



GAS RivoluzioMario

scheda produttore



1. Informazioni generali

Nome dell' azienda (specificare la forma giuridica)
Impresa Agricola Individuale Guglielmo Giovanni Bono (Piccolo Imprenditore)

Sito internet/facebook/Blog <https://www.facebook.com/aziendagricolabono/>

Indirizzo:
via Garibaldi n. 53 città Campobello di Mazara (TP) cap 91021

Indirizzo di eventuali stabilimenti/campi¹
Contrada TORRE, città Campobello di Mazara appezzamento con 126 ulivi cap 91021
Contrada CUSA appezzamento con 147 ulivi città Campobello di Mazara cap 91021
Contrada BURGIO appezzamento con 130 ulivi Campobello di Mazara cap 91021

Anno di costituzione 10/02/2015

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?

GAS "IL MELOGRANO" SIENA Ref.: Laura Bianciardi - laubianciardi@gmail.com
GAS "PERLE AI PORCI ARCI BLOB ARCORE" Ref. Chiara Lusetti; chiara.lusetti@gmail.com
GRUPPO DI ACQUIRENTI (COLLEGHI DI LAVORO DELL' "AZ. REG. PER IL DIRITTO ALLO STUDIO FIRENZE") Ref: Anna Mattiuz; a_mattiuz@yahoo.it

2. Produzione

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

2 L'azienda ha una superficie complessiva di 3 ettari e mezzo circa, ma i terreni destinati alla coltivazione delle olive sono circa di 2 ettari. Gli altri sono terreni vuoti che non si prestano alla coltivazione di questo tipo di prodotto. Si tratta di terreni che sono stati tramandati per generazioni all'interno della nostra famiglia, che prima venivano gestite con mezzadria, in quanto nessuno in famiglia si dedicava all'agricoltura come attività principale. Nel 2015, al mio rientro in Italia, dopo

¹ Specificare anche con eventuale descrizione

aver abbandonato il lavoro di amministratore di una multinazionale, ho deciso di dedicarmi alla coltivazione delle olive ed alla loro commercializzazione.

La mia produzione si basa sull'assoluto rispetto per l'ambiente, per le specie animali e per gli stessi esseri umani siano essi lavoratori o consumatori. Utilizziamo principalmente prodotti e fertilizzanti organici e consentiti in agricoltura Biologica, cercando di far capire alla gente che è meglio mangiare con la bocca piuttosto che con gli occhi.

Prodotto	Varietà ²	Periodo disponibilità	Quantità disponibile
OLIVE	Nocellara del Belice	Tutto l'anno	5000 kg
PATE' DI OLIVE	Olive verdi, olive nere, olive condite, olive aromatizzate con scorza di arance – mandarino e limone	Tutto l'anno	2000 barattoli tra grandi (180 gr) e piccoli (90 gr)

3. Lavoratori

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

- a) 0 con contratto a tempo indeterminato³
- b) 0 con contratto a tempo determinato³
- c) 4 UOMINI con contratto stagionale³
- d) _____ altri (specificare) _____

3.2. Tra questi dipendenti ci sono persone socialmente svantaggiate⁴? (specificare il sesso) SI
UOMINI RICHIEDENTI ASILO

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

- e) 2 familiari donne

² Lasciare in bianco la colonna se non di vostro interesse

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...

- 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 ____ 1 MASCHIO (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?

Si, i lavoratori stagionali vengono formati sulla loro attività in campo, sulla movimentazione dei carichi, prendono visione del Documento di Valutazione dei Rischi, vengono dotati dei dispositivi di sicurezza individuali (DPI) previsti dalla legge per il tipo di attività che devono svolgere, (guanti, occhiali di protezione, calzature di sicurezza). Inoltre, eleggono il Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza (RLS).

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

Cerchiamo di creare un rapporto di fiducia e di armonia con gli operai che come detto sono per la maggior parte ragazzi africani richiedenti asilo che vivono nel centro d'accoglienza dove fino a qualche mese fa svolgevo il ruolo di mediatore linguistico con i quali ho instaurato un rapporto di amicizia e che ovviamente cerco di aiutare con la mia piccola azienda.

I lavoratori infatti, pur essendo degli amici, vengono assunti con regolare contratto di lavoro stagionale dopo le adeguate visite mediche richieste per l'assunzione.

Si uniscono sempre nella raccolta anche familiari ed altri amici che pur lavorando trovano sempre il tempo per venire a dare una mano, e tutti assieme, lavoratori veri e volontari, organizziamo il pranzo all'aperto nel tentativo di rendere il momento di raccolta e di lavoro non solo un momento piacevole ma anche di conoscenza e crescita reciproca.

4. Ambiente

4.1 Provenienza dell'acqua utilizzata nelle lavorazioni/irrigazione

Acqua piovana raccolta nella diga D'elia che d'estate ci aiuta ad assetare i nostri ulivi sofferenti per il caldo torrido della Sicilia durante i mesi estivi

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

D'estate facciamo una fertirrigazione con concimi liquidi organici per alimentare la pianta.

Durante l'intero anno interriamo tutto l'organico differenziato a casa in modo da ridurre al minimo l'impatto dei rifiuti sull'ambiente.

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

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

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

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

I nostri scarti di produzione consistono in rifiuti speciali non pericolosi (imballaggi dei concimi organici, prodotti per combattere o prevenire malattie consentiti in agricoltura biologica) che vengono smaltiti secondo quanto previsto dal d. lgs 152/2006 e dalle istruzioni riportate nelle etichette e nella scheda di sicurezza. Vengono stoccati in un luogo chiuso e poi smaltiti presso il centro di raccolta dei rifiuti.

4.6 Trattamento dei prodotti invenduti

Consumiamo in famiglia e regaliamo ad amici i pochi prodotti invenduti che si avvicinano alla data di scadenza.

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)

Essendo gli appezzamenti di terra situati in un piccolo paesino non vi sono impianti e stabilimenti industriali nelle vicinanze.

La più vicina fonte d'inquinamento è l'autostrada che dista comunque 15 km

4.8 Origine/provenienza delle materie prime

Italia (sicilia)

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

I nostri fornitori per la maggior parte sono tutti locali quindi a km 0 e condividono una visione Etica e sostenibile del loro business.

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

I concimi che utilizziamo sono tutti organici. Generalmente a Dicembre concimiamo con un concime Stallatico o letame da allevamenti selezionati che ci vengono forniti da persone di fiducia. Quest'anno abbiamo utilizzato come concime STALMIX-HUMUS AMMENDANTE LETAME. Durante i mesi estivi (luglio ed agosto) fertirrigiamo con concimi liquidi organici (BIODYNAMIC O BIOFAST). Per prevenire o combattere malattie utilizziamo sempre prodotti consentiti in agricoltura biologica. L'origine dei prodotti, concimi o altri prodotti è sempre l'Italia.

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 sì, 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)

Le nostre olive vengono confezionate in buste di plastiche che non vengono riutilizzate o in secchielli sempre di plastica che ci vengono restituiti dagli acquirenti locali e riutilizzati. I nostri paté sono confezionati in barattoli di vetro che possono essere riutilizzati o riciclati nella raccolta differenziata del vetro. I prodotti vengono spediti in cartoni riciclati in buono stato che vengono riutilizzati per il trasporto al nostro magazzino e per le spedizioni verso i nostri clienti. Cerchiamo di riutilizzare al massimo le cose, forti della convinzione che le risorse del nostro pianeta non siano infinite.

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.)

Effettuiamo la consegna diretta dei nostri prodotti per gli acquirenti locali che vengono a ritirare direttamente i prodotti o con consegna diretta a domicilio.

Per i nostri clienti più distanti invece effettuiamo spedizioni tramite corriere SDA standard o espresse in base alla richiesta del cliente

6.5 Canali di vendita abituali e loro percentuali:

fiere/mercati	5%
GAS	95%
spaccio interno	_____
grande distribuzione/negozi	_____
appalti pubblici	_____
ristorazione	_____
altro (specificare)	amici di amici

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)

Siamo attualmente sostenitori del progetto “La memoria delle civiltà” dell’associazione Vento Maestrale che attraverso un viaggio iniziato dal Senegal e che proseguirà in diversi paesi (Kenia, Ecuador, Bolivia) si propone di studiare, divulgare e diffondere la saggezza, gli effetti dell’alimentazione e le tecniche curative delle etnie più conservative di questi paesi. (sito-web <http://ventomaestrale.com>)

Sosteniamo periodicamente un’associazione che si occupa di cani randagi con donazioni spontanee, ma siamo attualmente in contatto con l’associazione per stipulare una convenzione che preveda di destinare una percentuale del nostro prezzo di vendita al loro sostegno, in modo da aiutarli concretamente nella cura degli innumerevoli cani randagi che ci sono nel nostro territorio.

Infine stiamo progettando assieme ad una nostra amica belga, che ci aiuta come volontaria durante la raccolta, per la prossima campagna di raccolta (ottobre 2018) l’organizzazione di visite guidate per far conoscere il nostro territorio (CAVE DI CUSA, CAPO GRANITOLA, SELINUNTE) e la pratica antica di raccolta manuale delle olive.

Note

Indicare i punti di forza e di debolezza della vostra produzione

Il principale punto di forza della mia produzione è la particolare tipologia di olive prodotta, vale a dire le olive “Nocellara del Belice”, una varietà di albero d’oliva che cresce unicamente nella Valle del Belice, capace di produrre sia olive da mensa sia per olio. È l’unico prodotto in Europa ad avere due **D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)** per la stessa varietà: “Valle del Belice” per l’olio (GUCE L. 273 del 21.08.04) e “Nocellara del Belice” per l’oliva da mensa (GUCE L. 15 del 21.01.98), ed inoltre recentemente ha ricevuto anche il marchio **I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)**.

Inoltre è per noi ragione di vanto anche la nostra prassi di raccolta: le nostre olive sono, infatti, rigorosamente raccolte a mano e con dei cesti e non col metodo della caduta a terra sulla rete. In questo modo si evitano traumi che possano alterarne le caratteristiche organolettiche e pregiudicarne la corposità della polpa.

La principale debolezza della mia produzione è invece legata alle imprevedute calamità naturali che possono pregiudicare l’intera produzione: una grandinata improvvisa poco prima della raccolta può infatti rovinare un intero anno di lavoro e pregiudicare notevolmente la qualità del prodotto.

Infine è per me un fattore di debolezza l’incapacità degli altri agricoltori del mio territorio che producono lo stesso prodotto di unirsi in cooperative che possano operare assieme per valorizzare al meglio il nostro prodotto, la sua qualità ed il territorio

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

Grazie!