

NOME DELLA REALTA' PRODUTTIVA

Referente d'azienda: PRODUTTRICI E PRODUTTORI

Contatti: TELEFONO EMAIL SITO INTERNET

Referente di visita:

Località: Luogo d'attività -INDIRIZZO Luogo d'attività - COMUNE (Luogo d'attività - PROVINCIA)

Descrizione: PRESENTAZIONE

SAU: SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA

Stagioni disponibili per mercati: PRESENZA AI MERCATI

Targhe dei mezzi: TARGHE MEZZI UTILIZZATI

Tipo di realtà: REALTA' FORMALE/INFORMALE

Ragione sociale: RAGIONE SOCIALE

Titolare: TITOLARE/I

Codice fiscale: CF

Partita IVA: PARTITA IVA

Certificazione bio (1=si): N. DIPENDENTI

Collaborazioni: COLLABORAZIONI CON ALTRE REALTA' CA

Produzioni (in ettari o capi o arnie o zone di raccolta): CATEGORIA PRODUTTIVA
SUPERFICIE PRINCIPALI PRODUZIONI SUPERFICIE – Officinale PRINCIPALI
PRODUZIONI – Officinale CATEGORIA PRODUTTIVA – Frutteto SUPERFICIE –
Frutteto PRINCIPALI PRODUZIONI – Frutteto CATEGORIA PRODUTTIVA – Vigna
SUPERFICIE – vigna PRINCIPALI PRODUZIONI – Vigna NOME CANTINA SE NON
PRODUZIONE PROPRIA CATEGORIA PRODUTTIVA – Seminativo SUPERFICIE –
Seminativo PRINCIPALI PRODUZIONI – Seminativo CATEGORIA PRODUTTIVA –
Foraggiere e pascoli SUPERFICIE – Foraggiere e pascoli PRINCIPALI PRODUZIONI –
Foraggiere e pascoli CATEGORIA PRODUTTIVA - Raccolta di spontanee AREA DI
RACCOLTA PRINCIPALI PRODUZIONI – Raccolta di spontanee CATEGORIA
PRODUTTIVA – Allevamento Specie 1 n specie 1 Specie 2 n specie 2 Specie 3 n
specie 3 Specie 4 n specie 4 Specie 5 n specie 5 Specie 6 n specie 6

Provenienza mangimi e foraggi qualora non autoprodotti: Mangimi non autoprodotti

Prodotti: PRODOTTI

Trasformati: Altri prodotti

Ingredienti non autoprodotti (nei trasformati): INGREDIENTI NON AUTOPRODOTTI

Mercati svolti:

Desidera mercato:

Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP) Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP)

FATTORIA GIARDINO DI CARLA CORIANI

Referente d'azienda: Carla Coriani

Contatti: 392 420593sette fattoriagiardino.az.agricola[at]gmail.com

Referente di visita:

Località: via Giardino 379 Riccò Serramazzoni (Modena)

Descrizione: La Fattoria Giardino nasce nel 1993, certificata biologica (ICEA) fino al 2010, ora partecipa al Sistema di Garanzia Partecipata attivo in CA e nel territorio modenese. Piccola azienda in collina, da sempre multifunzionale: orto, erbe aromatiche, raccolta di erbe e frutti spontanei, piccolo frutteto, trasformazioni di conserve, succhi di frutta e prodotti da forno. Dal 1999 siamo Fattoria Didattica con percorsi e laboratori su: agricoltura biologica/ naturale per produrre cibo sano e tutelare la nostra salute; dalla terra alla tavola: grano, farina, pasta, pane e crescentine; la vita in campagna: niente si butta, tutto si riutilizza; il bosco: magico esempio di convivenza tra diversi. Dal 2005 alleviamo galline di razza modenese, molto rustiche, ottime cacciatrici di insetti non danneggiano l'orto, fanno uova dal guscio bianco.

SAU: 3

Stagioni disponibili per mercati: primavera, estate, autunno, inverno

Targhe dei mezzi: CG837PA - DP397TP - DB218EA -

Tipo di realtà: Sono una realtà formale

Ragione sociale: Azienda agricola Fattoria Giardino di Carla Coriani

Titolare: Carla Coriani

Codice fiscale: CRNCRL59L46F257K

Partita IVA: 2128200363

Certificazione bio (1=si): 0

Collaborazioni: Il Farneto, az.agricola di Castellarano (RE), ha fatto richiesta per essere accolta in CA ed è in attesa della visita. Marco e Flavio producono vino, aceto balsamico, mosto cotto, succo d'uva. Nella loro azienda mi occupo di trasformare in confetture verdure o frutta, senza l'aggiunta di zucchero, utilizzando solamente aceto balsamico e mosto cotto. Contemporaneamente, abbiamo deciso di coltivare cereali su alcuni terreni pianeggianti e vicini ad un'altra azienda che ha l'attrezzatura necessaria. Iniziamo con la semina di 4 ha di grano tenero, varietà bolero. L'idea di collaborazione è anche di presentarci assieme come aziende e dunque avere la possibilità di partecipare al mercato con un unico banco, perché per entrambi rappresenta un possibile aiuto, collaborazione concreta e sostegno reciproco.

Produzioni (in ettari o capi o arnie o zone di raccolta): Orto Per uso familiare. 0,001 Rosmarino, lavanda, salvia, melissa, rose, borragine, menta, calendula, ortica, maggiorana, timo, santoreggia, aloe vera. Frutteto 0,5 In via di realizzazione. Seminativo Sperimentazione di semina su sodo in piccole superfici con miscela di grano tenero: inalettabile e gentil rosso; soia gialla. Foraggere e pascoli 3 prato stabile Raccolta di spontanee Appennino modenese, 450 mt slm Rosa canina, iperico, malva, piantaggine, melissa, viole, margherite, tarassaco, cicoria. Allevamento Galline 6

Provenienza mangimi e foraggi qualora non autoprodotti: Acquisto di mais da az. agricola Fajè di Marco Bruni in CA. Pascolo libero.

Prodotti: Aceto, Cereali da granella, Conserve, Farine, Frutta, Legumi secchi, Olio, Pasta, Succhi, Uova, Vino, Altro

Trasformati: cenere di legna di quercia setacciata, piantine di aloe vera

Ingredienti non autoprodotti (nei trasformati): Zucchero di canna grezzo, spezie, cacao: commercio equo solidale. Agrumi, arance e limoni: Retebio. Mandorle in guscio: Il Mandorleto di Stellino Maurizio, Enna, fornitore del GasMo di cui sono socia. Uvetta: naturasi. Olio di semi di girasole: Naturasi; in accordo con altri produttori in CA stiamo cercando le risorse per organizzarci per auto-produrlo. Olio evo: produttore in CA e Retebio. Frutta: Maria Miani produttrice in CA. Cereali per le farine, produttori in CA: grano tenero, farro, segale e mais da Marco Bruni. Grano duro, Senatore Cappelli, da Luciano Righini.

Mercati svolti: piazza verdi

Desidera mercato:

Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP)

CA' SAN GIOVANNI DI MONTANARI ALBERTO

Referente d'azienda: Alberto Montanari

Contatti: 329297859nove montanari.bioagri[at]gmail.com

Referente di visita:

Località: via Tebano 42 Faenza (RA)

Descrizione: Ho iniziato a praticare l'agricoltura biologica negli anni 80 in un'azienda della collina forlivese convertendola al biologico, e, non essendoci ancora il regolamento europeo, fui fra i soci fondatori di COS'E' BIOLOGICO, che poi diventerà AIAB. Dal 1994 mi sono trasferito nell'attuale azienda, nella zona pedecollinare faentina, circondata dall'alberatura del fiume Senio, da un rio suo affluente e a monte dal bosco. L'azienda è anche Fattoria Didattica ed Agriturismo con 9 posti letto distribuiti in 3 monolocali. Partecipo ai mercati di Campi Aperti tutto l'anno, ma con discontinuità dovuta alla disponibilità di prodotto, alle condizioni meteorologiche e all'urgenza dei lavori aziendali che svolgo da solo.

SAU: 4,7

Stagioni disponibili per mercati: primavera, estate, autunno, inverno

Targhe dei mezzi: BY718ER CS078KM

Tipo di realtà: Sono una realtà formale

Ragione sociale: Ca' San Giovanni

Titolare: Alberto Montanari

Codice fiscale: MNT LRT 55L05D 458Y

Partita IVA: 1452660390

Certificazione bio (1=si): 0

Collaborazioni:

Produzioni (in ettari o capi o arnie o zone di raccolta): Frutteto 0,3 Albicocche, ciliegie, prugne, susine, fichi, cachi, pere, mele, giuggiole, nespole, mandorle, noci, nocciole Vigna 3,2 sangiovese, refosco dal peduncolo rosso, centesimino, fortana, albana, famoso, pignolesco, uve da tavola ASTRA Corso di enologia Università di Bologna Seminativo 1,1 farro, favino, mais Allevamento galline, oche e altri animali di bassa corte liberi nell'azienda

Provenienza mangimi e foraggi qualora non autoprodotti: da altri produttori bio

Prodotti: Frutta, Ortaggi, Succhi, Vino

Trasformati:

Ingredienti non autoprodotti (nei trasformati): zucchero di canna commercio equosolidale

Mercati svolti: Gobetti, VAG

Desidera mercato:

Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP)

Referente d'azienda: Germana Fratello, Carlo Farneti

Contatti: 051670612quattro - 388 938062sei germana.fratello[at]gmail.com

Referente di visita:

Località: via Segaticcio 1972 loc. Savigno Valsamoggia (Bologna)

Descrizione: Abitiamo qui dal 1997 e negli anni abbiamo trasformato un podere coltivato interamente a erba medica in una piccola realtà diversificata, con ortaggi, cereali, una piccola vigna e un piccolo frutteto. Fin da subito abbiamo coltivato in modo biologico e abbiamo cercato percorsi condivisi con le aziende del territorio. Crediamo nell'autogestione delle comunità, nella possibilità concreta di un rapporto non distruttivo con l'ambiente, sogniamo un futuro senza gerarchie, né eserciti, né confini tra paesi.

SAU: 8,7

Stagioni disponibili per mercati: autunno, inverno

Targhe dei mezzi: CB546GR

Tipo di realtà: Sono una realtà formale

Ragione sociale: ditta individulae

Titolare: Germana Fratello

Codice fiscale: FRTGMN66M43H501V

Partita IVA: 2895601207

Certificazione bio (1=si): 1

Collaborazioni: Con l'az. agr. La Sega abbiamo il banco condiviso al mercato e organizziamo la commercializzazione tramite gas.

Produzioni (in ettari o capi o arnie o zone di raccolta): Orto 0,4 asparagi, pomodori, cipolle, zucchine, cavoli, finocchi, fagiolini, lattughe, bietole, cicorie Frutteto 1 mele, pere, mele cotogne, susine Vigna 0,3 pignoletto, chasselas, uva fragola, merlot Seminativo 3,5 orzo, frumento Foraggere e pascoli 3

Provenienza mangimi e foraggi qualora non autoprodotti:

Prodotti: Funghi

Trasformati:

Ingredienti non autoprodotti (nei trasformati):

Mercati svolti: Gobetti

Desidera mercato:

Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP)

AZ. FUNGHI BIO DI MAURO BENATI

Referente d'azienda: Mauro Benati

Contatti: 340466101uno mauro.benati9[at]gmail.com <http://shiitake.funghibio.org>

Referente di visita:

Località: Via Emilia Levante - Località Gratusa Imola (Bologna)

Descrizione: Mauro Benati, sposato con figli, provengo da 20 anni di ristorazione e dal 2000 al 2005 mi sono dedicato all'agricoltura biologica, coltivando ortaggi e pesche. Da fine 2014 mi trovo in mobilità (grazie alla legge Fornero) per cui ho cercato di ripartire con una mia attività e da aprile 2016 sono a proporre funghi Shiitake biologici a km. 0 nel rispetto dell'ambiente. Con piacevole sorpresa ho scoperto le grandi proprietà del fungo Shiitake; quelle curative (B12, Omega3, etc.) e la sua versatilità in cucina (dal sapore molto simile al nostro porcino) e me ne sono innamorato. Visto che, ancora oggi, è molto raro da trovare fresco ho deciso di dedicarmi totalmente alla sua coltivazione, in modo da poterlo anche divulgare al massimo, attraverso conferenze pubbliche. Attualmente ho due serre di quasi 100 mq. l'una, su un terreno incolto da anni di 3.800 mq. vicino a Imola. I miei funghi all'origine, sono certificati Biologici da ICEA e per il 2017 completerò la certificazione anche per le serre. Nella linea iniziale di produzione dei funghi biologici, nel momento dell'inoculazione, non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi, come da regolamento ICEA per la difesa delle colture, ma si agisce in modo preventivo con l'utilizzo di substrati ad hoc prodotti da paglie e foraggi provenienti da coltivazioni biologiche. Questo è molto importante... per non avere pesticidi all'interno dei ballini dove nasceranno poi i funghi che mangeremo!

SAU: 0,4

Stagioni disponibili per mercati: primavera, autunno, inverno

Targhe dei mezzi: EJ949MC

Tipo di realtà: Sono una realtà formale

Ragione sociale: Benati Mauro

Titolare: Mauro Benati

Codice fiscale: BNTMRA54P09L736E

Partita IVA: 3527261204

Certificazione bio (1=si): 0

Collaborazioni: Per seccare i miei funghi collaboro con l'azienda Podere Calcignano di Perasti Camillo (Modigliana). Nei vari mercati quando occorre condivido il gazebo coi produttori che, come me, hanno un banco piccolo. Partecipo a Genuino Clandestino.

Produzioni (in ettari o capi o arnie o zone di raccolta): Orto 0,2 Zenzero, topinambur, batata, curcuma (in via sperimentale).

Provenienza mangimi e foraggi qualora non autoprodotti:

Prodotti: Aceto, Frutta, Ortaggi, Uova

Trasformati:

Ingredienti non autoprodotti (nei trasformati): Aglio e olio dai produttori di Campi Aperti.

Mercati svolti: Gobetti, VAG, Savena, vb, piazza verdi

Desidera mercato:

Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP)

AZ. AGR. TERRA MEMORIA E PACE

Referente d'azienda: Pierpaolo Lanzarini

Contatti: 349569039sei p.lanzarin[at]gmail.com

Referente di visita:

Località: Via Salvaro Montemiano 72 Grizzana Morandi (Bologna)

Descrizione: L'azienda è situata all'interno del Parco di Monte Sole, sulle pendici del Monte Salvaro. é situata in un antico podere agricolo di cui conserva ancora diverse testimonianze (le piantate e diversi alberi da frutta di vecchie varietà). Giunti qui con un progetto di accoglienza e di impegno educativo sui temi della pace e della non violenza, ci siamo resi conto dopo poco tempo che il sistema economico dominante era il principale sistema di violenza da combattere. La scelta di recuperare la vocazione produttiva del podere che ci ospita è venuta come immediata conseguenza. Da allora cerchiamo di fare una agricoltura il più possibile a basso impatto e di sostenere circuiti auto organizzati che sfuggano le logiche di mercato e capitalistiche di sfruttamento delle risorse naturali e delle persone. In azienda sono presenti piccoli allevamenti e, per quanto possibile cerchiamo di ripristinare il ciclo chiuso della produzione.

SAU: 18

Stagioni disponibili per mercati: primavera, estate, autunno, inverno

Targhe dei mezzi: CC664SY, EF459TE

Tipo di realtà: Sono una realtà formale

Ragione sociale: Azienda Agricola Terra Memoria e Pace

Titolare: Pierpaolo Lanzarini

Codice fiscale: LNZPPL65L08A944Q

Partita IVA: LNZPPL65L08A944Q

Certificazione bio (1=si): 0

Collaborazioni:

Produzioni (in ettari o capi o arnie o zone di raccolta): Orto 0,6 Pomodoro, zucchina, cavolfiori, cavolo cappuccio, verza, cavolo nero, lattuga, porro, patata, zucca, fava, pisello, fagiolo, cipolla, peperone Frutteto 0,8 Castagno, melo, pero, ciliegio, fico Vigna 0,2 Negretto, albana Seminativo 1 Frumento, orzo Foraggiere e pascoli 4 Raccolta di spontanee Terreni dell'azienda ortica, sambuco, more, fragoline Allevamento Bovini 2 Galline ovaiole 200 Pollo da carne 500 Equini 2

Provenienza mangimi e foraggi qualora non autoprodotti: Mangimi (granaglie) da produttori di Campi Aperti, prevalentemente, o certificati bio se di provenienza commerciale.

Prodotti: Aceto, Cereali da granella, Conserve, Farine, Frutta, Legumi secchi, Ortaggi, Uova, Vino

Trasformati:

Ingredienti non autoprodotti (nei trasformati):

Mercati svolti: Savena

Desidera mercato:

Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP)

FATTORIA MASI

Referente d'azienda: Massimo Masi, Lorenzo Masi, Elena Hogan

Contatti: 329959998otto fattoriamasi[at]gmail.com <https://www.facebook.com/FattoriaMasi>

Referente di visita:

Località: Via Prunaro 26 Sasso Marconi (Bologna)

Descrizione: Siamo una piccola fattoria biologica tra Sasso Marconi e Monte S. Pietro. Nel nostro orto coltiviamo numerose varietà di ortaggi lungo tutto l'anno. Nei nostri campi a rotazione seminiamo anche diversi cereali e leguminose. Inoltre abbiamo una piccola produzione genuina clandestina di vino e di conserve. Facciamo parte di Campi Aperti per contribuire a promuovere la scelta di un consumo critico locale e di qualità, e a costruire una realtà più sana, umana e sostenibile.

SAU: 9

Stagioni disponibili per mercati: primavera, estate, autunno, inverno

Targhe dei mezzi: CC123JF

Tipo di realtà: Sono una realtà formale

Ragione sociale: FATTORIA MASI SOCIETÀ AGRICOLA S.S.

Titolare: Massimo Masi

Codice fiscale: MSAMSM46E23A271O

Partita IVA: 297371205

Certificazione bio (1=si): 0

Collaborazioni:

Produzioni (in ettari o capi o arnie o zone di raccolta): Orto 2,5 Ortaggi misti Frutteto 0,5 Albicocchi, Ciliegi, Fichi, Prugni, Meli, alcuni Nespoli, Kaki e Melograni Vigna 3 Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Cabernet-sauvignon, Tocai, Pinot, Malvasia, Verdicchio, Trebbiano, Uva fragola, Uva da tavola Seminativo 2 Frumento, Farro, Leguminose a rotazione Foraggere e pascoli 1 Raccolta di spontanee Nei campi e nei prati dell'azienda Ortica, Tarassaco, Papavero, Aspraggine, Radicchi selvatici, Sonco, Senapi, Cicoria selvatica ecc. Allevamento Galline 20 Oche 8 Anatre 10

Provenienza mangimi e foraggi qualora non autoprodotti:

Prodotti: Conserve, Cosmetici, Erboristeria, Frutta, Funghi, Piantine da orto, Piante ornamentali, Succhi

Trasformati:

Ingredienti non autoprodotti (nei trasformati):

Mercati svolti: Gobetti, piazza verdi, tolmino, sani

Desidera mercato:

Motivi/note (ingresso, sospensioni, espulsioni, visita GP)

