



SETTIMANA DEL BIOEQUOLOGICO

LA COLAZIONE (settimana dal 20 al 25 settembre)

Il modo migliore per incominciare la giornata è fare una buona colazione con prodotti dignitosi per chi li produce e buoni per chi li consuma.

Abbiamo scelto per voi:

CONFETTURA EXTRA – AGUA ESCONDIDA, Messico, EquoMercato



Queste deliziose marmellate con il 75% di frutta coltivata senza l'uso di additivi chimici sono adatte a tutti ed in particolare ai soggetti con problemi di diabete di tipo II (sempre sotto controllo medico), ai bambini, agli sportivi e alle persone molto attive che hanno bisogno di energie extra per il loro sviluppo o le loro attiv-

ità. Si possono spalmare su crackers, pane o utilizzare come ripieno per dolci e torte.

Agua Escondida è il nome di una sorgente nascosta nella foresta *Bosque de Niebla*, nello stato di Veracruz, in Messico. E' anche il nome della fattoria creata attorno ad essa, più di 20 anni fa, da una famiglia che voleva recuperare alla sua biodiversità un tratto di foresta. E' nato così il *Rancho Agua Escondida* dove si coltiva nel rispetto dell'ambiente, dell'uomo e delle tradizioni, con lo scopo di innescare un processo, sia pure su piccola scala, di trasformazione e di rinascita della piccola economia agricola locale che il colonialismo delle monoculture aveva spento per decenni. L'incontro con **Equo Mercado** ha permesso a questa piccola



esperienza di crescere. La lavorazione dei prodotti, che prima avveniva in casa, ora viene svolta in un apposito laboratorio affiancato da un piccolo magazzino ordinato e pulitissimo e per la gestione della produzione è stata creata una cooperativa. Il suo modello produttivo sta diventando un esempio per i contadini della zona e indica una possibile strada per riprendere consapevolezza delle proprie possibilità, dell'importanza del rispetto della natura e di una produzione agricola in grado di produrre un reddito non condizionato dai vincoli dei troppi intermediari locali.

La linea di confetture comprende:

- Confettura extra di arance 175 g
- Confettura extra di mandarini 175 g
- Confettura extra di agrumi 175 g

CAFFÈ MASABA – MTL, Uganda, EquoMercato:



Il Masaba è un caffè molto particolare e di ridotta acidità, adatto in ogni momento della giornata. Al gusto è dolce, con aromi di cioccolato e frutta secca molto persistenti

La MTL (*Main Trader Limited*) è una compagnia fondata in Uganda nel 2003. Grazie alla collaborazione con le cooperative di produttori locali è diventata ben presto il principale elaboratore ed esportatore del famoso *Arabica Bugisu*, oggi anche conosciuto col nome di *Mount Elgon Arabica*, coltivato sulle pendici del Monte Elgon, un vulcano estinto situato al confine con il Kenya.

In meno di tre anni di intenso lavoro, la MTL è stata in grado di ristabilire la fiducia del mercato nei confronti dell'*Arabica Bugisu*, diminuita dopo la privatizzazione del settore del caffè in Uganda. Per raggiungere questo obiettivo, la MTL ha riattivato le stazioni di lavaggio sul Monte Elgon, che hanno ripreso ad

essere, come accadeva in passato, il punto focale del controllo di qualità e del commercio del caffè per oltre 30.000 contadini.

La MTL è oggi la società che determina gli standard del nuovo *Arabica Bugisu*, pur mantenendo l'approccio socialmente sostenibile nelle relazioni con i coltivatori.



L'impianto di lavorazione del caffè, che la MTL ha ricevuto dalla Cooperativa Mantello locale, è stato anch'esso soggetto ad ampi lavori di ristrutturazione e ammodernamento ed è ora uno dei migliori dell'Africa Orientale.

Alle linee di cernita, insaccamento, stoccaggio e esportazione, la MTL ha aggiunto un impianto di torrefazione, dal quale esce caffè pronto per il mercato ugandese ed africano oltre che per l'esportazione verso l'Italia. **Equo Mercato** si occupa di diffondere il caffè di MTL tramite i canali del commercio equo.

Il caffè Masaba è disponibile in versione macinata (250 g) e in grani (500g).



SETTIMANA DEL BIOEQUOLOGICO

CEREALI E I LEGUMI (settimana dal 27 settembre al 2 ottobre)

Perché non scoprire la ricchezza dei cereali e dei legumi del Sud del Mondo, maggiore rispetto alle poche varietà di grano che ci vengono proposte in tutto ciò che mangiamo?

Questa settimana vi presentiamo:

RISO THAY – GREEN NET, Thailandia, CTM- Altromercato



GREEN NET è una cooperativa nata nel 1994 dalla collaborazione tra CLARO (centrale di commercio equo svizzera) e SURIN FARMERS SUPPORT (organizzazione thailandese). Il suo scopo: la promozione di forme di produzione e consumo responsabili da un punto di vista ambientale e sociale.

Il riso prodotto viene lavorato in mulini gestiti in forma cooperativa e poi venduto a GREEN NET per il mercato locale o l'esportazione: in questo caso i rappresentanti dei produttori stessi discutono il prezzo e i contadini ricevono un premio fair trade usato per servizi come borse di studio, formazione, fondo di emergenza o micro-credito. Oltre al riso i contadini associati producono aloe vera e diverse colture per il consumo locale.

La linea RISO BIO comprende:

- RISO THAY HOM MALI aromatico, 1 Kg
- RISO THAY rosso integrale, 0,5 Kg
- RISO THAY HOM MALI integrale, 1Kg



QUINOA REAL – ANAPQUI, Bolivia, CTM-Altromercato

La QUINOA, pianta erbacea coltivata sugli altipiani delle Ande e chiamata 'il riso degli Inca', iniziò a scomparire quando gli spagnoli imposero la coltivazione di mais



e patate: in questi ultimi anni, però, è stata riscoperta anche al di fuori dell'area andina per il suo contenuto proteico e la presenza di aminoacidi preziosi. La più pregiata delle varietà è la QUINOA

REALE, l'unica esportabile e coltivata nella zona tra i due deserti di sale della Bolivia intorno ai 4000 metri di altitudine dove vivono gli indios Aymara.

ANAPQUI, nata nel 1983, è una federazione di sette associazioni regionali di produttori, che vende anche a cooperative non appartenenti al commercio equo. Il suo scopo: offrire ai contadini Aymara la possibilità di commercializzare la Quinoa a condizioni favorevoli e salvaguardare il territorio e la permanenza di comunità in un luogo altrimenti destinato allo spopolamento.



La linea QUINOA BIO comprende:

- QUINOA REAL, 0,5 Kg
- PASTA QUINOA (in vari formati), 0,5 Kg



SETTIMANA DEL BIOEQUOLOGICO

I

PRODOTTI DI LIBERA TERRA (settimana dal 4 al 9 ottobre)

LIBERA è un'associazione di promozione sociale, sorta con lo scopo di sollecitare e coordinare la società civile contro tutte le mafie e di favorire la creazione e lo sviluppo di una comunità alternativa alla criminalità organizzata.

LIBERA - TERRA è il marchio di legalità e qualità che contraddistingue le produzioni delle cooperative che coltivano, con tecniche biologiche, le materie prime su terreni confiscati alla criminalità organizzata, prima lasciati incolti. Alle cooperative siciliane se ne sono aggiunte altre in Calabria e Puglia. Ogni anno su queste stesse terre si svolgono CAMPI di VOLONTARIATO con giovani provenienti da ogni parte del mondo.

Tra i prodotti di LIBERA – TERRA:

PLACIDO RIZZOTTO – CENTOPASSI, Sicilia:



Questo vino siciliano ha il certificato di *Indicazione Geografica Tipica*. La vendemmia si effettua manualmente nella seconda metà di settembre: i grappoli sono sottoposti a pressatura soffice e il mosto matura in tini d'acciaio. Viene affinato in bottiglia un mese prima della messa in commercio.

Scaturisce dai vitigni Catarratto, Grillo e Chardonnay, siti a 400 metri d'altezza nei vigneti di Giabbasco (impiantato nel 1989) e Pietra Longa (impiantato nel 2004), su terre confiscate ad affiliati dei clan mafiosi dei Brusca e dei Riina.

CENTOPASSI

Sotto il segno di LIBERA–TERRA, è l'anima vitivinicola di due cooperative ("Pio La Torre" e "Placido Rizzotto"). La conduzione biologica dei 42 ettari di vigneto è sita nell'area



dell'Alto Belice Corleonese, zona ideale per la produzione di vini d'alta qualità.

PASTA – PIO LA TORRE, Sicilia:



La Pasta Biologica Libera Terra è prodotta da una storica cooperativa del biologico italiano, che lavora la semola nel rispetto della tradizione dei maestri pastai, essiccandola a temperatura moderata per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali. Una pasta di qualità, seducente per gusto e bontà.

PIO LA TORRE

Costituita il 22 Giugno 2007, i suoi soci sono giovani selezionati tramite bando pubblico promosso dall'associazione Libera, dal Consorzio Sviluppo e Legalità, Italia Lavoro e dalla Prefettura di Palermo). È una Cooperativa sociale di tipo b che opera sulle terre del Consorzio di Comuni "Sviluppo e Legalità" (che racchiude i Comuni di Altofonte, Camporeale, Corleone, Monreale, Piana degli Albanesi, Roccamena, San Cipirello, San Giuseppe Jato), ove effettua l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, creando così opportunità occupazionali e ispirandosi ai principi della solidarietà e della legalità.

