



# GAS RivoluzioMario

## scheda produttore

### 1. Informazioni generali

Nome dell' azienda (specificare la forma giuridica)

**Azienda Agricola Grappi Luchino**

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

Indirizzo:

via **Podere Lamone n. 65** città **Pienza** cap **53026**

Anno di costituzione **1992**

Marchio di certificazione bio  No  Si

Se sì, indicare:

di che tipo **CCPB**

il primo anno di certificazione **1992**

Qualsiasi altro tipo di certificazione \_\_\_\_\_

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

No

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

**Lavoriamo con un gas di Firenze, del quale conosco solamente il nome della responsabile, e con un Gas di Torino, del quale sempre conosco solo il nome del responsabile.**

### 2. Produzione

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

**L'azienda agricola Grappi Luchino ha una superficie complessiva di circa 100 ettari, di cui 10 ettari di bosco, 2 ettari di tare e circa 85 ettari di SAU (superficie agraria utilizzabile), la SAU è ripartita in 80 ettari di seminativo, 4 ettari di oliveto ed un ettaro di vigneto. Gli 80 ettari di seminativo sono coltivati ogni anno per la metà con cereali, quali grano tenero, grano duro e farro; e per l'altra metà con leguminose da granella, quali trifogliolessandrino e ceci.**

**Vieni effettuata quindi una rotazione biennale che dona al terreno una buona fertilità, grazie all'apporto di azoto da parte delle piante leguminose quali trifogliolessandrino e ceci.**

**La granella ottenuta dai seminativi viene venduta in parte ai commercianti locali, mentre invece una parte del grano tenero e del grano duro coltivato viene trasformata direttamente in azienda grazie al mulino aziendale.**

Prodotto	Varietà <sup>1</sup>	Periodo disponibilità	Quantità disponibile
Farina Tipo 1 Tenero	Verna e abbondanza	Tutto L'anno	Produciamo 400 quintali di grano tenero magari farli diventare tutti Farina!!
Farina tipo 2 Tenero	Verna e abbondanza	Tutto l'anno	
Farina Integrale Tenero	Verna e abbondanza	Tutto l'anno	
Crusca tenero	Verna e abbondanza	Tutto l'anno	
Farina tipo 1 Duro	Senator Cappelli	Tutto L'anno	Produciamo 300 quintali di Grano duro, magari poterli far diventare tutti farine e pasta!!
Farina Tipo 2 Duro	Senator Cappelli	Tutto l'anno	
Semola duro	Senator cappelli	Tutto l'anno	
Farina di Farro		Tutto l'anno	
Farro		Tutto l'anno	100 quintali
Ceci		Tutto l'anno	10
Farina di farro		Tutto l'anno	
Pici	Senator Cappelli	Tutto l'anno	
Penne	Senator Cappelli	Tutto l'anno	

### **3. Lavoratori**

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

- a) \_\_\_\_\_ con contratto a tempo indeterminato<sup>2</sup>  
b)   X   con contratto a tempo determinato<sup>3</sup>  
c) \_\_\_\_\_ con contratto stagionale<sup>3</sup>  
d) \_\_\_\_\_ altri (specificare) \_\_\_\_\_

3.2. Tra questi dipendenti ci sono persone socialmente svantaggiate<sup>3</sup>? (specificare il sesso)

no

3.3 Numero totale dei collaboratori **4** (specificare quanti uomini e quante donne)

- e) **4 familiari**  
f) \_\_\_\_\_ volontari  
g) \_\_\_\_\_ altri<sup>4</sup> \_\_\_\_\_

1

Lasciare in bianco la colonna se non di vostro interesse

2

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

3

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

4

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

3.4 Tra questi collaboratori ci sono persone che rientrano nelle categorie protette? (specificare il sesso) \_\_\_\_\_ **no** \_\_\_\_\_

3.5 Numero totale di soci \_\_\_\_\_ (specificare il sesso)

h) \_\_\_\_\_ lavoratori

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

j) \_\_\_\_\_ altri<sup>5</sup> \_\_\_\_\_

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?

**Si, cerchiamo di salvaguardare la sicurezza dei nostri lavoratori.**

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

**Ad ora no.**

## **4. Ambiente**

4.1 Provenienza dell'acqua utilizzata nelle lavorazioni/irrigazione

**La coltivazione di Grano duro e grano tenero non necessita di irrigazione, per quanto riguarda la lavorazione della pasta utilizziamo l'acqua di sorgente**

4.2 Utilizzo di energie rinnovabili (solare, biomasse ecc.) e sistemi ecosostenibili (fitodepurazione, ecc.) **Si, abbiamo una caldaia a riscaldamento a biomasse.**

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

**Si.**

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

**Edifici isolati con sughero per risparmio energetico.**

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

**Gli scarti della macinazione sono venduti ad aziende zootecniche della zona.**

4.6 Trattamento dei prodotti invenduti

**La nostra produzione è molto piccola e lavoriamo solamente per ordinazione.**

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)

**Autostrada distanza 30 km**

4.8 Origine/provenienza delle materie prime

**Le materie prime, vale a dire il grano, sono di nostra produzione.**

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

**Non abbiamo fornitori ad esclusione degli imballaggi.**

4.10 Concimi, trattamenti, sostanze usate nella lavorazione e loro origine

**Siamo un'azienda biologica e non utilizziamo nessun tipo di prodotto additivo.**

---

## 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 alloggiamento è previsto per gli animali? (specificare per le varie specie il tipo di alloggiamento, 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)

---

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.)

---

### **Tramite corriere**

---

6.5 Canali di vendita abituali e loro percentuali:

---

fiere/mercati	<u>10</u>
GAS	<u>10</u>
spaccio interno	<u>30</u>
grande distribuzione/negozi tipici	<u>40</u>
appalti pubblici	<u>10</u>
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)

**Oltre alla vendita della granella dei seminativi coltivati ed alla macinazione di parte del grano con conseguente commercializzazione dei prodotti trasformati ed oltre l'agriturismo, l'azienda svolge anche attività di "fattoria didattica". Spesso alunni delle scuole limitrofe e clienti dell'agriturismo vengono ad osservare come si trasforma la granella nel mulino aziendale e come dal raccolto si arriva alla produzione di pasta. L'azienda, tramite un accordo con la Provincia di Siena e dopo aver aderito alla "Carta delle qualità", è a tutti gli effetti considerata fattoria didattica. Oltre agli alunni delle scuole ed ai clienti dell'agriturismo, usufruiscono di tale servizio anche gruppi di turisti stranieri contattati tramite agenzia.**

---

### **Note**

Indicare i punti di forza e di debolezza della vostra produzione

**La struttura della nostra azienda ci permette di effettuare l'intera filiera del grano, partendo dal grano per arrivare fino alla pasta.**

**Coltiviamo grani antichi, che hanno un minor contenuto di glutine ed ottime qualità organolettiche, ma altresì una scarsa produzione.**

**In allegato vi invio una parte della mia tesi che penso proprio vi possa interessare.**

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