

# Le migliori prassi all'EXPO 2015

Presentate dai protagonisti

## Best Practices for Expo 2015

Presented by protagonists



Rise2Up  
Maggio 2015 • May 2015



# Soroptimist International d'Italia

## “Cultura e impegno la nostra forza”



### La cultura delle donne per una coltura ecosostenibile

Progetto in rete sviluppato da Soroptimist International d'Italia e coordinato dai Club di Bergamo e Bolzano-Bozen che promuove il ruolo chiave delle donne per lo sviluppo di un'economia ecosostenibile attenta alle tematiche della sana alimentazione, salvaguardando le risorse territoriali ed evitando gli sprechi, per un consumo biologico e consapevole.

Il progetto esteso a tutto il territorio nazionale ha aggregato 30 Club di Soroptimist International d'Italia che hanno selezionato più di 40 produttrici locali di eccellenze alimentari le quali, attraverso un approccio ambientale eco-sostenibile, creano prodotti alimentari di qualità. Emergono quindi realtà, anche di piccolissime dimensioni, in grado di gestire tutto il processo produttivo sia in agricoltura sia in allevamento, nel pieno rispetto dei processi naturali e della vita degli animali, a cui si aggiunge in molti casi il recupero di tradizioni antiche o una lavorazione interamente manuale.

L'incontro con i Club Soroptimisti ha spinto le produttrici selezionate a condividere “saperi e sapori” ottenendo come ri-

### Women's culture for a sustainable farming and environment

*This is an net project developed by Soroptimist International Italy and coordinated by Bergamo and Bolzano-Bozen Clubs, that promotes the key role of women in developing a sustainable economy focused on a healthy diet, protecting natural resources and avoiding food waste while promoting responsible, organic buying choices across Italy.*

*The country-wide project has put together 30 Soroptimist International Clubs of Italy: they have selected more than 40 best local women high quality products who are creating quality foods through an great environmental consciousness sustainable approach.*

*The result is that there are local producers, some of very small size, that can manage the entire productive process both in agriculture and breeding, while fully respecting natural processes and animal life; in addition, many are also reviving ancient traditions, or entirely producing by handiwork. On Soroptimist members meeting and their friends and family, the selected producers shared “knowledge and tastes”, thus*

## DATI ANAGRAFICI

**SOROPTIMIST INTERNATIONAL D'ITALIA - VIA CERNUSCHI 4 - 20129 MILANO (MI)**

TEL: **+39 02 5462611** - FAX: **+39 02 599002397**

SITO INTERNET: **www.soroptimist.it** - EMAIL: **sep@soroptimist.it**

SIAMO SU **FACEBOOK**: **www.facebook.com/soroptimistinternationalitalia**

sultato l'opportunità di far scoprire alla rete delle socie Soroptimiste, alle loro famiglie e amici una filiera alimentare sana, gustosa e da sostenere con acquisti sistematici dei prodotti.

Ogni Club ha selezionato alcuni prodotti dall'agricoltura (farina e biscotti, erbe e infusi, piccoli frutti e confetture, uva e vino, riso ecc.) o dall'allevamento (latte-formaggi, api-miele, salumi ecc.) mettendo in evidenza una scheda tecnica di prodotto con qualità e riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e dotandolo di "marchio" di sostegno Soroptimist International.

Ciascun Club ha poi proposto una ricetta della tradizione locale realizzata con i prodotti selezionati.

La pubblicazione delle ricette e delle schede prodotti è disponibile sul sito di [www.soroptimist.it](http://www.soroptimist.it) in "Progetti > Altri Progetti > Club Bergamo e Bolzano. La Cultura delle Donne per una Coltura EcoSostenibile".

Al Progetto hanno aderito anche i Club SI di Gorizia, Padova e Pavia.

Hanno contribuito alla realizzazione del Progetto anche i Club SI di Brescia, Monza e Pustertal-Val Pusteria.

*spreading the idea of a healthy and tasty food chain that has to be supported by a conscious and regular buying.*

*Each Club selected some agriculture products (vegetables, bakers, herbs and infusions, small fruits, jams, grapes and wines, rice and so on) from breeding (milk, cheese, bees, honey, salami and so on); for each of them a technical product data sheet was created to evidence the quality of the product itself and, moreover, the recognitions gained at national level. In addition, a quality brand was given to these products as a symbol of backing from Soroptimist International.*

*Each Club then process a lot of recipes from local traditional cuisine.*

*Recipes and data sheets are available on [www.soroptimist.it](http://www.soroptimist.it) at "Progetti/Altri Progetti/Club Bergamo e Bolzano. La Cultura delle Donne per una Coltura EcoSostenibile".*



PER ACCEDERE AL SITO  
DELL'AZIENDA  
[www.soroptimist.it](http://www.soroptimist.it)



VEDI IL VIDEO  
SUL CANALE RISE2UP  
[www.youtube.com/user/  
expo2015rise2up](https://www.youtube.com/user/expo2015rise2up)

**Club Bergamo**

Confetture/jam: Az. Agr. "Le Trubine" di Miriam Pulcini (loc. Trubine, Locatello, BG)

Salame/salami: Soc. Agr. Fustinoni di Ornella Capelli (Sedrina, BG)

Formaggio Caprino fresco/fresh goat cheese: Az. Agr. Agriturismo "Il Faggio" di Maria Bergamelli (Dossello di Albino, BG)

**Club Bolzano/Bozen**

Tisane e Erbe aromatiche/herbal teas and herbs: Maso Pfliegerhof di Martha Gasslitter Mulser (Alpe di Siusi, Castelrotto, fraz. Sant'Oswaldo, BZ)

**Club Busto Arsizio Ticino Olona**

Vini IGT Ronchi Varesini/wines: Tenuta Tovaglieri di Giuliana Tovaglieri (Golasecca, VA)

**Club Cividale del Friuli**

Cotechino (Muset): Borgo dei Sapori, Agriturismo Az. Agr. di Cencig Irene (Spessa di Cividale, UD)

**Club Cortina d'Ampezzo**

Formaggio Ronchedelphia/cheese: Az. Agr. Alpe Cortina di Sara Zardini (Cortina d'Ampezzo, BL)

**Club Cremona**

Formaggio Stracchinella/cheese: Az. Agr. "Ca' de Alemanni" di Lazzara Alessandra Maria Clara (loc. Ca' de Alemanni, CR)

**Club Ferrara**

Minianguria Cuoredolce/watermelon: Az. Agr. Sacchi ed Az. Agr. Salicini di Maria Gabriella Marchetti (Diamantina-Porporana, Ferrara)

**Club Lamezia Terme**

Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino e Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino Dop "Lametia"/organic extra virgin olive oil: Az. Agr. Mariangela Costantino (Loc. Donnantonio, Maida, CZ)

**Club Latina**

Mozzarella di Bufala/buffalo mozzarella: Az. Agr. Monica Macchiusi (Pontinia, LT) Olio di oliva/olive oil: Az. Agr. Lucia Iannotta (Sonnino, LT)

**Club Mantova**

Riso Vialone Nano/rice: Riseria Roncaia di Roncaia R., C. e R. (Castelbelforte, MN)

**Club Milano Fondatore**

Olio Extra Vergine di Oliva Nocellara del Belice/extra virgin olive oil: Az. Loconovo degli Amari (Marinella di Selinunte, Castelvetrano, TP)

**Club Napoli**

Scorzetta d'arancia e cioccolato/chocolate and orange peel: Az. Gay Odin di Marisa del Vecchio Maglietta (Napoli)

**Club Prato**

Farina di Castagne/chestnut flour: Az. Agr. Corboli di Maura Taiti (Vernio, PO)

**Club Reggio Calabria**

Bergamotto biologico/biological bergamot: Antica Azienda Attanasio di Enzamaría Tropea Attanasio e figli (Reggio Calabria)

**Club Roma Tre**

Biscotti/made cookies: Biscottificio Artigiano Innocenti di Stefania Innocenti & Figli (Roma Trastevere)

**Club Rovigo**

Aglia Oro bianco del Polesine/garlic: Az. Chiara Borgato (Pontecchio Polesine, RO)

**Club Treviglio Pianura Bergamasca**

Formaggio Caprino Morla/goat cheese: Az. La Via Lattea di Valentina Canò (Brignano Gera d'Adda, BG)

Zucca Delica/pumpkin: Soc. Agr. "Il Platano" (Treviglio, BG)

**Club Val di Noto**

Salsa di Pomodoro di Pachino IGP/tomato sauce: Az. Campisi S. srl (Pachino, fraz. Marzamemi, SR)

Ruvèrsa - DOC Elero (Nero d'Avola)/wine: Paternò Vigneti e Cantine (Noto, SR)

**Club Valle d'Aosta**

Formaggio Fontina/cheese: Az. Cerise Tiziana (fraz. Meylan, Doues, AO)

Miele/honey: Az. Maison Petit Paradis di Eva Priod (fraz. Neyran, Brissogne, AO)

Tisane/tisane: Az. Agr. Agriturismo, Fattoria didattica GenuiNus di Elisa Dorrier (fraz. Petit-Fénis, Nus, AO)

**Club Varese**

Asparago di Cantello/asparagus: Az. Agr. Biobaj di Federica Baj (Cantello, VA)

Ricotta di capra/goat cheese curd: Az. Agr. "Al Mulino" di Valeria Ciglia (loc. Brusnago, Azzio, VA)

Miele/honey: Apicoltura Costantini di Monica Costantini (Angera, VA)

**Club Venezia**

Foglie di vite/vine leaves (Sarmale o Dolma) e Prodotto cosmetico/cosmetic product, Gel Doccia alle erbe officinali/medicinal herbs shower gel: Soc. coop sociale Rio Terà dei Pensieri (Venezia)

**Club Venezia Mestre**

Carciofo violetto di Sant'Erasmo/purple artichoke - artiococchi e castraure veneziani: Soc. Agr. Orto delle Vignole S.S. Guida Camerino (Isola delle Vignole, Venezia)

**Club Vercelli**

Riso Superfino Carnaroli/rice: Cascina Oschiena di Alice Cerutti (Crova, VC)

**Club Verona**

Vino Soave DOC "Terrelunghe" 2014 e Vino Soave Superiore DOCG "Il Casale" 2013/wines: Vicentini Soc. Agr. semplice di Vicentini A., E. e F. (Colognola ai Colli, VR)

Pecora Brogna/sheep: Az. Agr. Marta Pagan Griso (Contrada Grisi, Campo-fontana, Selva di Progno, VR)

**Club Vicenza**

Broccolo fiolaro di Creazzo e misticanza/fiolaro/broccoli and salad: Az. Agr. "100orti" di Chiara Centofanti (Vicenza)

