



Ciao! Benvenuto in Gas Dem!

In questo documento troverai alcune informazioni di base sul nostro Gas, contatti, prodotti e linee guida, anche se la cosa che ci preme di più farti sapere è che Gas Dem non è solo un "supermercato Bio", ma una micro comunità, un'esperienza sociale; ed è così che vorremmo lo vivessi anche tu!

Gas Dem E' un Gruppo di Acquisto Solidale creato a Milano, in zona 3, nel settembre del 2009 da un gruppo di persone che hanno deciso di mettersi insieme per condividere la filosofia dei GAS, acquistare prodotti per quanto possibile a chilometrozero, provenienti da produzioni biologiche o da produttori di cui potersi fidare, sia sotto l'aspetto delle garanzie di qualità, sia sotto l'aspetto della serietà e correttezza di comportamento nella loro attività e verso la clientela.

Dem sta per democratico, valore che si è voluto affermare insieme a quello di solidarietà, nei rapporti tra i membri del GAS e nei rapporti con i produttori da cui si acquista. L'adozione di comportamenti rispettosi dell'ambiente, l'adozione di buone pratiche di coltivazione e di produzione, l'osservanza delle regole che occorre applicare verso i lavoratori sono i valori ispiratori del nostro GAS.

Alla base di queste scelte 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. Perseguire modelli di consumo critico e sostenibile, di commercio equo e solidale, valorizzare l'eticità nei rapporti di lavoro, promuovere una cultura agro-alimentare dei prodotti genuini e tradizionali, rispettosa dell'uomo, dell'ambiente e della biodiversità, reperire i produttori in un'area geografica prossima a Milano. Il gruppo aiuta a non sentirsi soli nella propria critica al consumismo, a scambiarsi esperienze ed appoggio, a verificare le proprie scelte.

prodotto: **FRUTTA E VERDURA**

- nome del produttore e località: IL GELSO – Mezzago (MB) <http://www.azilgelso.it/>
- caratteristiche del produttore : piccola azienda agricola dove si coltivano VERDURA e in piccola parte FRUTTA secondo i metodi dell'agricoltura biologica nei campi intorno a Mezzago. Hanno 35.000 mq di terra, di cui 2500 occupati da serre.
- caratteristiche del prodotto: producono prevalentemente ortaggi bio, ma anche della frutta: fragole, prugne, cachi, un po' di more, ciliegie, uva, fichi.

Hanno anche prodotti non molto comuni, come il cavolo nero e il cavolo fiolario, o tipici locali come l'asparago.

Tutto ciò che non producono, cercano di acquistarlo direttamente dai produttori, o da colleghi vicini, o da una cooperativa sociale, vicino a Bergamo. Prediligono prodotti italiani e il km zero.

- cadenza degli ordini: settimanale
- peculiarità dell'ordine: l'ordine si fa direttamente dal sito dell'azienda che invia in automatico sui nostri indirizzi mail, tutte le settimane, newsletter e link ai prodotti ordinabili

prodotto: **MARMELLATE e COMPOSTE di FRUTTA**

- nome del produttore e località: Francesca Cerletti, Milano città studi
- caratteristiche del produttore: Francesca è una realtà consolidata in zona 3. Essendo un lavoratore con disabilità fisiche , ha trovato il modo di realizzare il proprio laboratorio in casa, dove lavora e produce personalmente le marmellate
- caratteristiche del prodotto: fatto in casa, a km zero. Non c'è certificazione BIO su tutta la frutta utilizzata
- cadenza degli ordini: 4 volte l'anno
- peculiarità sull'ordine: Francesca ritira con gioia i barattolini vuoti per riutilizzarli; si organizza di solito ritiro dei vuoti in concomitanza con la consegna

prodotto: **DETERGENTI** (detersivi per la casa e il bucato, detersivi per il corpo, detersivi per gli animali)

- nome del produttore e località: Officina Naturae (Rimini)
<http://www.officinaturae.com>
- caratteristiche del produttore: azienda strutturata, in crescita.
- caratteristiche del prodotto: ecologico, KM ZERO
- cadenza degli ordini: bimestrale

prodotto: **PISTACCHI e MANDORLE**

- nome del produttore e località: Az.da Agricola Cartillone / Bronte-CT
<http://www.pistacchicartillone.it/>
- caratteristiche del produttore: L'azienda Agricola Cartillone è stata tramandata da padre in figlio per più generazioni e vanta una lunga esperienza nella produzione del pistacchio di Bronte DOP che consente di ottenere un prodotto di alta qualità.
- caratteristiche del prodotto: Il Pistacchio (pistachia vera) è un arbusto, più raramente un albero di piccola taglia, di altezza non superiore ai 6 metri, dotato di radici profonde, dal tronco nodoso e contorto di colore grigio brumastro e dal fogliame caduco. La pianta si trova a suo agio su delle rocce laviche proibitive per qualsiasi altro tipo di vegetazione. I pistacchi vengono raccolti a mano, uno ad uno, tenendosi in equilibrio fra i massi di lava nera con sacchi di tela legati al collo.
- cadenza degli ordini: una volta all'anno – dicembre

prodotto: **FORMAGGI DI LATTE VACCINO**

- nome del produttore e località: Giacomo Perletti, Azienda Agricola Contrada Bricconi. Contrada Bricconi, Oltressenda Alta (BG)
<http://www.contradabricconi.it/>
- caratteristiche del produttore: L'azienda agricola Contrada Bricconi nasce 5 anni fa su iniziativa di Giacomo Perletti dopo aver ottenuto, mediante regolare bando, la locazione dei terreni e dei rustici datati 1500 in località Bricconi, nel comune di Oltressenda Alta, un piccolo paese di centosettanta anime alle spalle di Clusone nelle montagne bergamasche. Dopo la laurea alla Facoltà di Agraria di Milano si è trasferito ai mille metri della Contrada per avviare il progetto di recupero della stessa con la reintroduzione dell'attività di allevamento e l'instaurarsi, nel tempo, di un'attività di autentico agriturismo. Alleva una decina di bovini di razza Grigio Alpina, animale originario dell'Alto Adige che ha portato in questi luoghi poiché bovino che ancora conserva doti di rusticità che lo rendono adatto alla montagna, contrariamente ad altre razze sì molto valide ma al contempo divenute troppo delicate per il contesto in cui si svolge l'allevamento. Gli animali vivono al pascolo da maggio ad ottobre e stanno in stalla nella brutta stagione dove sono alimentati prevalentemente con il fieno prodotto durante l'estate unito ad un'integrazione di mangimi di cereali e leguminose (mais, frumento e soia) utile a sostenere la produzione di latte e a mantenere in buono stato fisiologico i bovini. Le vacche allevate producono tra i quindici e i venti litri di latte al giorno, ossia la metà di un animale di una stalla di pianura.
- caratteristiche del prodotto: si mungono e trasformano in formaggi circa settanta litri di latte al giorno. Si stagionano formaggi in una vecchia cantina. Si producono per ora i soli formaggi della tradizione: formaggella, stagionato e stracchino. Quest'ultimo si ottiene attraverso l'antica tecnica della "munta calda" che consiste nel versare tempestivamente il latte nella caldaia di rame dopo la mungitura e aggiungervi immediatamente il caglio senza riscaldare il prodotto della mungitura. Tale maniera di produrre permette di cagliare il latte tiepido e minimizzare la sua acidificazione preservando la morbidezza e la cremosità della pasta ricavata. Si producono anche formaggelle con l'aggiunta di erbe aromatiche coltivate in loco.
- cadenza degli ordini: trimestrali
- peculiarità sull'ordine: La consegna viene fatta IN VIA Zambelletti 6, i pacchi arrivano già divisi per nome, ognuno col proprio importo



prodotto: **CARNI BIANCHE (polli, tacchini, faraone, conigli)**

- nome del produttore e località: Az.da Agricola Noi e la Natura, Sospiro (CR)
<http://www.noielanatura.it>
- caratteristiche del produttore: azienda agricola biologica e biodinamica, a conduzione familiare, nata 20 anni fa
- caratteristiche del prodotto: L'azienda agricola è dotata di terreni propri estesi per 7,5 ettari. Gli animali si nutrono dalle mangiatoie poste all'interno della copertura riempite con l'alimento prodotto quotidianamente nel mangimificio aziendale. Rimangono in questo ambiente fino al momento della macellazione che avviene due volte la settimana. Tutte le fasi di preparazione delle carni vengono effettuate in ambiente a temperatura controllata in modo che venga rispettata la catena del freddo.
- cadenza degli ordini: bimestrali
- peculiarità sull'ordine: l'ordine viene fatto direttamente dal sito del fornitore, e non dal sito Gas Dem, su indicazione del referente che apre gli ordini

prodotto: **PASTA e AFFINI (pasta, farine, salse, sostitutivi del pane)**

- nome del produttore e località: IRIS Cooperativa Agricola p.a. - Cascina Corteregona, 1 - 26030 Calvatone (CR)
tel. +39 (0)375 97115 - Fax +39 (0)375 977013
<http://www.irisbio.com>
- caratteristiche del produttore: IRIS è una cooperativa agricola di produzione e lavoro. I quattro punti fondanti inseriti nel suo oggetto sociale sono:
 1. praticare e diffondere la coltivazione agricola con il metodo dell'agricoltura biologica
 2. creare occupazione, in particolare femminile e per persone svantaggiate
 3. sviluppare il rapporto diretto con il consumatore, per diffondere la cultura contadina e i metodi di coltivazione e produzione biologici e biodinamici
 4. promuovere la cultura della proprietà collettiva

Negli anni successivi alla fondazione la cooperativa:

- aggiunge la trasformazione delle coltivazioni agricole in prodotto finito biologico (1996)
- rileva il pastificio con cui lavora abitualmente (2005)
- progetta un nuovo pastificio ecologico (2010)

È molto interessante la sezione del sito in cui la Cooperativa si presenta:

<http://www.irisbio.com/category/mondo-iris>



www.gasdem.it

- caratteristiche del prodotto :
 - ✓ la pasta è trafilata al bronzo, viene sottoposta a un'essiccazione lenta a bassa temperatura
 - ✓ le farine sono di grani italiani, la lavorazione è fatta nel molino a cilindri
 - ✓ i crackers vengono sottoposti a una lavorazione lenta, il primo impasto avviene con il lievito madre
 - ✓ le gallette sono ottenute tramite pressione a caldo dei soli chicchi interi
 - ✓ i chicchi provengono tutti da coltivazioni aziendali a rotazione
 - ✓ i salami e i cotechini provengono da suini allevati allo stato semi brado, alimentati con sfridi della produzione di pasta biologica, scarti della lavorazione di ortaggi, mais e orzo, tutti di produzione aziendale
 - ✓ le salse sono ottenute da pomodori trasformati a crudo, senza l'aggiunta di zuccheri, vengono pastorizzate dopo il confezionamento

- cadenza degli ordini: ogni 3-4 mesi

- peculiarità degli ordini:

Iris chiede che l'ordine sia composto solo di **pacchi completi** (formati per lo più da 12 confezioni ciascuno). Per questo motivo i tempi dell'ordine sono un po' più lunghi rispetto a quelli dei prodotti che possono essere ordinati esattamente nelle quantità desiderate. Questo da un lato porta all'effettiva collaborazione dei soci per il completamento dei pacchi e alla semplificazione per Iris nella gestione/spedizione. Dall'altro lato porta, in alcune situazioni, ad acquistare prodotti in surplus, comportamento non coerente con l'obiettivo dell'eliminazione degli sprechi. Per questo motivo si sta tentando di costituire, nei casi in cui il tipo di prodotto lo permetta, una sorta di piccola scorta che possa assorbire le quantità non necessarie ai soci, rimettendole in circolo con l'ordine successivo.

A causa del peso/volume degli ordini raggiunto nell'ultimo anno (mediamente 65 pacchi per 300 kg contro i 50 pacchi dei due anni precedenti) la **consegna** non avviene alla Tenda, bensì presso la casa del referente , così come l'immagazzinaggio della piccola scorta.

prodotto: **MIELE, SUCCHI DI FRUTTA, CONSERVE, MARMELLATE, SOTT'OLIO, SALSE DI VERDURA**

- nome del produttore e località: Officinalia di Luciano Pasolini , Località Pancole San Gimignano (Siena)
<http://aziende.agraria.org/frutta/siena/officinalia.html>
<http://www.walterbuonfino.com/photo/pancole/bandiere/Officinalia.html>
- caratteristiche del produttore : Azienda agricola
- caratteristiche del prodotto: produzione di frutta e miele con metodo biologico
- cadenza degli ordini: 1-2 volte l'anno

prodotto: **VINO**

- nome del produttore e località: Azienda Agricola Rugrà di Luigia Zucchi, Tassarolo (AL)
http://aziende.virgilio.it/agriturismo/lerma-al/azienda-agricola-valle-piano-carrea-ornella_2
- caratteristiche del produttore : coltivazione uve e produzione diretta vino
- caratteristiche del prodotto: vino da uve biologiche (merlot, nebiolo, nibio, gavi). Viene prodotto anche un tipo di vino (da uve merlot) senza solfiti aggiunti
- cadenza degli ordini: mensile

prodotto: **CARNE ROSSA**

- nome del produttore e località: Azienda Agricola Valle del Piano, Lerma (AL)
- caratteristiche del produttore : allevamento e macellazione di bovini e suini allevati con alimentazione biologica
- caratteristiche del prodotto: carne biologica
- cadenza degli ordini: mensile
- peculiarità dell'ordine: la carne viene consegnata sottovuoto, in confezioni singole



prodotto: **OLIO**

- nome del produttore e località: Azienda Cortese, Ribera (AG)
www.agricortese.com
- caratteristiche del produttore : azienda a conduzione familiare
- caratteristiche del prodotto: olio biologico, olive bianco lilla
- cadenza degli ordini: 2 volte l'anno, la prima a novembre, dopo la raccolta delle olive, e la seconda a maggio, se c'è ancora disponibilità del prodotto
- peculiarità dell'ordine: la consegna avviene presso l'abitazione del referente, in via Zambelletti 6. Le lattine sono di 5/3 litri, si consiglia, quindi, di fare un acquisto che copra l'intero anno

prodotto: **OLIO**

- nome del produttore e località: Azienda Frantoio Peltristo, Perugia
www.oleificiopeltristo.com
- caratteristiche del produttore : azienda a conduzione familiare
- caratteristiche del prodotto: olio biologico, olive frantoio, leccino, moraiolo, dolce agogia
- cadenza degli ordini: 2 volte l'anno, la prima a novembre, dopo la raccolta delle olive, e la seconda a maggio, se c'è ancora disponibilità del prodotto
- peculiarità dell'ordine: la consegna avviene presso l'abitazione del referente, in via Zambelletti 6. Le lattine sono di 5/3 litri, si consiglia, quindi, di fare un acquisto che copra l'intero anno

prodotto: **RISO**

- nome del produttore e località: Cascina Gaggioli, via Selvanesco 25, Milano
<http://www.cascinagaggioli.it>
- caratteristiche del produttore : azienda certificata Bio, fa parte del territorio del parco agricolo Milano Sud.
- caratteristiche del prodotto: riso superfino carnaroli, semi integrale e integrale
- cadenza degli ordini: due volte all'anno (in novembre, una volta pronto il "nuovo riso") e in primavera
- peculiarità dell'ordine: senza ordine minimo, consegna a la Tenda, ma, in considerazione del fatto che a volte l'ordine per alcuni gasisti è cospicuo e quindi pesante, è possibile accordarsi per facilitare il ritiro dal punto di vista logistico!



www.gasdem.it

prodotto: PESCE (FRESCO)

- nome del produttore e località: Aqualavagna, Lavagna (GE);
<http://www.aqualavagna.it/it/homepage/index.php>
- caratteristiche del produttore: allevatore ittico che conduce il proprio ciclo di produzione integralmente in mare aperto.
- caratteristiche del prodotto: branzini e orate, consegnati interi o eviscerati. Il ciclo di allevamento in mare aperto richiama le condizioni di vita dei pesci selvatici. I pesci impiegano 18-22 mesi di tempo per raggiungere un peso di circa 400 gr. L'accrescimento non forzato rispetta il metabolismo naturale dei pesci, seguendo il normale susseguirsi delle stagioni, senza stratagemmi quali il trattamento con acque calde, la somministrazione di ossigeno e di additivi per la crescita o l'alimentazione forzata.
- cadenza degli ordini: tendenzialmente mensile

prodotto: LATTICINI DI CAPRA, SALUMI e PRODOTTI DA FORNO

- nome del produttore e località: Azienda Agricola Bagaggera, Via Bagaggera 25 , 23888 La Valletta Brianza (LC) , nel cuore del **Parco Regionale di Montevecthia e della Valle del Curone**, nella Brianza Lecchese
<http://www.bagaggera.it/bagaggera/index.php>
- caratteristiche del produttore : azienda certificata Bio, la cui attività principale è l'allevamento delle capre camosciate, improntato al rispetto della natura e dei terreni lavorati nella totale assenza di pesticidi e di qualsiasi preparato chimico. Le capre sono alimentate al pascolo, trattate solo con medicinali omeopatici e lasciate libere di seguire il ciclo naturale delle stagioni, dei parti e della produzione di latte. In cascina lavorano professionisti dell'agricoltura e dell'allevamento, sempre affiancati da giovani con disabilità mentali che fanno parte di un progetto di inserimento al lavoro e tirocinio (che fa riferimento all'Associazione Corimbo) per i ragazzi diversamente abili.
- caratteristiche del prodotto:
 - ✓ latticini di capra; prodotti freschi e stagionati (in base alla stagione), prodotti dal latte delle capre allevate in cascina e trattati in loco dal casaro dell'azienda
 - ✓ prodotti da forno; realizzati con farine biologiche di produzione aziendale e cotti nel forno a legna in cascina . Ovviamente il lievito utilizzato è solo lievito madre e anche i prodotti inseriti nei pani, come uvette e nocchie, sono certificati Bio
 - ✓ salumi; prodotti dai maiali che abitano la cascina in un allevamento totalmente all'aperto, nutriti con solo mangime biologico; la macellazione avviene non in azienda ma in un macello comune della zona
- cadenza degli ordini: due volte al mese, un mercoledì sì e uno no
- peculiarità dell'ordine: da novembre a febbraio le capre sono in asciutta, quindi la produzione di latticini si ferma. Rimane la consegna bisettimanale per i salumi e i prodotti da forno



prodotto: **WELEDA (Cosmetici e prodotti per l'igiene della persona e del bambino)**

- nome del produttore e località: WELEDA www.weleda.it
- caratteristiche del produttore: Azienda multinazionale che, nonostante abbia raggiunto dimensioni notevoli, mantiene un'attenzione costante alla tradizione ed al mantenimento di quei valori di qualità, impegno, etica che sono caratteristiche di piccoli produttori. Tutti i prodotti vengono offerti al Gas con uno sconto base del 30% rispetto al prezzo di listino
- caratteristiche del prodotto: I prodotti sono fatti senza utilizzare sostanze di sintesi ma solo materie prime di origine naturale provenienti da coltivazioni biologiche e biodinamiche
- cadenza degli ordini: circa tre volte l'anno
-

prodotto: **BEVANDE VEGETALI (latte vegetale, di riso, soia, avena e mandorle; dessert al cioccolato e vaniglia a base di latte di riso)**

- nome del produttore e località: The Bridge (la cui linea dedicata ai gas si chiama SuperBio) www.thebridge.com
- caratteristiche del produttore: azienda certificata ICEA e BIO. Vende sia alla grande distribuzione biologica che direttamente ai GAS
- caratteristiche del prodotto: prodotti solo a lunga conservazione, privi di lattosio e suoi derivati
- cadenza degli ordini: due volte all'anno
- peculiarità sull'ordine: la consegna avviene a casa del referente, via Orombelli

prodotto: **FRUTTA ESTIVA (albicocche, pesche, susine, meloni, angurie) e TRASFORMATI (succhi, confetture, creme vegetali)**

- nome del produttore e località: Roberto Bucci e Il Regno delle Upupe (entrambi della zona di Faenza) <http://www.lunebuone.it/produttori/bucci-robotto.html>
- caratteristiche del produttore: aziende a gestione familiare
- caratteristiche del prodotto: prodotti freschi e biologici
- cadenza degli ordini: solo tra giugno e settembre, con cadenza settimanale

- peculiarità sull'ordine: la consegna avviene a volte a LA Tenda, a volte a casa del referente , via Orombelli; Il progetto di sostegno di questa azienda è condiviso con altro Gas di Zona e della città , con i quali, oltre tutto, dividiamo le spese di consegna

prodotto: **LEGUMI, CEREALI, FARINE, ZUPPE, FIOCCHI, ECC.**

- nome del produttore e località: Agribosco www.agribosco.com
loc. S. Anna 1, Sigillo (PG)
- caratteristiche del produttore: Agribosco è un consorzio di agricoltori (soci del consorzio), alcuni situati in zone marginali e incontaminate, delle Marche e dell'Umbria, che praticano l'agricoltura biologica ed essendo consorziati, consentono la sopravvivenza della microimprenditorialità locale, oltre alla salvaguardia dell'ambiente, la valorizzazione degli ambienti naturali, delle tradizioni locali e della biodiversità. Agribosco, non solo pratica l'agricoltura biologica, ma utilizza anche energie alternative e rinnovabili per i propri processi produttivi: essa è uno dei casi di imprese agricole virtuose su cui il Ministero delle Politiche Agricole ha recentemente condotto uno studio sulla responsabilità sociale delle imprese agricole
- caratteristiche del prodotto: I prodotti Agribosco sono molti e di diverse tipologie (cereali: farro, avena, orzo, segale, ecc); legumi (ceci, lenticchie, lenticchie rosse, fagioli borlotti e cannellini, fagioli neri, piselli secchi, ecc.); zuppe varie (mescolanze di legumi e cereali), farine ricavate dalla macinazione dei cereali e dei legumi; alcuni cereali e legumi sono cotti in brodo vegetale e venduti in barattoli; ultimamente è stata introdotta una linea di prodotti pronta in 10 minuti.
- cadenza degli ordini: una o due volte all'anno
- peculiarità sull'ordine: In genere i prodotti sono confezionati in buste in atmosfera controllata da 400 o 500 gr., alcuni legumi e farine sono confezionate in buste da 1 KG. Per poter ordinare, ciascun prodotto deve completare un collo (in genere 6 pezzi).

prodotto: PASTICCERIA

- nome del produttore e località: Pasticceria Fratelli Scimeca , Caccamo (PA)
<http://www.pasticceriascimeca.it>
- caratteristiche del produttore; La Pasticceria Scimeca è un'azienda a conduzione familiare, giovane ed ambiziosa, che facendo propria l'antica tradizione dolciaria Siciliana si propone di offrire prodotti di altissima qualità e servizi eccellenti.
La produzione rispecchia i valori della Sicilia più buona, quindi la ricerca delle migliori materie prime che quella splendida terra sa offrire. Orgogliosi e fieri della tradizione, i f.lli Scimeca continuano a produrre e confezionare i loro prodotti in maniera artigianale, ovvero con una lavorazione a mano in tutte le fasi del processo produttivo, senza aggiungere conservanti.

CERTIFICATO ADDIOPIZZO

La pasticceria F.lli Scimeca, oltre ad ambire ad uno standard qualitativo elevato, si propone di operare nel pieno rispetto della legalità. Ed infatti i loro prodotti sono, tutti, contraddistinti dal CERTIFICATO ADDIOPIZZO. Tale marchio, garantito dalla omonima associazione, contraddistingue aziende che si sono ribellate al racket delle estorsioni e quindi non accettando i condizionamenti mafiosi nel loro lavoro, contribuiscono a rafforzare un circuito virtuoso che toglie soldi e potere alla mafia.

- caratteristiche del prodotto; Paste di mandorle, frutta di martorana, biscotti, croccanti, lunette ecc, a lavorazione artigianale
- cadenza degli ordini: circa 2 volte l'anno, in concomitanza delle feste comandate, di solito

prodotto: TISANE, SPEZIE ed ERBE AROMATICHE

- nome del produttore e località: Erbaromi, Monlelele – AL
<https://www.facebook.com/erbaromi/info/?tab=overview>
- caratteristiche del prodotto: si coltivano alloro, anice verde, basilico, coriandolo, finocchio dolce, issopo, lavanda vera, lino, maggiorana, malva, melissa, menta dolce e piperita, nepetella, origano greco, psillio, rosmarino, salvia, santoreggia montana e ortense, timo comune. Con alcune di queste erbe vengono prodotte sia le miscele di aromi finemente macinate per insaporire carni, pesci, verdure, che i sali aromatici. Le tisane vengono composte con erbe coltivate o raccolte nella flora spontanea, hanno un nome di fantasia, ma sono approvate da un erborista. Con fiori di sambuco e di lavanda si preparano zuccheri aromatici. Da altre specie infine sono distillati gli olii essenziali da impiegare solo ed esclusivamente come profumatori ambientali.



- Caratteristiche del produttore: In una zona collinare dove, per tradizione e per ricchezza floristica, è da sempre stata praticata la raccolta delle erbe spontanee, un gruppo di agricoltori, che fa capo all'azienda Agricola "Velò" di Fiammetta Torre, si dedica con passione alla coltivazione di numerose piante officinali. I campi si trovano nell'Oltrepò Pavese ed in una porzione dell'Appennino alessandrino, le cui valli si dipartono dal crinale ligure e dai 1500 m s.l.m. scendono verso la pianura in un contesto agroambientale molto diversificato, in cui i prati e i campi di erba medica si alternano ai boschi. La relativa vicinanza al mare, il clima mite, la vocazione dei terreni e la lontananza da fonti d'inquinamento garantiscono ottime qualità organolettiche alle erbe e ricchezza di principi attivi agli olii essenziali. Le coltivazioni sono condotte con grande cura su piccoli appezzamenti, senza l'impiego di pesticidi e concimi chimici e la maggior parte delle operazioni, dalla raccolta al confezionamento, è manuale.
- cadenza degli ordini: ogni tre mesi , circa

prodotto: **PARMIGIANO REGGIANO**

- nome del produttore e località: Massimo Granelli, Noceto (PR)
<http://aziende.agraria.org/formaggi/parma/granelli-massimo.html>
- caratteristiche del prodotto: Parmigiano reggiano biologico in forme da circa 1 kg.
- Caratteristiche del produttore: azienda a conduzione familiare
- cadenza degli ordini: ogni due mesi

prodotto: **AGRUMI (freschi)**

- nome del produttore e località: Azienda Cortese, Ribera (AG)
www.agricortese.com
- caratteristiche del produttore: azienda a conduzione familiare
- caratteristiche del prodotto: biologico certificato
- cadenza degli ordini: solo in inverno, una volta al mese più o meno
- peculiarità dell'ordine: la consegna avviene presso l'abitazione del referente, in via Zambelletti 6.

prodotto: **SUCCHI, TRASFORMATI E PASSATI DI FRUTTA E VERDURA FRESCA**

- nome del produttore e località: Azienda Rob del Bosco Scuro, Cavriana (MN)
Tel 0376 815040 <http://www.robdelbosco.com/>
- caratteristiche del produttore: Azienda Agricola Biologica
- caratteristiche del prodotto: Prodotto certificato Bio, lavorato e trasformato artigianalmente
- cadenza degli ordini: circa ogni 3 mesi

prodotto: **CAFFE'**

- nome del produttore e località: CAFFE' MALATESTA, torrefazione artigianale autogestita , Lecco <http://www.caffemalatesta.org>
- caratteristiche del produttore : Il progetto Caffè Malatesta nasce a Lecco nel gennaio 2010 quando, per un gruppo di giovani provenienti da diverse esperienze , si apre la possibilità di utilizzare una macchina per la torrefazione in disuso, presso la sede del G.A.S. di Lecco (Comunità della Sporta). Sin dall'inizio, l'esperienza è stata caratterizzata dalla volontà di costruire una realtà lavorativa autogestita basata su dinamiche decisionali antiautoritarie, nella convinzione che un diverso modo di vivere la produzione e il consumo, possa essere perno di un cambiamento sociale in senso solidaristico, in alternativa ad un'economia capitalista che è predatrice di culture, territori, tempo e spazio delle nostre vite. Nel corso degli anni si sono approfondite le conoscenze sul Caffè, si sono sviluppati metodi di lavorazione artigianale che non ne alterino le caratteristiche organolettiche e l'aroma, e si sono intessuti contatti che hanno dato vita a collaborazioni finalizzate alla lavorazione di materie prime di qualità provenienti da circuiti solidali slegati dai canali commerciali convenzionali.
- caratteristiche del prodotto: l'obiettivo primario è quello approfondire la conoscenza delle specifiche situazioni dei coltivatori e di stabilire progressivamente contatti che fossero il più diretti possibile, evitando la mediazione di importatori tradizionali che, inevitabilmente, includono anche prodotti "etici" come quelli certificati Fair Trade e Bio all'interno di logiche di carattere speculativo.
Si sono così stabilite solide relazioni con due importanti realtà: la cooperativa marchigiana "Mondo Solidale/Shadhilly" e quella tedesca, con sede ad Amburgo, "Café Libertad".
Assieme alla prima viene coimportato un Arabica del Guatemala e un Robusta dell'Uganda; con la seconda un'altro Arabica proveniente, in questo caso, dall'Honduras.
Occasionalmente si lavora anche altre origini, soprattutto cooperative di contadini (L'elenco preciso delle principali origini utilizzate è consultabile sul sito alla pagina "Le provenienze del Caffè") .
- cadenza degli ordini: due/tre volte all'anno
- peculiarità dell'ordine: l'ordine viene fatto in concomitanza con altri GAS della nostra area geografica, per abbattere le spese di trasporto e aumentare le relazioni intergas



www.gasdem.it