

I PARTECIPANTI al MERCATO PACIANA

AZIENDA AGRICOLA PISSINA

L'Azienda Agricola Pissina è e una realtà di recente costituzione, che si è prefissa come obiettivo di produrre miele e conserve di frutta senza l'utilizzo di alcun additivo chimico e nel più pieno rispetto dei processi di trasformazione. L'Azienda è nell'anno di avviamento al Biologico.

BARO'S FAMILY

Stampe calcografiche e realizzate da Lisca (Libera Stamperia Calcografica) e borse realizzate e mano

CERAMIC'ARTE & IL CUIOIO DEL GUFO

Simone Longaretti (Cercamic'Arte) produzione artigianale di manufatti in argilla e impasti ceramici decorati. Gli oggetti vengono realizzati manualmente dalla formatura alla decorazione seguendo le fasi della lavorazione classica specifica della maiolica o della terraglia veneta. Terra, acqua, aria e fuoco sono gli elementi che costantemente si perpetuano nella preparazione di oggetti unici e senza tempo.

Francesco Crea (Gufo) realizza articoli in pelle e cuoio originali e duraturi. Utili e per svariati usi i prodotti vengono lavorati con cura e rifiniti anche in base ai gusti personali di chi li richiede.

COOPERATIVA SOCIALE ARETE'

Le finalità di Areté sono:

- La riabilitazione, mediante il lavoro, dei detenuti della Casa Circondariale di Bergamo che hanno i requisiti di legge e la volontà di ricostruirsi una nuova vita nel rispetto della legalità e di reinserirsi nel territorio di provenienza.
- Sostenere, mediante la propedeutica al lavoro, il recupero dei soggetti afflitti da patologie psichiatriche o in stato di disagio, già in cura presso le strutture pubbliche preposte alla loro riabilitazione.
- Dare l'opportunità a soggetti che stanno attraversando un periodo difficile della loro esistenza di ritrovare il proprio equilibrio interiore lavorando in un contesto positivo di relazioni e a contatto con la terra mediante le attività agricole.
- Sviluppare, attraverso la produzione di orticoltura biologica, una maggiore sensibilità sui temi dell'educazione ambientale, della sana alimentazione e della salute nei termini più ampi di benessere psicofisico.

DIOTIMA_LE DONNE DELLA MAGLIA

Creazioni in lana lavorate ai ferri ed all'uncinetto

I MONILI DEL DANI

Raffinati gioielli fatti a mano per ornare il proprio ego

I TESORI DI SILVIA

I prodotti "TESORI DI SILVIA" sono innanzitutto una passione e poi uno "studio", una ricerca sempre più raffinata del mondo liquoristico. Ciò che mi interessa è produrre non dei Veleni ma degli Elisir da degustazione che posseggano anche proprietà digestive o d'altro tipo. Ciò che caratterizza i miei prodotti è innanzitutto la genuinità delle materie prime e delle fasi di lavorazione con il risultato di un qualcosa che se preso nella giusta misura non va a danneggiare l'apparato digestivo e di conseguenza poi tutto ciò che c'è di correlato. Essenzialmente utilizzo miele artigianale biologico in sostituzione allo zucchero bianco raffinato, erbe e frutti selvatici raccolti con le mie mani (quando possibile) o comunque

d'origine biologica.

LA BANDA BISCOTTI

Tutte le storie che quotidianamente vengono dimenticate nella galera senza una possibilità di riscatto per il futuro dicono che questa maniera di vedere le cose non funziona. Ci sono narrazioni di vita, emozioni, relazioni che non possono essere abbandonate dietro a cancelli di metallo.

Ci sono voci che chiedono di essere ascoltate, storie che vogliono essere non dimenticate. Ci piace pensare che il senso di questo lavoro possa giungere dentro di voi, non solo attraverso le parole, ma anche e soprattutto attraverso il gusto, diventando parte vitale anche della vostra esistenza.

LA TERRA TREMA

Sotto il nome La Terra Trema si riunisce l'agricoltura critica di qualità.

Contadini, allevatori, piccoli produttori che resistono quotidianamente alle tonnellate di cemento abitando quanto c'è appena oltre la periferia milanese. La Terra Trema è il desiderio di portare porzioni di queste piccole opposizioni nella metropoli (quelle opposizioni che Luigi Veronelli avrebbe detto di hackers), è un invito ai guardiani del territorio ad uscire temporaneamente dai propri ambiti e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze. La Terra Trema come poche esperienze in Italia e in Europa, mette insieme la gente della campagna e i centri sociali metropolitani in una provocazione corale che va addosso all'appiattimento dei sapori, dei sensi, del futuro. Siamo partiti dalla frequentazione quotidiana e vitale di un territorio specifico che si estende a una manciata di chilometri a sud-ovest di Milano, uno spazio geografico con una forte connotazione territoriale: due grandi parchi naturali (Parco Agricolo Sud Milano e Parco del Ticino), una radicata tradizione contadina, ma luogo, anche, di violenti cambiamenti geomorfici. Cambiamenti paesaggistici dietro ai quali covano danni ambientali, sociali, economici, culturali. Abbiamo sperimentato filiere corte autorganizzate supportando una porzione precisa della produzione agricola: quella dei piccoli produttori, sensibili e critici, legati al proprio territorio e al proprio lavoro. Contadini che producono cibi e sapori di qualità e senso. Contadini che coltivano cultura. Contadini surclassati dalla grande distribuzione. Abbiamo sviluppato una distribuzione diretta e partecipata, capace di innescare meccanismi basilari per un nuovo modo (qualitativo) di intendere produzione e consumo, un altro modo di vivere, attraversare e gestire il territorio. Ci interessa inventare/costruire/facilitare i meccanismi di scambio e comunicazione, agevolare lo sviluppo di una rete che sia locale e autosostenuta. Ci interessa valorizzare micro-esperienze già esistenti tutelando, supportandole, costruendone di altre.

Supermercati, ipermercati, grandi centri commerciali, catene alimentari, industria della ristorazione, sono i luoghi ipertrofici della negazione dei diritti, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale. Ci immaginiamo la realizzazione di qualcosa di tangibile nel nostro territorio e riproducibile in altri.

Un progetto materiale. Materiale come la terra.

www.laterratrema.org

info@laterratrema.org

L'ORSO BIODINAMICO

L'azienda agricola L'orso biodinamico è una piccola azienda a conduzione familiare che da anni si occupa della coltivazione dei frutti di bosco.

Si trova a due chilometri di sentiero da Brumano, in provincia di Bergamo, in cima alla

Valle Imagna e produce confetture e succhi di frutta biologici certificati dall'Istituto mediterraneo di certificazione. Nella coltivazione vengono impiegati fertilizzanti prodotti in azienda come il terriccio prodotto con il letame della stalla e macerati di consolidamaggiore e di ortiche distribuiti con impianti di irrigazione a goccia, la scelta delle varietà è stata fatta sia per il gusto sia per la resistenza delle piante alle principali malattie, così da evitare l'uso di fitofarmaci o pesticidi.

MATRICE DI LUCE & L'ALBERO DI FRAGOLE

Creazioni artigianali di gioielli in fimo, lampade di riciclaggio con fiori in carta di riso e lavori a maglia

OFFICINA ENOICA

Da ognuno secondo le proprie capacità, a ognuno secondo i propri bisogni.

OFFICINA ENOICA è un'associazione senza fini di lucro con sede a Milano; unico scopo dei suoi fondatori è la volontà di sostenere i vignaioli i cui prodotti siano frutto di una viticoltura e di uno stile di vita improntati al rispetto della natura, alla preservazione dell'ambiente e della biodiversità, anche attraverso il metodo biologico e biodinamico, attenti alla salute dell'uomo e che siano espressione vera della terra e del lavoro che li genera. Officina Enoica promuove la vini-viticultura attraverso l'impegno reciproco di produttore e consumatore, al fine di sviluppare e rafforzare le piccole economie locali mediante un sistema di produzione che coinvolga attivamente il consumatore. A questo scopo agevola lo scambio di informazioni, idee, esperienze tra produttori e consumatori critici che propongano modelli alternativi di mercato, di economia, di di vita e di consumo sempre più essenziali ed equilibrati, improntati alla sobrietà e alla consapevolezza delle scelte, e centrati sulle relazioni piuttosto che sul possesso. I soci fondatori desiderano sviluppare una rete locale di relazioni che costituisca un punto di incontro tra consumatori e produttori per favorire la conoscenza reciproca, incentivare la formazione di gruppi di acquisto solidale (g.a.s.), organizzare incontri di presentazione, discussione e confronto, nonché banchi di assaggio.

Officina Enoica sperimenta modi di conduzione dei processi il più possibile collaborativi ed inclusivi, dove le regole di ispirazione democratica siano il livello minimo da rispettare e vengano perseguite e applicate norme di valore superiore che garantiscano il maggior consenso e la maggiore partecipazione possibile dei soggetti coinvolti.

<http://officina-enoica.noblogs.org/>

i vignaioli presenti

Cascina Belmonte www.cascinabelmonte.it

Podere Samargi <http://www.procupramontana.it/samargi/samargi.htm>

Cinque campi www.cinquecampi.it

Denny Bini <http://www.facebook.com/people/Denny-Bini/1385296208>

Crocizia <http://www.crocizia.com/>

Palazzetto Ardi <http://www.palazzettoardi.com/>

Sacco Letto Vini <http://saccoletto.com/>

Cascia Sant' Ubaldo <http://www.cascinasantubaldo.it>

partecipano con banchetto informativo G.A.S.BERGAMO e CICLOFFICINA