



# GAS RivoluzioMario

## scheda produttore



### 1. Informazioni generali

Nome dell' azienda (specificare la forma giuridica)

**ITALIAN WHOLEFOOD DI PELOSI BRUNO E C. S.N.C.**

Sito internet/facebook/Blog *www.amordipasta.it*

Indirizzo: *via G. A. BADOERO n.55 ROMA cap 00154*

Anno di costituzione *Il laboratorio, che vanta cinquant'anni di esistenza, è stato rilevato nel 2010 per avviare anche la produzione biologica, si spera che diventi l'unico tipo di produzione aziendale.*

Marchio di certificazione bio **Si**  
Se sì, indicare  
di che tipo operatore trasformatore biologico certificato **ICEA**  
il primo anno di certificazione **2011**

Qualsiasi altro tipo di certificazione

Utilizzo di strumenti di finanza etica (Banca Etica, MAG, microcredito, ecc.)

Lavori già con altri GAS? Avresti dei contatti (fornitori, acquirenti, gas) che possono rilasciare eventuali referenze/feedback sulla tua azienda? Se sì quali?

*gas del trullo, san lorenzo, garbatella, Rivoluziomario, officina biologica, mia market bio, bioteca, e altri, saltuari.*

### 2. Produzione

2.1 Indicare la superficie totale di terreni coltivati o impianti di produzione, breve descrizione

Prodotto	Varietà	Periodo disponibilità	Quantità disponibile
pasta fresca	ripiena e non bio e non con uova e non	da settembre a luglio	secondo richiesta

### 3. Lavoratori

3.1 Numero totale dei dipendenti (specificare quanti uomini e quante donne)   1   uomo /

a)   1   con contratto a tempo indeterminato

b)        con contratto a tempo determinato

c)        con contratto stagionale

d)        altri (specificare) \_\_\_\_\_

3.2. Tra questi dipendenti ci sono persone socialmente svantaggiate? (specificare il sesso)

3.3 Numero totale dei collaboratori 5 (specificare quanti uomini e quante donne)

e) 5 familiari

f) \_\_\_\_\_ volontari

g) \_\_\_\_\_ altri \_\_\_\_\_

3.4 Tra questi collaboratori ci sono persone che rientrano nelle categorie protette? (specificare il sesso) \_\_\_\_\_

3.5 Numero totale di soci 3 (specificare il sesso)

h) 2 lavoratori

i) \_\_\_\_\_ volontari

j) \_\_\_\_\_ altri \_\_\_\_\_

3.5 Tra questi soci ci sono persone che rientrano nelle categorie protette? (specificare il sesso)

Nella vostra azienda vengono adottate misure per migliorare la sicurezza di lavoratori/lavoratrici?

Siete pionieri nell'utilizzo di qualche procedura originale volta a favorire i lavoratori/lavoratrici?

## **4. Ambiente**

4.1 Provenienza dell'acqua utilizzata nelle lavorazioni/irrigazione

4.2 Utilizzo di energie rinnovabili (solare, biomasse ecc.) e sistemi ecosostenibili (fitodepurazione, ecc.)

4.3 Acquisto di energia da aziende che la producono con fonti rinnovabili

4.4 Fonti di risparmio energetico implementate (es. macchinari, edifici)

4.5 Metodi di smaltimento degli scarti della produzione (specificare eventuale riutilizzo)

***Gli "scarti" ed i ritagli della lavorazione li rimpastiamo e li doniamo alle case famiglia Caritas***

4.6 Trattamento dei prodotti invenduti

***Li regaliamo o li mangiamo noi***

4.7 Fonti di inquinamento e loro distanza (per esempio impianto di incenerimento, autostrada, stabilimento industriale, discarica ecc. e relativa distanza in linea d'aria)

distanza \_\_\_\_\_

distanza \_\_\_\_\_

4.8 Origine/provenienza delle materie prime ***LAZIO, UMBRIA, TOSCANA***

4.9 Criteri di scelta dei fornitori (indicare se biologici, equo e solidali, vicini/km 0 ecc.) \_\_\_\_\_

***biologici km 0, piccoli produttori, preferibilmente ecologici(es mulino silvestri azionato ad acqua)***

4.10 Concimi, trattamenti, sostanze usate nella lavorazione e loro origine *Per i prodotti bio non usiamo trattamenti addensanti o additivi anche se ammessi dal biologico. Solo ingredienti base. Per i prodotti convenzionali (non bio) nei casi in cui la ricotta fornita dal produttore sia particolarmente fresca e liquida usiamo farina di mais (amido di mais) per renderla lavorabile con i macchinari.*

## **5. Animali**

5.1 (per le Aziende Cosmetiche)

## **6. Distribuzione e imballaggio**

6.1 Imballaggi ed eventuali confezionamenti (specificare se sono riutilizzabili e/o riciclabili)

6.2 prevedete la vendita alla spina dei vostri prodotti?  No  Si

6.3 Prevedete un sistema del “vuoto a rendere”?  No  Si

6.4 Modalità di consegna dei prodotti ai GAS (es. consegna diretta, tramite corriere, ecc.)

### **CONSEGNA DIRETTA**

6.5 Canali di vendita abituali e loro percentuali:

fiere/mercati \_\_\_\_\_

GAS \_\_\_\_\_

spaccio interno \_\_\_\_\_

grande distribuzione/negozi \_\_\_\_\_

appalti pubblici \_\_\_\_\_

ristorazione \_\_\_\_\_

altro (specificare) \_\_\_\_\_

## **7. Pratiche sociali, solidali, culturali**

Indicare eventuali pratiche sociali, solidali o culturali collegate alla vostra attività (es. fattoria didattica, organizzazione di convegni/corsi, attività di sensibilizzazione della cittadinanza, visite guidate)

*usare i ritagli per sfamare le situazioni di povertà*

## **Note**

Indicare i punti di forza e di debolezza della vostra produzione

*I punti di forza: la continua ricerca della genuinità e la politica di mantenere a prezzi popolari la vendita di pasta di qualità.*

*Il punto di debolezza: Il lato commerciale. La profittabilità diminuisce con la politica del biologico e del genuino a prezzo contenuto. Le materie prime bio costano molto di più, la lavorazione richiede più ore di lavoro. Se si volesse mantenere la proporzione (di guadagno) col convenzionale, dovremmo applicare dei prezzi che non sarebbero alla portata di tutti, dal un punto di vista commerciale quando ci comprano i tonnarcelli dovremmo sperare che li scelgano convenzionali perchè in proporzione ci guadagniamo il doppio.*

*Moralmente è importante che ci venga riconosciuto questo grosso impegno, lo facciamo per un motivo di coscienza, di responsabilità e se ci possiamo permettere, anche di solidarietà, per questo ci rivolgiamo, visti gli obiettivi comuni, ai GAS.*