



in partenariato



in collaborazione



REGIONE BASILICATA



Erasmus+



**Corso EuroMediterraneo
di Giornalismo Ambientale** Laura Conti

XVI Edizione

Maratea Villa Nitti
9 ottobre - 17 Novembre 2017

Arrival at the
railway station

Our logo



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scamBioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

Where we started

Our goals

- Advertising of critical consumption of food
- Support to the local economy
- Environmental sustainability
- Food safety
- Price reduction
- Advertising of Fair Trade





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

We create the Local Purchase Group
of the «Legambiente» Club of
Potenza

partnership

New projects 2008 - Regione Basilicata

Association of representatives of Italian
farmers "Coldiretti" of Basilicata –**relations**
with producers

Social Guild «UNA TERRA» – **Shop of the**
Fair trade «Legambiente» Basilicata
ONLUS

Environmental security service «Legambiente»
Potenza

The financial credit

The birth

4000€



Citizens awareness



ASSOCIAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA

LEGAMBIENTE
Circolo di Potenza

COLDIRETTI
BASILICATA

BIO DOMENICA
XII edizione

I VALORI DEL BIO
Sociali Ambientali Economici

Domenica 16 Ottobre
Via Pretoria
dalle 10.00 alle 22.00

Vi aspettiamo presso lo stand del Circolo Legambiente Potenza con:
- Gruppo d'Acquisto Ecologico (GAE)
- Commercio Equo-Solidale
- Gruppo d'Acquisto Solare
- Tesseramento 2012

Riceverai,
con una piccola offerta,
un simpatico sacchetto
di mele biologiche

IN COLLABORAZIONE CON:
altropotenza

Legambiente Circolo
Ken Siro Wiwa
0971.441541

Info:
www.biodomenica.it
gae@legambientebasilicata.it

- **Bio Sunday**
- **I do the right shopping**
- **information material**
- **Training at school**



Project G.A.E.

- weekly shopping list (excel file)**
- weekly delivery (Monday) via newsletter**
- order closure (Wednesday)**
- delivery of producers (Thursday evening / Friday morning)**
- delivery to members (Friday afternoon)**



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

The beginning of the Shopping Group - 16 February 2010

Conclusion of the experimental intervention:

- 2 shopping lists sent
- 11 producers involved
- 150 contacts in the mailing list
- 20 orders on average per week

Legenda
U.M. Unità di misura
ordine quantità desiderata con riferimento all'unità di misura ex. 0,5 kg
pz. pezzo - indicare il numero di pezzi desiderato

da inviare entro le 17.00 del 16/02/2010

consegna della spesa Venerdì 19/02, ore 16.00 - 19.00

nome e cognome _____ TOTALE ordine _____
data dell'ordine (non usare il punto per separare le cifre) _____

PRODOTTI	prezzo	U.M.	ORDINE	Euro
"cassetta dell'ortofrutta"	10,00	pz		
piccola trasformazione latte Pandolfo, Gallicchio (Pz)				
Formaggio pecorino semi stagionato in confezioni sotto vuoto	12,60	kg		
Caciocavallo semi - stagionato in confezioni sotto vuoto	12,60	kg		
Farina di Grano Carosella tipo 00 solo in sacchetti da 5 kg	6,00	pz		
Farina di grano duro Cappelli solo in sacchetti da 5 kg	6,00	pz		
Olio extravergine di oliva con certificazione BIO Lattina da 3 o da 5 litri	7,00	Litro		
Olive nere da mangiare tipo Majatica	10,00	kg		
ca del mondo - Unaterra Via Plebiscito Potenza				
Caffè miscela classica 250 gr	2,50	pz		
Caffè miscela intensa 250 gr	2,40	pz		
Caffè miscela pregiata 250 gr	2,70	pz		



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

- **6 years of continuous activity**
- **300 contacts in the mailing list**
- **20 Lucanian agricultural producers and the Fair Trade Shop in Potenza**
- **4 national civil service projects (24 VOLUNTEERS)**
- **Involvement of the children in charge USSM of Potenza (internship)**
- **Involvement of subjects on parole**



	prezzo	U.M.
Azienda Agricola Pandolfo Felice - C.da Cervone, snc Gallicchio (PZ)		
Caciocavallo stagionato (s.v. da circa 300 gr)	€ 15,50	kg
Farina di grando duro "Senatore Cappelli" (in sacchetti da 5 kg)	€ 7,00	pz
Farina di grano tenero Carosella tipo "0" (in sacchetti da 5 kg)	€ 7,00	pz
Olio Extra Vergine Di Oliva (lattina da 3 litri)	€ 24,00	pz
Oliva informata nera - tipo Ferrandina (confezione da 400gr.)	€ 5,00	pz
Pecorino stagionato (s.v. da circa 300 gr.)	€ 15,50	kg
Az. Agricola "La terra dei mulini" - Trecchina (PZ)		
Funghi cardoncelli	€ 7,00	kg
Az. Agricola BIOLAND - San Mauro Forte (da agricoltura Bio)		
Cicerchie biologiche (500 gr)	€ 2,85	pz
Zuppa di legumi (500 gr)	€ 2,85	pz
Zuppa di farro (500 gr)	€ 2,85	pz
Az. Agricola Anna Affinito - Taverna Centomani (PZ)		
Latte "nobile" fresco (bottiglia in vetro da 720 ml)	€ 1,50	pz
Yogurt naturale (125 gr.)	€ 1,10	pz
Yogurt cereali (125 gr.)	€ 1,10	pz
Yogurt albicocca (125 gr.)	€ 1,40	pz
Yogurt naturale (500 gr.)	€ 2,90	pz
Yogurt cereali (500 gr.)	€ 2,90	pz
Yogurt albicocca (500 gr.)	€ 3,60	pz
Stracchino (250 gr)	€ 3,60	pz



The
products we
sell



Caseificio Mecca Daniela - Avigliano (PZ)		
Mozzarelle (confezione da circa 500 gr)	€ 4,70	pz
Ricotta (da circa 250 gr)	€ 2,00	pz
Scamorza (circa 450 gr)	€ 4,50	pz
Treccia all'acqua (circa 300 gr)	€ 3,00	pz
Treccione (circa 500 gr)	€ 5,00	pz
Toma (circa 300 gr)	€ 2,80	pz
Az Agricola Bascetta - Tursi		
Arance Tarocco rosse (padella da circa 5 kg)	€ 4,00	pz
Arance Tarocco rosse (Tursi)	€ 1,00	kg
Arance Washington (padella da circa 5 kg)	€ 4,00	pz
Arance Washington (Tursi)	€ 1,00	kg
Cavolfiore (da circa 1 kg - TURSI)	€ 1,20	pz
Cicoria catalogna	€ 1,50	kg
Clementine (Tursi)	€ 1,20	kg
Finocchio	€ 1,30	kg
Lattuga romana (Tursi)	€ 1,20	pz
Limoni (Tursi)	€ 2,00	kg
Mandarini avana (Tursi)	€ 1,20	kg
Scarola Indivia Riccia (Tursi)	€ 1,10	pz
Zucca Rossa (fetta da circa 1 kg)	€ 1,00	pz
Cavolo verza (Tursi)	€ 1,50	pz



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

240 <<shopping lists>>

G.A.E numbers

	Economic Value	Monthly Sales	VEGETABLE AND FRUIT/kg
Average	€ 560,00	35 - 40 x 15,00 €	300
TOT.	€ 135.000,00	9.000	72.000



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso



"il bio in tavola"

14 marzo 2013 alle ore 20.30
Ristorante "mozart"
(Via Isca del Pioppo - Potenza)

LEGAMBIENTE
Circolo di Potenza
Ken Saro Wiwa

il Soroptimist International Club di Potenza e
il Circolo legambiente "ken Saro Wiwa"
sono lieti di invitarla alla seconda edizione di
Io faccio la Cena Giusta

marloglu@tiscali.it

legambientepotenza@gmail.com
tel. 0971441541



I have the right dinner



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

Una cena-conversazione al Mozart di Potenza. Un'occasione per capire quel che mangiamo

La Basilicata si racconta a tavola

Una serata per discutere di biologico. E arrivano solo piatti vegetariani

Leonardo Angelone, l'azienda a Policoro

PER lui l'agricoltura è una vera e propria filosofia. Non ci si improvvisa. E soprattutto va fatta provvista. E soprattutto va fatta



nel rispetto della natura. E per questo che Leonardo Angelone, titolare di un'azienda agricola di Policoro dal 1999, pretende per un'agricoltura non solo biologica ma biodinamica. Poco invasiva nei confronti della natura, ne sfrutta le energie. Un esempio? Quello di piantare alcune qualità a seconda delle fasi lunari. Bandito ogni tipo di pesticida. Regolarmente certificata Icoe, l'azienda ha adottato come principali pratiche

Pasquale Caputo è Mons Clarus

MONS Clarus, ovvero Chiaromonte. Pasquale Caputo con la sua azienda non vuole solo procurarsi un



reddito, ma rappresentare un territorio, il suo territorio: il Parco nazionale del Pollino. I suoi profumi, i suoi sapori, i suoi odori e colori. L'ultima scommessa su cui ha puntato Pasquale è il birraio farro, una bionda doppio malto dal gusto fresco che dal connubio di mastri birrai esperti e prodotti originali, testimonia la possibilità di dar vita a qualcosa di nuovo ed efficace con materie cento per cento lucane senza mai recidere il legame con la tradizione e con

Daniela Pandolfo lavora in Val d'Agri

E' in rappresentanza del papà Felice, a cui l'azienda è intestata. Punto di forza di questa



azienda nel cuore della Val d'Agri è infatti la conduzione familiare. Nel Comune di Gallicchio, riprende un altro settore fondamentale dell'agricoltura lucana: la pastorizia. L'azienda è infatti tradizionalmente dedicata all'allevamento, alla trasformazione di latte bovino ed ovi-caprino e alla coltivazione di un'antica varietà di grano, "Senatore Cappelli". Produce anche olio con certificazione biologica.

Corrado Salvatore arriva da Pisticci

RIESCE a condensare i profumi mediterranei in piccole quantità di aromi dal sapore anafico. Su



circa 24 ettari di pianura irrigua si dedica principalmente alla coltivazione, essiccazione e confezionamento di piante aromatiche e officinali. Tra i suoi fiori all'occhiello, il peperone dolce, varietà autoctona della Basilicata, presente nella maggior parte del territorio lucano. Biologico è la parola d'ordine. L'azienda fa vendita in azienda e ha anche punto vendita extra-aziendale. Da giugno a settembre è a Marina di Pisticci presso il Lido 48.

I have the right dinner



Objective: to identify and protect catering companies that want to differentiate themselves for a typical, traditional and quality food and wine offer.

- Chamber of Commerce of Potenza**
- Legambiente Basilicata Onlus,**
- The Chefs Association from Potenza**
- Confcommercio (commerce organization)**
- As.Com.**

The Mark



RISTORANTI

PALAZZO GALA

Acerenza 0971 741616
info@palazzogala.it
www.palazzogala.it

ANTIPASTO

Crostone di pane dop di Matera con fusione di provolone podolico, peperone crusco di Senise e salsiccia a punta di cottolo di Cancellara.

PRIMO

Cavatelli di pasta fresca con fagioli di Sarconi

SECONDO

Lonzino di suino nero al miele lucano e flan di melanzana dop di Rotonda

DESSERT

Mousse di ricotta vaccina azienda Lioi oppido lucano Aglianico del vulturne.

RISTORANTE 1001

Avigliano 0971/700529
ristorante1001@email.it
www.ristorante1001.com

Aperitivo con stuzzichini

ANTIPASTO

Prodotti tipici locali

PRIMO

Ravioli fatti in casa farciti di ricotta e funghi porcini in salsa tartufata

SECONDO

Capocollo di maiale con peperoni all'aceto e olive verdi

DESSERT

Dolce tipico aviglianese (tarallo con glassa) Vino Aglianico del Vulture e acque minerali di Rionero in vulture, caffè.

PIETRA DEL SALE

Avigliano 0971 87063
ristorante@pietradsale.it
www.pietradelsale.it

ANTIPASTO

Rustico di Baccalà in Stoglia

PRIMO

Ciupigliardi di Baccalà (Minestra di Baccalà, Verza e sponzali)

SECONDO

Trancio di baccalà e patate cotte sotto la cenere

DESSERT

Raffiolo Aviglianese Aglianico del Vulture, Acqua Minerale, Caffè.

LA TAVERNA LUCANA

dell'Hotel Sette e Mezzo
Castelluccio Superiore 0973 663274
sette.mezzo@tiscali.it
www.hotelsettemezzo.it

Preferiamo la prenotazione

Antipasto

Salumi del Pollino Frittelle di melanzane rose DOP Patate ammacca ammacca con peperoni cruschi IGP Pecorino castellucese con confettura di fichi

PRIMO

Ravioli cuor di Lucania (ripeni di ricotta e baccalà, burro, salvia peperoni cruschi IGP e scaglie di cacio ricotta), Gnocchetti di patate con zucca e melanzane rose DOP

SECONDO

Vechiarelle di cotica con fagioli poverelli bianchi DOP, Filettuccio di maiale con mollica di pane e rosmarino selvatico, Contorno Tortino di patate schiacciate, cotto nel forno a legna in terrina di terracotta, con mozzarella, pancetta e melanzane rose DOP

DESSERT

Chinulidri alla castellucese con ripieno di castagne

Acqua e ¼ di vino locale.

IL BECCO DELLA CIVETTA

Castelmezzano 0971 986249
prenotazioni@beccodellacivetta.it
www.beccodellacivetta.it

Prenotazione obbligatoria

ANTIPASTO

Uova di gallina allevata a terra al tegamino con tartufo nero uncinato

PRIMO

Tagliatelle con salsa di mozzarella, manteca lucana e tartufo bianco pregiato (tuber magnatum pico), 1 bicchiere dry muscat delle cantine di Venosa.

LE GOURMET

Corleto Perticara 0971 963855
ristorante.legourmet@gmail.com

ANTIPASTO

Cubo di Focaccia alle olive di Ferrandina con rocher di baccalà e crema di patata al carbone vegetale

PRIMO

Malfatti al Mischiglio "Mulino Arleo" su fonduta di pecorino di Filiano Dop con ragout bianco di Agnello delle Dolomiti Lucane e julienne di carciofo croccante

SECONDO

Trancio di baccalà "Arraganato" alla Corletana

DESSERT

Raviolo di castagne "aperto" con mousse al pistacchio di Stigliano e gelee all'arancia straccia di Tursi.

VECCHIO MULINO

Guardia Perticara
0971 964357 - 349 7413091
www.vecchiomulinoristorante.it

ANTIPASTO

Salsiccia strisciolata su purea di castagne Frittata Vecchio Mulino

Pecorino con marmellata di fichi

Zuppa di fagioli di Sarconi in bruschetta

PRIMO (a scelta)

Ravioli di ricotta ai funghi del bosco guardiese Bilin band con lenticchie

SECONDO (a scelta con contorno)

Agnello ammolcato con peperoni cruschi in pastella

Salsiccia paesana con patate al forno

DESSERT

Torta di Maria Un pan di Spagna da favola! 1/4 di vino della casa Grotтино di Roccanova, acqua minerale, coperto inclusi.

Tutti i piatti sono conditi con olio extravergine di oliva della nostra terra.

PANAINO

Lauria 0973 823920

panaino@tiscali.it
www.ristorantepanaino.it

Prenotazione consigliata

ANTIPASTO

Tortino di patate di Terranova con cicoriele su purea di Fagioli, Crostino di pane con Lardo lucano speziato e Polenta croccante con peperoni cruschi, Soppresata del Pollino, Caciocavallo podolico con confettura di fichi nostrani

PRIMO

Laganelle con fagioli bianchi di Rotonda e peperone pestato, Cavatelli ammolcati con scaglie di ricotta salata

SECONDO

Capocollo di maiale rosolato all'Aglianico del Vulture, Salsiccia locale alla brace, Trifolata di melanzane

DESSERT

Crostata con ricotta e coulis di ribes nero

DESSERT

Vino Basilicata rosso IGP, Acqua naturale di Sorgente.

2° Week End Gastronomico

28.29.30 novembre 2014



SCORRI
LE PAGINE
PER SCEGLIERE
IL TUO
MENU'

Lo mangio lucano... è dieta Mediterranea





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

Urban orchards





COMUNE DI POTENZA

COMUNITA' A RACCOLTA oltre il proprio orticello
Progetto preliminare: Orti Urbani - Macchia Romana

Elaborato 01
INQUADRAMENTO TERRITORIALE

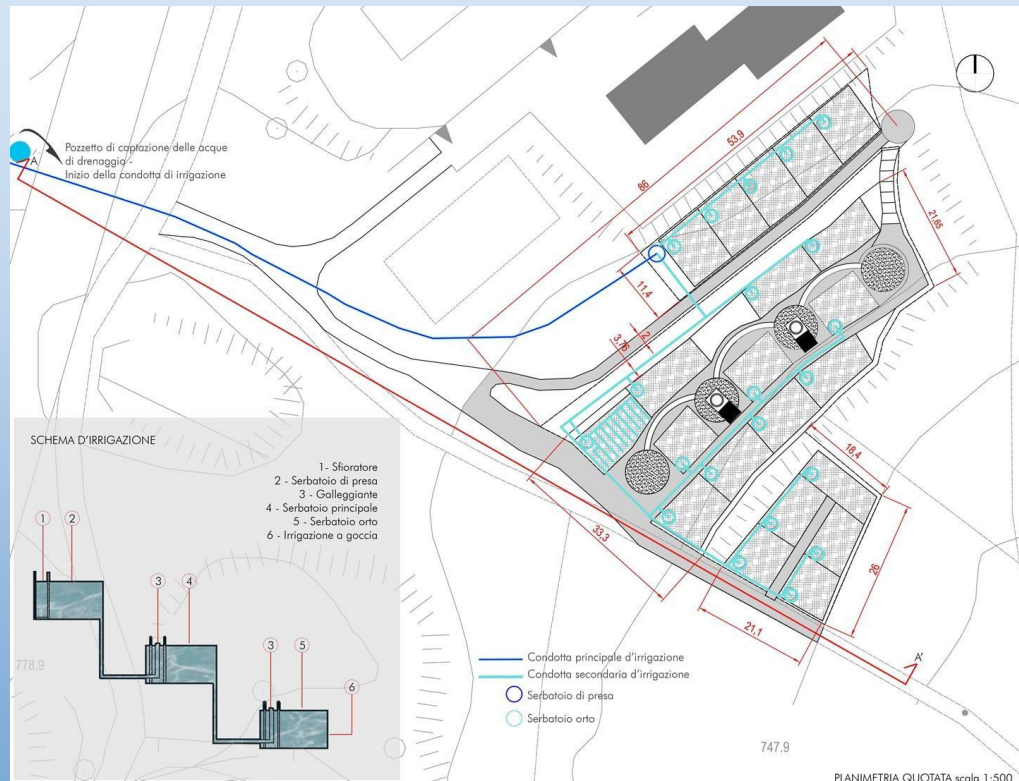
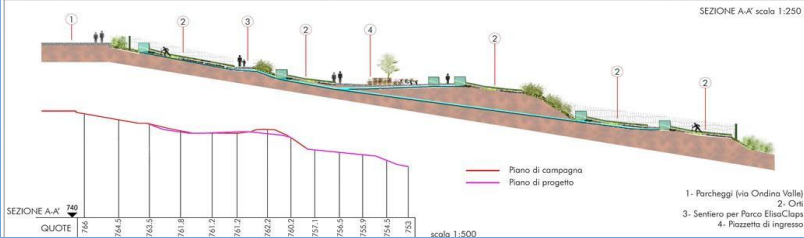


Il progetto è stato finanziato dal Fondo dell'Osservatorio Nazionale per il Volontariato - Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (ex legge 266/1991).





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

La bellezza dei luoghi...





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





«Legambiente Basilicata Onlus»: Our partners

- Agency national park of the Lucanian Val d'Agri Lagonegrese Apennines
- High school for Industry and Craft "Giovanni Giorgi" of Potenza
- Legambiente "Ken Saro Wiwa" Potenza
- RI.PLASTIC s.p.a.
- UNATERRA Company coop. Social in r.l.
- Municipality of Potenza - U.D. Environment, Parks and Energy
- Cultural Association << Artistic Craft Pole >>



CON IL SOSTEGNO DI



Objectives :

- 1. To encourage and share good practices of prevention and reduction waste**
- 2. To guide the choices of consumers and public authorities towards more aware purchases**
- 3. To trigger processes and experiences of fair economy in Basilicata**
- 4. To support and encourage a local development based on the proper use of natural and environmental resources**

GREEN STATIONS: agreement between RFI e Legambiente

- **Where good intentions meet good practices and become good economy.**
- **This is the idea based on the agreement signed by Legambiente, the Italian State Railways and the Italian Railway Network for the recovery of unused stations in various territories in Italy, to propose projects with social aims of public interest for the environmental protection, to carry out civil protection activities, to promote educational, naturalistic, historical and cultural tourism, for cultural rediscovery and to increase the importance of certain values that our territories preserve.**
- **The project was born thanks to the agreement protocol between RFI and Legambiente called GREEN STATIONS.**
- **This pilot experiment is implemented at the old freight terminal of Potenza upper station, the building is under refurbishment planned in the Preliminary Project, will host a Center for environmental sustainability and cultural and social protection called "Green Station ". The foreseen activities will be carried out thanks to the support of «Fondazione con il Sud», through the "Verso Rifiuti 0" another project and with the partnership of the Municipality of Potenza.**



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





The place is a "spatial reality where the identity, the relationships and the history of those who live there, are registered," wrote the anthropologist Marc Augè.

We have intended to transform the aforesaid station otherwise abandoned, into a place that will be the site of ScamBioLoGiCo, or a 0 km. shop, where there will be sold unpackaged and fair trade products. Not only a shop, but even shared spaces where to carry out and share activities, laboratories, barter, exchange of ideas, goods, values and competences. Moreover, the station has always been a place of exchange and meeting.





Put in place a functional and refurbished building, has the purpose to bring benefits of regeneration and liveability around the Station and the neighborhood, by providing the city with a landmark for promoting activities of "good practices" for environmental safeguard.

On the basis of these principles, the project of refurbishment of the building, even from the energetic point of view, has had as its guidelines the use of bio-compatible construction materials and techniques, the preference for dry-type construction techniques, the intention to select and use raw and recycled materials as much as possible, everything with the aim of achieving a certification of energy consumption class A.



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso



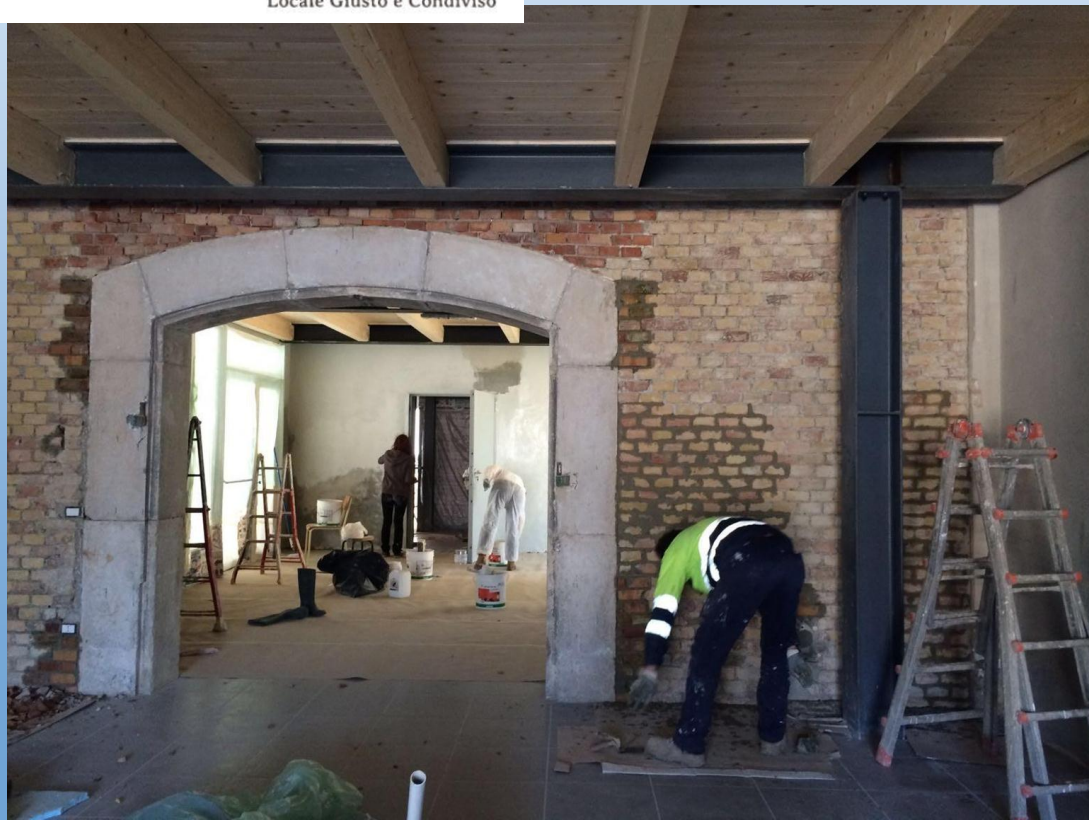


scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso



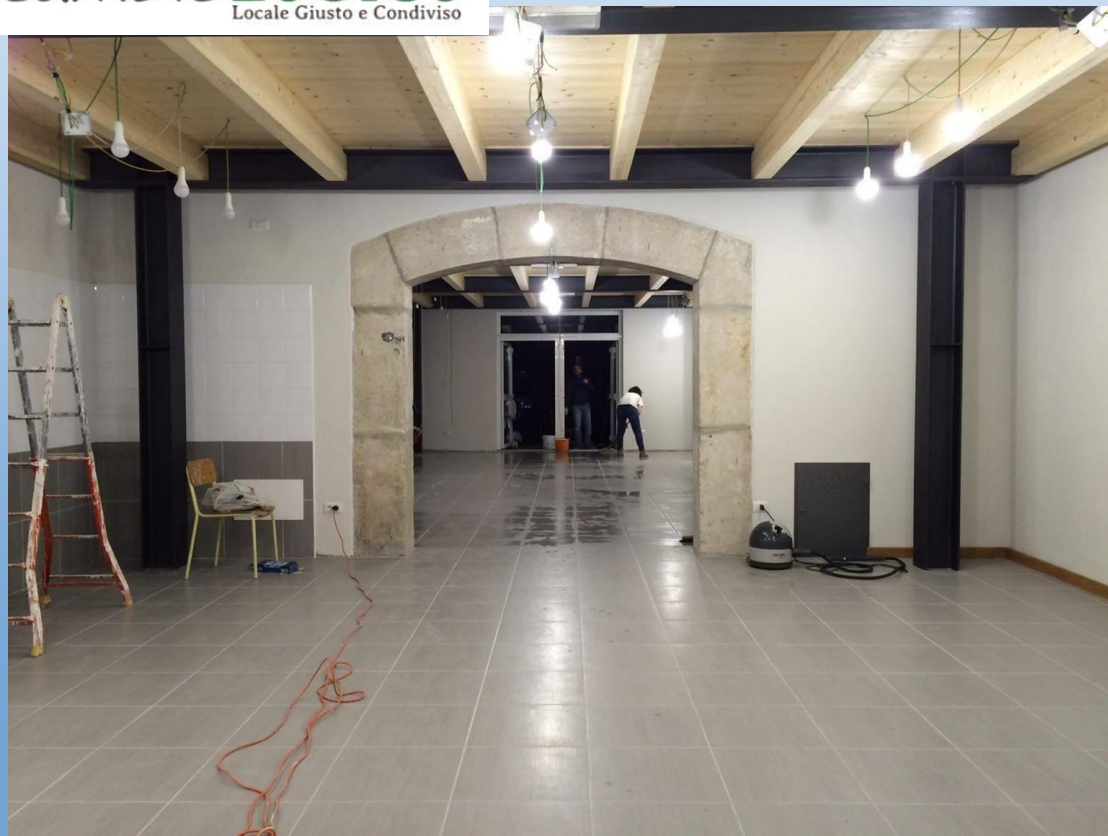


scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso



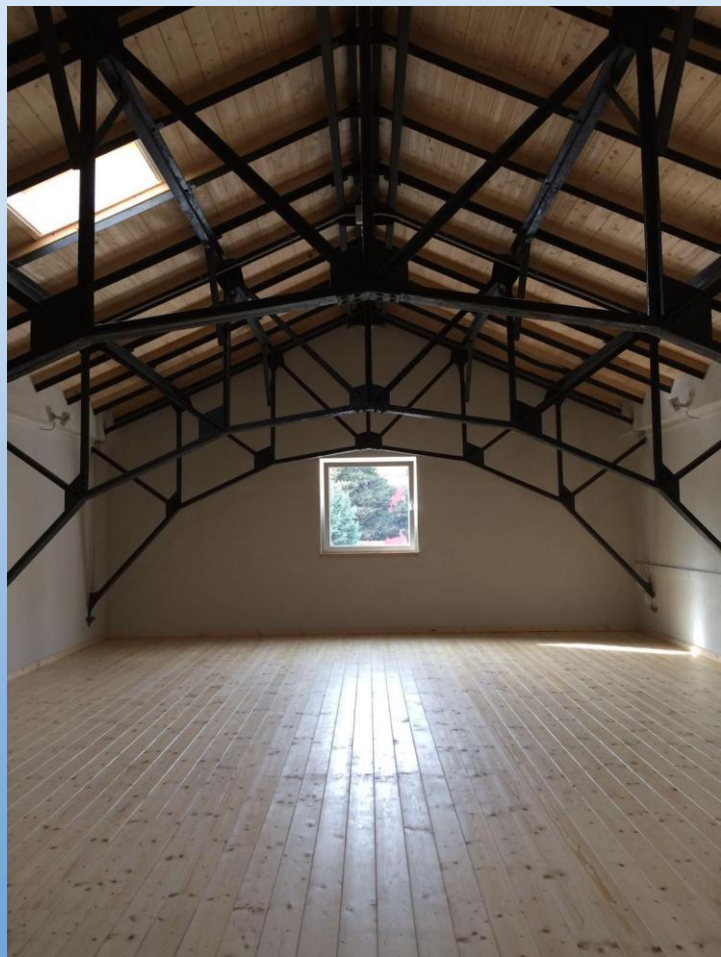
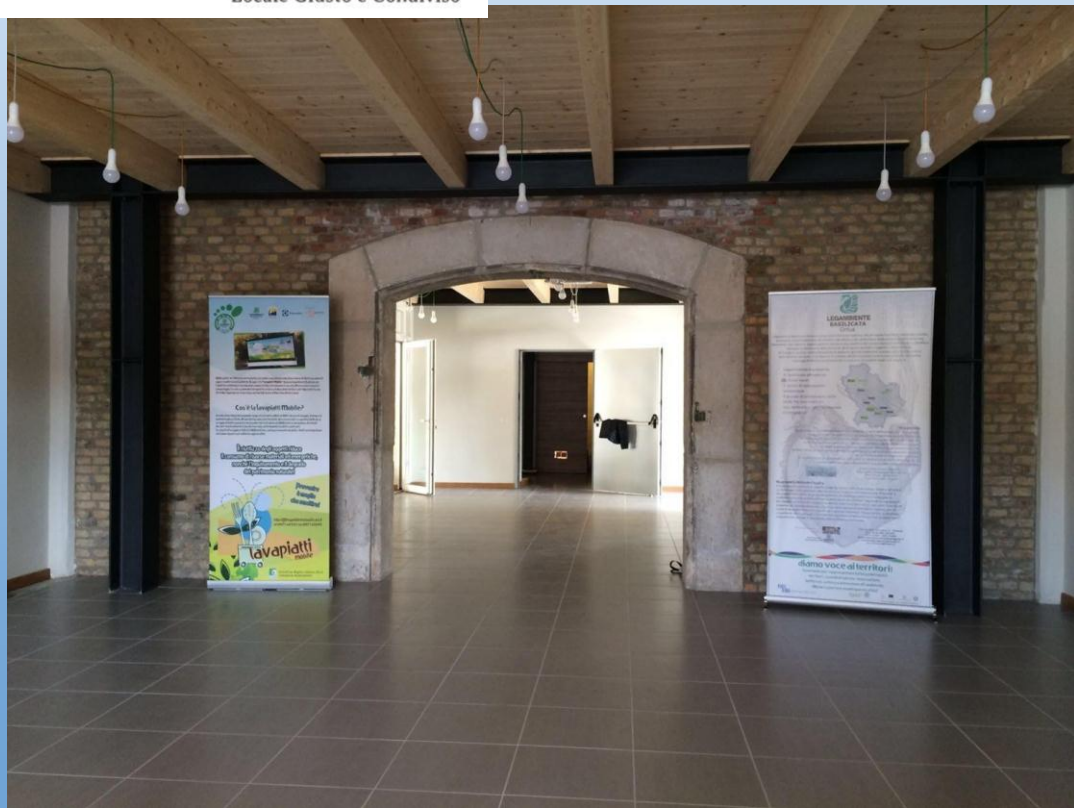


scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso



INNOVATIVE PARAMETERS (used for the refurbishment of the site)

Walls: outer coat with semirigid panels of 16 cm thick rock wool, which brought the walls to a total transmittance value between 0.21 W / m²K and 0.19 W / m²K (for walls in traditional perforated brick blocks, or solid brick walls UNI).

Coverage: package consisting of fir wood planks of a 16 cm layer of fiber wood, ventilation slats and insulated steel sheet panels with expanded polyurethane (from an existing roof) for a total transmittance of approximately 0.19 W / m²K.

External doors and windows: PVC(polyvinyl chloride) windows with 6 chambers $U_f = 0.85$ W / m²K with triple soft-coated glass composed by safety glass and two air chambers with argon gas, with total transmittance up to about 1.10 W / m²K depending on the type of frame and in any case always ≤ 1.5 W / m²K.

FLOOR: ground floor consisting of concrete cast on crawl space, insulated by polystyrene foam ,type XPS of 5 cm, 8 cm lightened screed and 1 cm porcelain stoneware floor with total transmittance equal to 0.24 W / m²K

Energy Production: Photovoltaic plant with peak power of 16.3 kWp. Photovoltaic modules installed: Brand: Hanwha Q CELLS GmbH; Model: Q.PRO -G4-255 Inverter installed in the plant: Brand: ABB; Model: PVI-10.0-TL-OUTD

Produced on March 31st 2016, up to now it has produced 14.783 kWh

**Air conditioning system: hydronic heat pump
2 heat pumps Aermec mod ANK050HA of 16.12 Kw**



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso

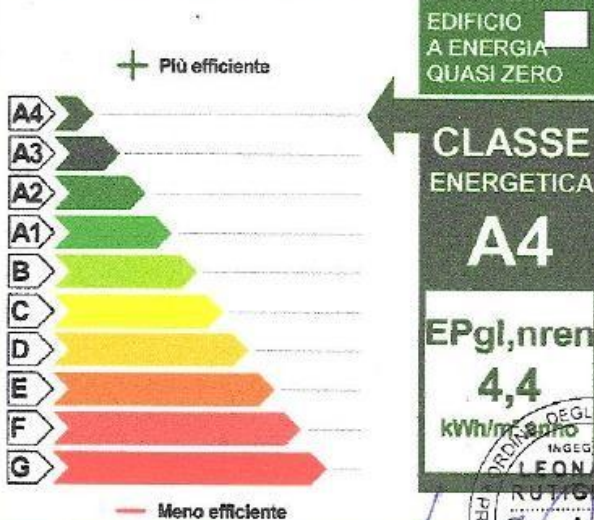
PRESTAZIONE ENERGETICA GLOBALE E DEL FABBRICATO

La sezione riporta l'indice di prestazione energetica globale non rinnovabile in funzione del fabbricato e dei servizi energetici presenti, nonché la prestazione energetica del fabbricato, al netto del rendimento degli impianti presenti.

Prestazione energetica del fabbricato

INVERNO	ESTATE

Prestazione energetica globale



Riferimenti

Gli immobili simili a questo avrebbero in media la seguente classificazione:

Se nuovi:

A4 (14,8)

Se esistenti:





1st April 2016 - 30th September 2017

18 months

	total production PV	production certified	network entry	self-consumption	Consumption by enel
	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh
inv 1	19.386				
inv 2	19.143				
total	38.529	38.118	28.436	9.682	12.987
	lost production CO2				
			Kg		
		inv 1	11.050		
		inv 2	10.912		
		total	21.962		



scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso





scambioLoGiCo
Locale Giusto e Condiviso



THANKS FOR YOUR ATTENTION!
<<BY ALL THE TEAM>>