

A tutto **BIO** CAD BAM

Nell'ambito del nostro "spazio Bio" e nel nostro "peregrinare" alla ricerca di produttori seri, onesti ed affidabili, abbiamo conosciuto nuove realtà agricole delle quali vi proponiamo alcuni ottimi, e soprattutto sani, "frutti della terra".



IRIS - SOCIETA' COOP. AGRICOLA P.A. - Cascina Corteregona, 1 - Calvatone (CR) - www.irisbio.com
Certificata 100% biologica.

INFORMAZIONI SUL PRODUTTORE.

Dove siamo - L'azienda si trova a Corteregona di Calvatone provincia di Cremona, nella parte sud-est della pianura padana, lontana da insediamenti industriali e artigianali e da vie di traffico intenso. Si estende per circa 40 ettari all'interno del Parco Naturale Oglio Sud.

Le origini - Nel 1978, nove giovani, ragazze e ragazzi si uniscono ed iniziano a lavorare insieme nella pianura cremonese situata nel sud della Lombardia. Sono figli di braccianti, muratori, mungitori, manovali ed artigiani. Lo scopo iniziale è quello di lavorare la terra per la produzione di prodotti sani, senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, percorrendo gli insegnamenti dei loro padri, quando l'agricoltura rispettava l'ambiente, l'uomo e gli animali. Secondo i fondatori la cultura contadina doveva crescere, svilupparsi e diffondersi. Fondata nel 1984, traendo ispirazione dagli insegnamenti di Ivo Totti, "precursore" e "pioniere" dell'Agricoltura Biologica in Italia, da sempre sviluppa le proprie capacità agronomiche, con l'intento di promuovere le metodologie e le tecniche dell'agricoltura biologica che, frutto di continua ricerca, sono spesso oggetto di grande interesse e dibattito, favorendo così il diffondersi della loro applicazione e diventando un punto di riferimento per il settore nazionale ed internazionale. Promuovendo altresì la proprietà collettiva che tutt'ora ci distingue.

Le coltivazioni agricole: ortaggi e cereali - il progetto economico della filiera IRIS

Gli ortaggi sono coltivati esclusivamente in azienda. Il progetto economico IRIS è stato incentrato con gli agricoltori soci e non soci che programmano assieme ad Iris, la coltivazione dei cereali rispettando gli stessi criteri di qualità. Questo rapporto diretto permette di incentivare la coltivazione di vecchie varietà di cereali come il Senator Cappelli, grano antico Khorasan, grano saraceno, farro triticum dicoccum. Al prodotto agricolo viene riconosciuto un giusto prezzo perché Iris ha chiuso la filiera con il pastificio, ripartendo il valore del prodotto trasformato PASTA.

L'allevamento allo stato brado. Si allevano i suini, secondo metodo biologico, liberi in campagna: si tratta di piccolo allevamento in questo modo vengono recuperati gli scarti di pasta biologica del pastifici. Si producono salami e cotechini.

I Gruppi di Acquisto Solidali (GAS)

Il costante impegno nel divulgazione i metodi di produzione biologica, hanno portato Iris a partecipare dal 1999 alla formazione di moltissimi gruppi di acquisto solidali. Ma l'impegno di Iris viene condiviso dall'inizio nel suo oggetto sociale: "...privilegiare il rapporto diretto con il consumatore diffondendo così il metodo dell'agricoltura biologica e il rispetto per l'uomo e l'ambiente".

Premi conseguiti: Europeo "Giovanni Marcora" 2003. Agrumello 2010, Le buone pratiche alimentari 2013. La Cooperativa IRIS è un patrimonio che veicola sempre l'immagine del nostro territorio in molte parti del mondo, anche grazie alle collaborazioni con università tedesche, svizzere e francesi, e con numerose associazioni. Inoltre, da alcuni anni, promuove un programma didattico-formativo sull'agricoltura biologica e sul rispetto ambientale. Le indubbie capacità professionali e la continua innovazione nell'ambito della coltivazione con il metodo biologico, hanno portato Iris a ricevere il 1° Premio Europeo "Giovanni Marcora 2003".

agricoltura alimentazione ambiente", per la prima volta riconosciuto ad un'azienda agricola biologica. Nel 2010 viene assegnato ad Iris il premio Agrumello per essersi "distinti nel settore della filiera del frumento per la pastificazione biologica in cui è punto di riferimento nazionale, con riguardo al sociale". Il premio "Le buone pratiche alimentari" dato dal movimento difesa del cittadino MDC per la trasparenza e la filiera IRIS.

I prodotti trasformati

Per la produzione e la commercializzazione dei prodotti trasformati a marchio IRIS - PASTA, FARINE, BISCOTTI, CRACKERS, GALLETTE, POMODORO - è nata nel 1999 A.S.T.R.A. BIO. Ha sede a Calvatone (CR), è di proprietà della IRIS coop agricola. L'azienda ha come finalità primaria il controllo dell'intera filiera per ciascuno dei prodotti trasformati al fine di garantire non solo l'assoluta tracciabilità, ma soprattutto l'alta qualità nel rispetto della genuinità e freschezza delle materie prime utilizzate. **Il pastificio.** Dal maggio 2005, la Cooperativa IRIS ha acquisito un Pastificio in forte difficoltà, erano a rischio 26 posti di lavoro. Lo stabilimento è a Piadena (CR), situato a soli 6 km. dalla sede agricola di Calvatone, con il quale già collaborava strettamente da un decennio. La IRIS coop ha mantenuto gli stessi contratti di lavoro, migliorandone però l'organizzazione, inserendo due pause giornaliere ed aumentando il personale. La IRIS coop propone una gestione non verticistica, potenziando il corpo sociale con i lavoratori stessi. Con questa acquisizione la cooperativa concretizza a pieno l'obiettivo di garantire il controllo diretto dell'intera filiera produttiva della pasta biologica di qualità, da gennaio 2009 il pastificio è interamente a produzione biologica.

PRODOTTI IRIS.

LA PASTA

"Il grano duro utilizzato per la pasta IRIS biologica, proviene tutto dalla Filiera agricola IRIS: oltre ai propri campi, Iris lavora insieme a molti agricoltori nelle regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia, Toscana, Abruzzo, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia. Un nostro tecnico agricolo biologico segue e controlla le coltivazioni dei grani duri, scegliendo le varietà più indicate al territorio. Grani che producono un'alta qualità biologica per un'ottima pasta. Manteniamo tutta la ricchezza del chicco, conservandolo al freddo e facciamo la molitura il giorno prima della produzione della pasta. L'impasto della semola sempre con acqua fredda, l'essiccazione a basse temperature, la trafilatura al BRONZO, la bravura dei mastri pastai garantiscono una qualità sovrana della pasta IRIS biologica."

GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

I grani antichi meglio conosciuti come per esempio Saragolla, Senatore Cappelli, Khorasan sono coltivati con successo nella Filiera biologica IRIS sia nel nord che nel sud Italia. Molto digeribili ricchi di oligoelementi ottimi per un'alimentazione ricca di fibre ma anche di proteine e lisina. La MOLITURA A PIETRA dei grani, dona a questi prodotti un profumo ed un sapore unici.

CHICCHI - cereali e grano saraceno

Orzo, grano saraceno, farro tutti della filiera IRIS. Sono semplicemente spazzolati, leggermente decorticati per renderli digeribili. Il saraceno ricco di proteine vegetali altamente assimilabili cuoce in 10 minuti, il farro ricco di fibra, di potassio e ferro ottimo per zuppe, l'orzo ottimo per minestre con verdure cuoce in 20 minuti.

Lavorazione dei BISCOTTI IRIS BIOLOGICI

Tutti i prodotti da forno IRIS sono lavorati da artigiani, che seguono rigorosamente le nostre ricette. I cracker e i biscotti contengono solo prodotti primari, non elaborati e di alta qualità: olio extravergine o burro. Abbiamo scelto di fare dei prodotti unici che si possono produrre solo a mano, ancora come una volta. Le gallette sono prodotte con cereale intero, mantengono al massimo le caratteristiche nutrizionali, contengono minerali come potassio, fosforo, fibre e vitamine. Le gallette da 40 g. sono ottime anche per i più piccini per una merenda sana e nutriente.

POMODORO IRIS

La coop. IRIS coltiva da sempre ortaggi. Le nostre terre sono vocate per la coltivazione di pomodoro, quello speciale per la trasformazione, a cui serve un alto valore zuccherino per una buona produzione di polpe e passata, entrambe da pomodoro fresco. Le polpe sono sughy pronti. La polpa al basilico con le foglie intere è ottima anche per la pizza.

I TRASFORMATI DI VERDURE

Con le verdure fresche e la collaborazione di un piccolo artigiano abbiamo prodotto: il brodo vegetale, una soluzione veloce ed ottima per minestre e come base per sughy e risotti; la giardiniera, secondo una vecchia ricetta cremonese in agrodolce, la salsa di peperone che si utilizza come antipasto in crostini ed anche accompagnata a verdure o carni bollite.

CONSEGNE E PRENOTAZIONI: Tutti i prodotti Iris che troverete nell'**elenco qui allegato**, sono ordinabili entro l'**11 marzo 2016**.

Le consegne avverranno presso la sede del Circolo a Mantova, Viale della Repubblica, 1/B, dalle **ore 16:30 alle ore 18:30**. Per necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi: parlare con **Bruno** al numero di **cellulare 345.3396602** oppure al numero fisso **0376.368843** dalle ore 9:00 alle 12:30. Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio interno del Circolo e ritirare comodamente il "pacco della spesa" già predisposto per voi. Il costo totale dei prodotti acquistati sarà apposto sul pacco; tale quota verrà addebitata sul vostro conto corrente in modo da evitare così perdite di tempo e giro di contanti. Sarà possibile, se il quantitativo ordinato lo permetterà, organizzare spedizioni di pacchi coi prodotti Iris anche in altre città fuori dalla Provincia di Mantova: vi invitiamo a telefonarci per eventuali accordi.

COME PRENOTARE: Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nell'apposita sezione del nostro sito Internet (<http://www.cadbam.it/service/bio/index.asp>) oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo segreteria@cadbam.it.

Listino n° 5 - proposta 1° acquisto Cad Bam pacchi misti

Vita totale prodotto mesi 36	Trafilato al bronzo	PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA - ottima tenuta di cottura				
		gr.	Descrizione	Prezzo x conf.		
		500	Spaghetti Bio	€ 1,30		
		500	Penne Bio	€ 1,30		
		500	Fusilli Bio	€ 1,30		
		500	Farfalle Bio	€ 1,30		
		PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA - le speciali				
		gr.	Descrizione	Prezzo x conf.		
		500	Eliche Tricolore Bio con spinaci e pomodoro	€ 2,10		
		500	Tagliatelle a nido Bio	€ 2,10		
		PASTA DI SEMOLA INTEGRALE BIOLOGICA - ottima tenuta di cottura				
		gr.	Descrizione	Prezzo x conf.		
		500	Spaghetti Integrali Bio	€ 1,30		
		500	Fusilli Integrali Bio	€ 1,30		
		PASTA SEMI-INTEGRALE BIO - ricca di sapore e ottima tenuta di cottura				
	gr.	Descrizione	Prezzo x conf.			
	500	Spaghetti Semintegrale Bio	€ 1,30			
	500	Penne Semintegrale Bio	€ 1,30			
	Vita totale prodotto mesi 9	Grano macinato a pietra / Trafilato al bronzo	I GRANI ANTICHI - PASTIFICAZIONE MONOGRANO			
			PASTA BIOLOGICA DI GRANO "SENATORE CAPPELLI" integrale			
			gr.	Descrizione	Prezzo x conf.	
			500	Fettuccine Senatore Cappelli Bio	€ 2,30	
			500	Mezze Penne Senatore Cappelli Bio	€ 2,30	
			PASTA BIOLOGICA AL GRANO SARACENO 30%			
			gr.	Descrizione	Prezzo x conf.	
			500	Spaghetti al grano saraceno Bio	€ 2,60	
			PASTA DI FARRO TRITICUM DICOCCUM SEMI-INTEGRALE E INTEGRALE BIOLOGICA			
			gr.	Descrizione	Prezzo x conf.	
			500	Spaghetti di Farro Dicocum Semintegrale Bio	€ 2,80	
			500	Strozzapreti di Farro Dicocum Semintegrale Bio	€ 2,80	
	Vita totale prodotto mesi 9		PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI CRACKERS.....per merenda, lo spuntino leggero			
			gr.	Descrizione	Prezzo x conf.	
			250	Crackers Bio ai fiocchi di Frumento	€ 4,45	
			250	Crackers Bio ai fiocchi di Riso	€ 4,45	
			BISCOTTI.....gli speciali per la colazione e pasticcini			
				Descrizione	Prezzo x conf.	
			300	Biscotti vegetali con Nocchie Bio	€ 4,90	
500			Biscotti "La colazione della nonna" Bio	€ 6,45		
Vita totale prodotto mesi 10				LE GALLETTE da 120 g		
				gr.	Descrizione	Prezzo x conf.
				120	Galletta 100% di Mais	€ 2,35
				120	Galletta 100% di Saraceno	€ 2,35
	120	Galletta 100% di Farro		€ 2,35		
	Vita totale prodotto mesi 12			POMODORO IN VETRO / SUGHI PRONTI		
gr.			Descrizione	Prezzo x conf.		
340			Polpa di pomodoro Bio - semplice	€ 1,65		
340			Polpa di pomodoro Bio - al basilico	€ 1,65		
340			Polpa di pomodoro Bio - con verdure	€ 1,82		
340			Polpa di pomodoro Bio - piccante	€ 1,82		
550			Pomodori pelati Bio	€ 2,30		
690			Passata di pomodoro Bio	€ 1,80		
Vita totale prodotto: polpe e pelati mesi 48, passata mesi 36						