



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE  
DISR II

***Vincitrici della quattordicesima selezione nazionale Premio De@Terra:***

**ARMIENTO Deborah** “Az. Agr. La zucca di Cenerentola” - Travedona Monate (VA)  
**KRAVIS Nora** “Az. Agr. Chianti Cashmere Goat Farm” - Radda in Chianti (SI)  
**ZURLI Federica** “Az. Agr. Piante Officinali San Marco” - Asciano (SI)  
**CHIATTONE Mirella** “Az. Agr. Essenzialmenta” - Pancalieri (TO)  
**COVINI Simonetta** “Az. Agr. Erbuschio” - Santimento (PC)  
**LO BIANCO Chiara** “Az. Agr. Chiara Lo Bianco” - Siracusa (SR)

**ARMIENTO Deborah**

“Az. Agr. La zucca di Cenerentola”  
Travedona Monate (VA)

Nell’azienda agricola biologica “La zucca di Cenerentola”, l’imprenditrice Deborah Armiento utilizza il metodo della coltivazione sinergica, considerato uno fra i più rispettosi dell’ambiente grazie al mantenimento dell’ecosistema naturale del terreno che si auto-rigenera grazie alla consociazione di più cultivar selvatiche e coltivate che attirano insetti, funghi e microorganismi benefici e allontanano quelli dannosi.

Deborah inoltre, al fine di recuperare e preservare varietà autoctone, antiche o tradizionali, coltiva varietà locali di verdure già adattate al clima e alle avversità del territorio ricche di sostanze nutritive benefiche quali il fagiolo di Brebbia e alcune varietà di mais ante-guerra.

Vi è inoltre un laboratorio di trasformazione aziendale in cui per la lavorazione dei prodotti viene privilegiato un metodo tradizionale e naturale, senza uso di pectina o altri additivi alimentari, lasciando prevalere la qualità nutritiva e organolettica delle materie prime utilizzate. Si trasformano quindi in azienda confetture, mostarde, succhi, salse per carni e formaggi e conserve salate. Alcuni dei prodotti dell’azienda: le confetture extra (minimo 60% di frutta) di zucca, di lavanda, di bacche di rosa, la mostarda di more, lo sciroppo ai fiori di sambuco, di tarassaco, di tiglio e il pesto di ortiche.

Deborah aderisce all’iniziativa di Slow Food “Orti in condotta” mirata ad educare i bambini in età scolare e le loro famiglie alla coltivazione biologica ed alla biodiversità in campo e sulla tavola. Aderisce inoltre a progetti di rete locali quali quello della Patata etica (DES di Varese) e al Sistema di Garanzia Partecipata (PGS).

Infine, allo scopo di preservare la vita selvatica del territorio circostante l’azienda, sono stati impiantate delle siepi di frutti e bacche selvatiche, dei punti di abbeveraggio e delle particelle di prato stabile, per fornire riparo e nutrimento alla piccola e grande fauna selvatica locale.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE  
DISR II

**KRAVIS Nora**

“Az. Agr. Chianti Cashmere Goat Farm”  
Radda in Chianti (SI)

Nell’azienda agricola di Nora Kravis si allevano Capre Cashmere. Si tratta del primo allevamento in Italia e del più grande in Europa. L’allevamento è nato dalla grande forza di volontà di Nora e dalla sua forte passione per le capre che sono il perno intorno al quale ruotano una lunga serie di attività: dall’allevamento alla vendita di riproduttori scelti sia in Italia che all’estero, dal pascolo delle ‘squadre’ di capre per il recupero, la migrazione e la manutenzione dei terreni marginali all’allevamento di cani da guardiania; dalla produzione di fibra pregiata e la sua trasformazione in prodotto artigianale fatto interamente in Italia (prevalentemente Toscana) al trasferimento di know-how ed assistenza sia nel campo della pastorizia che della tessitura.

Importante per l’azienda è stato riuscire a creare una filiera corta, interamente Italiana, dalla fibra grezza al prodotto finito.

Nora, inoltre, ha avviato una collaborazione con la University of Tabriz in Iran, per la “Mappatura genetica”, sul database dei capi di capra cashmere italiana presenti in azienda, al fine di identificare e riprodurre alcune caratteristiche particolari riscontrate nel gregge aziendale con lo scopo di accelerare alcune selezioni genetiche relative alla produzione del cashmere.

Grazie all’allevamento ed alla divulgazione dell’uso di cani da guardiania per la protezione non letale di predatori di greggi, l’azienda ha ottenuto la qualifica di WILDLIFE FRIENDLY (o PREDATOR FRIENDLY) dalla Wildlife Friendly Enterprise Network (WFEN), una comunità globale dedicata a supportare i prodotti che preservano la fauna selvatica a rischio e che contribuiscono alla vitalità economica dei paesaggi rurali. Inoltre, per l’effetto ‘deterrente’ dei cani presenti in azienda è stata riscontrata, da parte dei viticoltori della zona, una diminuzione dei danni alle colture a causa di cinghiali e cervi.

Le attività WILDLIFE FRIENDLY dell’azienda garantiscono, infine, la salvaguardia di tutta la selvaggina favorendo un eco-sistema sano ed equilibrato.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE  
DISR II

**ZURLI Federica**

“Az. Agr. Piante Officinali San Marco”  
Asciano (SI)

Piante Officinali San Marco è un'azienda agricola biologica specializzata nella coltivazione, lavorazione e trasformazione delle piante aromatiche e medicinali, nata nel 2009. L'idea di un'azienda impegnata esclusivamente nella coltivazione delle piante aromatiche e officinali nasce dalla volontà dell'imprenditrice Federica Zurli e dal suo progetto di riscoperta e valorizzazione delle specie autoctone.

L'azienda si estende su una superficie di 21 ettari utilizzati per la coltivazione di piante officinali e colture aromatiche ed in parte come terreno boschivo. Le erbe aromatiche vengono coltivate secondo il metodo biologico e sono destinate alla trasformazione per impieghi diversi tra cui la produzione di alimenti.

La trasformazione avviene nel laboratorio aziendale a norma H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) che consente, grazie al monitoraggio di ogni fase del processo produttivo fino alla vendita al consumatore, di prevenire l'insorgere di rischi associati alla salubrità degli alimenti. Dal 2013 l'azienda si dedica anche al confezionamento e alla vendita online dei prodotti biologici a marchio Piante Officinali, in particolare spezie, aromi da cucina, farro monococco ed anche antichi legumi e zafferano certificati Ccpb e JAS (Japanese Agricultural Standard - regolamento per i prodotti agroalimentari biologici vigente in Giappone) destinati al mercato nipponico.

L'intero territorio aziendale è censito negli elenchi delle zone Rete NATURA 2000 come Sito di interesse comunitario, che contribuisce in modo significativo al mantenimento della biodiversità della regione in cui si trova. L'azienda ha ottenuto, inoltre, dalla Regione Toscana l'incarico di Coltivatore Custode del Germoplasma di specie vegetali per la conservazione in situ dell'Iris Fiorentina, varietà officinale locale a rischio di estinzione genetica.

Infine, Federica ha messo a punto un proprio progetto “Export” volto a promuovere i prodotti agroalimentari biologici “Made in Tuscany” sul mercato giapponese, pertanto il sito di Officinali San Marco è disponibile sia lingua inglese che giapponese. Le finalità del progetto “Export” vogliono da un lato coinvolgere e valorizzare le aziende ed i servizi offerti presenti sul territorio senese e dall'altro incentivare lo sviluppo dell'ambiente e dello spazio naturale promuovendo un'agricoltura che tuteli il paesaggio rurale e le tradizioni culturali locali e che contribuisca in modo significativo allo sviluppo socio-economico delle comunità rurali, ricercando anche la collaborazione di altri settori di attività presenti sul territorio.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE  
DISR II

**CHIATTONE Mirella**

“Az. Agr. Essenzialmenta”

Pancalieri (TO)

L'azienda agricola Essenzialmenta nasce nel 2002 a Pancalieri, in provincia di Torino, grazie all'imprenditrice Mirella Chiattoni, che decide di mettersi in proprio e dare una svolta alla propria vita. La passione per la coltura della menta Piperita, considerata dagli esperti la migliore al mondo per la finezza del profumo e la gradevolezza del gusto, nasce dalla famiglia, ma la sperimentazione del prodotto con altre materie prime di qualità è tutta opera di Mirella che crea ricette esclusive studiate, testate ed approvate secondo le vigenti norme in materia di igiene e tracciabilità. Sono disponibili infatti, a marchio proprio, più di 100 prodotti originali e genuini (senza conservanti o coloranti) a base di Menta di Pancalieri, creati grazie alle idee ed alle sperimentazioni di Mirella, che spaziano dagli estratti, agli sciroppi, ai liquori, alle tisane, ai prodotti di pasticceria, ai cosmetici, agli articoli da regalo ed anche alle bomboniere.

Caratteristica principale della conduzione dell'azienda è la piena realizzazione della "filiera corta" dalla coltivazione alla trasformazione e vendita diretta rimanendo fedeli alla tradizione artigiana. La scelta di coltivare la Menta deriva anche dalla volontà di salvaguardare questa coltura che esiste a Pancalieri dal 1865.

E' possibile visitare l'azienda, le coltivazioni, il "giardino delle mente", una collezione profumatissima in cui sono presenti oltre 50 varietà di menta provenienti da tutto il mondo, oppure prenotare laboratori, giornate formative e visite guidate al "Museo della Menta e delle piante officinali".

Mirella è Presidente dell'Associazione Produttori Menta di Pancalieri, che si prefigge, tra i vari scopi, quello di introdurre i giovani nel settore della coltivazione e trasformazione della regina delle piante aromatiche. L'azienda accoglie studenti per tirocini o stage, e collabora con scuole e associazioni locali per varie iniziative didattiche.

L'attenzione per l'ambiente è testimoniata dalla scelta del risparmio energetico (certificazione "classe A"), dalla presenza di un impianto fotovoltaico (sul tetto della sede), dall'uso di lampade a basso consumo, di detergenti biologici o di vapore per le pulizie, dalla raccolta differenziata/recupero dei rifiuti, dall'utilizzo di packaging alternativo riciclabile e dalla riduzione degli imballi, per quanto concerne i prodotti.

Per la promozione del prodotto locale e del territorio, inoltre, si organizzano corsi (aromaterapia, para-erboristeria, cucina) eventi culturali e manifestazioni ("Musicalmenta" o "Miss Aromatica") e si partecipa a fiere, convegni, trasmissioni televisive e attività sul web.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE  
DISR II

**COVINI Simonetta**

“Az. Agr. Erbuchio”  
Santimento (PC)

L'azienda agricola Erbuchio nasce nel 2003 da un'idea dell'imprenditrice Simonetta, con l'intenzione di riqualificare l'azienda di famiglia per indirizzarla verso un'agricoltura "diversa" da quella tradizionale, con la conversione al sistema di coltivazione biologico, nel rispetto e ripristino di un paesaggio rurale eco-compatibile e nella ricerca di nuovi orizzonti, non esclusivamente agricoli in senso stretto. Oggi l'azienda, interamente certificata biologica, opera in tre campi: coltivazione (cereali, orticole, spezie ed erbe aromatiche), trasformazione (confetture, composte, salse di frutta e verdura, biscotti, torte, erbe aromatiche e spezie essiccate) e didattico (circuiti delle "Fattorie didattiche" della Regione Emilia-Romagna e di Piacenza).

Lo scopo primario dell'azienda è di ottenere una produzione artigianale ma allo stesso tempo di qualità, che coniughi versatilità e tracciabilità dei prodotti, per questo motivo si opera su piccole quantità per controllare il processo produttivo completo dal campo al prodotto finito. L'azienda ha collaborato con l'Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza ad un progetto di ricerca per trovare dolcificanti alternativi da utilizzare per le composte ed i biscotti allo scopo è di eliminare lo zucchero di canna.

Per la salvaguardia del territorio e della biodiversità sono stati creati vari elementi di riparo per animali di diverse specie, quali grandi siepi, ricoveri per roditori e piccole pozze d'acqua, gli alberi vengono coltivati senza potature forzate e vengono coltivate specie antiche sia orticole che frutticole, infine si pratica l'autoproduzione del seme per preservare le varietà locali.

All'interno dell'azienda collaborano due giovani disabili che vengono seguiti individualmente e settimanalmente si collabora con un centro diurno per disabili.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE  
DISR II

**LO BIANCO Chiara**

“Az. Agr. Chiara Lo Bianco”

Siracusa (SR)

L’Azienda agricola di Chiara, ubicata nella Provincia di Siracusa, si estende per circa 150ha, di cui 80 di colture in pieno campo, 30 di arance e limoni (femminello siracusano) e 20 di serre e tunnel. La scelta della coltivazione biologica dell’azienda, da più di venti anni, rispecchia la scelta di uno stile di vita più sano e con un minore impatto ambientale. L’azienda è completamente autonoma nel consumo di energia grazie alla centrale fotovoltaica di 130 KW posta sul tetto del magazzino.

Chiara, grazie ai suoi studi in Italia e all’estero, ha dato un forte impulso all’azienda per espandersi nel mercato internazionale. Infatti adesso si esportano in tutta Europa, senza intermediazioni, i prodotti biologici coltivati in azienda (scarole, finocchi, limoni, arance, zucchine, meloni, carote e cipolle).

Nel 2008 Chiara ha aperto, insieme al marito Lorenzo, l’Organic Farm Hotel "La Casa di Melo" nel rigoglioso agrumeto biologico dell’azienda. L’albergo, primo nel Sud d’Italia ad essere inserito nel circuito europeo Bio Hotels, rientra in un progetto ecosostenibile dove il cibo servito per la colazione e la cena è interamente fatto in casa e le materie prime sono 100% provenienti da agricoltura biologica. I menù seguono la stagionalità delle verdure e la cucina è a base prevalentemente vegetariana.

La tenuta è interamente a disposizione degli ospiti che, oltre ai momenti di relax, hanno l’opportunità di seguire piccole dimostrazioni sulla lavorazione di alcune delle materie prime coltivate in azienda per ottenere prodotti quali la salsa di pomodoro, i pomodori secchi o il limoncello e di acquistare in loco prodotti come l’olio extravergine d’oliva, i saponi all’olivo d’oliva, e le marmellate.

Nel 2010, al fine di lavorare con agricoltori che condividono la stessa filosofia, di costruire progetti più grandi insieme e di avere un paniere di prodotti più appetibile per i clienti, Chiara e Lorenzo fondano l’Organizzazione di Produttori Bio Sicilia che accoglie al proprio interno un gruppo di produttori delle province di Siracusa e Ragusa che coltivano esclusivamente con il metodo di coltivazione biologica.