Slow Food®

# I produttori presenti al Teatro del Sale – Firenze 03/04/2017

**Azienda Agricola Stocchi Domenico**
**Località Albaneto 41 02016 LEONESSA (Rt), LAZIO**
**Contatto: Giuseppe Stocchi Telefono: 388/1684675**
**E-mail:: peppestocchi@hotmail.it**

Nel 1940 Marino Stocchi, il padre di Domenico (l'attuale titolare), allevava 50 pecore in una piccola frazione di Leonessa, in provincia di Rieti. A quei tempi qui, come in molte altre parti d'Italia, si produceva formaggio secondo un procedimento tradizionale che dava un prodotto semplice e delicato. Oggi gli strumenti e le conoscenze hanno fatto passi da gigante, tuttavia la tecnica non è cambiata. Sfruttando le caratteristiche delle materie prime, latte e caglio naturale, la famiglia Stocchi produce un formaggio completamente naturale, senza additivi chimici né conservanti. Le pecore oggi sono 1500, di razza Comisana (siciliana), Sarda e Sopravissana, e producono 220/230 litri di latte al giorno da cui si ricavano circa 50Kg di formaggio e 30 Kg di ricotta.

**Cooperativa Agricola Zootecnica Grisciano**
**Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga Frazione Grisciano 02011 Accumoli (Rt), LAZIO**
**Contatto: Mario De Santis Telefono: 0746-80626 / 338 233 3685 E-mail: coopgrisciano@libero.it**

Immersa nel verde, tra i Monti della Laga e i Monti Sibillini, al confine tra Lazio, Marche, Abruzzo e Umbria, sorge la Cooperativa Agricola Zootecnica Grisciano, nata nel 1981 con la volontà di creare opportunità di lavoro in una zona di montagna in via di spopolamento valorizzando l'agricoltura e l'allevamento biologico nel pieno rispetto della natura. Oggi l'attività si concentra sull'allevamento all'aperto di bovini marchigiani, suini neri e ovini e sulla produzione di ortaggi di stagione e foraggi per gli animali.

Slow Food®

**Azienda Agricola Biologica Adelino De Carolis**
**Frazione Civita 06043 CASCIA (Pg), UMBRIA**
**Contatto: Silvana Crespi De Carolis Telefono: 0743 76430 - 329 0909352 E-mail: silvanacrespi@alice.it**

L'azienda agricola biologica De Carolis Adelino nasce nel 1993 a Civita, un piccolo paese di 40 anime in alta montagna, fuori da ogni itinerario turistico. In questa zona nel 1999 è stata ripresa la coltivazione dello zafferano, successivamente valorizzato con la denominazione "Zafferano di Cascia - zafferano purissimo dell'Umbria". L'azienda coltiva anche la roveja, un piccolo legume simile al pisello, oggi Presidio Slow Food con la dicitura "Roveja di Civita di Cascia".

**Azienda Agricola Fattoria Fucili**
**Località Agello 7 62027 SAN SEVERINO MARCHE (Mc), MARCHE**
**Contatto: Francesco Fucili E-mail: francesco.fucili@alice.it**
**Telefono: 0733/635132 - 339/2653875**

La fattoria Fucili nasce al centro dell'alta Val Musone, fra le pendici del Monte San Vicino e il lago di Castreccioni, dove Francesco Fucili produce salumi e carni fresche bovine e suine. La valorizzazione della tradizione contadina, l'amore per la terra e i prodotti genuini sono i princìpi che guidano la produzione aziendale. Gli animali vengono allevati nel rispetto del loro benessere e di quello dell'ambiente, secondo la filosofia per cui "un buon prodotto rispecchia lo stile di vita dell'animale". Per l'alimentazione degli animali vengono utilizzati principalmente prodotti aziendali (foraggio, orzo, mais e favino).

**Azienda agricola Castello di Beccerica Enrico**
**Località Castello 26 62010 GUALDO (Mc) MARCHE**
**Contatto: Enrico Beccerica Telefono: 0733/668905 - 338/4581999**
**E-mail: enricobeccerica@tiscali.it**

L'Azienda agricola Castello svolge la sua attività di allevamento e trasformazione di latte di ovini di razza sarda nel comune di Gualdo, a 650 metri di altitudine. L'azienda è specializzata nella produzione di formaggi pecorini a latte crudo e nella produzione di ricotta. L'azienda produce secondo il disciplinare Slow Food pecorino dei Monti Sibillini.

**Salumi Berardi**
**Via San Giorgio 67013, POGGIO CANCELLI, CAMPOTOSTO (Aq), ABRUZZO**
**Contatto: Ernesto Berardi Telefono: 0862 909260 E-mail: ernesto.berardi@tiscali.it**

Da 5 generazioni la famiglia Berardi si occupa della lavorazione dei suini nel comune di Poggio Cancelli (Lago di Campotosto). Il microclima e gli antichi procedimenti delle lavorazioni, rimasti intatti nel tempo, determinano il gusto unico dei salumi dell'azienda. L'azienda Berardi aderisce al disciplinare di produzione dell'Associazione produttori di Mortadella di Campotosto sostenuto da Slow Food e dal Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

**Azienda Agricola Borgo degli Gnomi**
**frazione di Valle S. Giovanni VARANO (Te) ABRUZZO**
**Contatto: Alessia Olivieri Telefono: 347 4232092 E-mail:: info@borgodeglignomi.it**

Alessio, antropologo contadino, Simona, architetto paesaggista prestata alla terra; abitano un piccolo borgo nell'Alta Valle del Tordino, in Abruzzo. Dopo anni di vita cittadina, hanno deciso di seguire il loro istinto e desiderio: vivere in campagna valorizzando ciò che era abbandonato e che pensavano potesse dar loro da vivere, la terra. L'azienda conta circa 20 ettari tra boschi, pascoli e campi, qualche ulivo, e un mulino lungo il fiume che vorrebbero riportare alla originaria funzione molitoria di cereali e legumi. La loro idea di vita rurale si basa sul concetto di autoproduzione e di equilibrio armonioso con natura e la tradizione dei luoghi, sul

recupero di un'economia di relazione e di solidarietà secondo il modello della campagna italiana pre-industriale, ma senza rinunciare all'uso consapevole e sostenibile del nuovo e del tecnologico.

**Azienda Agricola Geltrude Moretti**
**Frazione Civita – Cascia (Pg) UMBRIA**
**Contatto: Geltrude Moretti Telefono: 347 18 73 869 E-mail: morettigeltrude@alice.it**

Civita è un piccolo paese di 40 anime in alta montagna, fuori da ogni itinerario turistico. In questa zona nel 1999 è stata ripresa la coltivazione dello zafferano che poi diventa "Zafferano di Cascia - zafferano purissimo dell'Umbria". L'azienda è situata sui monti Sibillini a 1.200 metri di altitudine e domina la città di Cascia, luogo di culto di Santa Rita. Con i suoi 40 ettari produce lenticchie, roveja, farro e zafferano.

**Dalla collaborazione di due Cooperative del Mugello, la Centrale del Latte della Toscana e C.BIO di Firenze, nasce il BIOLATTE GIOTTO.**
**AGRIAMBIENTE MUGELLO**
**Via Di Galliano 15/a, Galliano (FI) - TOSCANA**
**Telefono: 055 – 8428100 E-mail: info@agriambientemugello.it**

AgriAmbiente Mugello è una cooperativa che svolge diverse attività: interventi di forestazione, sistemazioni idrauliche, ingegneria naturalistica, costruzione e manutenzione di grandi spazi verdi.
In agricoltura producono seguendo i disciplinari della certificazione biologica, operando su circa 1600 ettari nei comuni di Barberino di Mugello, Scarperia e S. Piero, Firenzuola. Principalmente le colture cerealicole sono utilizzate per sostenere le attività zootecniche della stalla, che produce 1.400.000 litri/anno di latte biologico certificato, conferito alla Centrale del Latte della Toscana.

Slow Food®

## EMILIO SERENI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
**Via la Brocchi 27, Borgo San Lorenzo - TOSCANA**
**Telefono: 055 8459100**

Nasce nel 1982 dalla volontà di un gruppo di 12 ragazzi di lavorare nel mondo dell'agricoltura con una superficie totale di 465 ettari suddivisi in foraggi, campi adibiti alla semina e boschi. L'azienda nel corso degli anni ha provveduto a svilupparsi incrementando la propria produzione lattiera con l'acquisto di quote latte, testimonianza attiva di una realtà imprenditoriale improntata sulla coltivazione e sull'allevamento secondo il metodo dell'agricoltura biologica.
Ambedue le aziende producono annualmente 300.000 kg di latte proveniente da circa 630 vacche.

## C.BIO srl
**Piazza Lorenzo Ghiberti 39/R, 50122 FIRENZE – TOSCANA**

La C.BIO nasce dalla visione della famiglia Picchi, ristoratori fiorentini dal 1979, di realizzare un'innovativa "piccola-grande bottega-mercato" alimentare e non alimentare, di prodotti freschi e confezionati fra cui "Santo il Pane di Firenze" ed il "Biolatte Giotto". La C.BIO promuove la sostenibilità economica per lo sviluppo di filiere native, che dà trasparenza al sistema produttivo, che valorizza e imprime una spinta alla riproduzione delle colture sostenibili e territoriali. La C.BIO crea e creerà una di rete di produttori e fruitori per rafforzare le comunità locali, facendosi portavoce di un sapere utile, piacevole, e necessariamente rivoluzionario sui consumi.

Slow Food®

**AZIENDA AGRICOLA ASCIONE – di Mesina Mario e Alessandro Donnini- Via dell'Ascione 134, Terranuova B.ni – TOSCANA**
**Telefono: 055 919 4031 E-mail: info@aziendaascione.it**

Situata nel Valdarno, a Terranuova Bracciolini, è un'azienda a conduzione familiare, dove si pratica l'allevamento di bovini di razza Limousine, e di 500 capi di ovini di razza sarda per la produzione di latte e formaggi (pecorino, ricotta, raveggiolo).
Il formaggio – prodotto nel caseificio aziendale - è ottenuto da latte crudo, non pastorizzato, proveniente interamente dal latte delle stalle dell'azienda.

**MACELLERIA ZIVIERI (MONZUNO), e MARCO GIOVANNELLI per La Macelleria di C.BIO**

La Macelleria Massimo Zivieri opera dal 1987 per garantire elevata qualità attraverso la lavorazione e vendita di carni di prima scelta, proponendo tagli bovini di razza piemontese, che provengono esclusivamente dagli allevamenti del Consorzio "La Granda", oltre a carni suine e cacciagione. La Macelleria Zivieri gestisce inoltre il Macello sito in Castel di Casio, sull'Appennino Bolognese.
Le carni suine sono di razza cinta senese e di mora romagnola, provenienti da allevamenti semibradi selezionati. La Macelleria Zivieri ha inoltre creato e sviluppato, insieme a vari soggetti comunali e statali, una filiera della selvaggina cacciata in selezione. Marco Giovannelli, esperto macellaio della Macelleria di C.BIO, lavora carni bovine di specie Fassona piemontese, oltre alle carni di maiali grigi allevati bradi nel territorio casentinese con cui fa le sue famose "salsicce toscane". L'alleanza tra le due aziende permette di produrre salumi ed insaccati di alta qualità, ottenuti aggiungendo alle carni solo una miscela di ingredienti naturali in piccole quantità, per la conservazione ed il mantenimento del sapore originario.

**BIRRA BVS – BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE**
**Via nazionale, 82 Località Malafrasca 52020 Pergine Valdarno – TOSCANA**
**Telefono: 3385406317 E-mail: info@birrabvs.it**

Slow Food®

Il Birrificio Valdarno Superiore nasce nel 2013, grazie ad Antonio Massa e Alessio Fambrini. Nel 2016 inaugura il nuovo impianto in Località Malafrasca, a Pergine Valdarno, sulle colline toscane tra Firenze e Arezzo, e utilizza acqua propria. Il Birrificio è dotato di sala cottura da 1000 litri e cantina con 3 fermentatori da 2000 litri. Utilizza una cella calda da 25°C per la rifermentazione della birra sia in bottiglia che in fusto, ed una cella fredda da 4°C per la maturazione finale delle birre.

## IL PANE, presentato da Fabio Picchi: PANE DI MONTESPERTOLI e "SANTO (IL PANE DI FIRENZE)"

Fabio Picchi, per sua passione naturale, è un grande esperto, estimatore e ricercatore del Buon Pane. I tipi di pane selezionati vogliono rappresentare due tra gli esempi virtuosi in Toscana che studiano e ricercano la selezione dei grani, la lavorazione delle farine, e il processo di panificazione.

## PANE DI MONTESPERTOLI

Il "Pane di Montespertoli" nasce nel 2007 come progetto esecutivo dalla volontà di quattro aziende agricole, di un mugnaio e di alcuni panificatori uniti dallo stesso obiettivo: produrre un pane più salutare rispetto a quelli in commercio.
Nel 2010 il Gruppo incontra il Prof. Benedettelli - genetista della Facoltà di Agraria presso l'Università di Firenze – da tempo impegnato a salvaguardare le vecchie varietà di grano tenero, che contribuirà anche alla creazione di un protocollo di produzione.
L'indicazione "Pane di Montespertoli" è riservata al prodotto con le seguenti caratteristiche:
· Provenienza delle materie prime dal territorio di Montespertoli;
· Selezione del grano all'arrivo al mulino;
· Trasformazione della farina da mulini presenti nel territorio comunale, che macinano a pietra;
· Produzione del pane nel comune di Montespertoli;

· Particolare salubrità del prodotto e sostenibilità ambientale grazie alla riduzione di stoccaggio e trasporto delle materie prime.
Il pane è di due tipi:
- Di Montespertoli, prodotto con farine di varietà convenzionali, quali Bologna, Pandas, Blasco; e
- Di Montespertoli con grani antichi, prodotto con verna, frassineto, sieve, gentil rosso, andriolo, inallettabile, gentil bianco, senatore cappelli, timilia.

## SANTO IL PANE DI FIRENZE

Daniele Iorio, dello staff del Cibreo, presenta "Santo, il Pane di Firenze", ottenuto da una miscela di grani verna, gentil rosso, etrusco e sieve (tutti toscani). La miscela finale di farine ed il processo di panificazione sono in fase di continua ricerca ed evoluzione, grazie alla alleanza tra Cibreo, C.BIO ed alcune selezionate aziende agricole e mulini del territorio fiorentino, attraverso una collaborazione che parte sin dai piani di sviluppo delle prossime semine. "Santo" sarà distribuito dalla C.BIO dal prossimo maggio.