



La Lumachina

Gruppo di Acquisto Solidale Desio

Produttori 2012

"Alla nostra nascita abbiamo deciso di sposare il concetto di solidarietà come guida nella scelta dei prodotti che, partendo dai componenti del gruppo, si allarga ai piccoli produttori, all'ambiente, e a tutte le persone che subiscono gli effetti di questo sviluppo sfrenato e distorto. La nostra scelta ci permette di consumare in maniera diversa, critica, al fine di dare una risposta concreta a questo modello di economia globale imperante."

Marzia Scano . Presidente della Lumachina

SALUMI

SALUMIFICIO MARCO D'OGGIONO

Oggiono, LC

Si tratta di una realtà sul mercato da prima del 1945: il prosciutto crudo dolce *Marco D'Oggiono* è un prodotto tipico tradizionale della Regione Lombardia. I prosciutti provengono da suini nati, allevati e macellati in Italia, in particolare nella Pianura Padana, nelle zone autorizzate per produzioni tipiche nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione e sono garantiti da numerosi ed effettivi controlli.

www.marcodoggiono.it

CAFFÈ

CAFFÈ MALATESTA

Lecco, LC

Il progetto *Caffè Malatesta* nasce nel 2010 quando per un gruppo di giovani si apre la possibilità di utilizzare una macchina per la torrefazione, presso la sede del G.A.S. di Lecco. Da un'attività sperimentale nasce in breve tempo la volontà di creare una realtà lavorativa nella convinzione che un diverso modo di vivere la produzione e il consumo possa essere perno di un cambiamento sociale in senso solidaristico.

Per le sue miscele utilizza Caffè Arabica proveniente da progetti di solidarietà e commercio equo: importa caffè dal Guatemala attraverso la *Cooperativa Mondo Solidale*, e dall'Honduras e Chiapas attraverso la cooperativa libertaria tedesca *Cafè Libertad*. I Caffè Robusta, utilizzati in alcune miscele (provenienti da Tanzania e Indonesia), sono certificati FairTrade, rispettano perciò i parametri del commercio equo per quanto riguarda diritti sociali, condizioni lavorative e prezzo pagato al produttore.

www.caffemalatesta.org

RISO

RISERIA LESCA

Langosco, PV

L'Azienda Agricola *Lesca*, realtà a gestione familiare, produce riso, farine e legumi da agricoltura biologica certificata BioAgriCert. Alcuni legumi, come l'orzo e il miglio, provengono da coltivazioni biologiche non certificate.

PANE

SPIGA & MADIA . FORNO MASSIMO BERTIN

Cesano Maderno, MB

La sperimentazione di filiera corta, locale, solidale e trasparente, ha dato vita dal 2007 al progetto *Spiga & Madia* che si propone di affermare con i fatti che il cibo locale e di stagione è più fresco, costa meno e produce una impronta ecologica ridotta. *Spiga & Madia* intende ridare un senso anche a metodi ed impianti tradizionali di piccola taglia per la molitura e la panificazione, sperimentare forme di logistica innovative, solidali e conviviali. La filiera corta punta a stabilire una relazione diretta fra chi consuma e chi produce. Tale progetto vede infatti coinvolti diversi attori.

In particolare il pane, che il nostro gruppo acquista, è prodotto dal *Piccolo Forno di Cesano Maderno* gestito da Massimo Bertin, che collabora al progetto dal 2010.

VINO

CANTINA CA' NUEVA DI DOGLIANI

Dogliani, CN

L'Azienda, situata in uno dei luoghi più caratteristici delle Langhe: Dogliani, si estende su una superficie di 10 ettari. L'inizio dell'attività risale al 1924, ma già verso la fine del 1800 la famiglia Abbona si dedicava alla viticoltura. Vengono prodotte sei tipologie di vino e precisamente: due Dolcetti di Dogliani Doc, un Dolcetto docg, la Barbera, il Nebbiolo e l'Arneis.

CANTINA SOCIALE S. ANTONIO

Alcamo, TP

Fondata nel 1970 in Alcamo, la *Cantina Sociale S. Antonio*, Soc. Coop. Agricola, opera su un territorio ad altissima vocazione vitivinicola. Sulle colline che circondano il paese vengono coltivate uve autoctone e varietà internazionali. Le uve, conferite esclusivamente da soci della cooperativa, sono lavorate con l'attenzione alla qualità che si traduce nella ricerca dell'equilibrio tra moderne tecniche di vinificazione e rispetto delle tradizioni.

CARNE

AZIENDA AGRICOLA FRANCO BERNARDINI

Crodo, VB

La carne che acquistiamo proviene da un piccolo produttore della valle Antigorio (Verbania).

Le mucche, di razza Piemontese e Garronese, pascolano in estate in alpeggio a circa 2200 Mt. e poi ritirate nelle stagioni più fredde in stalla ed alimentate esclusivamente con fieno.

La carne viene acquistata in confezioni da 7.5 kg. o da 15 kg. sotto vuoto ed è tagliata in varie pezzature (bistecche - carne trita - arrosto - lessato ecc.).

PRODOTTI TIPICI

I GELSI E LA TALPA

Alcamo, TP

Fondata nel 2006, la *Società Agricola I Gelsi e La Talpa* promuove la salvaguardia e lo sviluppo sostenibile della Sicilia partendo dall'agricoltura e dal turismo, risorse fondamentali di questa splendida terra che tanto ci appassiona! Si occupano di commercializzazione di prodotti tipici siciliani da coltivazione biologica e tradizionale a gruppi di famiglie e a gruppi di acquisto solidale, di promozione turistica del territorio e di ospitalità.

www.igelsielatalpa.it

PESCE**PROGETTO PESCE D'APRILE****Porto Santo Stefano, GR**

Li abbiamo incontrati e conosciuti, i pescatori di Porto Santo Stefano e Talamone: Danilo, Bruno, Vinicio, Stefano, Roberto, Pietrino e Paolo, artigiani del mare, pescatori esperti, caratteri forti, uomini schivi e generosi. Hanno iniziato con i GAS una bella avventura: un rapporto innovativo e chiaro basato sulla fiducia reciproca in un settore, quello della pesca, spesso contraddistinto da poca trasparenza e speculazione. È un progetto di pesca sostenibile, con una forte valenza etica, per l'importante lotta a difesa del territorio e del mare che i pescatori, e primo fra loro Paolo Fanciulli, hanno combattuto e combattono ogni giorno contro la pesca illegale a strascico sotto costa; una battaglia che da adesso in poi avrà un alleato in più, un... "Pesce d'Aprile" grande tanto quanto è grande l'entusiasmo dei "gasisti" che partecipano a questa avventura.

FORMAGGIO**CASEIFICIO DAMIANO****Briosco, MI**

Il *Caseificio Damiano* a conduzione familiare, nasce nel 2003 a Capriano di Briosco (MI). Produce formaggi esclusivamente in modo artigianale utilizzando solo latte italiano proveniente dalla fattoria Ciappesoni di Bulciago (LC). Coloranti e conservanti non sono ammessi, per la stagionatura usano solo sale e salamoia. Vasta è la scelta di prodotti che comprende anche yogurt e latticini; la produzione dei formaggi freschi avviene a mano con cadenza settimanale e secondo tradizione.

www.caseificiodamiano.it**PASTA****PASTIFICIO IRIS****Calvatone, CR**

Iris è una cooperativa agricola fondata nel 1978 da un gruppo di giovani che hanno creduto nella cooperazione e nel metodo di coltivazione "da agricoltura biologica" come mezzo per un progetto sostenibile nel rispetto della natura e dell'uomo.

Dal maggio 2005 la cooperativa ha acquisito il pastificio Nosari di Piadena (CR) salvando un'azienda in difficoltà e realizzando l'obiettivo di garantire ai propri clienti il controllo diretto sull'intera filiera produttiva della pasta biologica di qualità. Oggi infatti *Iris* coltiva il grano duro, ne gestisce lo stoccaggio e la trasformazione presso un mulino di fiducia, determinandone i modi e tempi di molitura. La pastificazione avviene entro sette giorni dalla molitura dei grani. Il pastificio *Iris* dal 2009 produce esclusivamente biologico.

Nella gamma di prodotti sono presenti oggi anche paste di farro, di kamut semintegrale, di grano saraceno e paste all'uovo.

www.irisbio.com**CALZATURE****CALZATURIFICIO ASTORFLEX****Castel d'Ario, MN**

AstorFlex dà lavoro a 75 persone (35 dipendenti interni 40 nei laboratori esterni italiani). Le scarpe sono tutte prodotte in Italia in ogni loro fase di lavoro. Gli obiettivi: sostituire gli adesivi a base solvente con quelli ad acqua (per tutta la produzione), certificare la provenienza della materia prima, rendere pubblica la formazione del costo del prodotto, soprattutto creare posti di lavoro.

www.astorflex.it**PARMIGIANO REGGIANO****CASEIFICIO SOCIALE RONCOSCAGLIA****Sestola, MO**

Il Parmigiano Reggiano *Roncoscaglia* è prodotto dalla lavorazione del latte proveniente dalle aziende del Caseificio Sociale.

Da più di 50 anni trasformano il latte dei loro allevamenti in ottimo Parmigiano Reggiano, Burro e Ricotta. L'antica tradizione e la sensibilità "montanara" al rispetto della natura e delle tradizioni, unito all'ambiente salubre della montagna, permette di produrre un Parmigiano Reggiano con particolari caratteristiche di qualità e gusto. L'alimentazione del bestiame è di tipo tradizionale a base di fieno, cereali e (in estate) erba verde. I foraggi sono prodotti senza l'utilizzo di concimi chimici e antiparassitari. Il formaggio viene prodotto rispettando le severe norme imposte dal disciplinare del *Consorzio per la tutela del Parmigiano Reggiano*. La maggior parte delle aziende è certificata biologica per la sua produzione di foraggi e cereali.

www.roncoscaglia.it**FRUTTA E VERDURA****COOPERATIVA AGRICOLA IL SENTIERO****Cesate, MI**

La *Cooperativa Agricola Il Sentiero* svolge la sua attività nei boschi del Parco delle Groane ed è tra i pionieri dell'agricoltura biologica italiana. Fin dal 1976, anno della sua nascita, le attività di coltivazione dei campi, di allevamento degli animali e di preparazione dei prodotti alimentari sono state caratterizzate da metodologie organiche e biologiche. L'attività sociale, inoltre, svolta con persone in condizioni psichiche disagiate, ha da sempre affiancato il lavoro agroalimentare. Negli ultimi anni gli sforzi sono stati indirizzati alla costruzione di un "Sistema Agroalimentare Biologico" che, dal punto di vista commerciale, affianca all'attività di vendita diretta dell'azienda agricola (spaccio, bar, agriturismo) l'attività di vendita all'ingrosso di yogurt e formaggi a marchio *Il Sentiero*, attraverso la società controllata *Tuttobio*.

IGIENE PERSONALE E DETERSIVI**HIERBA BUENA****Veduggio con Colzano, MB**

La *Fitopreparazione Hierba Buena* nasce nel 1992 dall'ex azienda agricola Fratelli Spinelli.

Da sempre orientata verso il prodotto biologico, oggi l'azienda si dedica alla produzione di estratti di erbe e di cosmetici con un elevato contenuto di principi attivi.

Gli estratti di erbe sono certificati da IMC. I prodotti sono spesso realizzati senza conservanti, con formule equilibrate, semplici, ideate e preparate al nostro interno.

A questi si affiancano alcuni prodotti provenienti da altri laboratori artigianali, quali i detersivi ecologici per la casa realizzati dalla *Det Italia* di Viganò di Gaggiano e dalla *Temix* di Boffalora d'Adda e i saponi vegetali prodotti dall'*Alchimia Soap* di Olgiate Olona.

Il personale impiegato è assunto a tempo indeterminato e da sempre ospitiamo inserimenti del locale CPS (Centro Psico Sociale).

www.hierbabuena.it

Gruppo di Acquisto Solidale La Lumachina
via F.lli Cervi 25 . 20832 . Desio . MB
Cf 91127410156
www.desiogaslumachina.it