

Scheda produttore

Prodotto:

Olio di oliva spremuto a freddo, Miele Millefiori e Miele di Cardo

Storia del produttore:

La nostra associazione nasce intorno all'idea di realizzare una rete di distribuzione di prodotti alimentari e non, destinata a creare un rapporto di collaborazione equo, sincero e onesto tra i produttori ed i consumatori.

Abbiamo cominciato le attività agricole nel 2003 gestendo un fondo di sette ettari in prossimità del parco nazionale del Cilento, esattamente a Cicerale.

La nostra aspirazione è quella di diventare un punto di riferimento valido per permettervi di scegliere cosa consumare e quale tipo di economia sostenere, offrendovi la maggior quantità di prodotti possibili fino a poter coprire nel futuro tutte le vostre esigenze.

Per realizzare ciò sarà necessario tempo, sforzi, ma non di meno il vostro appoggio, che dovrebbe consistere, nel caso in cui sarete interessati ai nostri prodotti, nel cercare di programmare i vostri consumi per darci modo di proporzionare le colture, ottimizzare la distribuzione, e quindi contenere quanto più possibile i costi.

Report del gruppo di verifica*:

Luogo e passaggi di trasformazione:

Tutte le attività di raccolta e trasformazione hanno luogo nel territorio del comune di Cicerale (SA)

Trasparenza sul prezzo:

I prezzi sono stabiliti sia considerando i prezzi applicati a prodotti ottenuti con criteri simili nel territorio campano, sia puntando sul lungo periodo a una retribuzione minima delle ore di lavoro necessarie

Riduzione del prezzo per il GAS:

Per la modesta entità dei volumi prodotti e ordinati, attualmente non sono previste riduzioni per il GAS

Distanza in Km da Torre del Greco*:

Metodo di coltivazione:

Il nostro progetto prevede di diversificare le coltivazioni, contenendone l'estensione e privilegiando le colture autoctone. I nostri metodi si basano su alcuni principi:

- evitare tecniche agricole poco etiche (utilizzo di fitofarmaci, di semi non autoctoni, coltura di prodotti in voga, etc...);
- coltivare quello che realisticamente consumiamo e consumate;
- gestire in maniera ottimale tutti gli scarti delle produzioni e delle lavorazioni, che, essendo in misura esigua, riusciamo a compostare e ad integrare nei processi produttivi;
- utilizzare in maniera più accorta sia le risorse necessarie alle coltivazioni sia il territorio stesso, senza turbarne gli equilibri idrogeologici

Finalità della coltivazione:

Gli obiettivi sono l'autoproduzione per consumo proprio e la "distribuzione "etica" dei beni prodotti in extra ai consumatori critici del territorio in cui abitiamo. Per distribuzione "etica" consideriamo una forma più nobile del riciclaggio cioè il riuso. Premesso che spesso il prezzo dei prodotti è influenzato dai costi degli imballaggi, e volendone inoltre ridurre al minimo l'uso, raccogliamo barattoli e bottiglie che una volta sterilizzati utilizziamo per il confezionamento. La maniera per effettuare la raccolta è ancora tutta da definire ma, per esempio, potrebbe coincidere con la distribuzione; ci vuole un minimo di impegno da parte vostra in quanto i barattoli andrebbero lavati accuratamente ed inoltre avreste l'impiccio di conservarli per un po', ma tenete presente che un nostro comune obiettivo vuole essere la salvaguardia dell'ambiente e ognuno di noi deve metterci quello che può.

Utilizzo varietà locale (semi autoctoni)?

SI: Ceci (a richiesta)

Descrizione gusto*:

Olio: non copre il sapore del cibo che condisce, è pulito e poco penetrante

Miele millefiori: cristallizzato all'inverosimile richiama il sapore del propoli

Miele di acacia: molto fluido è delicato in gola. Ottimo per zuccherare.

*Queste campi non devono essere compilati dai produttori