

PERIODICO DI INFORMAZIONE RISERVATO AI CLIENTI NATURASÌ | ESTATE 2008 | NUMERO 20

# InformarSì



*Il periodico della Natura*



Controllo della filiera  
**Di Vaira a piccoli passi**

Scelte di stagione

# Finalmente estate

Stampato su V Green Matt  
riciclata 100%



Vacanze intelligenti



Concorso "Fiera Sana"



Fattoria Di Vaira



Bio a centrocampo



Quattro zampe motrici



## Sui nostri scaffali

Allos

### I patè vegetali

Una vera delizia spalmati sul pane o sui crostini, una golosa alternativa a creme e formaggi. La fine cremosità dei patè Allos li rende adatti a molti utilizzi, per esempio per dare un tocco di gusto in più a sughi, salse e creme. Il patè Allos nella versione Classico è l'alternativa vegetale grazie al suo sapore aromatico e deciso. Un gusto piacevolmente aromatico caratterizza il patè Allos alle erbe di Provenza grazie alla sapiente selezione di erbe e risulta quindi particolarmente adatto come base per preparare salse, creme e intingoli vegetali e gustosi.



Terre di Sangiorgio

### Sughi pronti all'arrabbiata e alle zucchine grigliate

Il sugo all'arrabbiata è un sugo "leggermente" piccante, accompagnato da due piccoli peperoncini ben sigillati in modo da poter essere aggiunti a piacere da chi preferisce un sapore più intenso. Il sugo alle zucchine grigliate è nato per completare le esigenze dei palati più fini; pur essendo saporito è sicuramente il più delicato dei sughi prodotti dall'azienda. I pomodori e tutte le verdure utilizzate nei nostri sughi vengono prodotti nei nostri campi nel rispetto della filosofia aziendale.



Il Nutrimento

### Gusti, salse per bruschetta rustica e toscana

Per stuzzicare il vostro palato proponiamo due gustose salse pronte per bruschetta prodotte in Italia solo con verdure fresche, secondo ricette tradizionali. Il prodotto finale subisce solo un lieve trattamento di pastorizzazione, che mantiene il profumo delle materie prime utilizzate. Ottime su pane casereccio tostato, arricchito con aglio. Disponibili nelle versioni: Bruschetta Toscana con saporiti pezzetti di peperoni, e Bruschetta Rustica per chi ama il gusto leggermente piccante.



## Controllo della filiera



# Di Vaira a piccoli passi

Forse qualche cliente ancora non sa che NaturaSi ed Ecor vogliono impegnarsi, oltre che nella distribuzione di alimenti biologici e biodinamici, anche nella coltivazione di ortaggi, e di altri prodotti agricoli come vino, olio e formaggi. Questo impegno in realtà nasce dalla

volontà di offrire garanzie reali sul metodo di coltivazione applicato.

Ci siamo resi conto come non basta soltanto acquistare e rivendere prodotti biologici e biodinamici, pur scegliendo i fornitori secondo severi e precisi criteri, ma risulta sempre più necessario essere consapevoli e coscienti di come si sta producendo.

Per questo non vogliamo delegare solo ad altri la responsabilità di come si produce, ma condividerla in un processo che parte anche dall'essere direttamente impegnati nella produzione.

Per realizzare questa missione aziendale abbiamo iniziato (comprendiamo bene che

si tratta di un inizio) prendendo in affitto un'azienda di oltre 500 ettari, desiderando condividere passo passo questa scelta con i nostri più fedeli consumatori.

Tutti i nostri clienti ed in particolare modo i più affezionati, quelli che ci seguono con

affetto, con simpatia, con partecipazione, sono invitati a seguire direttamente la conduzione di quest'azienda con gli strumenti di informazione che stiamo approntando, tra cui anche il nostro InformarSi. Inoltre, se durante l'estate qualcuno volesse prendere contatto

con la realtà aziendale, la Di Vaira è attrezzata anche con 32 posti letto ottimi per il turismo rurale e, vista la vicinanza al mare, perché non approfittarne!

Per informazioni: tel 0875.67304, entedivaira1@libero.it

**L'impegno di NaturaSi, nella produzione, in realtà nasce dalla volontà di offrire garanzie reali sul metodo di coltivazione**

### Le produzioni

Nel 2007 abbiamo coltivato 70 ettari di ortag-



di **Gabriele Roncarati**

Alcuni scorci dell'Azienda Di Vaira



gi, soprattutto per la produzione invernale, altri 70 ettari vengono coltivati a vigneto, 18 ettari ad oliveto con la produzione diretta di olio in un moderno frantoio aziendale. Il resto è dedicato alla produzione di cereali in rotazione con le foraggere per l'alimentazione diretta degli animali.

### **Allevamenti**

In azienda sono presenti un allevamento di vacche di razza Bruna Alpina a stabulazione libera di circa 300 capi, uno di 300 pecore, un allevamento di capre con la possibilità di lavorazione del latte in un caseificio aziendale, una mandria di maiali, alcuni asini e cavalli.

### **Il programma delle produzioni estive e autunnali**

Abbiamo programmato le produzioni estive di pomodoro e peperoni da industria per 10 ettari, angurie per 1,5 ettari, 0,5 ettari di peperoni, 1 ettaro di meloni, 1 ettaro di fagiolini, e 3 ettari di zucche.

I pomodori e i peperoni verranno poi lavorati

dall'azienda di trasformazione Zipperle di Merano.

Sempre durante l'estate verranno effettuati i trapianti per i raccolti autunnali di finocchio, broccolo, cavolfiore, bieta da coste ed altro.

### **Le sementi impiegate**

La scelta di fondo, oltre a coltivare con metodo biologico-biodinamico, è quella di lavorare con sementi diverse da quelle disponibili sul mercato, con varietà selezionate da Sativa, una ditta sementiera svizzera, che da anni si occupa di selezionare varietà di sementi prodotte con metodo biodinamico. Avremo quindi l'opportunità di sperimentare una varietà di melone retato (Troubadour), due varietà di fagiolino non ibrido (Cupidon e Major) e tre di zucca (Green Hokkaido, Red Kuri, Butternut). La collaborazione con questa ditta sementiera aiuterà l'Azienda di Vaira, e molti altri agricoltori, a produrre con sementi adatte al metodo biologico e biodinamico.

La problematica relativa alla riproduzione delle sementi è enorme, basti pensare alle sementi selezionate per essere coltivate con

**PELLE SEMPRE GIOVANE**  
**Mosqueta's**

**dai nostri campi in Cile  
al tuo flacone...**

**...dal 1989**

**Biologico  
Dinamizzato  
INIMITABILE**



**ITALCHILE** [www.italchile.it](http://www.italchile.it)

## Sui nostri scaffali

### NaturaSi Avete già provato i nostri nuovi crackers?

Gustosi e fragranti grazie all'utilizzo di Olio Extravergine di oliva e all'aggiunta di fiocchi di mais ed avena. Le materie prime vengono miscelate ed impastate e poi lasciate riposare per innescare una "fermentazione naturale" dovuta all'attivazione dei lieviti naturali delle farine, come nella pasta madre. Questo permette di non aggiungere agenti lievitanti di alcun tipo. Si passa poi alla fase di cottura e al successivo confezionamento nel tradizionale incarto.



### Ecor Fette biscottate di Farro e di Kamut®

Le fette biscottate di Farro e di Kamut® con olio extravergine di oliva a marchio Ecor sono prodotte da Sommer, un'azienda tedesca a conduzione familiare che da cinque generazioni produce fette biscottate e prodotti da forno. L'impasto delle fette, lasciato lievitare e riposare su teglie, viene sottoposto a due cicli di cottura. Questo permette di ottenere delle fette dorate e croccanti.



### Mulini Reali Mini-crackers senza lievito!

Realizzati in maniera artigianale nei nostri laboratori con l'utilizzo di materie prime biologiche di alta qualità. L'impasto lavorato unicamente con olio extravergine di oliva, sale e farina 100% Farro o Kamut®, viene tirato in sfoglie sottilissime e cotto ad alte temperature per garantirne la fragranza, dato che il prodotto è privo di lieviti. I mini-crackers si sposano con salumi, formaggi e salse, ma sono perfetti anche da soli per uno snack per tutti i momenti della giornata.



## Controllo della filiera



Recupero di vecchie varietà di cereali e leguminose

mezzi chimici di sintesi prodotti dalle stesse aziende sementiere ormai di proprietà di multinazionali.

Siamo coscienti che si tratta solo di piccoli passi verso la valorizzazione di vecchie varietà, allo scopo di mantenere la biodiversità ambientale, contrastando l'impoverimento genetico e producendo alimenti con alto valore nutrizionale.

### La concimazione

Un altro aspetto sul quale si desidera puntare è quello della concimazione organica, con letame compostato ed umificato attraverso l'impiego dei preparati biodinamici. Per questo motivo sono stati approntati i cumuli di letame

che verranno distribuiti sul terreno prima dei trapianti estivi. Quello che ci ha colpito positivamente è che le analisi del terreno realizzate hanno evidenziato una buona dotazione di sostanza organica.

D'altra parte un'azienda che ha da sempre concimato i propri terreni con il letame degli animali allevati poteva far presupporre solo una buona dotazione!

Ma perché la sostanza organica del terreno è così importante nella coltivazione? Essa rappresenta la "vita" del terreno stesso. Questa sostanza viene continuamente mineralizzata (trasformata in elementi minerali che vengono assorbiti dalle piante) e ricostruita partendo dai residui colturali (radici, foglie, fusti delle piante coltivate che rimangono sul terreno

una volta portato a casa il raccolto) e dal letame. In questo equilibrio dinamico di formazione dell'humus e della sua mineralizzazione un ruolo fondamentale lo svolgono i microrganismi del terreno. Miliardi di microrganismi invisibili all'occhio umano che "lavorano" la sostanza organica trasformandola. Questi microrganismi in un terreno condotto con metodo biologico e biodinamico possono correttamente operare. In un terreno invece concimato chimicamente, trattato con diserbanti, insetticidi, fungicidi si trovano in condizioni di ambiente non naturali se non "ostili" alla propria attività.

La sostanza organica nel terreno svolge inoltre molte funzioni importanti dal punto di vista

agronomico ed influenza non solo la sua coltivazione, ma anche la qualità "nutrizionale e organolettica" dei suoi prodotti.

Gli ortaggi coltivati in un terreno equilibrato ben dotato di sostanza

### Gli ortaggi risultano più serbevoli, con maggior peso specifico, più ricchi in elementi nutrizionali, più saporiti e gustosi

organica risultano più serbevoli, più resistenti alle malattie, con maggior peso specifico, più ricchi in elementi nutrizionali, più saporiti e gustosi.

Non ci resta che, come consumatori, acquistare e provare gli ortaggi dell'Azienda Di Vaira per poter verificare personalmente la qualità di tali produzioni.

Seguite allora le notizie delle produzioni su Informarsi e sul nostro sito (analisi del terreno, foto delle produzioni e dei raccolti dalla semina, dal trapianto fino al raccolto)!

>>

## Sui nostri scaffali

Fattoria Scaldasole

### Le spremute della natura

Le nostre spremute contengono solo agrumi provenienti da Agricoltura Biologica, coltivati e confezionati in modo da avere il minor impatto ambientale.

È così che nascono le spremute Fattoria Scaldasole, puro succo di arance rosse, arance bionde e pompelmi. Per un gusto più naturale non vengono aggiunti zuccheri, acqua né aromi.



Voelkel

### Succo di ananas

Al 100% da frutta fresca senza aggiunta di altri ingredienti.

Si distingue tra tutti i succhi di frutta esotica, perché viene prodotto da coltivazioni biologiche certificate e controllate, in aree agricole particolarmente vocate alla sua crescita.

Ottimo in qualsiasi momento della giornata, può essere mescolato anche ad altri succhi di frutta Voelkel. Prima di servirlo si consiglia di scuotere delicatamente la bottiglia per smuovere eventuali sedimenti di frutta dal fondo. Un volta aperto è bene conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 5 giorni.



Ortis

### Frutta&fibre junior, l'aiuto dolce ed efficace, per l'intestino sensibile

Per festeggiare i 50 anni del cubetto Frutta&Fibre, prodotto tra i più utilizzati al mondo per un regolare transito intestinale, i Laboratori Ortis hanno lanciato lo sciroppo Frutta&Fibre Junior. Grazie all'azione combinata di fico, prugna e tamarindo lo sciroppo è particolarmente delicato per l'organismo e quindi adatto per tutta la famiglia.

Senza ingredienti ad azione lassativa di contatto e senza zuccheri aggiunti, contiene solo zuccheri naturali.



## Scelte di stagione



Passata di pomodoro "Terre di San Giorgio"



Coltivazione pomodori "Terre di San Giorgio"

### L'esperienza di Terre di San Giorgio

Per chi non riesce più a prepararsi la passata di pomodoro in casa e vuole però acquistare un prodotto con le stesse caratteristiche consigliamo la passata di **Terre di Sangiorgio**, l'azienda che produce i sughi a marchio NaturaSi. L'azienda agricola coltiva con metodo biodinamico i pomodori che poi vengono trasformati nel proprio laboratorio. **La sede è a Settima di Gossolengo in provincia di Piacenza.** La superficie aziendale di 200 ettari è, per circa un 30%, coltivata a pomodoro, in rotazione con frumento, mais, farro, colture da sovescio e altri ortaggi utilizzati nei sughi. Il pregio dell'azienda è che trasforma il proprio pomodoro dando la possibilità al consumatore di avere la massima rintracciabilità sulla materia prima. Chi acquista i sughi "NaturaSi" può conoscere il luogo dove sono stati

coltivati i pomodori (una delle zone più vocate d'Italia con la maggior tradizione nella trasformazione del pomodoro) e dove sono stati trasformati: direttamente dall'azienda agricola per dare origine ad un prodotto eccezionale. La passata prodotta da "Terre di Sangiorgio" è molto apprezzata per la sua consistenza (non scivola via sul piano inclinato ma rimane attaccata), per cui risulta un prodotto ottimo nella dolcezza, nel rapporto acidi/zuccheri e dal punto di vista nutrizionale.

Il pomodoro, raccolto in campagna, viene trasportato nel centro aziendale e dopo essere stato lavato e scelto viene trasformato, in poco tempo, in passata. Tutto questo è estremamente importante, perché l'azienda non deve dipendere da altri nella raccolta e può realizzarla al momento più opportuno seguendo la maturazione del prodotto, giorno per giorno. Il prodotto raccolto, con le più moderne

attrezzature, permette di scartare con un selezionatore ottico i frutti non completamente maturi e di essere posto su un carro dove un velo d'acqua impedisce ai pomodori di ammaccarsi.

È molto importante la velocità di trasformazione, perché se trascorre troppo tempo dal momento della raccolta, i pomodori iniziano a deteriorarsi, influenzando così la qualità del prodotto finale. Tutto questo porta ad un risultato unico ed eccezionale che NaturaSi offre ai propri clienti.

**Matteo Gazzola**, giovane imprenditore, è l'artefice di questa azienda insieme ai propri collaboratori.

La storia dell'azienda è da ricollegarsi alla Rocca di San Giorgio Piacentino, costruita alla fine del XVI secolo da Alessandro Anguissola, che dopo diversi passaggi venne acquistata, alla fine dell'Ottocento, dal Conte Guido Gazzola

di Settima. I Gazzola poi, stabilitisi a Milano, avevano sempre dato in affitto quelle terre. Tra gli ultimi a coltivarle anche la comunità di recupero per tossicodipendenti guidata da don Giorgio Bosini, che aveva iniziato la conversione al metodo biodinamico di un piccolo appezzamento. Ed è qui che arriva Matteo alla ricerca di una sua personale vocazione professionale. Matteo ha passato la sua giovinezza tra Milano, Arabia Saudita, Ecuador, Sud Africa e gli studi di ingegneria meccanica per poi approdare alla fine degli anni '80, nella terra dei suoi avi. Origini nobili quindi per un prodotto che apparentemente sembrerebbe non averne, tanto risulta comune e diffuso. In realtà la nobiltà emerge non soltanto nei titoli del casato ma anche nella sostanza, nella storia personale, nelle scelte, nel metodo di coltivazione, nei rapporti tra le persone e soprattutto su un piatto di pasta al sugo.

### Per chi non trova il tempo di prodursi la passata di pomodoro in casa

>>