http://www.irisbio.com/</a>
<b>Email</b>	ordini.gas@irisbio.com



**Nel 1978**, nove giovani, ragazze e ragazzi si uniscono ed iniziano a lavorare insieme nella pianura cremonese situata nel sud della Lombardia. Sono figli di braccianti, muratori, mungitori, manovali ed artigiani. Lo scopo iniziale è quello di lavorare la terra per la produzione di prodotti sani, senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, percorrendo gli insegnamenti dei loro padri, quando l'agricoltura rispettava l'ambiente, l'uomo e gli animali. Secondo i fondatori la cultura contadina doveva crescere, svilupparsi e diffondersi.

**Nel 1984** la IRIS si fonda ufficialmente come cooperativa agricola di produzione e lavoro, come proprietà collettiva e con lo scopo di coltivare esclusivamente biologico. Quattro punti fondanti sono stati inseriti nell'oggetto sociale e sono:

1. Praticare e diffondere la coltivazione agricola con il metodo dell'agricoltura biologica
2. Creare occupazione in particolare femminile ed a persone svantaggiate
3. Sviluppare il rapporto diretto con il consumatore, per diffondere la cultura contadina e il metodo di coltivazione a produzione biologiche e biodinamiche
4. Promuovere la cultura della proprietà collettiva.

I lavori agricoli iniziano in un piccolo paese vicino alla città di Cremona in un solo ettaro di terra, con l'aiuto di Angelo Gritta bracciante agricolo e Ivo Totti tecnico agricolo precursore dell'agricoltura biologica e biodinamica, i giovani iniziano a lavorare alacremente per produrre ortaggi di stagione che vendono direttamente in azienda. Il lavoro è duro e faticoso, "la terra è bassa"; la strada scelta è fatta di molti sacrifici e di pochi denari; in cooperativa si lavora per produrre alimenti primari di qualità, sani, ad un prezzo accessibile a tutti e per proporre attraverso la vendita diretta, la cultura contadina; il messaggio del "progetto economico Iris".

**Nel 1990** avviene una crescita importante: la cooperativa ha la volontà di svilupparsi ed allargare il progetto, decide di coinvolgere i consumatori proponendo la partecipazione al progetto IRIS come soci finanziatori, permettendo con questi risparmi di avere le basi per l'acquisto di un fondo agricolo di ettari 36.00. Il consumatore prende parte diretta nell'acquisto di un bene a proprietà collettiva e la cooperativa così prosegue nel progetto agricolo e nella diffusione dei suoi valori fondanti.

**Nel 2005** la cooperativa decide di rilevare il pastificio con cui lavorava ormai da anni, che versa in condizioni difficili e non garantisce continuità di lavoro ai dipendenti. Per questo IRIS coop. agr entra nella gestione diretta e nel 2008 rileva completamente il pastificio, mantenendo così tutti i posti di lavoro, nella persecuzione dell'oggetto sociale.

**Nel 2010** si sviluppa nuovamente la proposta ai consumatori di diventare soci finanziatori per sostenere la costruzione del **nuovo pastificio**, partecipando al "progetto economico IRIS".

## Limoncella

<b>Nome Fornitore</b>	Azienda agricola Grassi Damiana
<b>Indirizzo</b>	Ortona dei Marsi
<b>Provincia</b>	Aquila
<b>Prodotti</b>	mele, pere e patate
<b>Tipologia</b>	certificato biologico
<b>Sito web</b>	-
<b>Email</b>	danilo.eramo@gmail.com



### Varietà di mele

#### Limoncella

Mela di pezzatura piccola o medio piccola, di forma irregolare, tra l'ellissoidale ed il cilindrico allungata, con peduncolo medio corto. La buccia è liscia o lievemente rugosa, di colore verde-giallognolo. Può presentare lenticelle di colore marrone chiaro. La polpa è bianca, leggermente acidula, aromatica e molto profumata, croccante e mai farinosa. Per le sue eccezionali caratteristiche organolettiche è considerata tra le più pregevoli cultivar meridionali di mele.

#### Renetta del Canada

Frutto di grosse dimensioni (oltre i g.200), di forma tronco-conica breve con profilo trasversale costoluto e irregolare. Il peduncolo è spesso e corto, mentre la buccia è liscia, poco cerosa e sottile, seppur coriacea, dal colore verdastro o tendente al giallo, con evidenti lenticelle rugginose. La polpa è tenera, grossolana, color bianco crema. Mediamente succosa, fondente e aromatica, di sapore acidulo al momento della raccolta, diventa pian piano sempre più dolce con il passare del tempo. Viene consumato tal quale, cotto o come ingrediente dei piatti della tradizione (strudel, torte).

#### Red delicious (Stark)

Frutto di pezzatura media o medio grossa, di forma tronco-conica oblunga, poco simmetrica, costoluta, con caratteristici cinque lobi, di colore rosso su fondo verde, con epidermide liscia, un po' cerosa, con lenticelle biancastre evidenti. La polpa è di colore bianco crema, mediamente dolce, poco acida, croccante, mediamente aromatica, con tessitura media. Ottimale la destinazione al consumo fresco o alla preparazione di confetture.

#### Cerina (Zitella, Gelata)

Presente in tutto l'Abruzzo, ma storicamente rappresentativa del territorio di Ortona dei Marsi, la cerina presenta un frutto di pezzatura media, rotondeggiante, schiacciato ai poli con polpa bianconivea, croccante, semi-succosa, dolce o molto dolce, lievemente profumata (dolcezza e profumo si intensificano durante la conservazione). Buccia liscia, cerosa, a maturazione lievemente unta, di colore giallo chiaro, con leggero sovraccolore rosso. Molto soda e serbevole, viene consumata preferibilmente fresca.

## Lucart

<b>Nome Fornitore</b>	Lucart SpA
<b>Indirizzo</b>	Porcari
<b>Provincia</b>	Lucca
<b>Prodotti</b>	carta igienica, tovaglioli, asciugatutto
<b>Tipologia</b>	carta riciclata
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.lucartgroup.com">www.lucartgroup.com</a>
<b>Email</b>	ordinelucart@gmail.com



La strategia di sviluppo di Lucart Group si basa su una "mission" chiara, che pone come obiettivi prioritari del Gruppo la qualità dei prodotti e l'attenzione verso i clienti e l'ambiente; una "visione" strategica lungimirante che ci sprona a meritare la fiducia dei nostri clienti; il rispetto di sani "valori" etici ed imprenditoriali che devono guidare tutte le nostre scelte strategiche.

Grazie a tutto ciò Lucart Group è cresciuto negli anni ed è diventato leader in molti dei suoi mercati. La storia di Lucart Group inizia negli anni trenta, quando la famiglia Pasquini decide di impiantare a Villa Basilica (Lucca), un'azienda di produzione della carta.

Lucart, azienda leader in Europa nella produzione di carte monolucide, prodotti tissue (articoli in carta destinati al consumo quotidiano quali carta igienica, carta per cucina, tovaglioli, tovaglie, fazzoletti etc.) e airlaid, nasce nel 1953 per iniziativa della Famiglia Pasquini.

La capacità produttiva di Lucart è di 395.000 tonnellate/anno di carta, su 12 macchine continue e 65 linee di converting. Il fatturato consolidato è più di 450 milioni di euro e le persone impiegate sono più di 1.500 presso 10 stabilimenti produttivi (5 in Italia, 1 in Francia, 1 in Ungheria, 3 in Spagna) e un Centro Logistico in Italia.

### **Il processo di recupero - efficienza, controllo e pulizia**

I 3/4 di un normale cartone per bevande Tetra Pak® sono composti da fibre di cellulosa. I contenitori sono interamente riciclabili grazie a un processo pulito ed efficiente che separa la fibra dal resto dei componenti (polietilene e alluminio). Da ciò che una volta conteneva latte, panna, bibite o succhi otteniamo nuova carta: una carta sottoposta ai rigidi criteri di qualità previsti dalle certificazioni ottenute da Lucart S.p.A. (Ecolabel, Emas, ISO 14001, ISO 9001, test dermatologico).

### **La nuova carta - qualità e sostenibilità**

Si tratta di una carta particolarmente pregiata, con straordinarie caratteristiche di morbidezza, resistenza e assorbenza ma ciò che sorprende è il colore. La materia prima da cui si ottiene la carta deve essere trattata chimicamente per ottenere le classiche colorazioni bianche, mentre la nostra nuova Grazie Natural mantiene il proprio colore naturale perché abbiamo scelto di non utilizzare alcun colorante o sbiancante. Una scelta in cui crediamo perché anche noi siamo consumatori e sappiamo bene quanto sia importante poter trovare prodotti sicuri per la propria salute.

### **Fiberpack: una nuova materia prima**

Cosa c'è di più bello del fare insieme qualcosa per il pianeta? Fiberpack, la materia prima pulita e sostenibile con cui sono realizzati i prodotti Grazie Natural è un modo per tutelare l'ambiente, e farlo tutti assieme, con semplici gesti quotidiani. Fiberpack è frutto della collaborazione di tutti, a partire da te, quando getti nella raccolta differenziata i cartoni per bevande TetraPak® per alimenti e bevande. Con questo gesto prende avvio un processo virtuoso che consente all'esclusiva tecnologia Lucart di recuperare le fibre, che sono di altissima qualità, di ciascun brick e dare vita a Fiberpack. Il resto dei componenti viene interamente recuperato e destinato alla creazione di altri oggetti. Fiberpack è sicura perché il processo di lavorazione non usa sostanze chimiche, sicura perché garantita dall'esperienza e dalla serietà di Lucart S.p.A., resistente perché ricca di fibre di qualità, ecologica perché il sistema di recupero consente di non produrre rifiuti, riciclando il 100% dei materiali presenti nei contenitori brick.

## Mondosolidale

<b>Nome Fornitore</b>	Cooperativa Sociale Mondo Solidale s.c. Onlus
<b>Indirizzo</b>	Chiaravalle
<b>Provincia</b>	Ancona
<b>Prodotti</b>	detersivi, detergenti, pomata arnica
<b>Tipologia</b>	-
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.mondosolidale.org/">http://www.mondosolidale.org/</a>
<b>Email</b>	amministrazione@mondosolidale.it



La Cooperativa Sociale Mondo Solidale ONLUS, è una cooperativa di commercio equo radicata nelle Marche, composta da 16 Botteghe del Mondo e più di 3.800 soci, di cui circa 250 volontari e 5 lavoratori. Mondo Solidale nasce il 27 luglio 1993 sulla spinta di 12 persone rappresentanti di alcuni gruppi già operanti nelle zone di Ancona, Macerata, Fano e Fermo (Manioca a Macerata, Ujamaa ad Ancona, Il solco a Fano) per promuovere, attraverso la vendita di prodotti alimentari e di artigianato, un modello alternativo di commercio basato su relazioni paritarie tra Nord e Sud del mondo, nel pieno rispetto e nella promozione dei diritti umani fondamentali.

Mondo Solidale persegue il riconoscimento della dignità della persona nelle relazioni e nello scambio equo tra Nord e Sud e promuove uno stile di vita sobrio e un futuro sostenibile.

Mondo Solidale importa direttamente e secondo i criteri del commercio equo, olio di cocco babaçu dalla cooperativa brasiliana Coppalj. Dall'olio si estraggono i tensioattivi con i quali viene realizzata una vasta gamma di detersivi e cosmetici, delle linee Talybe e Taama oggi curate da LiberoMondo.

La cooperativa COPPALJ – Cooperativa dos Pequenos Produtores de Logo do Junco – è una cooperativa di produttori dello stato del Maranhão, nella regione naturale denominata del Medio Mearim, Brasile. È nata con l'obiettivo principale di costruire una proposta di commercializzazione cooperativa che potesse dare sviluppo economico e sociale alle famiglie in area rurale. Per fare questo ha dato avvio ad una proposta di incentivo del consumo etico sposando l'approccio del mercato solidale e biologico per un reale appoggio alle famiglie agroestrattiviste del Medio Mearim. La cooperativa è composta da 158 membri di cui 97 donne e 61 uomini, di cui circa il 23% giovani, ed ha una capacità produttiva di 350 tonnellate annue di olio da coco babaçu biologico.

Nello Stato del Maranhão, dove si registra la maggiore concentrazione di distese di questa foresta – 10,3 milioni di ettari sui 18,5 presenti in Brasile – l'estrazione dei semi coinvolge il lavoro di circa 300 mila famiglie. Della raccolta e della lavorazione di questi frutti così preziosi si occupano principalmente le "quebradeiras de coco babaçu", le donne delle comunità, che, inoltre, aiutano gli uomini nelle attività agricole.

Questa preziosa risorse è stata ed è attualmente minacciata dai grandi latifondisti e costruttori di strade che sfruttano le donne, impediscono loro l'accesso alla risorsa o abbattono le preziose palme. Le famiglie agro-estrattiviste della regione del Mearim si unirono per contrastare questa situazione e per affermare i propri diritti. Diedero così vita a cooperative, associazioni e piccole imprese fondate sui principi dell'economia solidale e del partenariato.

Sotto questa spinta e su iniziativa dei leader delle comunità rurali e dei sindacati di lavoratori rurali della regione del Mearim, nel 1989 venne fondata ASSEMA – Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão – che, attraverso una lunga fase di rivendicazioni e di lotte, ottenne l'approvazione, in 14 municipi del Maranhão, della legge cosiddetta "Babaçu livre", la quale garantisce il libero accesso alla raccolta dei frutti, proibisce il taglio degli alberi e l'uso di erbicidi.

Coppalj si occupa principalmente di raccogliere e lavorare le noci del cocco babaçu (amendoas) per estrarne l'olio che Mondo Solidale sta acquistando, e dal quale ricaviamo i tensioattivi di Talybe.

## Pangea

<b>Nome Fornitore</b>	Soc. Coop. Soc. Pangea-Niente Troppo
<b>Indirizzo</b>	Roma
<b>Provincia</b>	RM
<b>Prodotti</b>	zucchero, dolci, orzo, riso, cioccolato
<b>Tipologia</b>	commercio equo e solidale
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.commercioequo.org">www.commercioequo.org</a>
<b>Email</b>	pangea.promozione@commercioequo.org



Siamo a Roma dal 1993, dove gestiamo diverse Botteghe del Mondo, negozi specializzati nella vendita di prodotti del Commercio Equo e Solidale, luoghi dove trovare non solo merci, ma idee e spunti di riflessione sullo sviluppo sostenibile, sulla finanza etica, sulla giustizia sociale ed economica e sul consumo responsabile.

“Il Commercio Equo si basa su modalità di produzione e commercio che pongono le persone e il pianeta prima del profitto finanziario”

In tutto il mondo e per molti secoli, le persone hanno sviluppato relazioni economiche e commerciali basate su reciproci benefici e solidarietà. Il Commercio Equo e Solidale applica queste idee alle sfide contemporanee del commercio internazionale in un mondo globalizzato. Il movimento del Commercio Equo e Solidale è composto da individui, organizzazioni e networks che condividono una visione comune del mondo nel quale giustizia, equità e sviluppo sostenibile siano il cuore delle strutture e delle pratiche commerciali in modo che ciascuno, attraverso il proprio lavoro, possa mantenere dei mezzi di sussistenza adeguati e dignitosi e possa sviluppare interamente il proprio potenziale umano.

World Fair Trade Organization e Fairtrade International hanno iniziato il processo di stesura di questa Carta consultandosi con altri attori e con lo scopo di produrre un documento comune di riferimento per il movimento globale del Commercio Equo e Solidale. Si cerca di aiutare gli attori del Commercio Equo e Solidale a spiegare come il loro lavoro si colleghi con i valori condivisi e l'approccio generale, e aiutare gli altri che lavorano col Commercio Equo e Solidale a riconoscere quei valori e quegli approcci. Il commercio globale è cresciuto in maniera spettacolare negli ultimi decenni. Questo è stato un importante contributo per la crescita economica in molti paesi ma i risultati non sono stati condivisi equamente. I modelli di commercio promossi dalle istituzioni globali e dalle grandi società non hanno mantenuto la loro promessa di eliminare la povertà e hanno causato livelli di disuguaglianza senza precedenti. I Mercati sono tipicamente dominati da una manciata di aziende internazionali che hanno il potere di stabilire le condizioni di scambio commerciale con i propri fornitori, forzando i prezzi al ribasso, spesso al di sotto dell'intero costo di produzione. Tutto ciò porta i piccoli produttori e lavoratori nella difficoltà di guadagnare un salario di sussistenza e li lascia vulnerabili allo sfruttamento.

Il Commercio Equo e Solidale è basato su modelli di produzione e commercio che mettono le persone e il pianeta prima del profitto finanziario. Il Commercio Equo e Solidale connette inoltre i produttori e i consumatori attraverso una maggiore trasparenza delle catene di approvvigionamento. Attraverso la dimostrazione che una maggiore giustizia nel commercio mondiale è possibile, il Commercio Equo e Solidale cerca anche di coinvolgere i cittadini nella riscrittura delle regole del commercio mettendo al centro le esigenze dei piccoli produttori, dei lavoratori e dei consumatori. Il Commercio Equo e Solidale non è beneficenza ma una partnership per il cambiamento e lo sviluppo attraverso il commercio.

## Sansoni

<b>Nome Fornitore</b>	Azienda Agricola Sansoni
<b>Indirizzo</b>	Nepi
<b>Provincia</b>	Viterbo
<b>Prodotti</b>	carne
<b>Tipologia</b>	biologico certificato
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.aziendaagricolasansoni.it">www.aziendaagricolasansoni.it</a>
<b>Email</b>	info@aziendaagricolasansoni.it



L'Azienda Agricola Sansoni produce **carne biologica** e si estende per molti ettari nel territorio di Nepi. Al confine con la famosa fonte dell'acqua minerale di Nepi, dove le antiche vie Amerina e Francigena si incrociano su antichi tracciati.

Tra pascoli e boschi sono allevate vacche per la produzione di carne biologica, di pura razza Charolaise e pecore, per la produzione del latte e di formaggi, di pura razza Sarda. Gli animali convivono in perfetta armonia con l'ambiente.

La nostra è una famiglia impegnata in agricoltura da generazioni. Ho ereditato da mio padre Enzo, l'amore per la terra e il coraggio di proseguire un percorso imprenditoriale, non privo di ostacoli. I primi anni, sono stati dedicati alla bonifica e alle migliorie delle terre che oggi costituiscono l'azienda. Nel 1990, abbiamo acquistato in Francia la prima mandria di mucche da carne di razza Charolaise, undici giovani manze e un toro. Questa razza ci piaceva per la sua docilità e rusticità che ben si adattavano al nostro clima. Bianche e imponenti, ottime allevatrici dei vitelli, era proprio un sogno che si realizzava. Oggi l'allevamento conta circa 150 capi. La conversione al Biologico è giunta qualche anno dopo, come naturale prosecuzione di un progetto più ambizioso che ha come obiettivo prioritario, il rispetto per l'ambiente e la sua salvaguardia, convinti che l'agricoltura sostenibile garantisca un futuro anche per le generazioni che seguiranno. Abbiamo quindi dismesso culture altamente inquinanti, come il tabacco e le nocchie, per dedicare l'intera area aziendale all'agricoltura biologica. Nel 1998, insieme a mia moglie, siamo stati tra i pionieri nel Lazio del progetto Fattorie Didattiche. Abbiamo aperto la nostra azienda a scolaresche e famiglie, desiderose di conoscere il mondo agricolo da vicino. Continuiamo ad ospitare scuole, dedicando parte del nostro tempo e degli spazi aziendali, alla diffusione della cultura "verde" convinti che questo sia un modo migliore per formare adulti consapevoli e rispettosi del contesto ambientale. La produzione di energia verde con l'installazione di pannelli fotovoltaici, è stato un altro importante tassello del nostro progetto. Oggi produciamo l'energia elettrica che ci consente di essere del tutto autonomi e di contribuire anche alla produzione nazionale di energia ecocompatibile. Di recente, una nuova scommessa, l'allevamento delle pecore da latte. Vocazione naturale di questo territorio è proprio la pastorizia. Il suo profilo orografico e la natura dei rilievi, hanno fatto sì che per anni l'uomo svolgesse in quest'area l'allevamento ovicolo. Questa è la zona dei migliori formaggi di pecora del Lazio e anche la zona di produzione del "abbacchio romano" IGP. Oggi riprendiamo gli insegnamenti degli anziani di un tempo! Mio nonno diceva terra finché vedi, tetto finché siedi! Ogni giorno guardando i pascoli tornati al loro originale benessere, sono convinto che avesse veramente ragione. Oggi aggiungo però... purché si pratichi agricoltura sostenibile. Giuseppe Sansoni

L'intera filiera è garantita dalla CCPB srl ([www.ccpb.it](http://www.ccpb.it)), organismo di **certificazione** e controllo che certifica la rintracciabilità biologica di filiera offrendo al consumatore finale la sicurezza e la qualità del prodotto. Visualizza il nostro certificato aziendale.

## Contropodere

<b>Nome Fornitore</b>	Azienda agricola Il Contropodere di Andrea Bacaro
<b>Indirizzo</b>	Amelia
<b>Provincia</b>	Terni
<b>Prodotti</b>	confetture, liquori, noci sapone
<b>Tipologia</b>	biologico NON certificato
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.contropodere.it/">http://www.contropodere.it/</a>
<b>Email</b>	contropodere@tiscali.it



L'**azienda** agricola biologica Il Contropodere nasce nel 2000, in una piccola proprietà da diversi decenni condotta senza l'uso di alcun prodotto chimico e dispone oggi, a tutti gli effetti, di terreni completamente naturali. L'agricoltura praticata è di tipo biologico, con l'ausilio però più che di prodotti borderline, di alternative come l'omeopatia e fitoterapici preparati con erbe officinali. Nel rapporto con la terra e la crescita delle piante è privilegiato un approccio olistico, che raccoglie tutti gli elementi in una visione complessiva, e in ciò si innesta anche l'utilizzo degli influssi lunari e planetari a scopi agricoli (agricoltura di tipo biodinamico).

La **proprietà** è inserita nel contesto rurale del comune di Amelia, è una fattoria collinare, senza sfruttamento animale, a vocazione arboricola, con uliveto, frutteti, coltivazione di orticole e di erbe officinali e aromatiche. È circondata da piccole aziende a conduzione familiare, e da vaste foreste, che corrono fino a Todi e a Orvieto per centinaia di ettari, territori già candidati a costituire l'auspicabile "parco dei colli amerini".

Il Contropodere è dotato di un **laboratorio** per la trasformazione dei prodotti agricoli. Salse, marmellate, taralli, biscotteria, dolci e liquori sono frutto di tradizioni tipiche locali, proprie o riprodotte con passione filologica. Le nostre produzioni si avvalgono oltre che dei prodotti dell'azienda, anche dei contributi di altre realtà regionali italiane e del mondo, all'interno di canali e reti di produttori biologici e del "commercio equo e solidale". I sistemi di trasformazione sono rispettosi delle qualità organolettiche di frutta, e vegetali; i macchinari irrinunciabili affidano comunque alle mani gran parte della filiera produttiva del nostro "casalingo di fattoria".

**Non possiamo dirigere il vento.** I metodi di coltivazione biologica offrono varie possibilità di fertilizzazione e di lotta alle infestanti e ai parassiti. Tuttavia ci è parso in questi anni, che la scelta più conveniente fosse lasciar fare alla natura, potente laboratorio verde, energia da indirizzare più che da combattere. Coltiviamo varietà locali adattate ai luoghi da secoli, sfruttiamo le potature, le consociazioni, la fertilizzazione con materiali vegetali compostati, le interazioni biodinamiche, e volentieri ascoltiamo nella contrada ciò che i vecchi agricoltori hanno da dire sulle semine e la luna. Non possiamo dirigere il vento, **ma possiamo orientare le vele.**

## Eugenio

<b>Nome Fornitore</b>	Az. Agr. Terre Eque di Eugenio Zaninotto
<b>Indirizzo</b>	Rocca Canterano
<b>Provincia</b>	RM
<b>Prodotti</b>	ciliegie e confettura mela
<b>Tipologia</b>	certificato non biologico
<b>Sito web</b>	-
<b>Email</b>	eugeniozaninotto@gmail.com

## Frosini

<b>Nome Fornitore</b>	Azienda Agricola Lorenzo Frosini
<b>Indirizzo</b>	Castel Madama
<b>Provincia</b>	RM
<b>Prodotti</b>	confetture, olio, vino, ortaggi, frutta, cannabis
<b>Tipologia</b>	certificato biologico
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.aziendagricolafrosinilorenzo.it">www.aziendagricolafrosinilorenzo.it</a>
<b>Email</b>	ixmuno@tiscali.it



L'Azienda Agricola è situata nella Valle dell'Aniene tra i monti Ruffi e Simbruini, è una giovanissima realtà sorta nel 2016, ma allo stesso tempo essa rappresenta la rinascita e la prosecuzione del lavoro iniziato un secolo fa. Infatti Lorenzo Frosini è un giovane di 21 anni discendente da tre generazioni di agricoltori e pastori.

Si pratica l'olivicoltura di una molteplicità di specie su circa 4 ettari di **terreno** dislocati su vari appezzamenti. Altri 1,5 ettari di terreno sono vocati alla produzione di pere, mele, prugne e nocciole.

Olio, vino, ortaggi, frutta e confetture, sono tutti **prodotti propri e biologici** (ad esclusione delle arance, del limone e degli aromi), avendo completato nel 2020 il biennio per la conversione alla produzione biologica.

L'olio è macinato in un frantoio a freddo. Le marmellate sono lavorate in laboratori esterni specializzati. Lo zucchero aggiunto alle confetture è 25-35 grammi su 100 grammi di frutta.

## Giovanni

<b>Nome Fornitore</b>	Azienda agriapistica "Pachamama"
<b>Indirizzo</b>	Subiaco
<b>Provincia</b>	RM
<b>Prodotti</b>	ortaggi, miele, frutta
<b>Tipologia</b>	biologico NON certificato
<b>Sito web</b>	-
<b>Email</b>	giovang5@autistici.org

L'azienda agriapistica "Pachamama" nasce ufficialmente a Subiaco, lungo le sponde dell'Aniene, nel 2019. Negli anni precedenti io, Giovanni, ho condotto un percorso parallelo a quello del lavoro dipendente costruendo i presupposti che mi hanno permesso nel 2019 di dedicarmi solamente

**all'attività apistica e agricola.** L'azienda conta su un fondo di 1 ha circa di cui una parte è dedicata alla **produzione dei legumi** della Valle dell'Aniene, Civattone, Fagiolina e Regina, orticole e patate, un impianto di more senza spine e uno di rosa canina e per finire 2 **uliveti di circa 200 piante** in totale cogestiti alla pari con altri 2 amici. Il prodotto di punta sono, assieme ai legumi che sono varietà in via di erosione il miele ed altri prodotti dell'alveare, come propoli, polline e aceto di miele. Non ultima è la produzione di omogenizzati di mela e di **confetture** con i soli prodotti dei terreni che conduco. Svolgo l'attività da solo con sporadici aiuti da parte di familiari e amici. Nelle diverse produzioni cerco di utilizzare tecniche agricole che si rifanno alla conduzione biologica. Il mio reddito è dato dalla vendita delle sole produzioni che conduco. Pratico la vendita diretta nel territorio sia a privati, sia a qualche agriturismo che ha scelto di sposare la filiera locale e la valorizzazione dei legumi delle nostre parti. Credo nella distribuzione locale e nella costruzione di reti fra co produttori (ex consumatori) e produttori, sono disponibile a forme di scambio non economiche, a creare giornate conoscitive sul campo per fornire a chi acquista conoscenze riguardo a ciò che mangiamo. Ecco mi piacerebbe poter scambiare conoscenze con i partecipanti di Gasteju!!

## Papavero

<b>Nome Fornitore</b>	Il Papavero
<b>Indirizzo</b>	Aprilia
<b>Provincia</b>	LT
<b>Prodotti</b>	fragole
<b>Tipologia</b>	biologico non certificato
<b>Sito web</b>	-
<b>Email</b>	marco.savioli.95@gmail.com

Azienda che pratica il biologico ormai da molti anni, improntata su un diverso modello di agricoltura che punta alla sostenibilità e alla biodiversità. Abbiamo un riguardo speciale per il sociale cercando sempre di migliorarci in ogni caso.

## Fattoria del Parco

<b>Nome Fornitore</b>	La Fattoria del Parco
<b>Indirizzo</b>	Vicovaro
<b>Provincia</b>	RM
<b>Prodotti</b>	formaggi di capra
<b>Tipologia</b>	biologico non certificato
<b>Sito web</b>	<a href="http://lafattoriadelparco.com">http://lafattoriadelparco.com</a>
<b>Email</b>	epassacantilli@yahoo.it



I Fratelli Passacantilli allevano, a Vicovaro, in un angolo di pace, all'interno del Parco Regionale dei Monti Lucretili, capre di razza Camosciata delle Alpi. I principi fondamentali su cui si fonda l'allevamento sono: il rispetto del ciclo riproduttivo degli animali e la produzione di formaggi a latte crudo. Oltre alla costante cura e controllo di Gianfranco, medico veterinario, l'azienda nella sua intera filiera, è sottoposta a tutti i controlli sanitari previsti dalla normativa vigente.

La lavorazione del latte è affidata ad Emilio, che con mano esperta e soprattutto tanta passione, riesce a produrre veri e propri capolavori di arte casearia; la ricotta ed il caprino al papavero, infatti, sono stati premiati al prestigioso Premio Roma, rispettivamente al secondo posto nel 2012 e primo nel 2013. A pochi passi da Roma, Gianfranco ed Emilio vi accoglieranno per farvi assaporare, immersi nella natura, sapori unici e irripetibili.

## Stella

<b>Nome Fornitore</b>	Stella Schiavon
<b>Indirizzo</b>	Villa Adriana
<b>Provincia</b>	RM
<b>Prodotti</b>	pane e dolci grani antichi
<b>Tipologia</b>	grano biologico certificato
<b>Sito web</b>	-
<b>Email</b>	laviadelpane8@gmail.com



**PANE** lavorato a mano, con lievito madre e cottura nel forno a legna. Farine integrali di grani antichi (abbondanza). Pane nutriente, gustoso, contiene minerali, fibre ed anche vitamine. Il pane deve essere avvolto in un panno di lino/cotone, e conservato in un luogo fresco ed asciutto.

**BISCOTTI DELLA GIOIA.** Ricetta rivisitata di Santa Ildegarda di Bingen (1.098-1.179) monaca cristiana, medico, erborista e musicista. Ingredienti del biscotto: farina integrale di grano antico solina, zucchero di canna moscobado, olio extravergine d'oliva, uova , acqua, mandorle pizzate (Az. Agricola Cipa pugliese), cannella, chiodi di garofano, noce moscata, bicarbonato. Olio ed uova di produzione propria. I dolci sono cotti nel forno a legna e consigliati per l'umore.

Le **BORSE** del pane in lino, sono cucite e ricamate a mano dalle donne del progetto "Nine Bridge". In un quartier di periferia di Roma, a Ponte di Nona, un gruppo di mamme ha deciso di mettersi in gioco, intessere nuove relazioni e ricucire gli scampoli delle loro vite. Il ricavato sarà devoluto totalmente all'associazione delle donne di "Nine Bridge".

**GRANO** biologico certificato, coltivato dall'azienda agricola Bulgarini di Villa Adriana.