

GAS RivoluzioMario

scheda produttore

1. Informazioni generali

Nome dell' azienda (specificare la forma giuridica)

ROSELLI Maria Carmela C. F. RSLMCR44A41H645R - Partita Iva: 05955300727; con questa p. iva verranno fatturati i prodotti raccolti nella campagna 2016 fino ad esaurimento.

L'azienda è stata trasferita ad Angela IURILLI (figlia) che si sta apprestando a munirsi di etichetta e marchio. Quindi i prodotti raccolti nel 2017 saranno fatturati con nuova p. iva.--

Sito internet/facebook/Blog: al momento niente di quanto richiesto e, sicuramente neanche in seguito. Preferiamo un contatto diretto con il consumatore, ancor meglio se visita di persona l'azienda.

Indirizzo:

via A. Volta n. 3 Ruvo di Puglia 70037, anche per la nuova subentrata.

Indirizzo di eventuali stabilimenti/campi¹

c.da Malvone, in agro di Ruvo di Puglia (oliveto);

c.da Roccosanto in agro di Ruvo di Puglia (oliveto, mandorleto, alberi da frutto e terreno destinato a colture ortive), in questo appezzamento ricade una parte della masseria (circa 180 mq) di nostra proprietà;

c.da Pozzo Sorgente in agro di Ruvo di Puglia (terreno destinato a colture ortive e legumi).

Da quest'anno con il subentro di nostra sorella, visto il fenomeno di abbandono di molti terreni agricoli, stiamo valutando l'opportunità di prendere in affitto un appezzamento incolto di circa 8.000 mq.

Anno di costituzione - la prima azienda a nome di ROSELLI Giuseppe, padre di Maria Carmela, risale ai primi anni 60.

Poi dai primi anni 90 è stata trasferita (ereditata) a ROSELLI Maria Carmela.

Marchio di certificazione bio No

Se sì, indicare:

di che tipo _____xxxx_____

il primo anno di certificazione __ xxxx _____

Qualsiasi altro tipo di certificazione _____xxxx_____

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

Lavori già con altri GAS? Avresti dei contatti (fornitori, acquirenti, gas) che possono rilasciare eventuali referenze/feedback sulla tua azienda? Se sì quali? Questi quelli che hanno risposto dando l'ok per essere citati:

La Vecchia Posta di Roberto Semino Avolasca (AL);

Gasblod associazione gas del Basso Lodigiano;

Gas Loreggia (PD);

Rete dei Cittadini Roma mail starbearer@libero.it;

Gas Pomodori Verdi Fritti;

Gas Il pane e le rose;

Gasgos di Bolognano Arco (TN);

¹ Specificare anche con eventuale descrizione

GAS Cadorago (CO) 1^a spedizione in corso;
 Gas Lippi (FI);
 LambroGas Carate Brianza (Monza);
 Gas Valcavallina Trescore Balneario (BG);
 Gas Faggeto Lario Grandate (CO);
 Gas Monarco Induno Olona (VA);
 Gas Semi di Lino Piscina (TO);
 Antica drogheria Manganelli Siena;
 Hotel Regina Adelaide Garda (VR);
 Pasticceria il Pasticcio Reggio Emilia;
 Azienda Agricola San Martino Siena;
 Schiogas (VI);
 GasLuzzo (FI) 1^a spedizione;
 AGUGAS di Agugliano (1^o ordine da inviare dopo il 25.04)
 GAS di Gussago (1^o ordine da inviare dopo il 25.04);
 Gas di Mezzocorona (1^oordine da inviare x metà maggio);
 GasFrediano Firenze (1^o ordine da inviare dopo 25.04);
 altri gas e piccole attività artigianali (pasticcerie, panifici, ristoranti vegetariani o vegani).

2.1 *Indicare la superficie totale di terreni coltivati o impianti di produzione, breve descrizione.* ----La superficie totale dei terreni coltivati è di circa 4 ettari. La coltura prevalente è l'ulivo, seguito da mandorle, alcuni alberi da frutto, legumi, ortaggi erbe aromatiche. N.B. sotto verranno riportati tutti i prodotti coltivati, alcuni dei quali, come l'olio, sarà commercializzato solo dopo la registrazione dell'etichetta.

Prodotto	Varietà ²	Periodo disponibilità	Quantità disponibile
Olio extra vergine DOP	Coratina ed in piccolissima quantità Ogliarola Barese	Tutto l'anno	Subordinatamente alle condizioni atmosferiche ed attacchi parassitari (mosca olearia) 45/55 q.
Mandorla	varietà Genco e Filippo Cea	Da fine settembre a giugno/luglio	Subordinatamente 40/50 q. in guscio
Legumi	Ceci bianchi e neri, cicerchia, fave, borlotti a volte anche altre varietà.	A volte tutto l'anno	Subordinatamente Dai 2/3 q. a varietà
Frutta quasi tutte le varietà, compresa l'uva da tavola.	Uso familiare		

² Lasciare in bianco la colonna se non di vostro interesse

Fichi	Non ne siamo a conoscenza.	Da agosto ad ottobre Destinata all'essiccamento	Subordinatamente Circa 3 q.
Pomodori da serbo	Principe Borghese	Da settembre/ottobre fino a marzo	Circa 2/3 q
Peperone	Varietà di Senise Da essiccare	Da settembre fino a marzo	60/80 Kg.
Erbe aromatiche	varie	Dipende dalla specie	Xxxx
Fico d'india	spontanea	Da agosto ad ottobre, a volte anche oltre	1,5 q
Xxxx			
Xxxx			
Xxxxx			

3. Lavoratori

3.1 Numero totale dei dipendenti (specificare quanti uomini e quante donne) a conduzione familiare.

- a) _____ con contratto a tempo indeterminato³
b) con contratto a tempo determinato³
c) _____ con contratto stagionale³
d) _____ altri (specificare) _____

3.2. Tra questi dipendenti ci sono persone socialmente svantaggiate⁴? (specificare il sesso)
_____ no _____

3.3 Numero totale dei collaboratori 4 donne e 2 uomini

- e) 6 familiari
f) x volontari
g) _____ altri⁵ collaboratori _____

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

3.5 Numero totale di soci _____ (specificare il sesso)

- h) _____ lavoratori
i) _____ volontari
j) _____ altri⁶ _____

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

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

Secondo le vigenti normative. Tra l'altro i controlli sono frequenti. _____

³ Indicare il numero e il sesso di eventuali dipendenti con contratto indeterminato/determinato/stagionale

⁴ Esempio: immigrati, ex detenuti, disabili, persone con problemi mentali...

⁵ Indicare il numero, il sesso e la tipologia di altri eventuali tipi di collaboratori

⁶ Indicare il numero, il sesso e la tipologia di altri eventuali tipi di soci

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

_____al momento no, aspettiamo la nuova gestione e valuteremo anche questa possibilità-----

4. Ambiente

4.1 Provenienza dell'acqua utilizzata nelle lavorazioni/irrigazione ____pozzo artesiano_____

4.2 Utilizzo di energie rinnovabili (solare, biomasse ecc.) e sistemi ecosostenibili (fitodepurazione, ecc.) _____Al momento non c'è necessità . Se dovessimo avere la forza economica per ristrutturare la masseria punteremo all'utilizzo di pannelli solari.

N.B. NON VOGLIAMO BENEFICIARE DI ALCUN FINANZIAMENTO.

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

Il consumo è minimo e la masseria è servita da energia elettrica-

4.4 Fonti di risparmio energetico implementate (es. macchinari, edifici) ____probabilmente acquisteremo un essiccatore con pannello solare._____

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

- Mallo delle mandorle ottimo ammendante e pacciamante;
- Gli scarti della potatura vengono tritati;
- I gusci delle mandorle vengono utilizzati come combustibile per il riscaldamento;
- Dal nocciolo delle olive, conferite in cooperativa Eurocoop Ruvo di Puglia, si ricava il nocciolino;
- Gli scarti dei legumi si riutilizzano per pacciamare l'orto; la restante parte viene tritata nel terreno.

4.6 *Trattamento dei prodotti invenduti* – ad oggi non abbiamo mai avuto prodotti invenduti_____

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):* i terreni agricoli sono quasi a confine con il Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Quello più distante dal parco è quello situato in c.da Pozzo Sorgente; comunque, nel nostro Comune non ci sono tutte quelle fonti di inquinamento da voi indicate.

4.8 *Origine/provenienza delle materie prime*

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

4.10 *Concimi, trattamenti, sostanze usate nella lavorazione e loro origine:* si effettua l'inerbimento

che risulta dare ottimi risultati. L'erba ed i rametti della potatura vengono triturati e con la decomposizione si trasformano in sostanza organica. Ogni 5 anni a settore si effettua un'aratura per interrare la parte organica e si seminano leguminose (azoto fissatrici) . Come fertilizzanti aggiunti si utilizza lo stallatico; mentre per le aree destinate alle colture ortive si utilizzano fondi di caffè e stallatico.

5. Animali

5.1 (per le Aziende Cosmetiche) – Si effettuano test su animali?

No Si

Se si, che tipo di test e per quali finalità

5.1.1 C'è monitoraggio affinché produttori/fornitori delle materie prime si attengano all'impegno di non testare su animali le materie prime?

No Si

Se si, quale tipo di controllo si effettua?

5.1.2 Si utilizzano ingredienti che presuppongono l'uccisione o la menomazione di animali?

No Si

5.2 (per gli allevatori) – gli animali vengono nutriti con alimenti di origine sintetica trattati chimicamente, addizionati con altri agenti chimici, coloranti, conservanti?

No Si

5.2.1 Quale tipo di alloggio è previsto per gli animali? (specificare per le varie specie il tipo di alloggio, la grandezza, la libertà di movimento, se si muovono liberamente per tutta l'area di allevamento ecc.)

5.2.2 Si mettono in atto pratiche che determinino la mutilazione degli animali come il taglio della coda, la castrazione, il taglio dei denti, il debeccaggio, la tarpatura delle ali?

No Si

Nel caso specificare quali pratiche e la loro funzione

6. Distribuzione e imballaggio

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

_____ i prodotti vengono imbustati a richiesta del consumatore (buste di carta o plastica x alimenti) alcuni gas + sensibili all'inquinamento preferiscono i prodotti sfusi in scatole di cartone

per alimenti recuperate da supermercati.

- 6.2 *prevedete la vendita alla spina dei vostri prodotti?* No Si
- 6.3 *Prevedete un sistema del “vuoto a rendere”?* No Si __con

il trasporto a mezzo corriere ci sarebbe + inquinamento _____

6.4 *Modalità di consegna dei prodotti ai GAS (es. consegna diretta, tramite corriere, ecc.)*
_____ tramite corriere, diretta se la distanza è breve max 150/200 km....

6.5 *Canali di vendita abituali e loro percentuali:*

fiere/mercati	nessuna
GAS	40 % da novembre 2016 ad oggi
spaccio interno	_____
grande distribuzione/negozi	_____
appalti pubblici	_____
ristorazione	_25/30% dal 2015
altro (specificare)	la parte non commercializzata viene (ultimi due anni) venduta a commercianti di zona

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)

Quando abbiamo iniziato a collaborare con i gas, in fondo alla presentazione dell'azienda, abbiamo scritto che entro il 2017 ci saremmo muniti di etichetta e marchio. Promessa che abbiamo mantenuto con il trasferimento dell'azienda e la procedura ancora in atto per la realizzazione dell'etichetta ed il marchio. Questo lo dovevamo sia per il successo riscontrato con questo tipo di vendita, sia per coerenza e per la promessa fatta nei confronti di tutti coloro che ci hanno dato fiducia, acquistando i prodotti, che anche se fatturati non hanno una loro etichetta.

Nel corpo dell'anzidetta descrizione si legge che il sogno nel cassetto è quello di ristrutturare la masseria. E' nostra intenzione, se Dio vorrà, darle un fine sociale anche minimo, con l'aiuto di figure qualificate. Ma per questo ne parleremo più in là; adesso non intendiamo cavalcare queste idee per fare pubblicità. Purtroppo non è bello da dire, ma basta guardarsi intorno x avere l'imbarazzo della scelta e decidere chi aiutare. L'importante è non seguire l'esempio ed i grandi sacrifici fatti dallo stato e da quella parte.....della chiesa.

Note

Indicare i punti di forza e di debolezza della vostra produzione

- Riscoperta delle tradizioni, come prodotti autoctoni o “superati” da coltivazioni da copertina, belle a vedersi ma.....
- Metodi di conservazione quasi dimenticati: la mandorla conservata in guscio e non sgusciata e stivata in celle a temperatura ed umidità controllata; pomodori e peperoni dolci da serbo, da consumare in inverno, per evitare quelli insipidi e di dubbia provenienza.....;
- Ed infine l'etica a 360 ° (si spera) e il coraggio di andare “in direzione ostinata e contraria”.

Per i punti di debolezza spetta ai consumatori metterli in evidenza. Una critica costruttiva da parte del cliente serve a comprendere i nostri limiti e/o errori al fine di superarli e migliorarli. Oggi abbiamo di fronte colossi che dettano legge, condizionano i mercati, i nostri modi di consumare, di.....- Questi monopoli vanno ripudiati. Una delle tante possibilità che il consumatore ha dalla sua è una sana e critica informazione, oltre ad un costante e costruttivo rapporto sinergico con il produttore.

Allegare eventuali opuscoli, brochure informative o tutto ciò che si ritenga possa essere di nostro interesse.

**Compilato da: Angela, G.lio e G.ppe IURILLI
in data: 24.04.2016**