



Biodinamica dal 1993, dopo l'incontro con Podolinsky.

Ortaggi stagionali, kiwi, frutta antica, batata rossa e viola, curcuma e zenzero, radice di luce, grano antico, pane, api, galline, oche, mucche per compost biodinamico, sovescio, rotazioni, preparati biodinamici, lavorazioni del terreno delicate e rispettose della vita del suolo.

Vendita ingrosso e km 0. Corsi, conferenze, visite di scuole e consumatori, collaborazioni e sociale, villaggio e scuola in Sudan.

L'impegno biodinamico stimola a evolvere nella conoscenza della pratica agricola e di altri aspetti: Consapevolezza, umiltà, altruismo, sensibilità, curiosità (come Goethe che a Terracina il 23-02-1787 racconta di scoprire lungo il cammino cespugli e fiori mai visti), e ancora intuito, spontaneità, entusiasmo, positività, creatività.

La pianta biodinamica è ricca di Energia Vitale e, masticata lentamente, nutre fisico e Spirito.



AGRILATINA AZIENDA BIODINAMICA

Via Litoranea, 8128 - 04100 Latina - Tel 0773-208047 - agrilatina@agrilatina.com



Azienda Agricola Penna

L'azienda, di proprietà della nostra famiglia dal 1974, si trova a Roccelletta di Borgia (Catanzaro) sulla costa ionica calabrese, vicino al mare e al Parco Archeologico di Scolacium, l'odierna Squillace. Una terra ricca di storia e di memoria. L'azienda è da alcuni anni certificata biologica, dopo avere seguito per molto tempo il metodo integrato. La nostra filiera è estremamente semplificata: raccogliamo i frutti, li mettiamo subito in cassetta e ve li portiamo in tavola entro due giorni dal raccolto. Agrumi dal sapore integro, intenso e con il massimo valore nutritivo, esattamente come natura vuole. Ogni nostro agrume è una grande vittoria di sostenibilità ed efficienza. È preparato senza macchine per la lavorazione industriale. È cresciuto con irrigazione a goccia, che porta ad un grande risparmio. E se è integro, non viene mai scartato, evitando così le lavorazioni post-raccolta.





CAMPOLMI

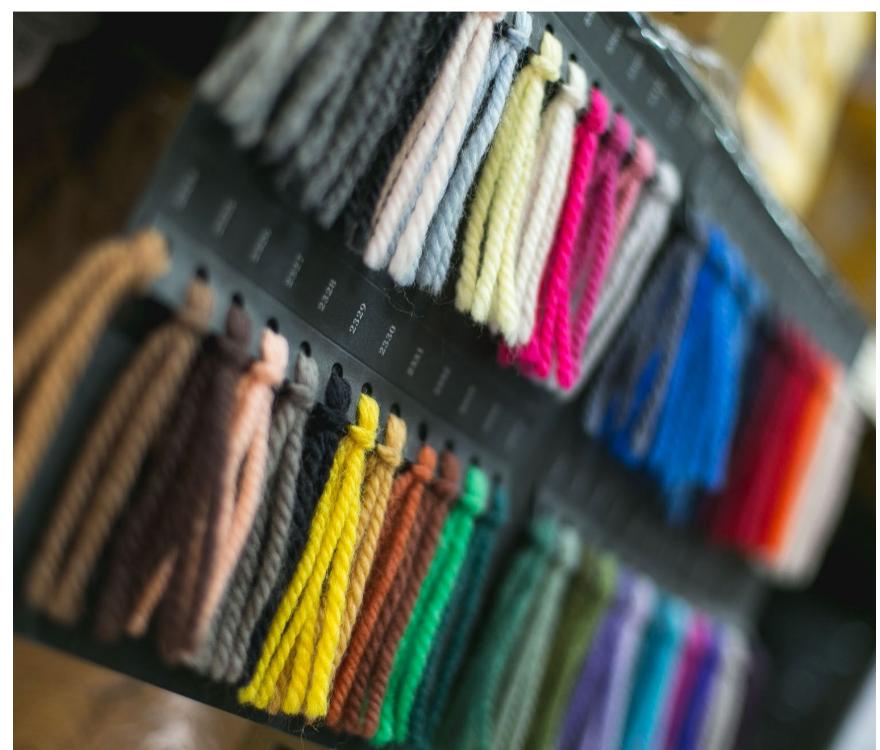


L'azienda 'Campolmi Filati' è una bottega storica fiorentina che dal 1954 produce in proprio e commercia filati di alta qualità per brand, case di moda, maglifici ed artigiani del filato.

La varietà dei prodotti incontra le esigenze del cliente valorizzando un **prodotto interamente lavorato in Italia**, in cui le varie fasi di lavorazione e trasformazione della fibra vengono interamente

controllate e monitorate internamente per garantire standard qualitativi.

L'azienda ha sempre voluto offrire alla propria clientela un'ampia scelta di filati disponibili in stock service, sia per il commercio al dettaglio sia per il commercio all'ingrosso ed è uno dei punti di forza su cui ha sempre puntato. Oggi la Campolmi Filati, che festeggia 70 anni di attività, è gestita dalla quarta generazione della famiglia.



INGROSSO: CAMPOLMI FILATI
Via Pratese 18/2 50145 Firenze
055 316188 | magazzinocampolmi@gmail.com
www.campolmifirenze.it

DETTOGLIO: CAMPOLMI FILATI
Via Folco Portinari 19r 50122 Firenze
055 212858 | info@campolmifilati.it
www.campolmifilati.it

LOMBARDIA

EMILIA ROMAGNA



clean the world

La pulizia è un modo di contribuire alla cura dell'ambiente, non solo della natura ma anche dello spazio domestico e interiore: migliora la qualità abitativa e ha benefici sul benessere e sullo sviluppo di chi abita la casa.

I prodotti ENJO sono riutilizzabili e durevoli: supportano le tue esigenze di pulizia per almeno 3 anni e ti permettono di preservare ciò che è più prezioso: salute, acqua, ambiente, tempo, denaro.

Sono prodotti ecologici, vegan, OEKO-TEX® risultato di una produzione etica, inclusiva, climate positive, made in Austria.

Grazie a una pulizia meccanica, basata sulle fibre ENJOtex® e acqua fredda, lasciano le superfici 6 volte più pulite di quanto ottenibile con i metodi di pulizia tradizionali. Senza fatica e senza utilizzare sostanze chimiche velenose.

Una scelta sostenibile e certificata per la cura degli ambienti, della persona e degli animali. Sito: www.enjo.com/it



DISTRIBUTORE ENJO

Giorgia Negroni 3397186911 - enjolombardia@nurwasser.com



essentiae
officinali del casentino

Fattoria Cuore Verde si trova nella splendida valle del Parco Nazionale del Casentino ed è il risultato del nostro obiettivo, costruire un vero e proprio Organismo Agricolo autosufficiente, sviluppare in questo luogo un equilibrio tra il mondo degli insetti, il mondo degli animali, il mondo microbico e la qualità di massa vegetale, tale da arrivare ad una realtà ecologica superiore: una vera Individualità Agricola.

I nostri prodotti **Essentiae – officinali del casentino**, da agricoltura biodinamica certificati demeter, abbracciano la millenaria tradizione erboristica in Casentino, dove da secoli i monasteri di Camaldoli e di La Verna tramandano i saperi e gli utilizzi delle erbe officinali. Dall'unione di queste antichissime conoscenze in Casentino

e da quelle della medicina antroposofica, Fattoria Cuore Verde propone una linea di erbe aromatiche ed officinali in grado di aiutare la persona a trovare il proprio Benessere quotidiano.

Nelle coltivazioni delle erbe officinali ci avvaliamo dei ritmi naturali e dei processi che caratterizzano la vita stessa, nel rispetto delle influenze planetarie, unendo lavorazioni agricole non invasive alle nostre capacità percettive, per questo i nostri alimenti nutrono e rafforzano il metabolismo, agendo in modo armonico sul corpo fisico, animico e spirituale dell'uomo. Preserviamo l'integrità delle nostre piante aromatiche ed officinali, lasciamo interi fiori e foglie mantenendone aspetto e colori. La raccolta manuale, l'essiccazione naturale ed il mantenimento integro delle erbe, oltre a ridurre il volatizzarsi dei principi attivi, rendono più facile riconoscere la qualità del prodotto.



FATTORIA CUORE VERDE

Loc. Corniolino 36 52016 Castel Focognano - Arezzo - Telefono 3498404192
www.fattoriacuoreverde.it fattoriacuoreverde@gmail.com

Filippo Dottor

Mi chiamo Filippo Dottor e mi occupo del "costruire". Come architetto lavoro nell'ambito della bioedilizia e dell'architettura organica vivente.

Sono onorato di poter dare un contributo per sostenere questo evento. La mia formazione alla scuola Waldorf di Conegliano ha contribuito senza dubbio ad aprire gli orizzonti potendomi così sperimentare nella vita e nel lavoro. Dopo gli studi all'università di architettura IUAV di Venezia ho incontrato l'agricoltura biodinamica e l'architettura organica vivente maturando esperienze legate all'antroposofia.

Seguire la progettazione e la realizzazione di edifici in paglia, legno e terra mi ha permesso di iniziare un cammino che si basa sulla sostenibilità e sulla rigenerazione. Poder unire l'architettura all'agricoltura e ai materiali naturali rende possibile la circolarità del processo costruttivo tra l'edificio, l'uomo e l'ambiente.

"Costruire edifici vuol dire costruire identità.
Costruire identità vuol dire costruire un sano
futuro.

Il presente mi dà l'opportunità di farlo.
Costruire il futuro sano che immaginiamo
cominciando dal costruire edifici sani che,
inevitabilmente, coinvolgono chi li abita, chi
li frequenta, chi li vede, chi li sente." ¹

Edificare (dal lat. aedes: edificio; facere:
fare) va considerato nel senso di "costruire,
formare" ma anche di "indurre il bene,
rafforzare la vita morale" ²

¹ Dottor, F. (2022, settembre). *Edificare l'Umano. Lavoro presentato al workshop Edificare l'Umano, Roma, Ita.*

² <https://www.treccani.it/vocabolario/edificare>



Filo e Fiammetta

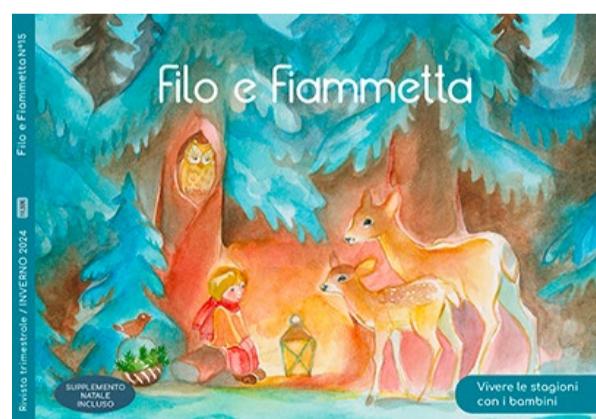


Filo e Fiammetta è una collana di libri per l'infanzia, splendidamente illustrata, che racconta le quattro stagioni attraverso avventure divertenti di due personaggi, Filo e Fiammetta.

Il contenuto ricco e vario offre storie coinvolgenti e attività per bambini e genitori, stimolando la scoperta della natura e la fantasia.

I libri di Filo e Fiammetta si propongono di promuovere la felicità e la bellezza del Mondo, offrendo un'esperienza magica e istruttiva.

Sono disponibili i libri di tutte e quattro le stagioni (primavera, estate, autunno e inverno). Filo e Fiammetta è incentrato sulla scoperta della natura e l'avventura attraverso gli occhi di due personaggi: il piccolo elfo Filo e una bambina, Fiammetta.





Una delizia in tazzina

La nostra torrefazione nasce a Roma nel 1950 da Azeglio, il nostro fondatore. Una delizia in tazzina, un espresso che renda la degustazione del caffè un'esperienza unica, è la missione che ci accompagna fin dall'inizio. Seguendo questa filosofia di eccellenza, tramandata ora alla terza generazione, negli anni ci siamo specializzati sempre di più nella produzione di caffè selezionati e di alta qualità, torrefatti e miscelati secondo metodi artigianali che, esaltando al massimo le caratteristiche organolettiche dei caffè verdi, garantiscono una costanza nel gusto e nell'aroma delle nostre miscele.



Dopo tanto studio, oltre 15 anni fa abbiamo finalmente realizzato il sogno di creare una linea di miscele di caffè interamente Biologica e Fairtrade, dando così spazio alla nostra etica aziendale e ai valori di sostenibilità ambientale in cui abbiamo sempre creduto profondamente. Biologico perché valorizza la sostenibilità ambientale utilizzando metodi di coltivazione naturali che non fanno uso di sostanze nocive; ed equosolidale perché tiene conto delle condizioni di lavoro delle persone coinvolte nella coltivazione e nel commercio. Da qui nasce la linea Biocaffè Haiti Roma, composta di miscele gourmet di alto profilo e certificata Espresso Italiano.





KONTAK è stata fondata nei primi anni '90, seguendo l'intuizione e il genio di Luigi Fabretto, che ha inventato e brevettato l'unico sistema al mondo che permette di respirare la propoli (antibiotico naturale, prodotta dalle piante e raccolta dalle api), come avviene in natura.

Tale sistema innovativo, PropolAir, diffonde nell'aria la frazione volatile della propoli con le sue preziose proprietà terapeutiche, contribuendo a prevenire le malattie respiratorie e sanificando gli ambienti.

I suoi figli continuano a persegui il progetto KONTAK con la stessa passione,

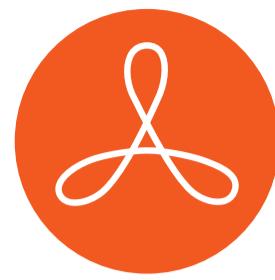
investendo nella ricerca e nello sviluppo di prodotti legati al mondo dell'alveare quali integratori alimentari, caramelle, gelè ed orsetti, oltre a miele, polline e pappa reale rigorosamente italiani e biologici.

Certificata biologica e biodinamica ed utilizza esclusivamente ingredienti di origine italiana.

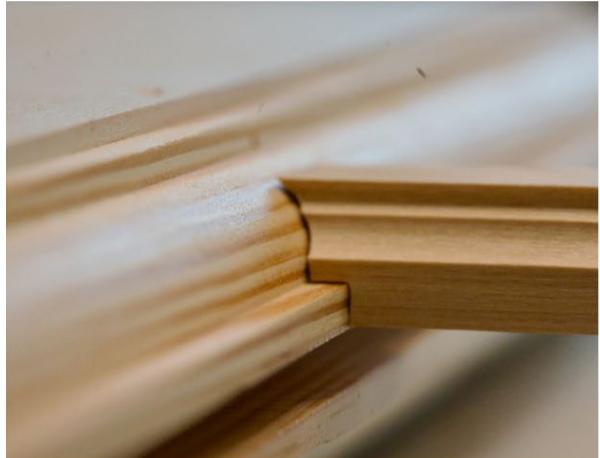


KONTAK SRL

Via 2 Giugno, 48 - 23807 Merate (LC) - Tel. +39 039-2279299 - info@kontak.it - www.kontak.it



MADITH



Madith è una realtà unica nell'arredo su misura, dove ogni creazione diventa un'opera d'arte: i nostri progetti nascono dalla perfetta fusione tra forme organiche, materiali naturali e legno massiccio, esaltando il potere creativo in ogni dettaglio. Coordiniamo ogni fase del processo produttivo, unendo innovazione e artigianalità per risultati d'eccellenza. Essere una Società Benefit per noi significa creare valore non solo nei prodotti, ma soprattutto nelle relazioni, basate su fiducia, rispetto e collaborazione: con Madith, ogni spazio prende vita attraverso un design che racconta storie, identità e crea emozioni autentiche.

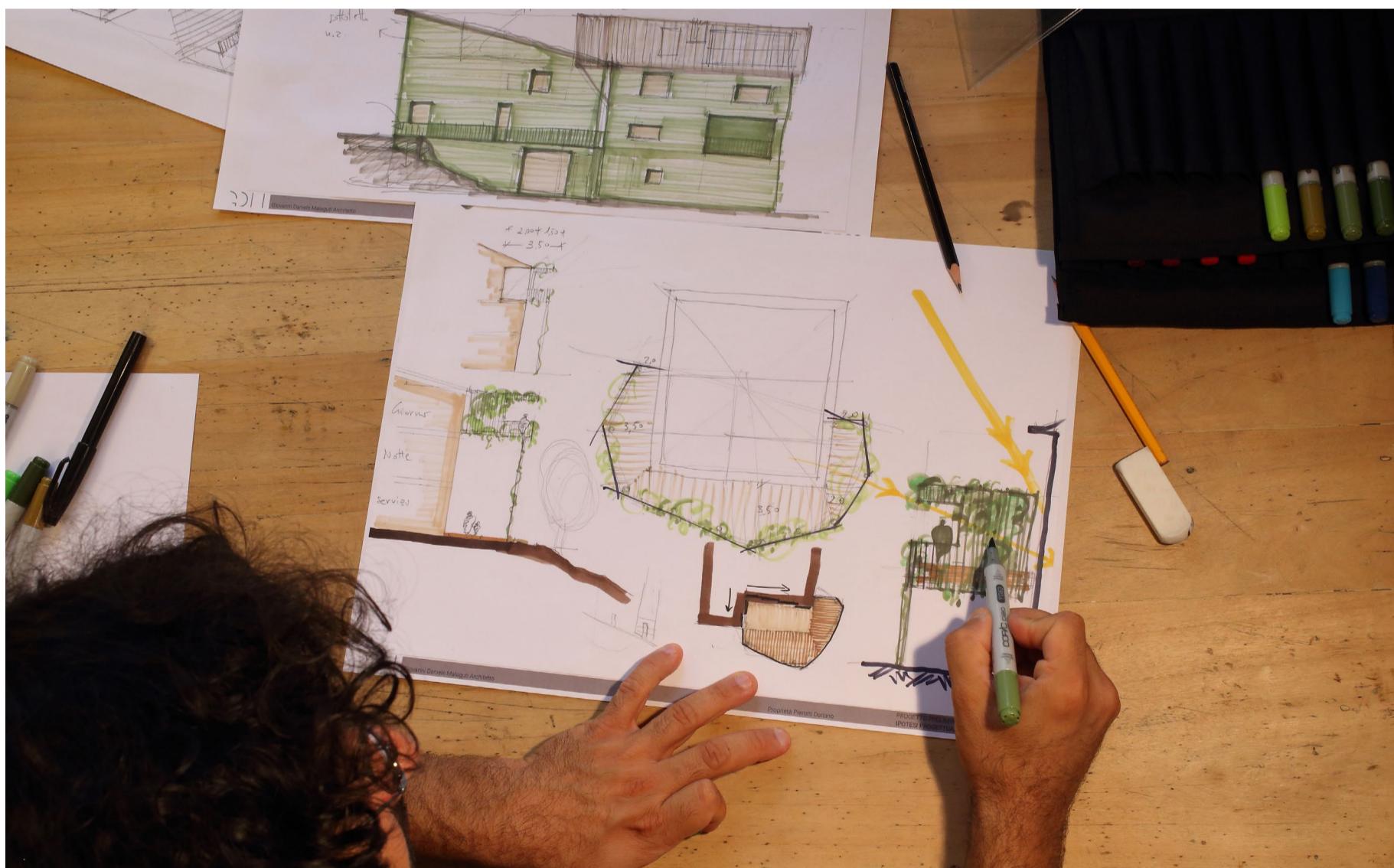
MADITH SRL SOCIETÀ BENEFIT

Via Roma, 4 - 36016 Thiene (VI) - Tel 333 6573583 - info@madith.com



Malaguti Architettura

Nasco dal piacere del fare: il gioco, il disegno e l'esaltazione del tatto sono sempre state le mie guide. Credo che la passione per la mia professione di architetto derivi da un piacere pratico per l'azione manuale... le mani sono il nostro organo spirituale per eccellenza e la loro sapienza è una potente alleata per permettere lo sviluppo di un intelletto intriso di coscienza e passione. Genitore Waldorf, scopro presto che Architettura è sinonimo di Pedagogia: chi progetta educa, "tira fuori" e guida gli aspetti volitivi del committente. Abbiamo fiducia nei nostri committenti e lavoriamo molto per far emergere il loro talento. Smontare il ruolo di tecnico ci aiuta a rimanere fedeli al progetto e al suo servizio, per rendere tutte le parti "capaci", incluse imprese e artigiani, per riequilibrarci insieme sulle esigenze del committente, sia esso privato o pubblico.



MALAGUTI ARCHITETTURA

www.malaguti-architettura.it | giovanni@malaguti-architettura.it | tel. 3922833922



Maso Michael Cooperativa Sociale - Impresa Sociale: un progetto in multifunzionalità che pone al centro dei propri obiettivi la persona, mediante l'esercizio di attività formative ed educative. Maso Michael promuove l'attività ad indirizzo antroposofico di formazione di comunità e di educazione dell'adulto, in accordo con i dettami della tri-articolazione sociale; L'attività ricettivo alberghiera articolata attraverso percorsi educativi e di sensibilizzazione alla valorizzazione del patrimonio socio-ambientale a sostegno di un nuovo turismo culturale anche enogastronomico, che promuova la riscoperta dei valori naturalistici e umani del territorio montano. L'anima di Maso Michael sono due famiglie di 4 adulti e 5 bambini che nel 2021 hanno deciso di inseguire i loro sogni e dare forma concreta alle progettualità di vita e di lavoro. La Struttura Ricettiva, sito in Serrada di Folgaria (TN) è anche luogo di vacanza e di ospitalità per famiglie con convenzioni per la Rete Genitori Waldorf e progetti di autofinanziamento per le Scuole Steineriane.

Maso Michael Cooperativa Sociale - Impresa Sociale: un progetto in multifunzionalità che pone al centro dei propri obiettivi la persona, mediante l'esercizio di attività formative ed educative. Maso Michael promuove l'attività ad indirizzo antroposofico di formazione di comunità e di educazione dell'adulto, in accordo con i dettami





L'Associazione Terra Uomo Cielo riconosce nell'Antroposofia di Rudolf Steiner il motivo ispiratore del proprio agire in campo pedagogico, artistico, sociale, culturale e agricolo ed ha come missione quella di:

- PROMUOVERE generare e sperimentare un rapporto attivo e vitale tra terra, uomo e cielo, intesi nei loro aspetti fisici e spirituali;
- RIVITALIZZARE la Terra e creare prodotti vitali per il nutrimento e la salute dell'uomo attraverso la pratica e la diffusione della conoscenza della Agricoltura Biodinamica e di altre tecniche agricole ecosostenibili;
- RISANARE l'uomo attraverso l'arte dell'incontro;
- OFFRIRE ospitalità a gruppi di studio, seminari,
- PROMUOVERE eventi artistici,
- SOSTENERE giovani talenti impegnati nei vari campi artistici;
- DEDICARE attività specifiche a bambini, ragazzi e adulti che necessitano attenzioni particolari.

L'Associazione inoltre mette a disposizione dei propri soci ampi spazi interni ed esterni per lo svolgimento delle attività, una foresteria ed alcune camere con bagno privato.

L'Associazione grazie al lavoro dei suoi soci svolge un importante lavoro di recupero della tenuta Monte Giove. Dedicandosi al riavvio della produzione degli uliveti e dei campi produce olio, farina, grano e pasta e ceci biodinamici.





Olojin è un'agenzia di marketing relazionale che pone l'uomo al centro guardando ad esso come un individuo portatore di un proprio talento meritevole d'essere riconosciuto e valorizzato.

In un'epoca in cui la scienza dei dati binari, anela a modellare vite ed abitudini dell'umanità, Olojin si pone quale custode dei dati di quei clienti che le aziende committenti scelgono di volerle affidare. Sullo sfondo di questa immagine, ogni progetto di marketing relazionale affidatoci, che esso sia lo sviluppo di un sito web, una community, una consulenza per un piano loyalty, piuttosto che la gestione di una profilo nei social network, si pone lo scopo che marca e consumatore vengano posti su di un piano orizzontale nel quale la verticale che ne bilanci il rapporto viene custodita da Olojin.

Giunta al suo ventesimo anno, deve il suo nome all'incontro di due culture antiche.

Quella greca con la parola "Olos" che significa la totalità, la somma, e "Jin" abbreviazione di "Jing" che per la filosofia orientale, rappresenta l'essenza vitale dell'organismo umano, il suo potenziale creativo e generativo, la sua riserva di energia. Olojin nasce con l'anelito, che la somma dell'incontro tra azienda committente e la nostra agenzia, possa dare vita ad un'energia benevola capace di gettare luce nel mondo del web così come oggi lo conosciamo.



OLOJIN SRL SOCIETÀ BENEFIT

Via Villa Liccer, 18 - 31020 San Fior (TV) | Tel. 0438-409186 | e-mail: contatti@olojin.it
www.olojin.it

Progetto Rudolf Steiner



Il Progetto Rudolf Steiner.it, all'indirizzo internet: www.rudolfsteiner.it, è un sito web indipendente e senza scopo di lucro, fondato nel 1996.

Lo scopo principale è promuovere e diffondere in Italia le opere di Rudolf Steiner e tutte le attività a lui ispirate nei differenti campi del sapere.

Rudolfsteiner.it è stato il primo sito italiano a occuparsi di antroposofia ed è il più importante contenitore delle notizie e delle informazioni riguardanti le attività steineriane in Italia.

E' oggi, ed è sempre stato, uno spazio indipendente, piccolo in termini di dimensioni, ma grande nella sua missione, scopo e portata.

Rudolfsteiner.it intende diffondere il pensiero di Rudolf Steiner e le attività da lui ispirate nei campi dell'educazione, della salute, dell'agricoltura, della filosofia, dell'alimentazione, dell'indagine spirituale, per dare impulso al progresso e al benessere dell'umanità aumentandone la consapevolezza individuale e il senso della collettività.

Se vuoi ricevere le nostre notizie, iscriviti al Notiziario mensile, dal nostro sito.



Sicilia Avocado coltiva da oltre vent'anni avocado biologici alle pendici dell'Etna, in un territorio unico e fertile. Il nostro microclima, il più piovoso del sud Italia, permette di ottenere frutti di altissima qualità, freschi e maturi al punto giusto. Coltiviamo diverse varietà di avocado, disponibili in base alla stagione, garantendo sempre il massimo della freschezza. Dal campo alla tua tavola, senza intermediari: raccogliamo e spediamo direttamente ai clienti in tutta Italia. Acquistare è semplice: visita il nostro e-commerce www.siciliaavocado.it e scegli tra avocado, olio di avocado e frutta tropicale. Consegneremo a domicilio in pochi giorni, per offrirti un'esperienza autentica e genuina. Scopri il vero sapore dell'avocado siciliano!





La nostra azienda agricola, Spensierata, è situata nel cuore della Franciacorta, è a conduzione interamente biologica lungo tutta la filiera. Una piccola e giovane realtà a gestione familiare in cui produciamo vino, olio extravergine d'oliva, cereali, ortaggi, frutta e fiori di campo. I nostri percorsi di degustazione in Cantina si completano con le proposte dell'Agriturismo in famiglia, e della Bottega con tutta la nostra produzione orticola.

La nostra filosofia riconosce e poggia sul valore della Terra e sulle relazioni che

sussistono tra le componenti dell'azienda agricola intesa come individualità, pertanto puntiamo a lavorare nel rispetto dei ritmi della natura e del suolo. Alla dimensione più concreta del fare uniamo una dimensione diversa che invita a porsi in ascolto e a considerare ogni gesto agricolo non come fine a se stesso ma partecipe di un ciclo completo. Come naturale evoluzione del cammino intrapreso nel 2003, negli ultimi anni abbiamo scelto di praticare su tutti i nostri terreni l'agricoltura biodinamica.



SPENSIERATA

info@spensieratafranciacorta.it | www.spensieratafranciacorta.it

347 6016513 | Instagram e FB: [spensierata.franciacorta](https://www.instagram.com/spensierata.franciacorta)

STUDIO ESTETICO RENATA

Dal 1996, Studio Estetico Renata pone le proprie basi nella cosmesi naturale Dr.Hausckha e nel Massaggio Ritmico secondo il metodo Ita Wegman.

Ciò che cerchiamo di comunicare alla nostra clientela è l'attenzione per il proprio benessere, interiore ed esteriore, promuovendo prodotti e manualità che siano in armonia con la natura ed i ritmi dell'essere umano.

Ceretta a base di Vitis Vinifera, manicure unghie con vitamine ed estratti botanici, trattamenti corpo con alghe, sale marino, olii naturali e molto altro, solarium a bassa pressione... integrano i servizi che offriamo e manifestano la nostra attenzione verso la materia prima.



STUDIO ESTETICO RENATA di Piovesan Renata

Via G. Garibaldi, 53 - 31030 Breda di Piave TV

Cell. 331 1563189 - Instagram: @studioesteticorenata - www.studioesteticorenata.it



thegreencauldron



Il calderone verde è la mia mente e le mie mani, mosse da un primario bisogno di creare elementi di connessione con anime affini. Non so cosa uscirà dalla pentola magica, dipende dal materiale con cui ho necessità di entrare in contatto in un dato momento: dal legno avranno origine fischietti o gnometti scolpiti, dalla lana cardata prenderanno forma casette delle fate o cappelli degli gnomi, da gomitoli di cotone nasceranno animali del bosco o frutti autunnali.

Spesso la sola esigenza di trovarmi in un ambiente naturale, mi guida nella raccolta di cristalli e minerali, radici da intagliare e fiori da far seccare.

E' difficile definire quello che sono e quello che faccio, non si può, quindi aspettiamo di vedere cosa scaturisce dal paiolo!





Un progetto hobbistico di Carolina Tomasin e Manuela Donzelli.

La nostra amicizia è nata fra un girotondo e l'altro delle figlie all'asilo, ci accomuna la passione per gli accessori originali che abbiamo iniziato, quasi per gioco. All'inizio abbiamo realizzato "semplici" braccialetti,

per poi passare a più elaborati orecchini con la tecnica del soutache, ma è con l'alluminio e la ceramica greca, che abbiamo trovato maggiore soddisfazione. Abbiamo scelto di utilizzare l'alluminio perché è nota la sua resistenza all'ossidazione, la sua durezza, leggerezza e malleabilità, caratteristiche che ci permettono di realizzare gioielli con forme complesse e dinamiche mantenendo però un'altissimo comfort. L'utilizzo di diversi strumenti durante la lavorazione dona all'alluminio solidità lucentezza ed una texture diversa per ogni bijoux. Di recente abbiamo rinnovato la nostra gamma di bijoux con gli orecchini

"dada". Orecchini coordinati ma non uguali, fantasiosi e colorati, che vengono apprezzati anche per la loro estrema leggerezza.

I nostri gioielli sono fatti completamente a mano e per questo ogni pezzo è unico e irripetibile.



VIVI ferments



VIVI ferments è un'azienda biologica specializzata nella produzione di alimenti e bevande fermentate. La fermentazione è una conoscenza molto antica legata al senso della vita, del tempo, del ritmo delle stagioni e della natura. Ciò che facciamo non è "semplicemente" produrre alimenti fermentati, per noi l'incontro con la materia vivente è qualcosa di sacro e portare nutrimento alle altre persone è un gesto da compiere con grande dedizione,

attenzione e cura. Il cibo non è solo cibo, una verdura non è solo una verdura, è il tepore della terra che l'ha ospitata e arricchita, il calore del sole che l'ha illuminata, è il soffio di vento che l'ha accarezzata, è la purezza della pioggia che l'ha dissetata, è l'abbraccio dello spazio che l'ha contemplata, è la mano dell'uomo che l'ha tanto amata e desiderata. È il mistero e la potenza della vita, che ogni giorno ci sostiene. È ciò per cui dovremmo essere grati ogni volta che ci apprestiamo a nutrirci e nutrire.



VIVIFERMENTS
Via San Giuseppe 34, 43039 Salsomaggiore T. (PR)
Tel 3296046560 www.viviferments.it