

# Da Mi a Ti

Spaccio dell'azienda agricola  
„La Fonte“ di Mezzomonte  
Via Mercerie 15 Rovereto  
Tel.: 380 3458039



## **In questo piccolo libretto troverete tutti i fornitori dello spaccio Da Mi a Ti.**

Acquistando da noi sostieni l'agricoltura contadina agroecologica, senza l'uso di sostanze nocive, e garantisci la sopravvivenza dei contadini. Sostieni la manutenzione dei territori, l'equilibrio idrogeologico e la salvaguardia dell'ambiente naturale e delle biodiversità che sono patrimonio di tutti.

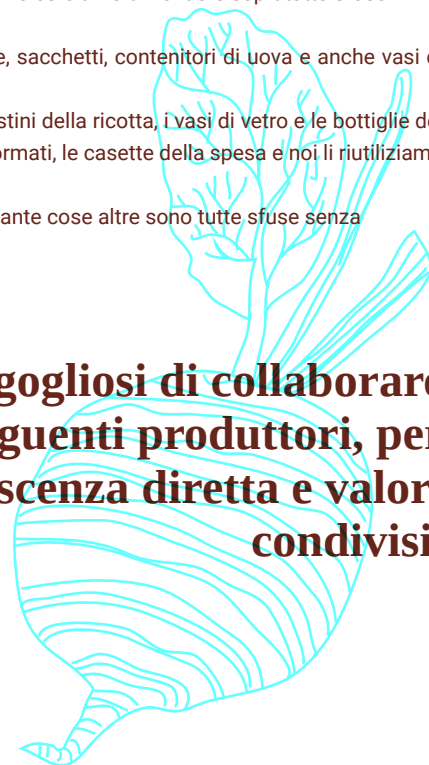
Lo spaccio contadino è una scommessa nella creazione di relazioni solidali:

- tra piccoli produttori agro-ecologici – sia Trentini che di altre parti d'Italia – che lavorano con una grande etica agroecologica e solidale
- tra chi lavora la terra e chi si ciba dei suoi prodotti
- tra umani e altri esseri viventi

Iniziamo personalmente a produrre meno rifiuti, soprattutto plastica e sarà meglio per tutti. Perchì cerchiamo di vendere soprattutto sfuso:

- potete portarvi borse, sacchetti, contenitori di uova e anche vasi di vetro da casa
- chi vuole riporta i cestini della ricotta, i vasi di vetro e le bottiglie dei nostri yogurt e trasformati, le cassette della spesa e noi li riutilizziamo sanificandoli
- la frutta e verdura e tante cose altre sono tutte sfuse senza confezioni

**Siamo orgogliosi di collaborare  
con i seguenti produttori, per  
conoscenza diretta e valori  
condivisi.**





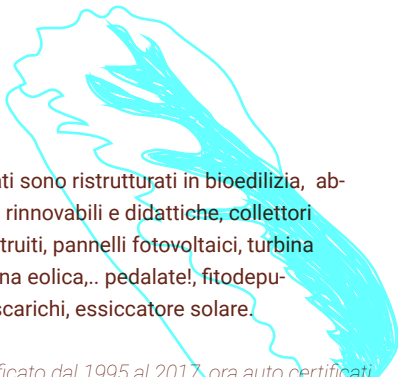
1

## LA FONTE AZIENDA AGRICOLA E FATTORIA DIDATTICA di Monti Elisabetta E Sara:

*Prodotti per la Biodiversità e l'Autosufficienza  
Mezzomonte di Folgaria, Trentino*

La nostra azienda agricola è nata dal desiderio di tornare a una vita vera e riscoprire i ritmi della natura; è orientata innanzitutto all'autosufficienza, poi al mercato. Coltiviamo dal 1990 su terrazzamenti di montagna recuperati dall'abbandono. Trasformiamo ortaggi, frutti ed erbe officinali; la presenza di animali assicura latte, yogurt, formaggi, uova, lana e altro. Raccogliamo in natura fiori e gemme per preparare Fiori di Bach e Gemmoderivati. La Fonte è immersa in diversi ecosistemi, tra cui il bosco e il torrente. Dispone di tre fabbricati ristrutturati in bioedilizia, alimentati con energie rinnovabili e sistema di fitodepurazione degli scarichi.

L'azienda è a conduzione familiare, ma utilizza anche scambi alla pari nel circuito WWOOF (volontari nelle aziende biologiche). Affittiamo una baita per periodi medio-lunghi. Dal 2008 svolgiamo in azienda le "Settimane Naturalmente Verdi" a diretto contatto con la natura per bambini e ragazzi. Cuciniamo assieme per una sana alimentazione.



Tutti i fabbricati sono ristrutturati in bioedilizia, abbiamo energie rinnovabili e didattiche, collettori solari autocostruiti, pannelli fotovoltaici, turbina idraulica, turbina eolica, ... pedalate!, fitodepurazione degli scarichi, essiccatore solare.

*Biologico Certificato dal 1995 al 2017, ora auto certificato agroecologici • Agricoltura contadina biologica storica • familiare e locale • Adesione a Genuino Clandestino • Adesione alla campagna nazionale per la legge sull'agricoltura contadina • Coordinatrice wwoof opportunità di condividere la vita contadina biologica in cambio di un aiuto in campagna • [www.wwoof.it](http://www.wwoof.it)*

tel.: 0464 720041

[info@la-fonte.org](mailto:info@la-fonte.org)

[www.la-fonte.org](http://www.la-fonte.org)

**2**

## COOPERATIVA CA' MAGRE:

*Verdura, Frutta*

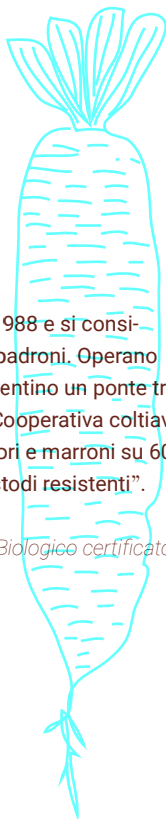
*Isola della Scala, Vr*

La cooperativa agricola è nata nel 1988 e si considerano “custodi” della Terra e non padroni. Operano perchè le piante da loro coltivate diventino un ponte tra “Padre Cielo” e “Madre Terra”. La Cooperativa coltiva ortaggi, fragole, erbe aromatiche, fiori e marroni su 60 ettari di terra. Ci consideriamo “custodi resistenti”.

*Cooperativa Veronese resistente • Biologico certificato*

[www.camagrecoop.it](http://www.camagrecoop.it)

[info@camagrecoop.net](mailto:info@camagrecoop.net)

**3**

## AZIENDA AGRICOLA ROSSI Paolo, Marco:

*Mele*

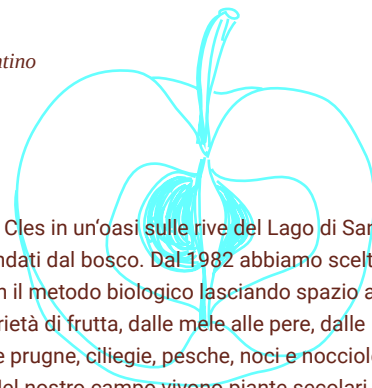
*Val di Non, Trentino*

“Ci troviamo a Cles in un'oasi sulle rive del Lago di Santa Giustina circondati dal bosco. Dal 1982 abbiamo scelto di coltivare con il metodo biologico lasciando spazio ad una grande varietà di frutta, dalle mele alle pere, dalle albicocche alle prugne, ciliegie, pesche, noci e nocciole, cachi e fichi. Nel nostro campo vivono piante secolari di vecchie varietà e piante più giovani, negli ultimi anni stiamo sperimentando metodi di coltivazione ancora più sostenibili. Crediamo in un mercato il più diretto possibile, per questo vendiamo i nostri frutti per lo più ai mercati, in azienda, ai gruppi di acquisto e a piccoli negozi.”

*Agricoltura biologica storica contadina familiare locale • Adesione a Genuino Clandestino • Biologico Certificato*

tel.: 0463 422753

[rossialbertobio@yahoo.com](mailto:rossialbertobio@yahoo.com)



4

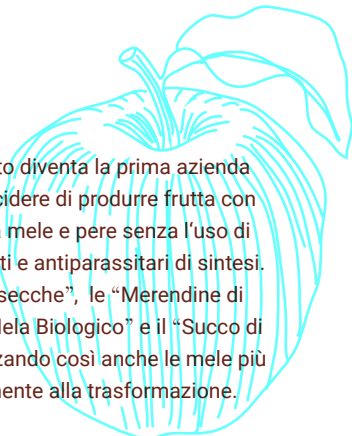
## L'AZIENDA AGRICOLA "MASO DEL GUSTO" Roberto Loner:

*Mele e Trasformati  
Nave San Rocco, Trentino*

Nel 1981 il Maso del Gusto diventa la prima azienda agricola in Trentino a decidere di produrre frutta con metodo biologico. Coltiva mele e pere senza l'uso di prodotti chimici, diserbanti e antiparassitari di sintesi. produce le rinomate "Persecche", le "Merendine di Frutta Bio", il "Succo di Mela Biologico" e il "Succo di Mela Concentrato", utilizzando così anche le mele più piccole, destinate solitamente alla trasformazione.

*Azienda storica biologica • Differenziazione • Conoscenza diretta • Biologico certificato*

[masodelgusto@tin.it](mailto:masodelgusto@tin.it)



5

## AZIENDA AGRICOLA LE VANEZE Lucia:

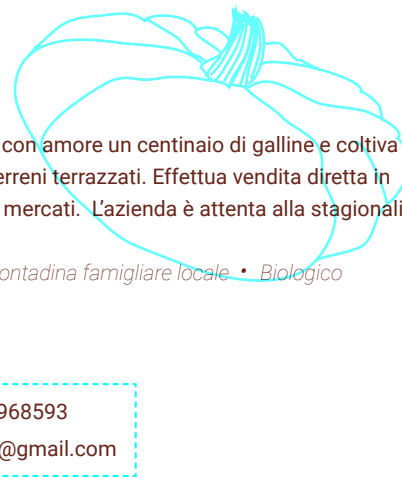
*Uova, verdure,  
Sant Ilario, Rovereto, Trentino*

Lucia alleva con amore un centinaio di galline e coltiva ortaggi su terreni terrazzati. Effettua vendita diretta in azienda e ai mercati. L'azienda è attenta alla stagionalità.

*Agricoltura contadina familiare locale • Biologico certificato*

tel.: 320 2968593

[villaluciaa@gmail.com](mailto:villaluciaa@gmail.com)



**6**

## **AZIENDA AGRICOLA BIO BELTRAMI Adriano e Elisa:**

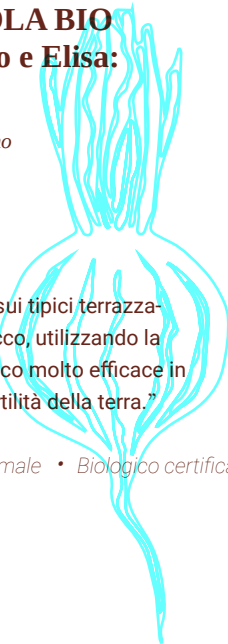
*Verdure*

*Nomesino, Val di Gresta, Trentino*

“Coltiviamo ortaggi biologici sui tipici terrazzamenti Grestani con muri a secco, utilizzando la trazione animale, metodo antico molto efficace in montagna, che preserva la fertilità della terra.”

*Contadini locali • Trazione animale • Biologico certificato*

[elisabert85@libero.it](mailto:elisabert85@libero.it)

**7**

## **CASEIFICIO ALTOPIANO DEL VEZZENA s.c.a:**

*Latte bovino, yogurt, formaggi,*

*Lavarone, Trentino*

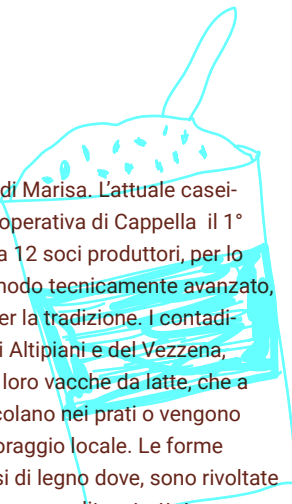
Persona di riferimento Corradi Marisa. L'attuale caseificio sorse come Latteria Cooperativa di Cappella il 1° gennaio 1864. È costituito da 12 soci produttori, per lo più giovani che lavorano in modo tecnicamente avanzato, ma con un grande rispetto per la tradizione. I contadini aderenti al Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, crescono ed accudiscono le loro vacche da latte, che a seconda della stagione pascolano nei prati o vengono alimentate nella stalla con foraggio locale. Le forme vanno in stagionatura su assi di legno dove, sono rivoltate più volte e una volta al mese sono pulite e trattate con olio di lino. Punti vendita Lavarone e Costa di Folgaria

*Cooperativa di contadini allevatori locali • Conoscenza diretta*

*• Formaggio Vezzena*

[www.caseificiovezzena.it](http://www.caseificiovezzena.it)

[info@caseificiovezzena.it](mailto:info@caseificiovezzena.it)



**8**

## AMALTEA

**Marta:**

*Allevamento di capre e caseificio*

*Dro, Trentino*

Piccola azienda agricola familiare, gli animali, tenuti liberi intorno a casa sono alimentati con cereali biologici, fieno ed erba medica e cerchiamo di curarli con medicine naturali. I capretti crescono vicino alle mamme e sono alimentati solo con latte materno. Alla ricerca di un'antica armonia secondo i ritmi e l'equilibrio della natura.

*Conoscenza diretta per tirocinio iniziale alla Fonte • Agricoltura contadina familiare locale • Organico non certificato*

tel.: 380 3173986

marta.patuzzi@yahoo.it

**9**

## SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA DALLA PIAZZA

Veronica, Moreno, Manuela:

*Formaggi, yogurt*

*Garniga Terme, Trentino*

Allevamento bovini di razza pezzata rossa italiana, in ambiente di montagna, tutto il latte è lavorato nell'adiacente caseificio, gestione familiare. Vendita diretta nel punto vendita aziendale e nei mercati contadini. Vengono anche allevati maiali e galline.

*Agricoltura contadina familiare locale, • Conoscenza diretta • Biologico certificato*

tel.: 0461 842595

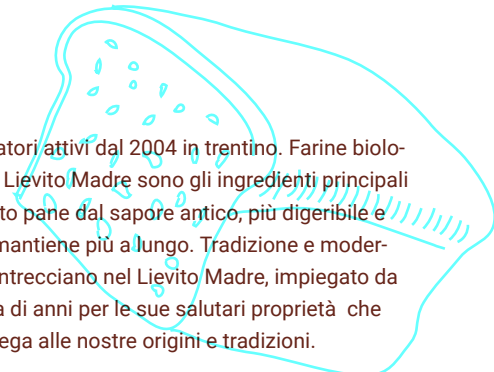
morenodallapiazza@gmail.com

**10**

## PANIFICIO BIOLOGICO MARCHI Marco e Laura:

*Pane*

*Centa San Nicolò, Trentino*



Panificatori attivi dal 2004 in trentino. Farine biologiche e Lievito Madre sono gli ingredienti principali di questo pane dal sapore antico, più digeribile e che si mantiene più a lungo. Tradizione e modernità si intrecciano nel Lievito Madre, impiegato da migliaia di anni per le sue salutari proprietà che ci ricollega alle nostre origini e tradizioni.

*Ottima lavorazione artigianale familiare • Conoscenza diretta • Biologico certificato*

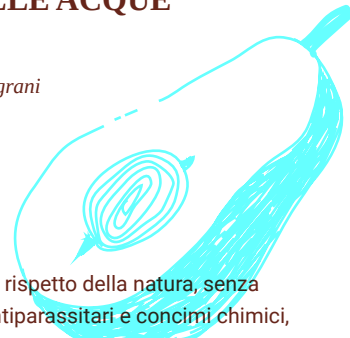
[panificiomarchilaura@gmail.com](mailto:panificiomarchilaura@gmail.com)

**11**

## LA CASA DELLE ACQUE Nirav:

*Agrumi, Avocadi, Melograni*

*Paternò, Ct, Sicilia*



Si coltivano nel totale rispetto della natura, senza uso di veleni come antiparassitari e concimi chimici, ma utilizzando “compost” vegetali ed irrigando con l’acqua delle sorgenti che sgorgano nella proprietà. La costruzione di relazioni con altri produttori e clienti sono la spinta a coltivare con amore, preservare il bellissimo territorio che la natura ci ha dato e vendere con consapevolezza e attenzione. Associati WWOOF Italia e Biodistretto del Simeto.

*Coordinatore wwoof Sicilia • Conoscenza diretta • Organico non certificato*

tel.: 349 1645340

[info@lacasadelleacque.it](mailto:info@lacasadelleacque.it)



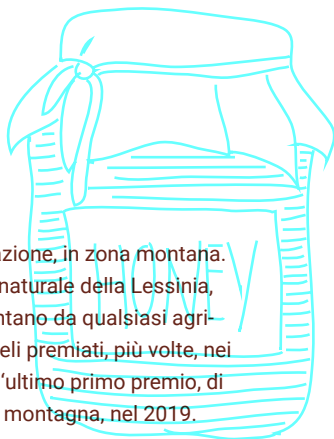
**12**

## APICOLTURA LA CANA

**Giuliana e Paolo:**

*Miele, Propoli*

*Cerro, Monti Lessini, Vr*



Apicoltori di terza generazione, in zona montana. Miele raccolto nel parco naturale della Lessinia, fra 594 e 1670 mslm, lontano da qualsiasi agricoltura intensiva. Con mieli premiati, più volte, nei concorsi più prestigiosi, l'ultimo primo premio, di categoria millefiori d'alta montagna, nel 2019.

*Prodotto locale Familiare • Certificati bio storici dal 1994 fino al 2014 • Autocertificati Organici integralisti*

tel.: 045 551353

[apiculturalacana@tiscali.it](mailto:apiculturalacana@tiscali.it)

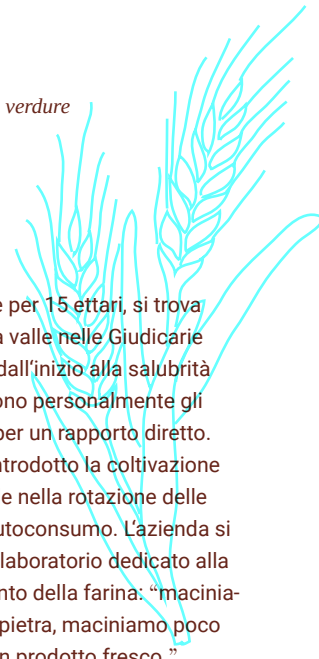
**13**

## MASO REDONT

**Andrea e Luisa:**

*Farine di mais, frumento, farro, verdure*

*Val Giudicarie, Trentino*



L'azienda agricola si estende per 15 ettari, si trova in Val Lomasona, una piccola valle nelle Giudicarie Esteriori. Hanno creduto sin dall'inizio alla salubrità del metodo biologico. Vendono personalmente gli ortaggi in mercati contadini per un rapporto diretto. Da alcuni anni Andrea ha reintrodotto la coltivazione di cereali, per avere un cereale nella rotazione delle colture e per il desiderio di autoconsumo. L'azienda si è quindi dotata di un piccolo laboratorio dedicato alla macinatura e confezionamento della farina: "maciniamo i cereali con un mulino a pietra, maciniamo poco e spesso per avere sempre un prodotto fresco."

*Contadini locali • Adesione al wwoof • Biologico certificato*

[masoredont@libero.it](mailto:masoredont@libero.it)

[www.masoredont.it](http://www.masoredont.it)

14

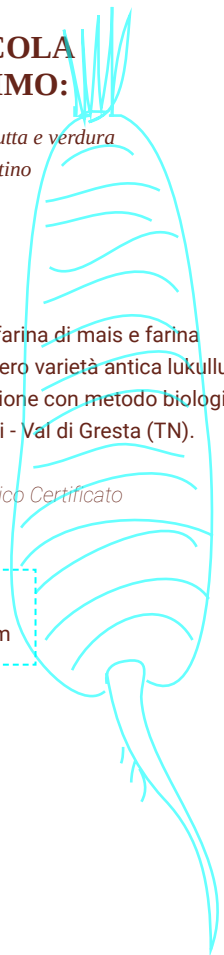
## AZIENDA AGRICOLA VETTORI MASSIMO:

*Farine di mais e frumento, frutta e verdura  
Manzano, Val di Gresta, Trentino*

Il Molino Vettori, produce farina di mais e farina semi-integrale di grano tenero varietà antica lukullus, macinate a pietra. Coltivazione con metodo biologico presso Manzano di Mori - Val di Gresta (TN).

*Contadino Locale • Biologico Certificato*

tel.: 347 9812419  
molinovettori@gmail.com



15

## ARTE BIO Ivan:

*Grissini, schiacciate e biscotti  
Bussolengo, Vr*

Sono realizzati con amore, fantasia e passione, utilizzando lievito madre e farine biologiche provenienti prevalentemente dall'Antico Molino Rosso di Buttapietra Vr.

*Piccolo panificio creativo, etico e locale • Biologico certificato*

tel.: 340 146 5139





**Consegniamo a casa tua,  
o presso punti centrali, es.  
stazione dei treni, i prodotti  
indispensabili.**

## Come funziona?



\* scegli fra: • cassetta grande • cassetta piccola • cassetta a scelta

16

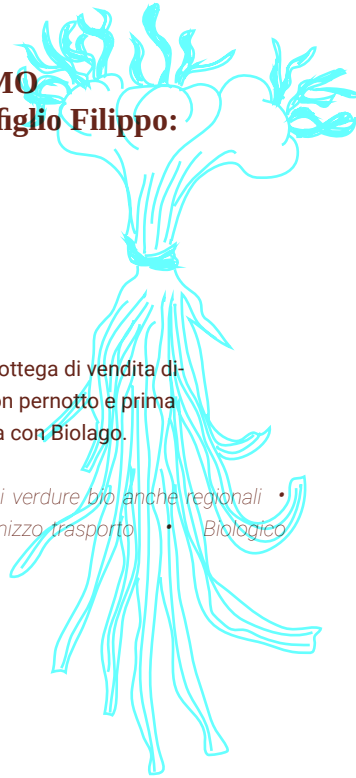
## CORTE ALL'OLMO Brutti Vanda ed il figlio Filippo:

*Verdura e frutta biologica  
Ca di David, Vr*

Certificati Bio da 20 anni. Bottega di vendita diretta. Anche Agriturismo con pernottamento e prima colazione. Fattoria didattica con Biolago.

*Produzione e commercio di verdure bio anche regionali •  
Vicino a Ca' Magre per ottimizzato trasporto • Biologico  
certificato*

tel.: 348 3031328  
info@corteallolmo.it  
www.corteallolmo.it



17

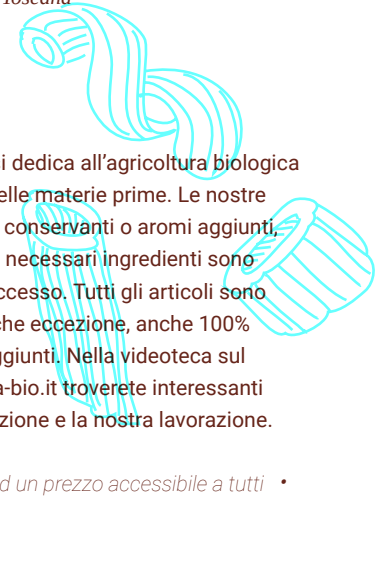
## LA SELVA AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980:

*Pasta, Pomodoro, Salse, Trasformati  
Orbetello, Gr, Maremma, Toscana*

Sin dal 1980 La Selva, si dedica all'agricoltura biologica e alla trasformazione delle materie prime. Le nostre ricette non contengono conservanti o aromi aggiunti, verdure fresche e pochi necessari ingredienti sono il segreto del nostro successo. Tutti gli articoli sono vegetariani e, con qualche eccezione, anche 100% vegani e senza lieviti aggiunti. Nella videoteca sul nostro sito [www.laselva-bio.it](http://www.laselva-bio.it) troverete interessanti film sulla nostra coltivazione e la nostra lavorazione.

*Prodotti biologici seri ad un prezzo accessibile a tutti •  
Biologico certificato*

[www.laselva-bio.it](http://www.laselva-bio.it)



**18**

## AZIENDA AGRICOLA ARCIFA Mario e figlio:

*Agrumi*

*Paternò, Ct, Sicilia*



Nata nel 1930, sita alle pendici dell'Etna, si estende su 9 ettari e si è evoluta nel metodo di coltivazione biologico dal 1995. L'Agricoltura biologica rispetta la terra e, di conseguenza, non riempie la tua tavola di additivi, conservanti e altre sostanze di sintesi che, col tempo, possono indebolire il sistema immunitario e farti ammalare. È importante mangiare sempre di più biologico: eviti intossicazioni e allergie e, in più, impari a sfruttare le proprietà terapeutiche dei cibi.

*Trasportano e vendono già a Rovereto gli agrumi •  
Biologico certificato*

[info@arcibio.com](mailto:info@arcibio.com)

**19**

## COMUNITÀ FRIZZANTE Far bevande per fare comunità

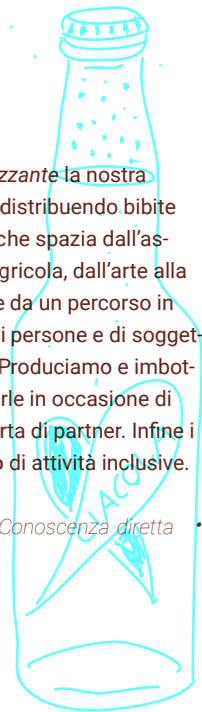
*Bibite frizzante*

*Rovereto, Trentino*

Comunità Frizzante vuole rendere *frizzante* la nostra comunità inventando, producendo e distribuendo bibite gassate dai sapori locali. È una rete che spazia dall'associazionismo alla trasformazione agricola, dall'arte alla cittadinanza attiva. Ogni bibita nasce da un percorso in cui partecipano una grande varietà di persone e di soggetti, che può durare anche molti mesi. Produciamo e imbottigliamo le bibite in valle per distribuirle in occasione di eventi e attraverso la nostra rete aperta di partner. Infine i guadagni sono reinvestiti a sostegno di attività inclusive.

*Produzione e commercio locale • Conoscenza diretta •  
Creare comunità*

[bevi@comunitafrizzante.it](mailto:bevi@comunitafrizzante.it)  
[www.comunitafrizzante.it](http://www.comunitafrizzante.it)



20

## BIRRIFICIO PLOTEGHER

Matteo e Stefano:

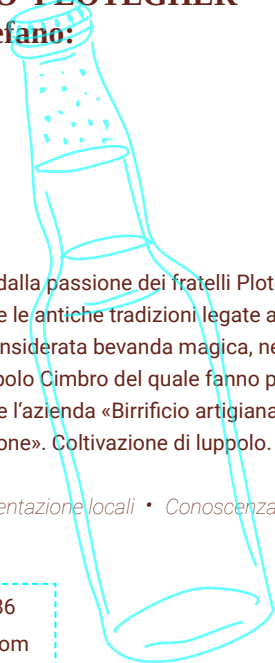
*Birre*

*Calliano, Trentino*

Il progetto nasce dalla passione dei fratelli Plotegher per la storia e le antiche tradizioni legate alla Birra un tempo considerata bevanda magica, nel territorio e dal popolo Cimbro del quale fanno parte. Nel 2015 nasce l'azienda «Birrifico artigianale a bassa fermentazione». Coltivazione di luppolo.

*Birre a bassa fermentazione locali • Conoscenza diretta*

tel.: 344 2085986  
plotegherbeer.com



21

## STEFANO DEI OVI:

*Uova*

*Segonzano ,Val di Cembra, Trentino*

Le uova, una passione trasformata in mestiere; galline allevate all'aria aperta, alimentate con cereali biologici seguendo la stagionalità. Tutto questo a salvaguardia della loro qualità di vita, della bontà delle uova deposte e della salute di noi consumatori.

*Contadino allevatore locale • In precedenza biologico certificato, ora no, lo risarà nel corso del 2020*

tel.: 348 4286952  
info@stefanodeiovi.it



**22**

## TERZO CERCHIO RISTORANTE PIZZERIA Massimo:

*Pane*

*Via Roma, Rovereto, Trentino*

Producono pane a lievitazione naturale con le farine biologiche dell'Antico Mulino Rosso di Buttapietra Verona. Integriamo da loro l'acquisto di pane quando terminiamo, o non è possibile rifornirci, dal panificio Marchi. È un pane semplice, semintegrale, buono, compatto, digeribile. La pizzeria somministra ottime pizze fatte con lievito pasta madre, farine e pomodoro di provenienza biologica.

*Vicinanza con il nostro spaccio • Conoscenza diretta*

tel.: 346 1238616

**23**

## IL PROGETTO SOS ROSARNO:

*Olio evo, pasta, fichi secchi, rosarno, piana di Gioia Tauro, Calabria*

All'indomani della cosiddetta Rivolta di Rosarno del gennaio 2010, il coinvolgimento di piccoli produttori biologici e, passateci il termine, etici e il conseguente lancio della prima Campagna Sos Rosarno, agrumi, olio e tanto altro per nutrire sostenibilità e diritti “Dal novembre 2015, abbiamo costituito la Cooperativa Sociale Mani e terra Onlus, e da subito abbiamo avviato la procedura di certificazione in bio della cooperativa e del terreno di 5 ettari, che era incolto da moltissimi anni, nel quale coltiviamo la materia prima che poi conferiamo ai laboratori per la preparazioni dei trasformati.”

*Nella campagna nazionale per la legge sull'agricoltura contadina • Collaborazione efficace fra contadini e migranti • Biologico Certificato*

info@sosrosarno.org

**24**

## AZIENDA AGRICOLA PICCAPANE Giuseppe:

*Frise, olio di oliva, olive in salamoia  
Cutrofiano, Salento, Puglia*



Scelta di biologico e filiera corta di prodotti sani e naturali ad un prezzo equo, e per la relazione diretta con chi acquista. Olivi secolari 1 ha, orto 1 ha e cereali 3 ha. *Agriturismo* La Biosteria: Facciamo educazione alimentare, recuperando la dieta mediterranea dei nostri nonni, senza ingredienti di origine animale. *L'Ospitalità*: nella vecchia casa colonica. *Masseria Didattica*: finalizzata ad avvicinare i giovani alla realtà agricola portatrice di valori fondamentali per il futuro delle nuove generazioni, biodiversità e conoscenza del territorio e della cultura locale. Seguendo il ritmo delle stagioni ed accrescendo nei partecipanti il rispetto per l'ambiente e per tutti gli esseri viventi.

*Contadini resistenti* • *Coordinatore WWOOF Puglia* •  
*Biologico Certificato*

[www.piccapane.it](http://www.piccapane.it)  
tel.: 0836 549196

**25**

## PURO E SEMPLICE Vittorio:

*Olii per dopobagno e massaggio  
Aidone, En, Sicilia*



Gli oleoliti di Agrumi e Fiori sono prodotti per macerazione di bucce di agrumi naturali non trattate chimicamente. La base è Olio di Mandorle dolci, non trattate, spremute a freddo e prive di qualsiasi solvente e conservante. L' Azienda Agricola I Giardinazzi si trova all'interno della riserva naturale Rossomanno, Grottascura ed è totalmente a regime biologico da oltre 35 anni!

*Coordinatore wwoof Sicilia* • *Conoscenza diretta* •  
*Organico non certificato*

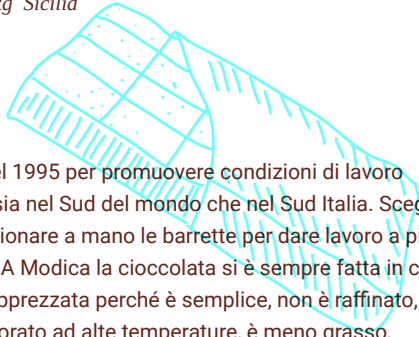
tel.: 368 7041944  
[vittoriopuroesemplice@gmail.com](mailto:vittoriopuroesemplice@gmail.com)



26

## COOPERATIVA SOCIALE “Qetzal - Bottega Solidale“:

*Cioccolata pura 100%  
Modica, Rg, Sicilia*



Nasce nel 1995 per promuovere condizioni di lavoro corrette sia nel Sud del mondo che nel Sud Italia. Sceglie di confezionare a mano le barrette per dare lavoro a più persone. A Modica la cioccolata si è sempre fatta in casa e viene apprezzata perché è semplice, non è raffinato, non è lavorato ad alte temperature, è meno grasso, non contiene lattosio né lecitina di soia. Siamo gli unici aderenti ad Equo Garantito, l'organizzazione italiana del commercio equo-solidale che permette di definirsi tali.

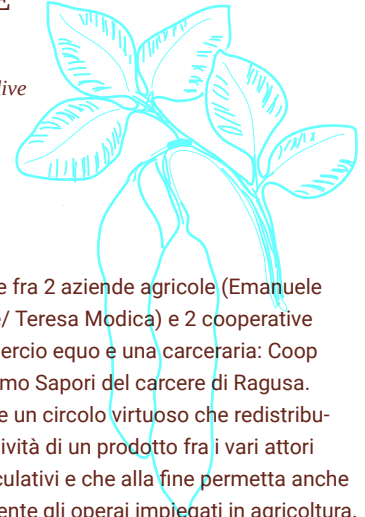
*Attività in Sicilia, con donne e prodotti equi e solidali •  
Biologico certificato*

[www.quetzalmodica.it](http://www.quetzalmodica.it)

27

## FILIEREQUE- IBLEE:

*Mandorle, carrube, olive  
Modica, Rg, Sicilia*



È un contratto di rete fra 2 aziende agricole (Emanuele Sparacino e Michele/ Teresa Modica) e 2 cooperative sociali una di commercio equo e una carceraria: Coop Qetzal e Sprigioniamo Sapori del carcere di Ragusa. L'obbiettivo è di creare un circolo virtuoso che redistribuisca meglio la redditività di un prodotto fra i vari attori senza interessi speculativi e che alla fine permetta anche di pagare correttamente gli operai impiegati in agricoltura.

*Impegno sociale ed ecoambientale • Biologico certificato*

[filierequeiblee@gmail.com](mailto:filierequeiblee@gmail.com)

**28**

## AZIENDA AGRICOLA CA' DEI FIORI:

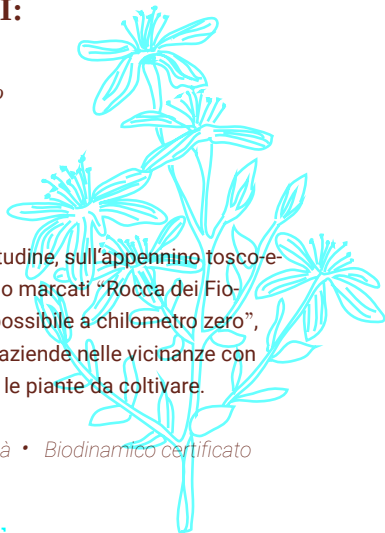
*Erbe officinali, spezie  
Lizzano in Belvedere, Bo*

Si trova a 800m di altitudine, sull'appennino tosco-emiliano, i prodotti sono marcati "Rocca dei Fiori". L'obiettivo "il più possibile a chilometro zero", ha fatto nascere altre aziende nelle vicinanze con le quali programmano le piante da coltivare.

*Produzioni di alta qualità • Biodinamico certificato*

[info@cadeifiori.it](mailto:info@cadeifiori.it)

[www.cadeifiori.it](http://www.cadeifiori.it)

**29**

## VESTENA Andrea e Lionello:

*Succo fresco di aloe  
San Bonifacio, Vr*

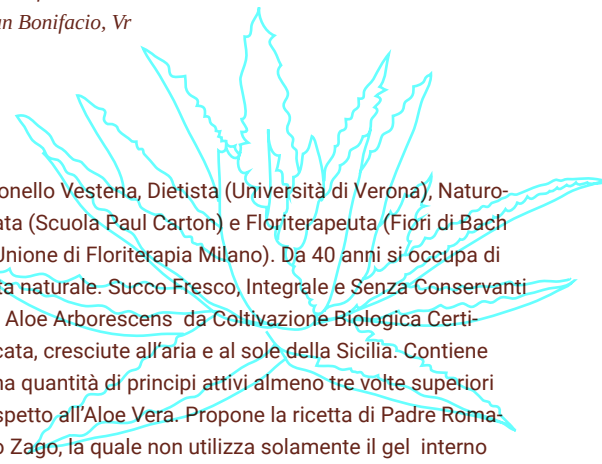
Lionello Vestena, Dietista (Università di Verona), Naturopata (Scuola Paul Carton) e Floriterapeuta (Fiori di Bach - Unione di Floriterapia Milano). Da 40 anni si occupa di vita naturale. Succo Fresco, Integrale e Senza Conservanti Di Aloe Arborescens da Coltivazione Biologica Certificata, cresciute all'aria e al sole della Sicilia. Contiene una quantità di principi attivi almeno tre volte superiori rispetto all'Aloe Vera. Propone la ricetta di Padre Romano Zago, la quale non utilizza solamente il gel interno alla pianta, ma tutta la foglia (polpa e scorza), servendosi anche della componente antrachinonica, fornendo notevoli effetti depurativi. Non contiene conservanti aggiunti e non è frutto di manipolazioni industriali.

*Conoscenza diretta, produttore locale • Biologico Certificato*

tel.: 346 0971188

[info@aloe pura.info](mailto:info@aloe pura.info)

[www.aloe pura.info](http://www.aloe pura.info)

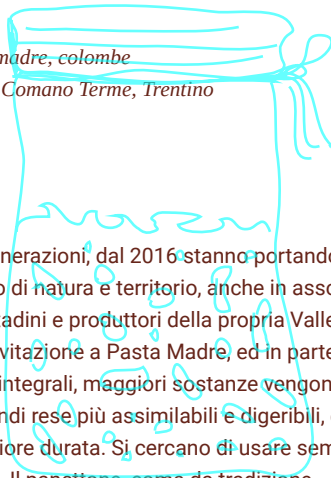


## PANIFICIO BELLOTTI

**Matteo:**

*Panettone a pasta madre, colombe*

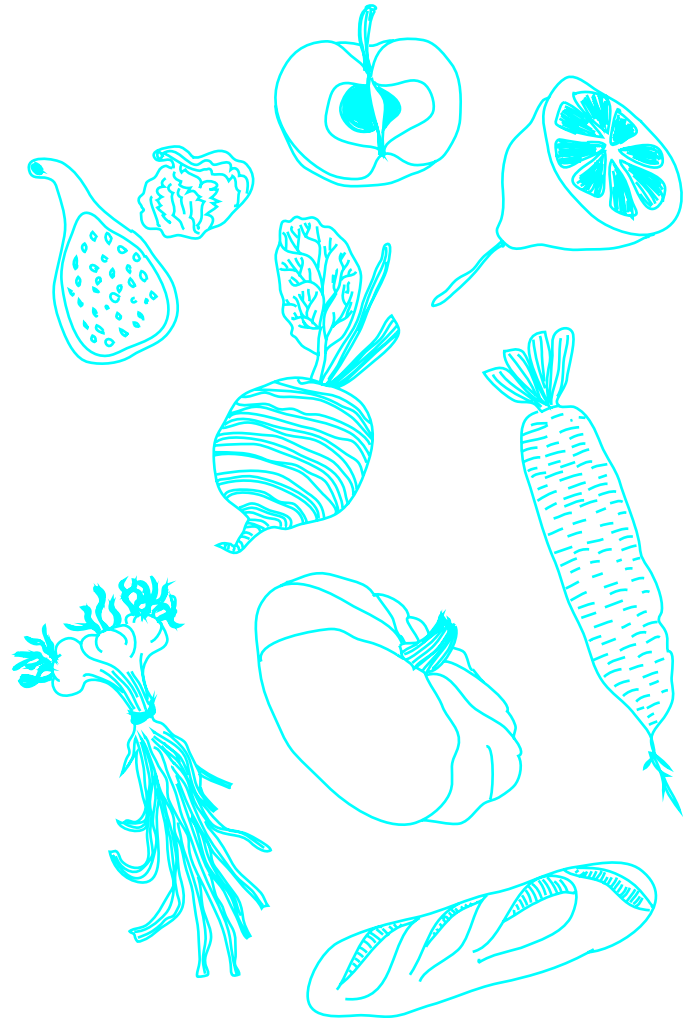
*Fraz. Santa Croce, Comano Terme, Trentino*



Panettieri da 3 generazioni, dal 2016 stanno portando avanti un progetto di natura e territorio, anche in associazione con contadini e produttori della propria Valle. Con l'uso della lievitazione a Pasta Madre, ed in parte di farine biologiche integrali, maggiori sostanze vengono trasformate e quindi rese più assimilabili e digeribili, e danno una maggiore durata. Si cercano di usare sempre più prodotti locali. Il panettone, come da tradizione artigianale Milanese, si ottiene con lievito a pasta madre e 6 distinte lunghe lievitazioni, poi ricoperto di glassa.

*Ottima lavorazione artigianale familiare • Associazione  
Degis: Denominazione enogastronomica giudicarie esteriori*

[www.panificiobellotti.it](http://www.panificiobellotti.it)  
[info@panificiobellotti.it](mailto:info@panificiobellotti.it)



**Questo libretto è nato tramite  
una collaborazione dello  
spaccio contadino Da Mi A Ti  
e il Laboratorio Alpino per  
Economie di Comunità.**

**Spaccio Da Mi a Ti**

*damiatiagricolo@gmail.com*

ig: @da.mi.a.ti

fb:damiatiagricolo

**Laboratorio Alpino per Economie di Comunità**

Bianca Elzenbaumer

*bianca.elzenbaumer@eurac.edu*

**Design**

Flora Mammana, Transformation Designer

*mammanafiora@gmail.com*



