



Approccio donna-donna

Storie

***la condivisione di storie come il miglior seme
di conoscenza***



Eliza Ntoulis – Marmeliza

L'idea è nata dall'enorme quantità di frutta prodotta nella mia zona e trasformarla in prodotti che sono strettamente legati alla tradizione locale. L'obiettivo è quello di produrre marmellate naturali, gustose e aromatiche con o senza zucchero, dolci, frutta secca e pesti senza zucchero, basati sul modo tradizionale di preparazione. Consiglio: niente è così facile come sembra, e ci vuole perseveranza e pazienza per raggiungere gli obiettivi!



 Naousa, Grecia



Aura Panousopoulou – YIAM

Barattoli che contengono i prodotti della terra greca, combinati con amore e fantasia. Il mio amore per la cucina e la necessità di trovare un modo per utilizzare i nostri prodotti agricoli dal 1999, sono stati i motivi per cui ho iniziato a lavorarli per noi e poi per venderli. Sono molto fortunata a fare quello che amo, e voglio credere che attraverso il mio lavoro sarò in grado di mantenere alcune ricette tradizionali. Nei miei prodotti proverò a mettere del materiale per insegnare ricette della cucina tradizionale greca, in modo che possano essere replicate in maniera moderna a casa di ciascun cliente.

Nei vasetti Yiam, troverete sapori puri fatti con molto divertimento, molta attenzione, molto gusto e sapori originali per tutte le vostre ricerche legate al buon cibo. In questi vasi ci sono marmellate, antipasti, pasticcini, torte al cioccolato e al sesamo, formaggi allo yogurt, cipolle caramellate con funghi, peperoni Florin dolci e piccanti, ketchup verde, pomodori verdi. C'è tutto l'amore per il gusto dei prodotti greci.



 Agia, Larissas, Grecia





Eleni Zotou – Golden Tree

Eleni Zotou è una ditta individuale o "one-woman business", una coltivatrice organico di alberi di di olive, e proprietario/produttore della marca Golden Tree. Golden Tree è stata creata con la visione di vendere prodotti agricoli direttamente dal produttore al consumatore. I nostri prodotti e sottoprodotti d'oliva sono prodotti in modo responsabile con l'osservanza di tutte le procedure di salute e sicurezza richieste, mentre la distribuzione dei nostri prodotti viene effettuata senza fornitori intermedi, per quanto possibile.



Kalives 63100 Chalkidiki, Grecia



Julijana Kiževska – PPG Julijana Kiževska

Sono stata impegnata nella produzione agricola negli ultimi 5 anni. All'inizio, mi occupavo esclusivamente della produzione dei campi, ma da due anni a questa parte, ho esteso la mia attività agricola alla viticoltura e alla coltivazione della vite. Sono proprietario di un vigneto che si estende su 2 ettari, di cui in una parte ci sono viti di vitigno autoctono di alta qualità Muscant Crocan. Anche se questo vigneto è per lo più coltivato da una "mano di donna", naturalmente, ho un aiuto significativo e il sostegno della mia famiglia.

L'azienda agricola è ancora nella fase iniziale, e considero la coltivazione di un vitigno di alta qualità Muscant Crocan come il mio vantaggio significativo. Si tratta di un tipo di uva unica al mondo che prospera solo qui sull'Isola delle Perle.

Sostengo e incoraggio le donne che sono impegnate nell'agricoltura o che vorrebbero essere coinvolte nella produzione agricola. Anche se è difficile impegnarsi nell'agricoltura, ha le sue bellezze e vantaggi. Direi alle altre donne di fare tutto ciò che fanno con amore e poi saranno ricompensate.



Pearl Island BB, Novi Bečej, Serbia





Slađana Radović – PPG Radović

Da molti anni, la mia famiglia è impegnata nella produzione agricola di ortaggi orientata al mercato (quasi 40 anni). Coltiviamo circa 0,8 ettari, di cui 0,35 sotto serra. I principali prodotti agricoli della nostra attività sono peperoni, pomodori e lattuga. Abbiamo una produzione sia invernale che autunnale, quindi coltiviamo lattuga in inverno, mentre le altre colture elencate le coltiviamo in estate e in autunno. Non abbiamo forza lavoro aggiuntiva. Io e le mie due sorelle gestiamo la produzione agricola con l'aiuto dei nostri genitori.

Penso che sia una buona opportunità e una possibilità per le donne di concentrare la loro attenzione sulla trasformazione dei prodotti agricoli, perché sono prodotti a più alto valore aggiunto, e sono più redditizi di quelli primari. Inoltre, la chiave per un'agricoltura competitiva e sostenibile sta nelle varie forme di associazione (organizzazioni, associazioni, cooperative). Il mio consiglio è di rivolgersi all'applicazione di metodi di produzione biologica o di certificare i prodotti. Inoltre, sarebbe auspicabile concentrare l'attenzione sul marketing. Prima di tutto, intendo la confezione e l'aspetto, e poi i canali di distribuzione (vendita diretta o online).



Sandra Božac – OPG Božac Sandra / Guranis

Alla stazione di Guran, vicino a Dignano, sulla strada per Barban, c'è una fattoria familiare e il turismo rurale Casa Rustica. Inoltre, ci sono Casa Vacanze e Camere.

La famiglia Božac vive in questa fattoria di famiglia dal 1992, quando ha avuto l'idea di ristrutturare la vecchia proprietà. Io sono la proprietaria di questa azienda familiare, e sono nata in questa tenuta.

Tutta la famiglia lavora diligentemente, godendo dell'arrivo di ogni nuovo ospite e aspettando con ansia ogni nuovo incontro con loro. Tutti gli ospiti intenzionali o passanti, sono i benvenuti alla tenuta Guran, ai nostri alloggi turistici e strutture di turismo rurale.

Durante il giorno, gli ospiti possono godere di bevande rinfrescanti o caffè. Per la colazione offriamo prelibatezze locali istriane, per lo più di produzione propria (varie marmellate, pane, salumi, formaggi, yogurt, frutta, dolci), così come la colazione biologica e la colazione secondo le esigenze speciali. Per il pranzo o la cena, prepariamo piatti tipici istriani (varie paste come fusilli, gnocchi, ravioli, pasta con vari sughi e stufati, e vari piatti di carne con i nostri prodotti - formaggio, prosciutto, ecc)

Oltre a un ricco menu di cibo crudo, offriamo anche una vacanza attiva con ciclismo, equitazione, avventure in quad, vela, canoa, nuoto, spa, trucco, passeggiate, escursioni nella natura, workshop, conferenze, intrattenimenti serali e molte altre cose interessanti importanti per la buona salute.



37251 Globoder bb, Kruševac, Serbia



St. Guran 21, Vodnjan 52215, Croazia



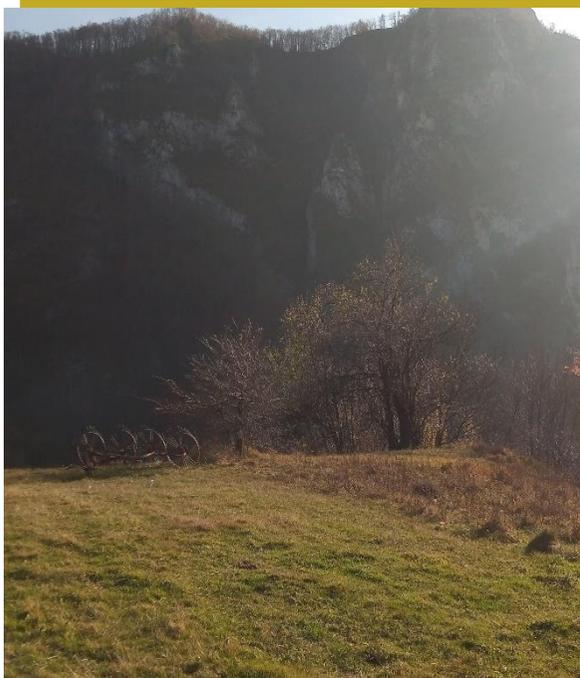


Tijana Marković – PPG “Marković”



La nostra azienda agricola Marković si occupa principalmente di allevamento di bestiame, anche se abbiamo anche piantato degli appezzamenti di lamponi, more e alcune prugne (che sono per uso domestico). Mio suocero ha iniziato questa attività circa 15 anni fa, poi mio marito ha continuato, e io mi sono unita a loro 5 anni fa. Lentamente, passo dopo passo, abbiamo sviluppato un'azienda agricola multifunzionale che ha prodotti di qualità e sani nella sua offerta durante tutto l'anno con una vendita prevalentemente diretta.

Credo profondamente che la salute sia nella natura. Non c'è niente di più bello che vivere in campagna, coltivare, respirare aria di montagna e consumare acqua e cibo puliti. Pertanto, mi sforzo di armonizzare la mia attività agricola con la natura e il rispetto dell'ambiente, in modo da poter offrire prodotti freschi e sani sul mercato. Consiglio a tutti di visitare i villaggi il più spesso possibile, aiutando così gli abitanti degli stessi a sopravvivere e guadagnarsi da vivere con il loro lavoro, e in cambio, danno cibo sano e di qualità.



Suvodanje, Valjevo, Serbia



Danijela Marković – PPG Marković

Potete trovare i prodotti presso: <https://zenskapijaca.rs/gazdinstvo-markovic/>
Danijela Marković è una giovane contadina della zona di Valjevo. Nella sua proprietà nel villaggio di Ogladjenovac, produce deliziose marmellate, dolci e succhi di frutta. Lontano dal rumore e dall'inquinamento, a 340 m di altitudine si trova il nostro villaggio. La nostra fattoria familiare "Marković" è immersa nelle sue bellezze, circondata da boschi, prati e sorgenti. La fattoria è tradizionalmente impegnata nella coltivazione di frutta, soprattutto prugne e more. Trasformiamo anche la nostra frutta e verdura in deliziose e sane conserve invernali fatte a mano, mantenendo la tradizione delle nostre nonne.

La caratteristica fondamentale e ciò che sottolineiamo con orgoglio è che puntiamo alla qualità, non alla quantità. Credo che la principale forza e il vantaggio della nostra azienda risieda nella conservazione della natura e dell'unicità del terreno su cui coltiviamo i nostri frutti, così come nella lavorazione accurata con ricette tradizionali, ma anche nella disponibilità di apprendere nuove conoscenze e competenze. Per le donne che sono contadine o che vorrebbero impegnarsi nell'agricoltura e produrre cibo fresco e sano, direi che la qualità e la pazienza sono la chiave del successo.



Ogladjenovac, Valjevo, Serbia





Jasmina Milivojević – PPG Jasmina Milivojević



Coltivo attivamente verdure dal 2013 e ho ereditato la casa da mio padre. Sono nato in Austria, ma la mia patria mi ha attirato con la sua bellezza, il clima e la terra fertile. Così sono nate nuove idee e il desiderio di provare nella mia attività. Pensando a cosa avrei potuto coltivare sui miei 2 ettari di terra fertile, ho deciso di trasformare le mie idee nella produzione di colture vegetali. Sono tornata nella mia patria, nel villaggio di Vrelo nel comune di Ub nel distretto di Kolubara, e ho iniziato a produrre verdure di stagione. Ho sviluppato la produzione di ortaggi su 4 ettari, di cui 2 di proprietà e 2 ettari in affitto. Nei campi, sotto il cielo aperto, produco verdure di stagione. 17 serre (ciascuna lunga 30 m) sono state installate su 6.000 metri quadrati per estendere la stagione di produzione di ortaggi durante tutto l'anno. Coltivo zucchine, peperoni dolci e cavoli da piante. Offro una varietà di tipi. Così i miei campi sono colorati quando maturano i peperoni gialli, verdi e rossi, quando i cavoli rossi e verdi coprono la terra o quando le zucchine fioriscono e danno frutti.

Lavorare in agricoltura è difficile e rischioso. Direi alle donne di produrre soprattutto prodotti sani e di qualità, perché la sopravvivenza del pianeta dipende da noi. Direi loro anche di non avere paura di entrare in questo tipo di produzione e di non essere timide di fronte alle sfide. Consiglio loro di diversificare la produzione agricola e di optare per più colture diverse perché se si perde su un raccolto, si può coprire con i profitti di altre colture.



Vrelo, 14210 Ub, Serbia



Via dell'Ovile 10 – 00052 Cerveteri (Roma), Italia



Federica Lops – Il Fuco e l'Operaia

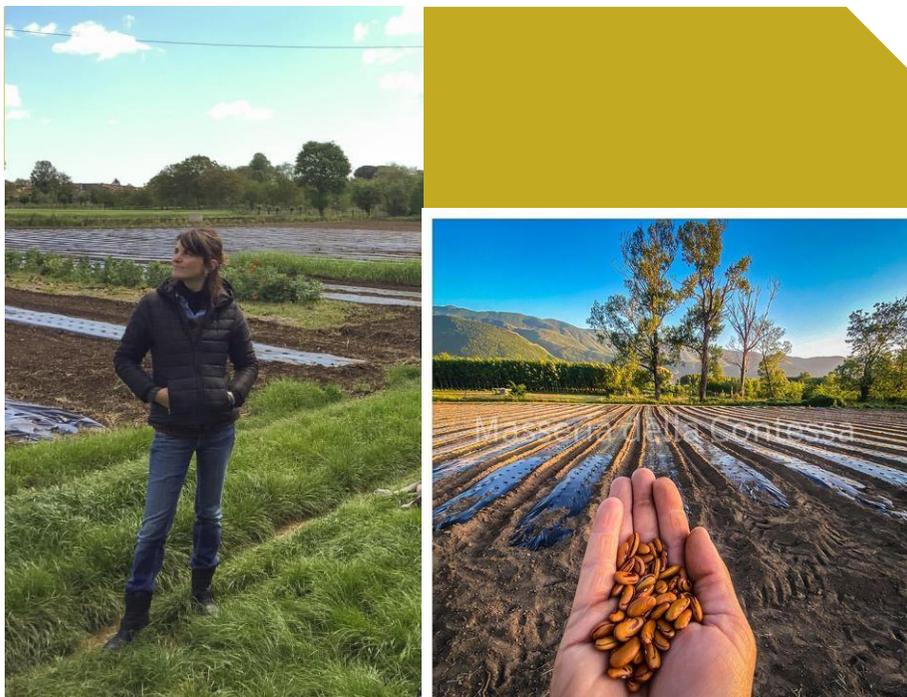
Il Fuco e L'Operaia è un progetto agricolo familiare che nasce dalla passione mia (Federica) e di Valerio, per l'agricoltura e l'allevamento naturale. Il progetto è nato nel 2014 e si è trasformato in una vera e propria azienda nel 2016 dove io sono la titolare e Valerio un dipendente. Oggi alleviamo più di 200 famiglie di Apis Mellifera Ligustica con il metodo permanente sul territorio di Cerveteri, coltiviamo un oliveto con più di 350 piante varietà Frantoio, Leccino e Pendolino. Produciamo miele millefiori, propoli, cera d'api e sciami; offriamo servizi quali impollinazione di colture in serra e in campo e recupero sciami. Ci occupiamo anche di ApiDidattica attraverso laboratori esperienziali rivolti a bambini e adulti, e proponiamo per eventi e matrimoni (bomboniere) a base di miele. Uno dei nostri principali canali di vendita è la vendita diretta, perciò abbiamo deciso di investire in e-commerce e campagne di social media marketing.



Giulia Antonuccio – Masseria della Contessa



Masseria della Contessa è un'azienda giovane, che rappresenta pienamente il famoso "ritorno all'agricoltura". Le linee guida che seguiamo sono rappresentate dal rispetto dell'ambiente e della natura. Per questo motivo, abbiamo scelto l'agricoltura biologica, le piccole produzioni e la diversificazione delle colture. Abbiamo anche scelto di coltivare piante benefiche per il terreno in quanto forniscono sostanze nutritive (legumi) e utili per l'ecosistema perché attirano insetti impollinatori come api e bombi (piante aromatiche e medicinali). Intendiamo "fare la nostra parte" cercando di proteggere l'ambiente e ridare dignità al mestiere di agricoltore, ottenendo così prodotti di ottima qualità. L'e-commerce ci permette di lavorare più facilmente per l'organizzazione e la logistica del nostro servizio di verdura porta a porta. Facilita anche l'acquisto da parte dei nostri clienti e ha sicuramente aumentato il numero dei nostri clienti. In termini di vendite, abbiamo avuto un aumento durante la serrata in quanto consegniamo porta a porta. Abbiamo avuto un rallentamento per quanto riguarda i fornitori di materiali necessari al nostro lavoro, le procedure in atto per il laboratorio di lavorazione, e un rallentamento per quanto riguarda alcuni bandi a cui stavamo partecipando che si sono arenati.



 Via Torre s.n.c. – 83018 San Martino Valle Caudina (AV) – Italia



Milena Predan – OPG Milena Predan



Siamo impegnati nella produzione di prodotti cosmetici da materie prime prodotte in azienda.

Nella nostra fattoria coltiviamo frutta e miele e produciamo prodotti cosmetici dal nostro olio d'oliva e dalle erbe medicinali (crema per il viso, latte per il corpo, olio, peeling, balsamo per le labbra, sapone).

Abbiamo iniziato la produzione di prodotti cosmetici nel 2011. All'inizio, saponi a base di olio d'oliva, e presto la produzione si è estesa ad altro. Tutti i nostri prodotti sono completamente naturali e si basano su materie prime coltivate nella nostra fattoria, senza l'aggiunta di parabeni e conservanti. Oggi, dalla nostra gamma, possiamo offrirvi prodotti a base di olio d'oliva.

Abbiamo anche organizzato durante la pandemia globale di quest'anno e completato il nostro sito web con un nuovo progetto: "Mercato interno web"

Iscrivendosi al "mercato web nazionale" abbiamo l'opportunità di: presentare in modo efficiente ed economico le produzioni, i prodotti, la tecnologia, l'ubicazione, costruire facilmente ed economicamente la visibilità dei nostri prodotti e del business nel suo complesso, scegliendo tipologie di vendita e piano di pagamento, e con una buona gestione del tempo.



1. maja 14, 52215 Vodnjan, Croazia





Aleksija Farina – OPG Farina



Le attività principali sono l'apicoltura, la frutticoltura, l'orticoltura e l'olivicoltura. L'apicoltura nella nostra fattoria risale al 1986. Da allora fino al 2008 per noi era solo un hobby fatto con qualche alveare. A causa del crescente interesse per il miele e altri prodotti delle api, abbiamo aumentato il numero di alveari a 15 e stabilito il nostro OPG. Oggi contiamo circa 50 alveari situati su due apiari stazionati, e i pascoli principali sono acacia e prato.

Incoraggiati dal fatto di avere un terreno libero con la possibilità di irrigazione, lo stesso anno (2009) abbiamo iniziato con la piantagione di prova di more e lamponi.



Rendendoci conto che il suolo e il clima sono adatti, ogni anno abbiamo lentamente ampliato le piantagioni perché l'interesse per questo tipo di frutta è cresciuto, soprattutto perché la coltivazione è completamente adattata ai principi ecologici. Oggi, i lamponi e le more coprono una superficie di 0,4 ettari. I lamponi sono soprattutto specie che fruttificano più volte all'anno, mentre le more rendono una volta all'anno, e il loro raccolto dura circa 40 giorni durante luglio e agosto. Nei prossimi anni, abbiamo intenzione di espandere le piantagioni fino a 1 ha, e con l'ingresso nella supervisione ecologica dal 06-2015 vogliamo garantire ulteriormente la nostra clientela a mangiare frutta e verdura sana e coltivata biologicamente.

Anche se la parte più anziana della famiglia (i genitori) ha coltivato verdure per molti anni, con l'aumento della domanda di cibo coltivato biologicamente, abbiamo iniziato a produrre vari tipi di verdure coltivate biologicamente all'aperto. Le coltivazioni più comuni sono patate, cipolle, varie erbe, pomodori, peperoni, legumi, verdure a foglia, zucche e altre verdure stagionali.

Oltre alle api, alla frutta e alla verdura, coltiviamo anche ulivi che sono stati piantati alcuni anni fa. Abbiamo circa 200 ulivi, la maggior parte dei quali sono varietà di Leccino, Pendolino e leggermente più piccole varietà istriane Bilica.

La situazione della pandemia di COVID ci ha portato a vendere tutti i nostri prodotti esclusivamente sulla porta di casa, nelle fiere specializzate di prodotti autoctoni in tutta l'Istria e attraverso il mercato web.



Farini 16, 52463 Višnja, Croazia

