



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

PRODUTTORI LOCALI E BIOLOGICI

Coniugare genuinità e qualità del prodotto con la salvaguardia della salute e dell'ambiente è possibile. Per recuperare il controllo su ciò che si mangia e, allo stesso tempo, per valorizzare il proprio territorio occorre ricostruire il rapporto diretto di fiducia tra produttore e consumatore interrotto dall'arrivo della grande distribuzione.

Ecco, allora, l'ingresso di alcuni prodotti della filiera corta nelle Botteghe della Cooperativa Garabombo...

COOPERATIVA SOCIALE CORTO CIRCUITO



Costituita nel maggio del 2009, consorzia produttori (agricoltori, trasformatori e piccoli artigiani) e consumatori del territorio di Como con lo scopo di:

- promuovere il consumo responsabile;
- offrire prodotti di filiera corta.

Fornisce inoltre servizi socio-educativi e di formazione (auto-produzione) e realizza attività di compravendita.

I prodotti, venduti a un prezzo giusto e trasparente, sono di prima qualità: biologici, locali, rispettosi dell'uomo e dell'ambiente grazie alla riduzione di trasporti e di imballaggi.

CORTO CIRCUITO supporta le reti locali dei **GAS** (Gruppi di Acquisto Solidali).

È possibile prenotare cassette di frutta e verdura della Cooperativa Corto Circuito (l'arrivo è settimanale) presso:

- ⤴ Il Ponte, Cantù;
- ⤴ RAM, Lomazzo;
- ⤴ La carovana del Sale, Mariano Comense;
- ⤴ Encuentro, Lurate Caccivio;

▲ Xapurì, Lentate sul Seveso.

Inoltre, in alcune di esse è possibile acquistare la farina (di tipo 0 e semi-integrale) e i sughi sempre di produzione a Km 0.

AZIENDA AGRICOLA GIUSY – BINAGO



Saporiti e gustosi sono i formaggi caprini prodotti nell'**Azienda Agricola Giusy** a Binago: yogurt, stracchini, caciotte, taleggi, blu di capra... tutto prodotto con la Tecnologia EM, cioè sfruttando i principi e le proprietà dei Microrganismi Effettivi.

Questi ultimi sono una miscela di microrganismi geneticamente non modificati (batteri della fotosintesi e dell'acido lattico, oltre a lieviti) la cui formula simbiotica è stata riscoperta, nella natura, da un docente di agraria, Teruo Higa. Gli EM possiedono un effetto rigenerante ovunque li si voglia impiegare e migliorano, dunque, le proprietà qualitative degli alimenti.

Oltre a questo vi sono i naturali benefici del latte di capra (maggior contenuto di acidi grassi essenziali, maggiore digeribilità, più contenuto di calcio).

Da acquistare presso la Bottega Garabombo di Como!!!