



GAS RivoluzioMario

scheda produttore



1. Informazioni generali

Nome dell' azienda (specificare la forma giuridica) **Azienda Agricola Vizzarri Ermenegildo**

Sito internet/facebook/Blog _____

Indirizzo: **Contrada Cocciole n. 6 Campomarino (Campobasso) cap 86042 (cellulare 3357110642)**

Indirizzo di eventuali stabilimenti/campi¹

Idem

Anno di costituzione **1947**

Marchio di certificazione bio **No** **Si**

Se sì, indicare:

di che tipo _____

il primo anno di certificazione _____

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?

2. Produzione

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

46 Ettari: Frutticolo, Viticolo, Olivicolo, Cereagricolo, Orticolo

Prodotto	Varietà ²	Periodo disponibilità	Quantità disponibile
Olivo	Leccino- Coratina		

¹ Specificare anche con eventuale descrizione

² Lasciare in bianco la colonna se non di vostro interesse

3. Lavoratori

3.1 Numero totale dei dipendenti (specificare quanti uomini e quante donne) _____

- a) **1 uomo** 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)

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

- e) **2 Familiari**
- f) _____ volontari
- g) _____ altri⁵ _____

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 _____

3.5 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?

Rispettiamo la sicurezza del Lavoro

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 **Invaso Artificiale**

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)

4.6 Trattamento dei 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) **Autostrada A 14** distanza **500 m.**

4.8 Origine/provenienza delle materie prime

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

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

Gildo difende i suoi olivi dai parassiti dell'olio con la LOTTA INTEGRATA nel rispetto di tutte le norme ambientali. Cioè mette in opera siepi naturali che favoriscono la presenza di insetti antagonisti ai parassiti; privilegia varietà colturali resistenti alle malattie, pratica un'oculata scelta del periodo di raccolta delle olive e attua tecniche di potatura adatte a prevenire alcune malattie della pianta d'olivo e del frutto stesso.

Nella lotta ai parassiti, prevede anche trappole per monitoraggio e controllo dei parassiti dell'olivo secondo la tecnica del progetto – qualità del Consorzio Olivicolo Italiano UNAPROL (AZIONE 3: miglioramento delle qualità delle produzioni di oli di oliva e olive da mensa)

Non usa alcun trattamento chimico anche se ne contempla l'eventuale possibilità.

Non pratica assolutamente nè concimazione né lavorazione alcuna sul terreno sottostante.

5. Animali

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

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?

X

No

Si

6.3 Prevedete un sistema del “vuoto a rendere”?

X

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)

Note

Indicare i punti di forza e di debolezza della vostra produzione

Dalla email della referente del GAS - Cristina (25/4/2013):

Cari tutti, sono appena ritornata dal Molise e ho parlato con Gildo. Lui ribadisce di non avere mai usato elementi che possano danneggiare in alcuna maniera il suo olio. Finora ha usato solamente la lotta integrata fra gli insetti e assicura che, se mai in un anno difficile, gli toccherà usare qualsiasi sofisticazione per non perdere l'olio, ci avviserà.

Quanto all'autostrada ho capito a che si riferiva. In effetti l'autostrada milano bari costeggia la nostra zona ma è scavata molto in basso, e non ci danneggia in alcuna maniera. La campagna è in alto, sollevata, come in una collina. Non arriva neppure il rumore.

Comunque, se volete, guardate su google map. Gildo è una persona molto seria, un produttore esperto e ricopre incarichi anche per gli altri produttori. Il suo olio, come sapete, è eccellente e io garantisco per lui in ogni maniera.

Un abbraccio a tutti

Cristina