

STORIE



RISPARMIARE CON LA SPESA ALL'ULTIMO MINUTO

www.lastminutesottocasa.it

Win win win è lo slogan di Last Minute Sotto Casa. «Vince il negoziante, il cliente e il pianeta». Così sintetizza il progetto Francesco Ardito, suo ideatore e fondatore insieme a Massimo Ivul, socio finanziatore della prima ora. Un'idea semplice, ma geniale, germogliata nella testa di Francesco osservando un fenomeno che si ripete ogni santo giorno: lo spreco del cibo in prossimità dell'orario di chiusura in tanti piccoli negozi. «La lampadina mi si è accesa in panetteria: quel che resta nel banco alle 7 di sera finisce di solito nella pattumiera». Da qui nasce il progetto dal



forte sapore sociale del recupero del cibo buono. Concepito a fine novembre del 2013, dopo una gestazione di 3 mesi ha preso il varo a Torino a fine marzo 2014. «Siamo partiti con un carotaggio nel mio quartiere, il Santa Rita. Feedback positivo e rapidissimo. Alle panetterie si sono aggiunti tutti quegli esercizi commerciali che hanno l'esigenza di smaltire i prodotti in eccedenza: gelaterie, gastronomie, ortofrutta, macellerie, pescherie, bar, pizza a taglio, rosticcerie... A fine giugno gli utenti registrati erano 1.500 a Torino. Ora siamo a quota 10.000 in tutta Italia, hanno parlato di noi tutti i media, radio, giornali, televisione, e ci stiamo preparando a sbarcare all'estero. Tutto alla velocità della luce!».



LMSC - Last Minute Sotto Casa

C.SO CASTELFIDARDO, 30/A | TORINO | TEL. 3911161790

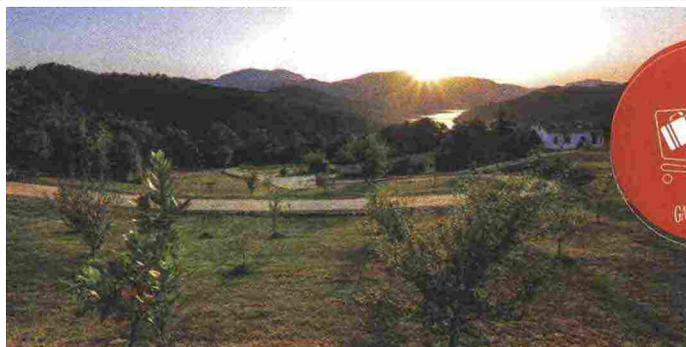
WWW.LASTMINUTESOTTOCASA.IT

LASTMINUTESOTTOCASA

@LM_SOTTOCASA

INFO@LASTMINUTESOTTOCASA.IT

Last Minute Sotto Casa nasce per affrontare lo spreco alimentare e propone una nuova formula di live-marketing di prossimità, consentendo ai negozi con prodotti alimentari in eccedenza o in scadenza di informare i cittadini vicini al negozio e proporre loro delle offerte. Ci si registra sul sito di LMSC, si indica a quale distanza (ad esempio da casa) si vogliono ricevere le proposte, da quali tipologie di negozio e si ricevono solo offerte dedicate in real time. LastMinuteSottoCasa: perchè il cibo... non si butta, mai!



FERRARI FARM

VIA COLLE CERQUETO, 1 | PETRELLA SALTO [RI]
TEL.0746559114

WWW.FERRARIFARM.COM

FERRARI FARM SOCIETÀ AGRICOLA

@THEFERRARIFARM

INFO@FERRARIFARM.COM

FOOD A 700 metri di quota, su una splendida ed incontaminata collina che domina il Lago del Salto, si trovano i 10 ettari di Ferrari Farm, azienda agricola che vanta le più avanzate tecnologie culturali. Qui si conducono due tipi di coltivazioni: in pieno campo 100% biologiche (frutteto ed orto, incluse spezie ed erbe officinali) e coltivazioni idropo- niche in serre ermetiche sterili di nuovissima generazione (questo è l'unico impianto in Europa). Ferrari Farm ha poi una linea di trasformazione semi-automatica che lavora sottovuoto per realizzare conserve naturali al 100%. L'azienda ha anche una Luxury Country House e un ristorante che propone un menù di piatti tipici che varia nel corso dell'anno a base di prodotti biologici ed idropo- nici dell'azienda.

LA FORTEZZA

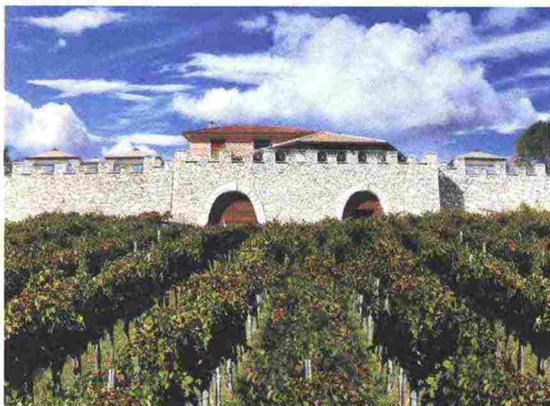
LOC. TORÀ II, 20 | TORRECUSO [BN]
TEL.0824886155

WWW.LAFORTEZZASRL.IT

TENUTA LA FORTEZZA - TORRECUSO

INFO@LAFORTEZZASRL.IT

WINE La Fortezza è costruita sul solido principio che "il vino si fa in vigna", seguito dall'azienda con ostinata determinazione: l'esposizione dei vigneti garantisce un bel risultato in termini di grado zuccherino, profumi e acidità senza dover fare ricorso a tagli in fase di lavorazione. Al centro dei vigneti sorge il cuore pulsante: la cantina, interamente rivestita in pietra e ben integrata nel paesaggio circostante. La Fortezza è un progetto e una scelta di vita oltre che un'azienda: "Produrre un'ottima annata - afferma Enzo Rillo, il titolare - deve essere prima di tutto, prima di ogni strategia commerciale e di marketing, un gesto di incommensurabile amore e profonda passione".



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO SRL

P.ZZA GARIBALDI, 9
COLOGNA VENETA [VR]
TEL.044285162

WWW.GARZOTTOROCCO.COM

GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

GARZOTTOROCCO@GARZOTTOROCCO.COM

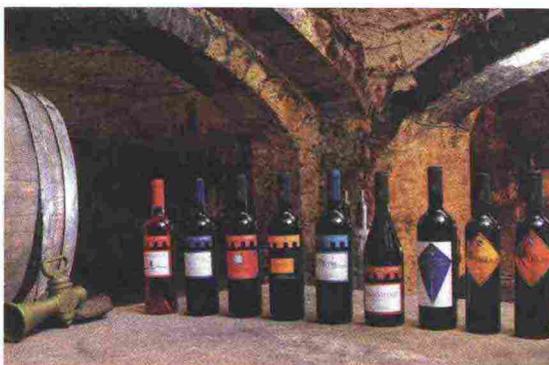
FOOD La ricetta del mandorlato è quella del 1840, quando a Cologna Veneta Rocco Garzotto ebbe l'idea di amalgamare miele, albume e mandorle sbucciate, tostate e poco zucchero. Oggi è Dino, erede di quinta generazione, a portare avanti la ricetta di famiglia, con i medesimi ingredienti rigorosamente di prima scelta e italiani, senza uso di conservanti o coloranti né aromi. Il mandorlato è proposto in tanti formati e in raffinate confezioni, anche monodose. Garzotto realizza anche il mandorlato morbido con pistacchi di Sicilia e la granella di mandorlato: un prodotto per gli chef che vogliono utilizzarla come ingrediente per diversi dessert, gelati e preparazioni. Infatti il mandorlato non è solo un dolce natalizio!

DUCA CARLO GUARINI

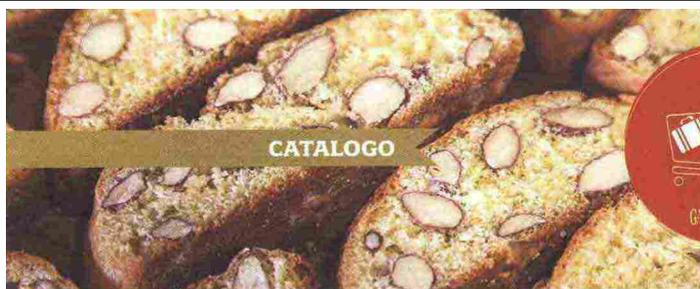
L.GO FRISARI, 1 | SCORRANO [LE]
TEL.0836460288

WWW.DUCACARLOGUARINI.IT

INFO@DUCACARLOGUARINI.IT



WINE Novecento anni di storia e 700 ettari di proprietà nel Salento, tra masserie, uliveti e vigneti. L'antica famiglia dei Duchi Guarini da sempre punta sulla qualità e su vini da vitigni autoctoni: Primitivo, Negroamaro e Malvasia nera. I vini, l'olio extravergine di oliva e le conserve di "Le Masserie del Duca" - dalle passate di pomodoro alle creme di ortaggi - sono frutto di una filiera cortissima: dalla terra alla tavola. Dal 2005 si lavora in biologico certificato, per rispettare sempre di più l'ambiente e i consumatori. E-shopping al sito: shop.ducacarloguarini.it



CATALOGO

I SAPORI DEI 30

LOC. COSTE, 25B FRAZ. CASTELMUZIO | TREQUANDA [SI]
TEL. 3355478839

WWW.ISAPORIDEI30.COM

INFO@ISAPORIDEI30.COM

FOOD I Sapori dei 30 - Bottega online dei prodotti tipici della Val d'Orcia, Crete Senesi e Valdichiana - nasce dall'idea di un olivicoltore che per incentivare le vendite del suo extravergine ha riunito in un unico portale piccole e selezionate realtà di enogastronomia ed artigianato presenti nel raggio di 30 chilometri dalla sua azienda a Castelmuzio di Trequanda, piccolo Comune tra la Val d'Orcia, le Crete Senesi e la Valdichiana. Obiettivo: far sì che tutti i buongustai amanti del buon bere e del buon vivere possano con un'unica spesa comporre a casa propria un menù tradizionale toscano.

ITALIQA

VIA APPIA, 31 | IMOLA [BO]

TEL. 0542850591

WWW.ITALIQA.IT

ITALIQA - PASTA & AFFINI

@ITALIQA.IT

INFO@ITALIQA.IT



FOOD Italiqa valorizza la tradizione gastronomica italiana partendo dal simbolo dell'Emilia Romagna, la pasta fresca, e coniugandolo con la modernità del concept. Solo online, su www.italiqa.it, trovate in vendita tortellini bolognesi, passatelli e zuppa imperiale abbinati al brodo di cappone: preparati al momento, senza conservanti, sono confezionati in un pack di design e consegnati in Italia e all'estero in 24/48 ore tramite corriere. Italiqa propone inoltre gli Affini, un'elegante linea di accessori: grembiuli, tovagliette americane, canovacci, etichette adesive e zuppere.

LA VERA FOODS SRL

VIA SATRIANO P.CO ORCHIDEA
ANGRI [SA]

TEL. 0818735771

WWW.LAVERAFOODS.COM

WWW.LAVERAFOODS.WEBNODE.IT

LA VERA FOODS

INFO@LAVERAFOOD.COM

TRADING@LAVERAFOOD.COM



FOOD La tradizione del marchio La Vera affonda le radici nei primi anni '70, lì dove la coltivazione del pregiato pomodoro san marzano ("il pelato" per eccellenza) è ancora oggi uno dei simboli forti del made in Italy. Il pelato da sempre contraddistingue la produzione dell'azienda, nata come piccolo laboratorio familiare. Oggi i prodotti de La Vera Foods si sono arricchiti con la bontà della passata, dei pomodorini di collina, della polpa, della pizzasouce... oltre che con le conserve e i patè di verdure dell'agro nocerino in vetro, i filetti di pomodoro, i datterini, i legumi e le salse. Oggi la qualità dei pomodori e delle conserve La Vera Foods - certificata biologica da Ecocert - ha conquistato estimatori sui mercati di tutto il mondo.

PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA

VIA DON MINZONI, 231 | CERCOLA [NA]

WWW.PASTALEONESSA.IT

PASTIFICIO LEONESSA

INFO@PASTALEONESSA.IT

FOOD "La passione di fare la pasta - amano ripetere quelli del pastificio Leonessa - è una passione che ci accomuna da sempre". Così, quando nel 1974 il pastificio apre i battenti e comincia a produrre pasta artigianale, ha il vantaggio di una tradizione tramandata da molte generazioni. La pasta Leonessa si è fatta strada puntando a una qualità senza compromessi: trafile al bronzo e lento essiccamento sono (apparentemente) gli unici segreti di un prodotto che è fatto "solamente" di acqua e semola di grano duro. Paccheri & co. sono i formati bandiera, ma vale la pena provare anche le paste fresche ripiene, dagli agnolotti di carne ai più originali, come quelli ripieni di rana pescatrice.

