



Prendiamoci Cura

Profumi, sapori e saperi tra passato e futuro



EDIZIONE 2021



È stato messo a punto un Disciplinare e una Carta di Intenti dei Mercati del circuito Prendiamoci Cura nel 2019, dopo un lungo lavoro di condivisione tra tutti gli attori.

Per approfondimenti:

<http://www.prendiamocicura.it/>

<https://www.facebook.com/prendiamocicura>

Per informazioni scrivere a:

info@prendiamocicura.it





“Profumi, sapori e saperi tra passato e futuro”

Il tema centrale del 2021 è il produttore. Produttori piccoli che hanno attuato una scelta di vita difficile, resa ancora più critica in questo anno di pandemia. La loro resistenza è la nostra. Chi produce prestando attenzione ad ogni aspetto, sa che le sue azioni, anche le più piccole, incidono sulla nostra vita. Il produttore. Tessitore di trame insieme a chi acquista, che, nella nostra visione, diviene un co-produttore. Intendiamo ascoltare le loro storie, narrate da loro stessi, o messe in mostra o drammatizzate.

Dal 2020 l'associazione Prendiamoci Cura ha cercato di mettere in atto azioni mirate alla solidarietà per quanti hanno sofferto e soffrono per la pandemia. Inizialmente si è stretta intorno ai suoi soci distribuendo il cibo porta a porta per i membri dei GAS, allargando la cerchia a chi chiedeva questo tipo di servizio (anche in accordo con la Caritas, ad esempio a Lainate) e aiutando i produttori che versavano in difficoltà.

Il mondo, in questi mesi, si è interrogato sul cambiamento di pensiero, indirizzandosi verso un consumo critico e una maggiore attenzione al cibo di qualità. La nostra riflessione è andata oltre e riguarda la centralità del produttore: la narrazione della sua storia, del suo modo di produrre, il rapporto fiduciario e la relazione che si instaura con esso sono valori essenziali che pensiamo possano fare la differenza per aiutare il cambio di passo sia alle generazioni di adulti, sia a quelle di anziani, riportando quella intima conoscenza che reggeva i loro acquisti anni fa, sia alle nuove generazioni già molto orientate verso uno sviluppo sostenibile.

Durante la festa annuale non vogliamo celebrare il produttore, ma vogliamo porre l'attenzione su un sistema che possiamo e dobbiamo rendere più umano e più sostenibile.

La festa come occasione di incontro, di narrazione e di azioni concrete.

ASSOCIAZIONE PRENDIAMOCI CURA APS

Prendiamoci Cura è l'associazione di promozione sociale che raggruppa i Gruppi d'Acquisto Solidale di Rho, Bollate, Vanzago, Senago e Lainate, oltre ad essere in rete con diversi Gas del territorio (Settimo Milanese, Nerviano, Pogliano Milanese, ecc.) ed è tra i soci fondatori della RES Lombardia (Rete di Economia Solidale lombarda); inoltre tra i suoi associati sono presenti alcuni produttori in rappresentanza dei partecipanti attivi ai Mercati Contadini che si svolgono con cadenza settimanale sul territorio.

Nata all'inizio del 2013, l'associazione fa propri i principi adottati dalla rete nazionale dei Gruppi di Acquisto Solidali e in particolare si propone di:

- promuovere e valorizzare la produzione e lo scambio, prevalentemente locale, di beni e servizi di qualità, rispettosi dell'uomo e dell'ambiente, della dignità del lavoro e dei lavoratori e dal giusto prezzo;
- collaborare e supportare lo sviluppo di reti di economia locale con l'obiettivo di realizzare un distretto di economia solidale;
- operare per ricercare e sperimentare un riequilibrio dei rapporti tra il nord e il sud del mondo basato sullo scambio equo e sulla solidarietà attiva per sconfiggere ogni tipo di sfruttamento;
- difendere il territorio e promuovere la conservazione e difesa della biosfera e l'utilizzo di fonti di energia pulita e rinnovabile;
- valorizzare le aree verdi e le aree incolte a difesa del territorio dalla cementificazione e dal consumo di suolo;
- agevolare la possibilità di relazione e promuovere una cultura della convivialità, stimolando lo spirito d'amicizia e di solidarietà fra tutti i cittadini;
- stimolare lo sviluppo locale attraverso forme di cooperazione e confronto tra i soggetti economici privati e pubblici

PROGETTI DI RETE

CO-FONDATORI DI RES LOMBARDIA (Rete di economia solidale), insieme a DES (Distretto di Economia solidale) della Brianza, DES Varese, DESR Parco Sud Milano, Ass. l'Isola che c'è di Como, Ass.ne Mercato & Cittadinanza di Bergamo, rete eco.sol Martesana, tavolo regionale finanza etica, consorzio assicurativo CAES, Ass.ne Soliles, Ass.ne Forum Cooperazione e tecnologia, nata nel 2016 .

- PROGETTO 11 grani antichi con il DES Parco Agricolo Sud, oggi panificati dai ragazzi del Carcere Minorile Beccaria attraverso il progetto Buoni dentro.
- Alcuni progetti con DesGroane e altri di creazione delle filiere corte di frutta e riso con Parco Agricolo Sud.
- Il FoodFilmFestival è un progetto collettivo di Associazione Namastè (Locate Triulzi), Associazione la Banlieue (San Giuliano M.se), Barrio's (Milano Barona), Desr, Gas Quelli del Bosco (Vanzago) Gas-Gasinisti (Pregana M.se) e Gas Gasp (Rho). CIAK SI MANGIA!
- FOOD FILM FESTIVAL Rassegna di arte cinematografica e cibo del Parco Agricolo Sud Milano.
- Sostegno ai progetti sociali di SOS Rosarno, di FuoriMercato, di Rimaflow.
- Raccolta firme per una Legge Regionale sull'economia sociale e solidale.

MERCATI CONTADINI

I mercati contadini non sono solo uno spazio di acquisto e vendita, ma anche un luogo per fare cultura sul significato del cibo locale e sul valore del territorio. L'acquisto non è un semplice gesto economico, ma racchiude in sé valori etici, come la preferenza di cibo locale per limitare l'impatto ambientale del trasferimento delle merci, la scelta di cibo biologico per arginare l'inquinamento dell'aria e della terra, la scelta di produttori che rispettino la dignità dell'uomo e del lavoratore.

Per questo motivo, su iniziativa di produttori e gasisti, l'associazione ha contribuito all'avvio, negli ultimi anni, di numerosi mercati contadini nella zona nord-ovest, avviando proficue collaborazioni con gli enti del territorio e le Amministrazioni Comunali: Bollate, Rho, Settimo Milanese, Bareggio, Pregnana Milanese, Novate Milanese, Vanzago.

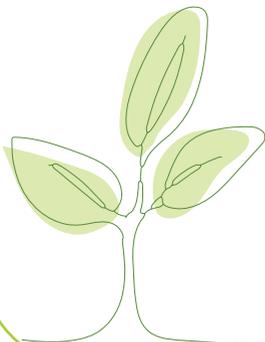
OGGI SONO ATTIVI:

Mercato contadino di Bollate (primo e terzo sabato del mese)
<https://www.facebook.com/mercato.contadino.bollate>

Mercato contadino di Rho (secondo sabato del mese)
<https://www.facebook.com/mercato.contadino.rho>

Mercato contadino di Novate (seconda domenica del mese)
<https://www.facebook.com/mercatocontadinodinovatemilane>

Mercato contadino e delle eccellenze artigianali di Vanzago (quarto sabato del mese)
<https://www.facebook.com/MercatoContadinoVanzago>



VERDEBIONATURA NON SOLO PICCOLI FRUTTI SOCIETÀ AGRICOLA dal 2008

Per il futuro della biodiversità, da tradizioni antichissime

“Sui versanti scoscesi, tra i dirupi come tra i fianchi delle valli, dove gli uomini arrivano già stanchi, nasce e si sviluppa l'agricoltura eroica”

Verdebionatura produce frutta (prevalentemente piccoli frutti), erbe officinali e aromatiche, zafferano e canapa sativa. È una società agricola, biologica certificata (Bioagricert); la produzione di frutta, erbe e canapa avviene in Valtellina mentre lo zafferano viene coltivato a Novate Milanese. La frutta viene trasformata in parte nel laboratorio interno e in parte da cooperative sociali che operano nel territorio. Coltiviamo con metodi naturali ispirandoci ai principi della permacultura; i nostri prodotti oltre ad essere certificati hanno ottenuto il marchio “prodotto di montagna”.

Riferimento: Anna e Stefano

<https://verdebionatura.it/>

AZIENDA AGRICOLA VERDEEBIO di ZONCA ENRICO dal 2020

“Alle nostre piante dedichiamo le nostre giornate, perché si sa, se le si tratta con amore vengono meglio”

Coltiviamo frutta in modalità biologica ad Alzano Lombardo, avendo così pieno rispetto della natura circostante, trattate al bisogno con propoli e neem.

Collaboriamo con altre aziende agricole per la promozione del km0 e evitare così sprechi di ogni genere.

Riferimento: Lara ed Enrico

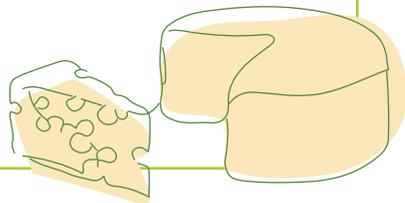
BIOCASEIFICIO TOMASONI PRODUTTORI TERRE DEL GRANA dal 2000

“Seguiamo antiche regole di produzione tramandateci dai nostri padri. Regole che mettono la manualità, l'esperienza e l'amore per il proprio lavoro ai primi posti.”

Unico produttore del lombardo veneto di grana padano biologico. Azienda di conduzione familiare fin dal 1815. Attivo dal 2000 nella produzione dei formaggi bio e da alcuni anni impegnato nella costruzione di una filiera e di un territorio vocato al bio e che dalla scorsa primavera a aderito alla creazione del Patto: ADESSO GRANA, 500 forme solidali. Presenti alla Festa ci sarà anche un nostro agricoltore, produttore di miele e patate: Riccardo Sudati.

Riferimento: Massimo

<https://www.biocaseificiotomasoni.it/index.html>



SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA LA TERRA E IL CIELO dal 1980

Il bio dal cuore delle Marche

“Vogliamo un biologico carico di valori, un biologico a 360 gradi, per concludere nuovi stili di vita e una nuova economia più giusta, più etica e più solidale”

La nostra cooperativa agricola biologica nasce dall'iniziativa coraggiosa e pionieristica dei soci fondatori, in un periodo storico in cui impera l'agricoltura convenzionale ed il biologico rappresenta un settore di nicchia sconosciuto. E' composta da 106 aziende agricole associate che producono la materia prima che la cooperativa trasforma e commercializza (cereali, farine, pasta, legumi, passate, caffè d'orzo). Aderisce da vari anni ad un patto con i GAS (Adesso pasta!) di trasparenza sui costi e sui ricavi e attivatore di un fondo di solidarietà per progetti di economia solidale.

Riferimento: Bruno

<http://www.laterraeilcielo.it/it/>

TEANATURA srl SOCIETÀ BENEFIT dal 2003

Sono le piccole azioni coerenti e diffuse che portano al cambiamento

“Attraverso i nostri prodotti vogliamo trasformare azioni semplici e fondamentali nella vita di tutti - come lavare, lavarsi e prendersi cura di sé - in occasioni di comportamento virtuoso e sostenibile, per il benessere delle persone e del pianeta”

Detergenza e cosmesi ecologica. I valori che ci ispirano sono trasparenza, coerenza, rispetto, etica, ecologia e qualità. Cura dell'ambiente e della persona. Quella di Teanatura è una storia di passioni, ottimismo e sacrifici fatti col sorriso di chi sa che sta lavorando per i motivi giusti. Grazie ai continui stimoli di voi consumatori, non abbiamo mai smesso di crescere e migliorarci, con l'obiettivo di rendere i prodotti sempre più naturali e sicuri, per gli individui e per l'ambiente.

Riferimento: Piero

<https://www.teanatura.com/>

IL PIRATA DELLA PIADA dal 2016

“Artigianale, sano, gustoso, naturale”

Laboratorio artigianale a Rosate, di prodotti di filiera corta e bio trasformati in piadine, tigelle, cassoni, e prodotti di gastronomia vegetale. Quando le passioni vere fanno la differenza... lo sport, la bicicletta, le corse, il buon cibo, la Romagna, la piadina.

Riferimento: Raffaele

<https://www.facebook.com/ilpiratadellapiada>



SCHIAFFONATI ATTILIO MATTEO (dal Il genuvino)

“Mio nonno e mio padre facevano buon vino (o almeno così dicono). Sono nato e vivo sul crinale di una collina, tra il sole, le nebbie e i frutti della mia terra. Da quando ho imparato a camminare la vigna è una amica cara e affezionata”

Sulle colline della val Tidone, azienda agricola certificata bio, agriturismo con ristorazione in collina, vendita diretta verdure, frutta, legna e uova di propria produzione. Vino naturale (Accanto ai vitigni tradizionali dei colli piacentini ovvero Barbera e Bonarda, Malvasia di Candia aromatica e Otrugo, abbiamo impiantato Merlot e Syrah che presentano caratteristiche ottimali per i nostri terreni).

Riferimento: Attilio

<http://www.schiaffonati.it/>

AZIENDA AGRICOLA PIAN DEL LARES DI CARRARO FLAVIO dal 1980

“Per sintonizzarsi con i ritmi della natura, imparando a conoscerne frutti e segreti”

Nel cuore dell'alta Valle Veddasca, in provincia di Varese. Azienda agricola biologica per latticini e derivati, allevamento di razze autoctone e a rischio estinzione, trasformazione e commercializzazione a ciclo chiuso.

Il nome dal dialetto locale “Pian du Lares” per una definizione toponomastica con cui gli abitanti della Valle Veddasca descrivevano questo luogo: un piano caratterizzato da un folto bosco di larici.

Riferimento: Flavio

<https://www.piandulares.it/>

PANE DI ROBY

“L'antica tradizione nel Nuovo mondo”

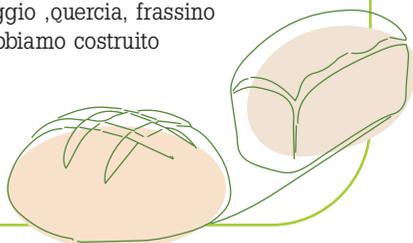
Ho cominciato a panificare 10 anni fa, per la mia famiglia e gli amici, la mia è una passione antica.

Vivo in un piccolo borgo a una decina di km dal monte Penice nell'alto Oltrepo Pavese.

Un territorio ricco di sorgenti...il pane nasce da qui...acqua buona, grano di filiera corta, biologico, curato con amore, lievitato con lievito madre e cotto in un forno a legna presa dai boschi che ci circondano (fascine di faggio, quercia, frassino e carpino). Il pane richiama la comunità e col tempo abbiamo costruito un forno condiviso per tutto il paese.

Riferimento: Roby

<http://ilpanedirobi.blogspot.com/>



AZIENDA AGRICOLA SAN FAUSTINO di VALENTINO BONOMI

*“Assecondare il territorio con le proprie peculiarità.
La montagna può dare tanto solo se viene messa in risalto per le sue
caratteristiche coniugando tradizione e innovazione”*

Nel cuore della Valle Camonica, a metà strada tra i due centri medievali di Ceto e Nadro, sorge la piana di San Faustino, località che fa parte del comune di Ceto. Da sempre vocata all'agricoltura, questo lembo di terra si stende sino all'Adamello, ed è adagiato su un terrazzo glaciale che si affaccia sulla Concarena, ai piedi del Pizzo Badile.

Su questa storia, a testimoniare il grande rispetto per la tradizione e la passione per questa terra antica, nascono l'Azienda Agricola e l'Agriturismo San Faustino, gestita dalla Famiglia Bonomi.

Riferimento: Valentino, Maurizio

<https://www.facebook.com/agriturismo.s.faustino/>

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA OSTI dal 1988

“La resistenza dei frutti antichi”

Situata nella Comunità di Valle dell'Altopiano della Paganella, ai margini del Parco Naturale Adamello Brenta, l'Azienda Agricola Biologica Osti Marco si avvale di un microclima particolare, dove i prodotti sono ottenuti rispettando la vocazionalità del terreno e la naturale predisposizione delle piante: Mele, Pere, Noci, Albicocche, Prugne, Ciliege, Miele, Succhi di Mela e Pera, Aceto di mele, Mele Secche, Composte di Frutta senza zucchero. L'azienda ha messo in atto un programma di diversificazione produttiva, arricchendo di Biodiversità il coltivo, reintroducendo molte specie e varietà antiche, mantenendo in vita i vecchi “patriarchi” di mele e pere, la reintroduzione del noce e del castagno, la semina dei cereali minori dal farro al grano saraceno.

L'allevamento delle api e di alcune pecore e caprette con un asinello hanno rappresentato l'inizio per l'attività didattica svolta in azienda da oltre quindici anni in collaborazione con molte scuole locali e in particolare con il Parco Adamello Brenta e non da meno con Il FAI (Fondo Ambientale Italiano), dove sulla loro proprietà, di rilevanza storico-naturalistica è aperto un sentiero naturalistico di Maso Fratton. L'azienda ha aperto un Agriturismo a conduzione familiare denominato “AL BAIT”, costruito in bioedilizia e in autonomia energetica (fotovoltaico, geotermia, recupero di calore e dell'acqua piovana).

L'azienda affianca alla sua attività principale progetti a sfondo sociale in collaborazione con le cooperative sociali della zona rivolti a persone in situazione di disagio durante il loro percorso di reinserimento al lavoro. Inoltre collabora con l'Istituto Agrario di S.Michele agli stage per studenti, alla sperimentazione con alcuni centri di ricerca e a tesi di laurea.

Riferimento: Marco

<https://www.lasorgentebiologicaosti.it/>



AZIENDA AGRICOLA "LA PRATERIA" di MACCECCHINI GIOVANNI dal 1986

"Per conquistarvi con i sapori di una volta, con la qualità delle cose genuine e salutarì"

A Malnate, allevamento bovini, suini, ovicapri, equini, bufalini e pollame nel massimo rispetto del benessere animale e tramite l'utilizzo esclusivo di alimenti no OGM.

Coltivazione di mais per polenta con semenza di produzione propria e produzione di confetture con nostra frutta/verdura.

Vendita diretta di salumi senza conservanti, carni, uova di nostra produzione.

Riferimento: Giovanni

<http://www.laprateriamalnate.it/index.html>

FITOPREPARAZIONE HIERBABUENA dal 1992

"Lavoriamo in modo Artigianale, "come una volta", con ingredienti che garantiscono la salute dell'uomo e la salvaguardia dell'ambiente"

L'azienda si dedica alla produzione di estratti di erbe e di cosmetici con un elevato contenuto di principi attivi e detergenti ecologici per la casa. Collaboriamo con altre realtà artigianali per lo scambio di materie prime e prodotti.

Collaboriamo con una cooperativa attiva con un laboratorio in un carcere locale al quale verranno affidati prodotti per il confezionamento.

Da sempre ospitiamo inserimenti lavorativi con varie istituzioni locali.

Riferimento: Ermanno

<https://www.hierbabuena.it/>



GUSCI & GERMOGLI SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE dal 2019

"Il nostro impegno per produrre equilibrio, gioia e alimenti di qualità, rispettosi per tutti"

Allevamento sostenibile all'aperto di galline ovaiole e quaglie, inoltre produzione di asparagi di qualità a Novate Milanese.

Riferimento: Edoardo

<https://www.asparagieuova.it/>

AZIENDA AGRICOLA LA GRILLA DI BRICOLA PAOLA dal 2001

"Passione di famiglia"

Piccola azienda a carattere familiare a conduzione familiare che si trova a Parodi Ligure in provincia di Alessandria. Coltivazioni a vigneto (Cortese di Gavi Docg e Dolcetto d'Ovada Doc) oltre ad aree destinate ad ortaggi (patate, cipolle, aglio, zucca) e a seminativi (erba medica e frumento).

Riferimento: Paola e Fausto

PANIFICIO GRAZIOLI SAS dal 2017

"L'amore per il pane e la panificazione"

Tradizione familiare di Legnano dal 1973. Panificazione che parte da materie prime di filiera corta e bio e con utilizzo di lievito madre. Farine integrali macinate esclusivamente a pietra da agricoltura biologica, lievito madre, sale marino di Pirano, malto da germinazione d'orzo. Ingredienti di qualità, provenienti dal territorio, profumati di tradizione. Si valorizza il territorio sostenendo progetti a sfondo sociale.

Riferimento: Nicolò

<https://panificiograzioli.com/>

AZIENDA AGRICOLA DI TOMASO LUCA dal 2016

"Ciò che Natura ti dona!"

Azienda umbra piccola, ma con grandi obiettivi! Lavorare in totale regime di agricoltura biologica dando molta importanza al lavoro manuale e limitando l'uso di macchine. Lavoriamo in maniera etica e sostenibile, evitiamo infatti l'uso di pesticidi e diserbicidi chimici. L'Uliveto, di 3 ettari e 760 piante è un vero esempio di sostenibilità agricola, tutte le lavorazioni sono fatte manualmente, dalla potatura alla raccolta. L'Azienda è giovane, come le persone che la seguono. La direzione vede coinvolto Luca, che ha concretizzato il suo sogno e di aver trasformato in lavoro la sua grande passione per l'agricoltura sostenibile e per i vini, che lo hanno portato a diventare un giovane imprenditore agricolo.

Riferimento: Luca

<https://www.lucaditomaso.it/>

BIRRIFICIO RHODENSE DI MONICA VARISCO dal 2015

"Pensiamo che i nostri clienti sono più di semplici consumatori.

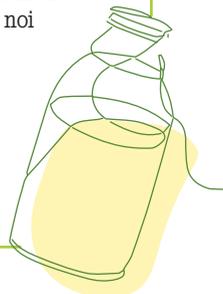
Ci piace coinvolgerli, sapere cosa pensano, cosa sognano.

E poi organizzare con loro eventi ed iniziative che ci permettono di condividere tempo e spazio nel nostro territorio."

Creo birre artigianali su mia ricetta originale; produco su impianto di terzi e poi vendo e distribuisco a KM0 secondo un principio di riduzione dell'impatto sull'ambiente. Le birre sono prodotte con Azienda agricola Birrificio Castagnero con orzo piemontese auto prodotto. Scegliere di produrre e vendere birra artigianale italiana per noi vuol dire credere e investire in un settore che crea occupazione e rimette in circolo risorse nel suo territorio di consumo.

Riferimento: Monica

<https://www.birrificiorhodense.com/>



AZIENDA AGRICOLA MORTELLITO EREDI di ISIDORO TALIA dal 2006

L'Azienda agricola Mortellito (Puglia) produce olive di varietà Coratina. L'olio BIOLIDORO® ottenuto è prodotto da ulivi coltivati su terreno non irriguo con metodo biologico che protegge flora e fauna del luogo, nonché la sua biodiversità. Richiede utilizzo di manodopera per la potatura e per la raccolta, sostenendo il lavoro locale e tramandando tecniche altrimenti destinate all'obsolescenza.

Riferimento: Susanna

AZIENDA AGRICOLA FIUSCELLO ALESSANDRO dal 2012

"Da quattro generazioni la nostra famiglia lavora la terra con passione"

I nostri terreni a Borgo d'Ale in Piemonte, sono ideali per coltivare frutta e verdura. Asparagi, zucchine, pesche, kiwi e uva fragola crescono rigogliosi nei nostri campi, coltivati seguendo le direttive della lotta integrata e in parte in agricoltura biologica certificata. Le nostre produzioni seguono i ritmi della natura e sono ricche di nutrimento. Le nostre produzioni iniziano ad aprile con gli asparagi per proseguire con le pesche le susine e i fichi in estate per poi concludersi con uva fragola castagne zucchini e kiwi in autunno.

Riferimento: Alessandro

<https://www.facebook.com/Azienda-agricola-Fiuscello-Alessandro-1797155147224124/>

AZIENDA AGRICOLA BRESSAN dal 2011

"Combattere la cementificazione coltivando ortaggi e seminando passione"

L'azienda agricola è una piccola realtà che nel 2011 ha iniziato la sua attività recuperando alla coltivazione di ortaggi alcuni terreni sino ad allora lasciati alla coltivazione intensiva.

I terreni sono a Rho e l'intento è quello di poter fornire ortaggi freschi e di stagione, a filiera corta, a chi abita a Milano e nei paesi limitrofi, cercando così anche di contribuire a preservare dalla cementificazione le zone agricole intorno alla città.

<http://agricolabressan.altervista.org/>

SERENELLA MASCHERPA ACQUESERENE dal 2019

"La missione di Acqueserene è raccontare le fragranze, la Storia, le leggende e benefici delle essenze che le compongono veicolate in collezioni fanta/artistiche per il corpo e per l'ambienta"

Candele profumate vegetali, colonie ai fiori di grasse, saponi naturali biologici vegani, spugne vegetali luffa.

Riferimento: Serenella

<https://www.acqueserene.com/>

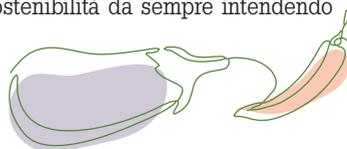
AVICENNA.BIO DEI F.LLI LAZZARINI S.S.AGR dal 1986

Lavoriamo ogni giorno con l'obiettivo di rendere il biologico non una scelta per una ristretta élite, ma un'opportunità per tutti: cerchiamo di produrre con il minor spreco di costi, per mantenere i prezzi accessibili, senza intaccare la qualità del prodotto e il dignitoso compenso del lavoratore"

Coltiviamo da oltre trent'anni con metodo biologico. Produciamo più di quaranta ortaggi differenti secondo la stagionalità. Abbiamo inoltre un piccolo frutteto sperimentale. La totalità della produzione è venduta direttamente al cliente finale sia a gruppi d'acquisto solidali che nei mercati contadini. Praticiamo la sostenibilità da sempre intendendo la quale come economica, ambientale e sociale.

Riferimento: Alberto

<http://www.avicennabio.it/>



AZIENDA AGRICOLA DAL FATURIN dal 2008

"Ridare l'antico splendore al podere del nonno Marino, il Faturin appunto"

Produzione Biologica di confetture e succhi di frutta, olio extra vergine d'oliva e vino in Sant'Arcangelo di Romagna.

ASSOCIAZIONE IL CIELO COMMERCIO EQUO SOLIDALE RHO

La Bottega del Mondo è il luogo dove, attraverso la vendita dei prodotti del COMMERCIO EQUOSOLIDALE e dell'ECONOMIA SOLIDALE E SOCIALE, prende vita in città un luogo di cultura e relazioni.

<https://www.coopintrecci.it/cosa-facciamo/coesione-sociale/bottega-del-mondo/>

CO-ENERGIA

Associazione nata per avviare progetti di Economia Solidale che puntano ad una responsabilizzazione etica, dal basso, dell'economia. Prendiamoci Cura è socio di Co-energia. Insieme si costruiscono progetti che possano sensibilizzare la popolazione su questi temi. In particolare si sviluppano progetti di rete sulla sovranità alimentare e sulla sovranità energetica. Nell'Economia Solidale la RELAZIONE rappresenta il "capitale" da cui partire. Ecco perché è importante la costruzione di una rete di relazioni tra tutti coloro che credono possibile un'altra economia.

<https://www.co-energia.org/>

COMETA, CONTRADA DEGLI ARTIGIANI, COMO

Nel 1986 due famiglie aprono il cuore e la casa a un bambino in difficoltà: ha inizio così la prima esperienza di accoglienza. Da incontro a incontro, di bambino in bambino, nel tempo si sviluppa una rete di accoglienza di famiglie ed amici che si costituiscono poi nel 2000 in Associazione Cometa. Nello stesso luogo si affianca la proposta educativa diurna: ogni giorno, dopo la scuola, un centinaio di bambini e ragazzi trovano in Cometa un'equipe di educatori ed insegnanti. L'aiuto allo studio, le attività ricreative e sportive diventano un'occasione per vivere insieme. Nel 2003, in un momento di grave emergenza educativa, viene fondato l'ente Cometa Formazione e vengono organizzati i primi corsi di istruzione e formazione professionale per dare un'opportunità concreta a ragazzi che avevano abbandonato la scuola senza alcuna prospettiva lavorativa.

<https://www.puntocometa.org/>

LABINCORTE RHO

LABInCorte è un'ASSOCIAZIONE CULTURALE con l'ideale di promuovere l'arte in tutte le sue forme ed espressioni.

LABInCorte è uno SPAZIO io ESPOSITIVO di oggetti e arredi sono rigorosamente opera di riciclo, recupero, upcycling, realizzati rigorosamente a mano. Carta, tessuto, ceramica. LABInCorte è un LABORATORIO in cui adulti e bambini possono imparare a lavorare con le mani per fare... rifare e... sperimentare.

LABInCorte è semplicemente ARTE, non solo come appagamento estetico, ma come strumento e modo per migliorare la qualità della vita.

<https://www.facebook.com/labincorte/>

LA CHIOCCIOLA, GIARDINO CONDIVISO

Un giardino condiviso a Rho. Uno spazio per tutti per imparare a coltivare, vivere e curare il verde cittadino in modo nuovo, coinvolgente e responsabile. Insieme a Prendiamoci Cura organizzano laboratori per grandi e piccoli.

<https://www.facebook.com/lachiocciolarho/>

BIBLIOTECA POPOLARE DI RHO

La Biblioteca Popolare di Rho, fondata il 12 ottobre 1908, è da più di un secolo un vivace centro culturale e di promozione della lettura. Inserita nel CSBNO collabora con le altre biblioteche della Città di Rho e promuove laboratori nelle scuole, mostre ed eventi. Dall'anno 2006 aderisce al progetto del Sistema Culturale del Rhodense (Si. Cu.Rho.). Possiede un significativo archivio di storia locale i cui documenti, in forma digitale, sono inseriti nel catalogo del Centro di Documentazione Locale, un progetto realizzato in collaborazione con il Comune di Rho e il CSBNO. Sostenuta dall'impegno di personale volontario, organizza visite guidate sul territorio per promuoverne la storia. Dal 1980 edita pubblicazioni di storia locale.

<https://www.facebook.com/Biblioteca-Popolare-di-Rho-351045658363799/>

FIAB RHO

Rho by bike è una sezione locale della Federazione Italiana Amici della Bicicletta (FIAB onlus), ente che si occupa della promozione dell'uso della bicicletta come mezzo di trasporto quotidiano e come mezzo per un turismo salutare e rispettoso dell'ambiente attraverso oltre 100 associazioni sparse in tutta Italia.

<https://www.fiabrho.com/chi-siamo>

FARE DIVERSAMENTE e OLTRE I PERIMETRI

Fare diversamente, la rete del volontariato e dei servizi alla persona del rhodense e #oltre i perimetri, progetto di welfare di comunità del territorio rhodense hanno ideato la Maratona di lettura che si è tenuta a villa Burba il 20 giugno 2021. Il tema era la CURA. Anche Prendiamoci Cura ha partecipato all'evento.

<http://www.farediversamente.it/>

<https://www.oltreiperimetri.it/>

COMPAGNIA DEI SELVAGGI

Una compagnia teatrale dalla formazione eterogenea (attori, danzatori, cittadini volontari, educatori, psicologi, arteterapeuti) la cui ricerca è mossa dal desiderio di dare voci possibili alle fragilità e alle diversità. Insieme a Prendiamoci Cura organizza laboratori di narrazione e di teatro presso i mercati contadini del circuito.

<https://www.facebook.com/compagniadelselvaggi/>

DESBRI DISTRETTO di ECONOMIA SOLIDALE DELLA BRIANZA dal 2004

Diversi sono i gruppi di lavoro che vanno dal turismo responsabile alle energie rinnovabili, dal co-housing alla sovranità alimentare. Un progetto particolare è MI FIDO DI NOI, una comunità sorretta da una moneta complementare (FIDO) che permette a tutti gli aderenti di scambiare beni, informazioni e conoscenze, ma anche competenze e professionalità, non più solo tramite la modalità del baratto ma attraverso una compensazione in Fidi, appunto come unità di valore (1 fido=6 minuti=1 €, 10 fidi=1 ora, 10 fidi=10 €).

Riferimento: Sara <https://desbri.org/>

ECONOMIA DEL BENE COMUNE

Siamo un movimento internazionale che propone un modello socio-economico etico in cui l'economia mette al centro il benessere delle persone e del pianeta. Ci rivolgiamo ad imprese, associazioni, enti locali, cittadini, famiglie e scuole per realizzare insieme questo cambio di paradigma lavorando come un ecosistema. Imprese, associazioni, enti locali, cittadini, famiglie e scuole possono utilizzare il Bilancio del Bene Comune per valutare il proprio contributo al bene comune. In Italia, il movimento EBC è diffuso attraverso la Federazione per l'Economia del Bene Comune in Italia – APS.

Riferimento Lidia, Sara <https://www.economia-del-bene-comune.it/>

Domenica 26 Settembre 2021

dalle ore **9.30** alle **19.00**, in piazza Visconti a **RHO**

L'Associazione 'Prendiamoci Cura'



Presenta la **12°** edizione di:

Prendiamoci **2021** Cura

Profumi, sapori e saperi tra passato e futuro

CONSUMO CRITICO e
CONSAPEVOLE,
RIUSO CREATIVO,
SPAZIO LABORATORI

AGRICOLTORI e
PRODUTTORI
BIOLOGICI e km 0

Laboratori con:



LABInCorte



LA CONTRADA
DEGLI ARTIGIANI

Laboratori teatrali con:

LA COMPAGNIA
DEI SELVAGGI



CAMINANTE



CO-ENERGIA con i progetti:
- Mi Fido di Noi
- Economia del Bene Comune

CIRCUITO CICLISTICO
PER BAMBINI 6 - 12 anni



patrocinio di:



Comune di Rho

ASSESSORATO
ALLA CULTURA

Tutto l'evento
sarà seguito da
RADIO MAST



www.prendiamocicura.it

**L'ACCESSO ALL'EVENTO,
DAI 12 ANNI IN SU,
SARÀ CONSENTITO SOLO
CON CERTIFICAZIONE VERDE
COVID-19 (GREEN PASS)**