

GLI AMBASCIATORI DEL TERRITORIO - PRODUTTORI DI CIBO E BELLEZZA

Alici di Menaica:

Ha contribuito a salvare dall'oblio un'antica tecnica di pesca, ereditata direttamente dagli antichi greci, valorizzandola e facendola conoscere al mondo intero. Una tecnica che mantiene inalterato l'ecosistema marino, che rappresenta una concreta occasione di sviluppo locale, per il tramite di un prodotto dalle straordinarie qualità organolettiche e nutritive.

Ammaccata:

Ha fatto rinascere e ha portato alla conoscenza di tutti un prodotto antichissimo, che nella sua semplicità racconta lo straordinario valore della cultura contadina del Cilento. Un lungo lavoro fatto di ricerca e passione, arricchito dalla giovanissima età del suo autore.

Antichi sapori vesuviani

Ha garantito, con pochi altri, la sopravvivenza di prodotti locali straordinari, come il Pomodorino del piennolo del Vesuvio D.O.P. e l'albicocca vesuviana. Un lavoro di grande valore, che concilia le antiche tradizioni contadine, con l'innovazione, al fine di ottenere prodotti di alta qualità, salubri e genuini nel rispetto della natura.

Azienda Agricola Le Tofane

Azienda completamente certificata bio, a conduzione familiare si estende per 25 ha di proprietà e 21 ha in affitto da proprietà confinanti, all'interno del Parco della Maremma. Tutto il latte prodotto dalle 100 pecore Sarde e 200 Lacaune, alle quali viene assicurato pascolo costante, viene trasformato in azienda nel mini-caseificio dotato di punto vendita. Dal 2017 l'azienda è entrata a far parte della famiglia di Difesa Attiva, per aver adottato un sistema integrato, non invasivo e sostenibile di difesa delle greggi dai rischi di attacchi dai predatori. Oggi l'azienda è meta di visite guidate da parte di scolaresche e comuni visitatori.

Azienda Agricola Corbella

L'azienda si è contraddistinta per il ruolo centrale di Giovanna Voria nel recupero della coltivazione del cece di Cicerale e nella sua valorizzazione, fino al traguardo del Presidio Slow Food; nonché si è fatta notare per l'applicazione e diffusione dei principi della Dieta mediterranea, dalla tutela della tradizione al rispetto della stagionalità e del ciclo della terra.

Azienda Agricola Il Poggio del Picchio:

Ha compiuto lo straordinario lavoro di recupero degli alberi di "frutta antica di Irpinia", unendo al gusto unico di confetture e marmellate biologiche l'attenzione scientifica alla salvaguardia della biodiversità e alla tutela dei prodotti tipici del territorio. Un impegno eccezionale che segue il ritmo lento delle stagioni avendo cura della salute dei consumatori.

Azienda Agricola Sangiovanni:

Produce vini di altissima qualità in un'area protetta, in uno dei luoghi



più belli e tutelati d'Italia, è stata la sfida vinta da una giovane coppia di professionisti. Oggi, l'azienda agricola Sangiovanni è una realtà conosciuta in tutt'Europa, mantenendo inalterato, ma anzi dando sempre maggiore valore, al rapporto strettissimo con la natura e l'ambiente circostante.

Baccalà food experience

Nasce dall'idea di coniugare produzioni locali e progetti di marketing territoriale, utilizzando il cibo e gli eventi ad esso legati, come chiave di accesso al territorio e al suo patrimonio storico, artistico e di tradizioni.

Bio-distretto del Chianti

Il Bio-distretto del Chianti, nato nel 2016 per l'impegno dei comuni del territorio di produzione del Chianti Classico e di 50 aziende biologiche che oggi rappresentano il 30% della superficie agricola dell'area. Oggi sono Ambasciatori del territorio per la promozione di un modello di agroecologia e del biologico in particolare, in un settore strategico per il made in ITALY come il vino. La loro produzione si caratterizza per l'impegno nella forte riduzione dei pesticidi e il prezioso ruolo di agricoltori custodi del territorio che caratterizza gli aderenti al bio-distretto.

Cantine Simone Giacomo

Cantine Simone Giacomo è a favore di pratiche agricole sostenibili nella difficile arte della vinificazione. Un impegno che si estende anche oltre i confini aziendali e che racconta di come le giovani generazioni possano cambiare il sistema produttivo contemporaneo.

Cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano

La Cantina Cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano è stata fondata nel 1972 e da allora l'impegno è stato votato alla scelta della qualità sia del prodotto, sia dal punto di vista organolettico che ambientale. Oggi la cantina è composta da circa 160 membri per un totale di 600 ettari di vigneti. Tutti i soci seguono, durante l'anno, un regolamento attento volto a raggiungere la vendemmia con uve di qualità ottimale garantendo un ottimo rapporto qualità prezzo. Negli ultimi anni, oltre alle certificazioni di qualità dei vini, si sono moltiplicate le azioni della sostenibilità ambientale per ridurre l'impatto della produzione, a favore del territorio e anche dei consumatori. Tra le certificazioni ottenute anche quella Carbon Footprint.

Caseificio Chirico:

Ha contribuito fortemente a recuperare e portare avanti antiche tradizioni casare del territorio, attraverso la produzione di straordinari formaggi, unendo questo lavoro ad una forte spinta innovativa legata all'ambiente, con il recupero di biogas dai reflui dell'allevamento aziendale.

Caseificio Le Campestre

Il Caseificio Le Campestre, con l'impegno storico della famiglia Lombardi, ha preservato la tradizione casearia casertana, in particolare attraverso la produzione, con tecniche antichissime, del famoso Conciato romano, considerato il migliore pecorino d'Italia, protetto da Presidio Slow Food e già definito il "tartufo bianco del Sud".

Caseificio Le Terre di Don Pepe Diana

Ha il doppio merito di rappresentare un forte esempio di riscatto sociale del territorio, in quanto sorge in un terreno sottratto alla criminalità organizzata, e di esaltare la tradizione casearia locale attraverso la produzione



della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Caseificio Le Starze:

Si è fatto notare per l'impegno profuso nel raccontare attraverso prodotti straordinari un territorio, la sua storia e la sua biodiversità. Rappresenta ad oggi una bellissima storia di riscatto del sud e delle aree interne, dove anche la montagna torna ad essere abitata e valorizzata.

Caseificio Sociale Manciano

Il Caseificio Sociale Manciano con i suoi 250 soci –allevatori svolge un ruolo significativo nel valorizzare la pastorizia come presidio territoriale tradizionale, nelle buone pratiche sostenibili, ricerca ed innovazione, nonché nella tutela di alcune delle aree collinari più significative della provincia di Grosseto. Si distingue per la produzione di varie tipologie di formaggio pecorino toscano DOP di grande qualità ed eccellenza tra le quali una linea interamente biologica.

Consorzio Vini Vesuvio

Il Consorzio si è caratterizzato per il suo efficace ruolo di promozione e valorizzazione dell'eccellenza vinicola vesuviana, e in particolare della Denominazione DOP "Vesuvio" e IGP "Pompeiano", che lo rende ideale portavoce della Dieta mediterranea attraverso uno dei suoi simboli per eccellenza, il vino.

Coop. Nuovo Cilento:

Rappresenta ancora oggi, ad oltre 40 anni dalla sua fondazione, un sistema economico e produttivo di straordinario valore per il territorio. Un'esperienza di avanguardia in termini di innovazione agricola e cooperazione, che rappresenta una buona pratica per l'intero Paese.

Don Alfonso 1890

E' stato tra i primi ad intuire che lo sviluppo di un territorio passa attraverso la qualità e la sostenibilità delle sue produzioni. Ancora oggi rappresenta un faro nella gastronomia mondiale, sui temi della valorizzazione della dieta mediterranea e della promozione della biodiversità italiana. Si contraddistingue anche per le sue tante battaglie in difesa della penisola sorrentina e della cucina contadina.

Frantoio Franci

Frantoio Franci nasce negli anni '50 sulla collina di Montenero d'Orcia, piccolo borgo che dalle pendici dell'Amiata, quando i fratelli Franco e Fernando Franci acquistano uno storico oliveto chiamato Villa Magra e ristrutturano un antico fienile per farne un frantoio. Nel 1995 alla competenza maturata negli anni si aggiunge lo spirito innovativo delle giovani generazioni con l'obiettivo di far conoscere la qualità dei loro oli extra vergine al di fuori dei confini provinciali e regionali fregiandosi di premi internazionali. Tutte le etichette del Frantoio Franci hanno una matrice ed uno standard di qualità ben definito per caratteristiche organolettiche e parametri chimici che garantiscono al consumatore la continuità qualitativa di anno in anno, gli oli che non raggiungono gli obiettivi vengono declassati.

Gelateria Enzo Crivella

Grazie all'impegno del maestro gelatiere Enzo Crivella, tra i pionieri del movimento Slow Food Italia, la gelateria rappresenta con il suo gelato artigianale, un perfetto narratore del territorio cilentano, esaltandone i prodotti tradizionali, anche attraverso la collaborazione con altri artigiani locali del cibo.



Gioi:

Ha rappresentato attraverso il lavoro il connubio perfetto tra produzioni di qualità e sviluppo locale. Un piccolo salumificio di un borgo del Cilento che da diversi anni travalica confini impensabili e traguarda risultati esaltanti, recuperando e valorizzando in maniera sostenibile antichi salumi tradizionali.

La Petrosa:

Ha realizzato negli anni un recupero di antiche varietà di grano autoctono e la loro promozione presso il grande pubblico. Un lavoro di valorizzazione che passa attraverso progetti di sostenibilità ambientale e di educazione alimentare, coinvolgendo soprattutto i più giovani.

Maida:

Ha dato valore a prodotti estremamente poveri, conferendo alla terra e al lavoro artigiano l'importanza che meritano. Un lavoro lungo di anni, che è riuscito ad affermare l'idea di valorizzazione di un territorio storicamente unico com'è Paestum attraverso le sue migliori produzioni agricole.

Mulino Val D'Orcia

Mulino Val d'Orcia nasce 10 anni fa quasi per gioco da un'idea intuitiva di Luchino, il padre di famiglia, che decise di acquistare il mulino ed una piccola impastatrice. Grazie alla sua passione e a quella del figlio Amedeo questa idea si è trasformata in un'eccellenza, unica sul territorio, che produce con metodo biologico dal 1992 nel comune di Pienza. L'azienda, condotta a carattere familiare da generazioni, si estende per più di 100 ettari, 85 dei quali seminativi dove coltiviamo cereali quali grano duro, tenero, farro, avena e orzo, grani antichi che poi vengono trasformati nel mulino tramite la tradizionale macinazione a pietra.

Pepe in Grani:

E' riuscito a valorizzare e far conoscere un piccolo borgo, quello di Caiazzo, in provincia di Caserta, in tutto il mondo, grazie ad un prodotto, la pizza, storicamente legata alla città di Napoli. Un risultato incredibile, raggiunto grazie ad una ricerca continua e ad una passione smodata per il proprio lavoro, che è diventata un esempio mondiale del migliore Made in Italy.

Salcheto

Salcheto è il nome del ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano, che traccia il confine naturale dell'azienda vitivinicola biologica e biodinamica. Salcheto nasce 30 anni fa come realtà vitivinicola, trasformandosi da fattoria multi-colturale a casa vinicola ad alto contenuto qualitativo ed innovativo. Vini di territorio e sangiovese improntati sulla bevibilità e la precisione aromatica, con vinificazioni integralmente senza solfiti e lieviti indigeni; una cantina "off-grid" modello di efficienza ambientale e di innovazioni tecnologiche; un'azienda di riferimento nella gestione ambientale integrata che vanta primati mondiali nell'indicizzazione di Carbon e Water Footprint.

Storie di Pane

Ha coniugato l'attenzione ai prodotti e all'etica della produzione con una visione territoriale, capace di innescare sinergie e collaborazioni tra produttori locali.



Santomiele

Santomiele ha dato valore al territorio cilentano attraverso uno dei prodotti più rappresentativi, il fico. Un lavoro importante di valorizzazione, grazie al quale questa importante risorsa è diventata un elemento di sviluppo per tutto il territorio.

Terra felix

La Cooperativa sociale Terra Felix viene istituita il 4 luglio 2012 grazie al progetto “Ecomuseo Terra Felix” e persegue l’obiettivo di promuovere un modello di sviluppo locale che punti alla valorizzazione sostenibile tra le province di Napoli e Caserta ispirandosi ai principi delle associazioni Legambiente e Libera, mirando all’inserimento lavorativo delle fasce più deboli, alla creazione di condizioni di vita più favorevoli e sostenibili, alla lotta all’abusivismo attraverso la valorizzazione delle qualità territoriali. La Cooperativa gestisce gli orti sociali ,il giardino dei sensi e la Tipicheria, il primo eco-ristorante della Campania che promuove la dieta mediterranea ed il valore dei sapori genuini del territorio realizzato nell’antica stalla del Casale di Teverolaccio di Succivo (CE).

Vapori di Birra

E’ il primo birrifico al mondo che produce birra artigianale utilizzando come fonte primaria di energia il vapore geotermico. Nasce nel cuore della Toscana, dando vita a un progetto che unisce la passione per la birra, la nutraceutica e la filiera corta alla sostenibilità, creando un prodotto di qualità che non impatta sull’ambiente. L’impianto è stato appositamente modificato per impiegare l’energia geotermica anziché i tradizionali combustibili fossili, pertanto l’intero processo risulta ecosostenibile e presenta un ridotto impatto ambientale in quanto si azzerà l’emissione di CO2 in atmosfera. L’Azienda fa parte dell’associazione “Agricoltori Custodi della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili della Toscana”, composta da imprenditori che hanno come priorità la sostenibilità ambientale e l’attenzione verso le componenti sociali ed etiche della produzione, in collaborazione con Slow Food Toscana, Fondazione Slow Food per la Biodiversità e CoSviG, sviluppando tecnologie energetiche avanzate per produzioni agroalimentari di alta qualità.

