

Con il contributo di

Fondazione
CARIPLO



ALLA SCOPERTA DEL BIOLOGICO... PER TUTTI!

Guida alle attività didattiche e culturali del
Distretto Agricolo Biologico Casalasco Viadanesese



Le aziende del Distretto...

-  **Corte Pagliari Verdieri di Guglielmina Vignoli e c. s.s. società agricola** - Commessaggio (MN)
-  **Azienda agricola biologica Ca' Vecchia di Cavalli Lorenzo** - Valle di Casalmaggiore (CR)
-  **Corte Lidia di Rosa Zeli** - Viadana (MN)
-  **Azienda agricola Gardini Agostino** - Viadana (MN)
-  **Azienda agricola Lazzari Giacomo** - Casalmaggiore (CR)
-  **Soc. agr. Valbindola di Mazzi Francesco Severio e c. s.s.** - Tredozio (FC)
-  **Azienda agricola Cascina Lavacchiello di Visini Carlo** - Asola (MN)
-  **Azienda vitivinicola Torchio Giordano** - Casalmaggiore (CR)
-  **Azienda agricola Sugarotti Luca** - Viadana (MN)
-  **Azienda agricola biologica Comuna di Rigon Simone** - Campitello (MN)
-  **Azienda agricola Negri Fausto** - Cavallara di Viadana (MN)
-  **Soc. Coop. Agricola Rete Bio** - Parma (PR)
-  **Coop. Agricola Bio Ca' Magre** - Isola della Scala (VR)
-  **Agriturismo Cascina Lagoscuro** - Stagno Lombardo (CR)
-  **Agriturismo Ca' de Alemanni** - Malagnino (CR)
-  **Fattorie Della Valle** - Piadena Drizzona (CR)
-  **La Basse Bio** - Commessaggio (MN)
-  **Corte Erbatici Fattoria didattica** - Commessaggio (MN)
-  **Azienda agricola Il Germoglio di Vallari Paola** - Casalmaggiore (CR)
-  **Azienda agricola biologica La Biriccoccola di Pavarotti Onesto** - San Benedetto Po (MN)
-  **Panetteria Il Cesto di Negri Mentore** - Pomponesco (MN)
-  **NaturaSi, l'albero della natura di Lorenza Morelli** - Viadana (MN)
-  **Coop. NonSoloNoi s.c.s.a.r.l** - Cremona, Casalmaggiore (CR) e Viadana (MN)
-  **Palm Work&Project Coop.** - Buzzoletto di Viadana (MN)
-  **Consorzio agrituristico mantovano** - Mantova (MN)
-  **Slow Food Oglio Po** - Valle di Casalmaggiore (CR)
-  **Azienda agricola Azzoni Luciano** - Motteggiana (MN)
-  **Corte Anselmo di Luciano Bergamaschi** - Marcaria (MN)

Distretto Agricolo Biologico Casalasco Viadanese

L'equilibrio perfetto tra la gestione sostenibile delle risorse naturali e l'economia locale si ottiene attraverso lo stretto legame tra produzione agricola biologica, tipicità locale delle produzioni e qualità dell'ambiente.

Tra il fiume Po e il fiume Oglio la fertile pianura viene coltivata seguendo un sapere antico in sintonia con le stagioni.

La qualità di un prodotto inizia dalla qualità del suolo, dell'aria e dell'acqua. Dobbiamo dunque, insieme, proteggere il nostro territorio attraverso pratiche agricole sane, che rispettino il naturale ecosistema e la salute delle persone.

Il Distretto Agricolo Biologico Casalasco Viadanese è una rete di produttori agricoli, allevatori e trasformatori che condividono i principi di Slow Food.

Il Distretto riconosce e sostiene il ruolo dei piccoli agricoltori ed allevatori tradizionali sia professionisti che amatoriali, nonché trasformatori che ne valorizzano la produzione. Attraverso la produzione del cibo buono e pulito, essi costituiscono un elemento fondamentale per un duraturo equilibrio tra gli esseri umani e la terra.

Riteniamo fondamentale e sosteniamo il loro impegno per preservare la fertilità della terra e la vitalità dei suoli con uno sguardo più lungimirante. Rispetto alle logiche commerciali di breve periodo che puntano solo alla quantità, è essenziale il ruolo dei contadini. Fondamentale è preservare la biodiversità coltivata, la varietà di specie, razze e cultivar, l'utilizzo di sementi riproducibili che costituiscono un patrimonio collettivo immenso, oggi minacciato dai brevetti delle industrie sementiere.

Il distretto riconosce il diritto dei piccoli agricoltori ed allevatori tradizionali ad un giusto compenso, che restituisca dignità al loro lavoro.



1. Corte Pagliare Verdieri di Guglielmina Vignoli



Corte Pagliare Verdieri

Via Grande, 2 46010 Commessaggio (MN)
cortepagliare@libero.it
Cell. 333 9898316

Chi siamo:

La Corte, risalente al XVIII Secolo, prende il nome dalle due famiglie che l'hanno abitata: qui Mimma, dal 1994, con la famiglia, coltiva 20 ettari di terreno con metodo biologico (Reg. CEE 848/18). La produzione principale dell'azienda è uva, dell'antica varietà "Lambrusco Viadanese", che all'interno della cantina prende vita e si trasforma in vino. Produrre biologico è stata, per Mimma e famiglia, una scelta di vita, di amore per l'ambiente, dell'essere umano e animale. A Corte Pagliare Verdieri si vive in armonia con la natura, rispettando gli equilibri biologici ed ecologici: è proprio questo quello che vogliono trasmettere ai bambini e ai ragazzi che arrivano in Corte.

Tariffe:

Da €7,00 a €12,00 in base all'attività prescelta.
Possibilità di pranzo bio (€20,00).

Attività didattiche:

Tutti i percorsi didattici sono impostati con metodologia attiva a seconda dell'età dei partecipanti, privilegiando il gioco, la fantasia e la manualità dei bambini, dei ragazzi e degli adulti.

- Alla scoperta della fattoria
- Conoscere gli spazi e l'organizzazione della corte;
- Avvicinamento agli animali (asini, galline, cani e gatti), imparando a rispettarli.
- L'agricoltura biologica
- Il ruolo etico-sociale, esperienze in campo sulla fertilità del terreno, il paesaggio e alcuni trucchi per imparare a leggere un'etichetta BIO.

- L'azienda agricola
- Conoscere le modalità del lavoro in campagna;
- Comprendere l'organizzazione delle produzioni, dalla vendita diretta dei prodotti aziendali alla multifunzionalità.
 - I prodotti biologici della terra
- Il frumento: durata 4 ore, dai 4 ai 18 anni. Si macina e si impasta, per preparare e gustare insieme un buon pane.
- Il mais: durata 2,5 ore, dai 4 ai 10 anni. Raccolta e sgranatura, preparazione poi di una fumante polenta da gustare con burro e parmigiano.
- L'uva: durata 2,5 ore, dai 4 ai 18 anni. Visita alla cantina per conoscere gli attrezzi del mestiere. Vendemmia insieme, con pigiatura delle uve e preparazione del "sugul".
- La frutta antica: durata 2,5 ore, dagli 8 ai 18 anni. Raccolta dei frutti e trasformazione in gustose marmellate o torte.
- L'orto: durata 2 ore (con la possibilità di organizzare più uscite), dai 5 ai 13 anni. Semina e successiva raccolta degli ortaggi.

Percorsi di educazione sensoriale e al gusto:

Questi percorsi sono pesanti per assaporare il piacere di stare insieme, per scoprire antichi sapori, per apprendere la cultura del cibo.

- Le erbe dei prati: durata 2 ore, dai 5 ai 18 anni. Conoscere il loro uso.
- Laboratorio di cucina: durata 4 ore, dai 7 ai 18 anni. Con i prodotti dell'azienda, preparazione di un intero pasto da gustare in compagnia.
- Nel Parco Oglio Sud: durata 2-4 ore, dai 7 ai 18 anni. Alla scoperta di siepi e stagni.
- Immersione nella natura con tutti i cinque sensi: per scoprire un mondo ricco di vita vegetale e animale, lontano dal caos della città. Diverse le attività previste: fare musica con materiali naturali, fiabe nel bosco e caccia al tesoro nella natura.
- Degustazioni in cantina: durata 2 ore, dai 18 anni. Visita alla cantina con illustrazione dei processi di vinificazione e passeggiata tra le vigne, per scoprire il vitigno Lambrusco viadanese (Arca del Gusto di SlowFood) da cui si ottengono i loro vini biologici (aperta anche ai bambini). Al termine, degustazione di 3 vini, accompagnati da assaggi di prodotti contadini.

Note:

- Disponibili spazio per le attività in caso di pioggia;
- Animazione per Grest;
- Animazione per gruppi di anziani;
- Animazione per gruppi di famiglie;
- Animazione per gruppi di disabili;





2. Corte Lidia di Rosa Zeli

Via Leopardi, 159 - Loc. Bellaguarda, Viadana (MN)

rosatzeli@gmail.com

Tel. 0375 85446 - Cell. 345 2622593

Chi siamo:

Corte Lidia è un'azienda agricola biologica a gestione familiare, con possibilità di alloggio. I 25 ettari di terreni sono adibiti principalmente alla coltivazione di cereali, leguminose, viti e varie specie orticole, in particolare zucche nelle varietà locali a tutela della biodiversità. Una parte di questi ettari è occupata da bosco.

Sono presenti anche animali di bassa corte, tra cui uccelli, piccioni, asini, cavalli e pecore.

La struttura è un eco-agriturismo, in quanto dispone di pannelli fotovoltaici e solari.

I principi alla base della loro attività? Sicuramente il biologico, ma anche la valorizzazione delle piccole realtà interconnesse, la protezione della biodiversità e l'agroecologia.

Corte Lidia fa parte del Distretto agricolo biologico Casalasco Viadanese e della condotta Slow Food Oglio-Po.

Attività:

L'azienda, oltre a prendere parte a fiere e mercati (soprattutto tra settembre e novembre, periodo in cui propone la sua intramontabile zucca fritta), propone diverse attività in collaborazione con altre realtà del territorio:

- Per corti e cascine: una giornata di fattorie aperte, organizzata dal Consorzio agriturismo mantovano, per scoprire la fonte del cibo e per vivere la campagna (si tiene solitamente la terza domenica di maggio di ogni anno). È una bella opportunità per grandi e piccini, che possono conoscere più da vicino gli animali della Corte e scoprire tante curiosità sulla coltivazione biologica.
- Cinema in cascina: attività organizzata con la collaborazione del Distretto agricolo biologico Casalasco Viadanese e della condotta Slow Food Oglio-Po. Durante la serata, oltre al cinema all'aperto, viene proposta una cena a base di prodotti che rientrano nell'Arca del gusto di Slow Food.





3. Retebio Società Cooperativa Agricola

Sede Operativa: Strada del Taglio, 5 43126 Parma
info@retebio.it
Tel. 0521 1513958
www.retebio.it

Chi siamo:

Retebio, attiva dal 2006, vede la partecipazione di oltre 30 aziende agricole biologiche e biodinamiche che privilegiano lo scambio di prodotti tra gli associati, per garantire la vendita di ortofrutta biologica nel rispetto dei ritmi della natura, della biodiversità e del lavoro dell'uomo.

Referente per l'attività didattica:

Tiziana Azzolini per l'organizzazione/programmazione dell'attività.

Tariffe:

Da €5,00 a €10,00 in base all'attività prescelta.

Non è previsto il servizio del pranzo, ma su richiesta sono disponibili spazi al coperto o nel prato per il pranzo al sacco.

Possibilità d'acquisto/degustazione di frutta e verdura di stagione, succhi di frutta, marmellate e confetture.

Come si arriva:

Con l'Autobus Linea 6 fermata Strada del Taglio/Veterinaria

Con il Pullman si può arrivare direttamente a Retebio c/o Centro Agro Alimentare di Parma. Disponibilità di parcheggio per il pullman.



Attività didattiche:

- **L' AGRICOLTURA BIOLOGICA** a cura di Paolo Vincenzi: che cosa è l'agricoltura biologica? Quando è nata? Su quali principi si fonda? Cosa è cambiato dagli anni '80 e quale sarà il suo futuro? Sarà Paolo Vincenzi, Direttore di Retebio e pioniere del bio a raccontare la storia del bio, dai principi alla sua evoluzione. Una lezione/racconto della durata di circa 2 ore con una parte teorica/interattiva e una visita al magazzino per capire il funzionamento della cooperativa.
- **DALLA TERRA ALLA TAVOLA** a cura di Tiziana Azzolini: durante le visite in fattoria viene spiegato come si coltiva un ortaggio o un frutto fino alla raccolta ma il passaggio successivo, per fare arrivare i prodotti sulle tavole, non è così scontato. Cercheremo di capire quali sono le fasi della filiera (corta) che permettono ai prodotti biologici di arrivare sui banchi dei negozi specializzati e nei mercati contadini. Lo faremo con la simulazione/gioco tra i ragazzi di chi compra e chi vende. Ci scapperà qualche assaggio! Durata circa 2 ore.
- **LA FERTILITA' DELLA TERRA E L'ECONOMIA CIRCOLARE** a cura di Jacopo Bosio: biologico non vuole dire solo agricoltura senza l'utilizzo della chimica ma un'attenzione particolare alle pratiche di agricoltura organica finalizzate alla rigenerazione della fertilità naturale del suolo agrario ed al riequilibrio degli ecosistemi. La terra curata cura! Sarà Jacopo Bosio, che da anni segue le attività di Rete Humus, a spiegarci come funziona e a farci vedere come è possibile passare da scarti di frutta e verdura a ottimo compost naturale e nutriente per la terra e l'ambiente. Diventerete dei piccoli chimici e potrete replicare l'esperienza anche a casa!

Note:

Le attività si svolgeranno soprattutto nella galleria coperta di Retebio, quindi anche in caso di pioggia.



COOPERATIVA CA'MAGRE



AGRICOLTURA BIOLOGICA

4. Ca' Magre Cooperativa Agricola Biologica

Via Ca' Magre, 69 - 37063 Isola della scala (VR)
Tel. 339 150 6211
info@camagrecoop.net
www.camagrecoop.it

Chi siamo:

Dal 1988 coltiviamo ortaggi, fragole, erbe aromatiche tintorie e fiori su 40 ettari di terra con i metodi dell'agricoltura biologica. Ci consideriamo custodi della Terra; piantiamo boschi e sviluppiamo progetti di tutela ambientale, iniziative culturali e artistiche per il recupero delle tradizioni contadine. I nostri prodotti biologici si trovano nei punti vendita di Mantova nel quartiere Te Brunetti, a Isola della Scala in sede e nei mercati di Mantova, Verona città e provincia.

Progetti e attività agri-culturali e ambientali:

Dal 2019 siamo proprietari del cinquecentesco Mulino Novo a Erbè (VR) sede del MuMu - Museo del Mulino e del Paesaggio rurale. Da 25 anni portiamo avanti un progetto di tutela ambientale della Palude di Pellegrina, un sito SIC e ZPS parte della Rete europea Natura 2000. Per visite e prenotazioni viedeimulini@libero.it, 3391506211 - 3477640392.

Oltre alla produzione agricola, concepiamo l'attività contadina come una forma di riferimento per enti, scuole e associazioni che intendano fare rete sul territorio al fine di attuare insieme concrete azioni di tutela della biodiversità. Alcuni progetti:

- "Life Pollin Action" coordinato da Università Ca' Foscari di Venezia, Dipartimento di Scienze Ambientali, Informatica e Statistica.
- "Plant for Life AGRIO.BIO.S.A." della Fondazione Yves Rocher.
- Boscaja in essere da 4 anni in collaborazione con MAC (Mutua AutoGestione), A.Ve.Pro.Bi. (Associazione Veneta Produttori Biologici), ARI (Associazione Rurale Italiana), Cogev (Cooperativa Gestione Verde).

Laboratori e attività didattiche nei punti vendita:

Tariffe: Da €5,00 a €12,00 in base all'attività prescelta, con spuntino o meno.

Conduciamo laboratori esperienziali ed espressivi presso le due sedi dei punti vendita: sono appuntamenti all'insegna della bellezza, della creatività e della natura per sensibilizzare bambini, ragazzi, ma anche adulti, su temi legati alla sana alimentazione, alla relazione positiva con l'ambiente e all'importanza della biodiversità. Per informazioni 347 764 0392.

- **Mela leggi? Storie e letture di frutta e verdure** Lettura animata con attività nell'orto (semina, raccolta, etc) - dai 4 ai 12 anni, durata 2 ore e 30.
- **Nel mio orto...** Creazione del proprio libro d'artista ispirato agli ortaggi e agli abitanti del regno vegetale - dai 6 ai 18 anni, durata 3 ore.
- **Bug hotel** Creazione di hotel per insetti- dai 4 ai 12 anni, durata 2 ore.
- **In giardino con Matisse** Laboratorio narrativo e creativo ispirato alle forme vegetali del grande artista - dai 4 ai 18 anni, durata 2-4 ore.
- **Impressioni botaniche** Laboratorio di cianotipia con foglie, erbe e fiori spontanei del giardino - dai 10 ai 18 anni, 3 ore.
- **Naturalmente colore!** Dipingere con i colori naturali ricavati dalla verdura - dai 4 ai 12 anni, 2 ore.
- **Ghirlande rustiche** Creazione di ghirlande con elementi naturali e floreali - dai 4 ai 18 anni, 2 ore.
- **Belli di natura** Timbri e stampe con elementi naturali, su carta e tessuto - dai 4 ai 18 anni, 3 ore.
- **Aroma amore** Preparazione di sacchetti di lavanda profumati e colorati - dai 4 ai 18 anni, 2 ore.
- **Natura in versi** Laboratorio di poesia Haiku - dai 4 ai 18 anni, 3 ore.

Workshop:

Per gruppi e scolaresche teniamo visite guidate all'azienda, al Mulino Novo e alla Palude di Pellegrina.

- **Land art in Palude.** Installazioni con elementi naturali. - dai 10 ai 18 anni, durata 3 ore.
- **Palude con-creta.** Creazioni con terra cruda - dai 6 ai 14 anni, durata 3 ore.
- **Alla scoperta della contrada Madonna.** Disegno en plein air - dai 18 anni, durata 4 ore.

Per info 339 150 6211

Note: In caso di pioggia sono disponibili spazi al coperto per tutte le attività





FATTORIE
DELLA VALLE

5. Fattorie Della Valle di Della Valle Stefano e C. sas

Via della Vittoria 37/A - 26034 Piadena Drizzona (CR)

info@fattoriedellavalle.it

Tel. 0375 380190 – Cell. 328 7554225

www.fattoriedellavalle.it

Chi siamo:

Fattorie Della Valle nasce da un'idea di Stefano Della Valle che, dopo essersi diplomato, inizia a lavorare nell'azienda di famiglia, occupandosi di giardinaggio e vivaio. Qui sviluppa una forte passione per la natura, l'agricoltura e gli esseri viventi, che lo portano a coltivare, nel 2010, il suo primo orticello. Stefano inizia quindi a sperimentare e a studiare: da qui il suo cambiamento di rotta verso l'agricoltura biologica e biodinamica. Dopo aver svolto vari corsi di formazione nell'ambito, decide, nel 2017, di aprire Fattorie Della Valle, progetto in cui crede molto e a cui dedica tutte le sue giornate.

Le Fattorie Della Valle lavorano una ventina di ettari di terreno biologico, da cui ricavano materie prime di eccellenti qualità, vendibili fresche o trasformate. Nello specifico, le colture principali sono:

- Ortaggi e frutti minori di stagione (insalate, cicorie, cipolle, porri, melanzane, peperoni, peperoncini, fagioli, patate, cetrioli, pomodori, zucchine, zucche, meloni, angurie, fragole, more, lamponi).

- Frutti ad albero (pesche, susine, albicocche, fichi, cachi, mele, pere, melograno, nocciole).
- Aromatiche ed officinali (lavanda, menta, origano, rosmarino, timo, issopo, salvia, camomilla, achillea, ortica, valeriana, tarassaco, echinacea, finocchietto, assenzio).
- Cereali in rotazione (orzo, mais, grano tenero).
- Leguminose da granella o da foraggio.

Parte di questi prodotti vengono venduti freschi attraverso il punto vendita o vari mercati, mentre la restante parte viene lavorata per ottenere prodotti diversi (frutta e verdura disidratata, mostarde, conserve, confetture, farine, panificati e molto altro).

Attività:

L'azienda, oltre a prendere parte a fiere e mercati contadini, propone diverse attività in collaborazione con altre realtà del territorio:

- Per corti e cascine: una giornata di fattorie aperte, organizzata dal Consorzio agriturismo mantovano, per scoprire la fonte del cibo e per vivere la campagna (si tiene solitamente la terza domenica di maggio di ogni anno). È una bella opportunità per grandi e piccini, che possono conoscere più da vicino l'agricoltura biologica, apprezzando maggiormente i prodotti che ne derivano.
- Possibilità (su prenotazione) di fare degustazioni dei prodotti dell'azienda, anche grazie alla collaborazione con il vicino Corte l'Airone, che propone i prodotti di Fattorie Della Valle all'interno del suo menù, con abbinamenti e sapori ricercati.





6. Corte Erbatici di Francesca Lusvardi e Massimiliano Cazzaniga

Strada Bocca Chiavica, 21 - 46010
Commessaggio (MN)
agriturismocorterbatici@gmail.com
Cell. Francesca 333 7350107
Cell. Massimiliano 333 7350108
www.agriturismocorteerbatici.it

Chi siamo:

L'agriturismo Corte Erbatici si trova all'interno della riserva naturale del Parco dell'Oglio Sud, nel cuore della Riserva integrale della Bogina, canale realizzato dai Gonzaga per rendere navigabile il tratto Sabbioneta - Mantova. La corte è immersa nella natura e nella quiete di un mondo fatto di suoni e profumi. L'area è di notevole valore paesaggistico ed è considerata anche corridoio di passaggio per uccelli migratori e stanziali. La corte è circondata da laghetti naturali, campi coltivati ed incolti e anche da piccole zone boschive.

La struttura si occupa principalmente di agricoltura biologica (frutta, piccoli frutti e ortaggi), allevamento di cavalli e asini, recupero di cavalli con problemi comportamentali e pensione di cavalli in libertà. Presso Corte Erbatici i cavalli vivono liberi in branco: sono scaldi (non ferrati) e hanno a disposizione ampi spazi per correre liberamente. La collocazione della Corte, particolarmente favorevole, offre la possibilità di stupende e tranquille passeggiate a cavallo, lontano dalle aree abitate. Si organizzano anche corsi di ippologia per bambini, adulti e diversamente abili.

È attivo anche il servizio di ristorazione fredda, che prevede la preparazione di cestini da picnic con i prodotti dell'azienda quali ortaggi, frutta e uova, rispettando il criterio di cucina vegetariana ed etica, che ci accompagna da oltre vent'anni.

Tariffe:

Da €4,00 a €15,00 in base all'attività prescelta.



Attività ricreativo-culturali:

- Conosciamo da vicino i cavalli: Francesca vi aspetta per osservare gli animali e il loro ambiente naturale, come si comportano tra loro, come giocano e si divertono a fare il bagno, ma anche per imparare il loro linguaggio del corpo e come comunicano. Per classi della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, possibilità di messa in sella con istruttore qualificato. Per classi di scuola secondaria e per adulti, invece, è possibile svolgere attività volte a creare un rapporto di amicizia con questi animali, imparando a condurli con semplici movimenti del corpo.
- Gli amici della fattoria: attività per scoprire gli animali della corte, tra asinelli, pony, caprette e tante galline. Per le classi della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, Francesca propone un percorso sensoriale con gli asinelli Carlotta e Terenzio, i pony Ciko, Stella e Menta, la pecora Bianca e la mucca Margherita.
- Scopriamo il vecchio pollaio: questa attività è pensata per le classi della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, che avranno la possibilità di conoscere gli abitanti del pollaio e di costruire le cosiddette "scalere", cioè il giaciglio delle galline, ottenuto da materiale vegetale del bosco.
- Dalla terra ai colori: attività alla scoperta dei pigmenti in polvere di origine vegetale, colorando come nell'antichità, quando l'uomo ha imparato a miscelare i pigmenti con leganti naturali.
- Mettiamo le mani in pasta: organizzazione di corsi di cucina per bambini, utilizzando prodotti del territorio e di stagione.
- Passeggiata e ricerca: laboratorio per imparare a riconoscere le piante spontanee del Parco Oglio Sud, che crescono lungo i rivali, come more di gelso, more di rovo e prugnoli. Passeggiata lungo le vie dell'acqua alla scoperta del canale Bogina e della quercia secolare di 3000 anni, in compagnia di alcuni amici equini.
- Per gruppi e famiglie possibilità di organizzare per il fine settimana percorsi guidati in azienda, alla scoperta degli animali e dei metodi di addestramento naturali.



Nonsolonoï
cooperativa sociale per il commercio equo e solidale
altre@mercato

7. Nonsolonoï Cooperativa sociale

Negozi:
Corso Matteotti 1, Cremona
Piazza Turati 6, Casalmaggiore
Via Verdi 4, Viadana
botteghe@nonsolonoï.org
Cell. 320 4404033

Chi siamo:

NonSoloNoi è una cooperativa sociale di tipo B, che dal 1995 lavora sul territorio cremonese per diffondere i prodotti del commercio equo e solidale e la cultura del consumo responsabile e solidale. È un'organizzazione senza scopo di lucro che opera per costruire un'alternativa all'attuale modello di sviluppo, fondata sui principi della giustizia sociale, della sostenibilità e della solidarietà. Attualmente è composta da 150 soci, di cui 50 sono volontari, che dedicano tempo e impegno per sostenere il progetto di un commercio equo e solidale.

Attività (bottega di Casalmaggiore):

- Inserimento lavorativo temporaneo di utenti svantaggiati, tramite tirocini in collaborazione con fondazioni private, amministrazioni comunali e ATS.
- Attivazione di progetti di alternanza scuola-lavoro in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore G. Romani di Casalmaggiore e con diversi Istituti di Viadana, con cui è attiva la convenzione.

- Alla scoperta del commercio equo e solidale: attività per classi di scuole elementari, medie e superiori direttamente in bottega, dove un volontario illustrerà loro in cosa consiste il commercio equo e la realtà della cooperativa. In accordo con gli insegnanti, possibilità di allestire piccole degustazioni di prodotti.
- Attività per classi di scuole elementari, medie e superiori in aula, con giornate dedicate al servizio civile volontario o all'interno di programmi dei docenti di italiano, storia o religione, con argomenti attinenti il commercio equo.
- Collaborazioni attive con diverse realtà del territorio per l'allestimento di rinfreschi, bancarelle e punti caffè.

Tutte queste attività vengono organizzate in forma volontaria.





8. Palm Work&Project Cooperativa Sociale Onlus

Via Codisotto, 8 46019 Viadana (MN)
Tel. 0375 82203

Chi siamo:

Palm Work&Project è una Cooperativa Sociale Onlus nata nel 2003 con l'impegno nello sviluppo etico del lavoro come valore umano e professionale, al fine di integrare le categorie socialmente svantaggiate. Promuove l'armonia tra economia ed ecologia attraverso il design sistemico del legno tracciato e certificato e organizzano attività educative scolastiche e di tutela della biodiversità.

Da questa attività nasce Palm Design, marchio che identifica l'utilizzo del legno di recupero certificato e la consapevolezza ecologica. Promuove una visione in cui il legno non è più uno scarto, ma diventa una preziosa risorsa nel circuito dell'economia circolare. Il design sistemico dà forma così a una realtà partecipativa, creando connessioni sociali orientate alla cura e al rispetto ambientale.

In questo contesto, la Cooperativa si impegna anche attraverso Wood Hub, il progetto della loro falegnameria sociale, in cui artigiani apprendisti possono incontrarsi per trasformare il legno di recupero in nuovi prodotti di qualità. La Palm W&P mette a disposizione i suoi spazi al fine di dare vita ad un luogo che possa valorizzare la cultura artigiana del legno, preservando la tradizione del territorio e che possa creare coesione nella comunità locale.

Attività:

- Wood Hub – riscoprire la manualità in contatto con la Natura (età 16-99 anni): laboratori progettati ad hoc con materiali naturali per riscoprire i valori dell'artigianalità, con la competenza dei nostri falegnami e designer, alla scoperta di un mondo che è sempre stato a stretto contatto con la campagna e l'agricoltura. Questo laboratorio prevede la costruzione di mini-orti, vasi e orti BIO per le piante e le verdure da custodire nella propria casa.
- Creatività sostenibile - laboratori scolastici in collaborazione con i soci del Biodistretto (per classi di scuola Primaria e Secondaria): eventi e lezioni formative per educare e sensibilizzare le nuove generazioni all'etica della sostenibilità ambientale e alla cura del nostro territorio.
- Meeting alla Palm W&P – eventi informativi sulla sostenibilità ambientale: conferenze e presentazioni di libri con scrittori e specialisti del settore BIO, coadiuvati con i soci del Biodistretto. In questi incontri ognuno può portare la propria esperienza per allargare l'orizzonte della comunità su temi di primissima importanza, come la gestione consapevole del territorio, la tutela della Biodiversità, la conoscenza dei prodotti e del cibo BIO ed altri argomenti che vanno di pari passo con la sostenibilità ambientale.
- Allestimenti di mercati di prodotti di agricoltura BIO: fiere e mercati contadini in collaborazione con i soci del Biodistretto, eventi in cui l'esperienza nella progettazione e nella costruzione di spazi espositivi della Cooperativa si unisce alla qualità e alla storia dei prodotti agricoli del nostro Territorio, creando una sinergia che porta valori di collaborazione e coesione con tutta la comunità, diffondendo il messaggio del consumo consapevole dei prodotti biologici.



Cosa possiamo fare?

- **Ricordiamoci di tenere sempre in considerazione la stagionalità dei cibi:** se consumati nel periodo giusto sono più buoni e costano meno.
- **Privilegiamo i cibi freschi e di provenienza locale:** ne guadagneranno gusto e ambiente.
- **Impariamo a leggere le etichette** e quando troviamo qualche ingrediente che lascia dei dubbi, cerchiamo un'alternativa.
- **Facciamo la spesa direttamente dal produttore,** quando possibile, o cerchiamo di acquistare prodotti che hanno percorso poca strada, ancor meglio se prodotti bio!
- **Diamo la priorità a prodotti che sono tradizionali del nostro territorio** e impariamo a conoscere la loro storia e coloro che li producono.
- **Non sprechiamo il cibo:** il cibo è vita, è sacro! Non riempiamo il frigorifero di rifiuti, ma compriamo meno e più spesso.
- **Visitiamo le aziende di persona** (previa prenotazione) così da conoscerne i prodotti: i produttori sono sempre disponibili a guidarvi attraverso il loro lavoro, alla scoperta dei metodi di coltivazione e delle produzioni locali.

Contatti

Distretto Agricolo Biologico Casalasco Viadanese
Via Case Sparse, Fraz. Casalbello, 26040 Casalmaggiore
www.biocasalascoviadanese.it

