



CONSIDERO  
**vaLoRe**  
• ECCELLENTI PER NATURA •

**Ricerca personalizzata**  
*per una spesa più sana e più umana*

**Dedicata a Enrichetta**  
SESTO FIORENTINO E DINTORNI

a cura di  
**Antonella Gallino**

Gentile Enrichetta,  
buongiorno. Ecco il risultato della mia ricognizione. Fammi sapere se qualcosa ti ispira e può esserti utile :-)

## Spesa contadina a Sesto Fiorentino

### ☞ Mercato contadino

Saprai già senz'altro che c'è un [mercato contadino il venerdì mattina](#), presso il Consorzio Agrario. Lo organizza Coldiretti, dunque la garanzia è quella della filiera agricola, prevalentemente di territorio, con una percentuale ammissibile da prodotti e produttori di altre zone.

Non sono tutti bio, ma è senz'altro un metodo per entrare in connessione con i produttori che hai intorno. Se gli orari ti fossero scomodi, tieni conto che molte aziende, una volta conosciute e apprezzate, fanno senz'altro consegna a domicilio, magari in modo informale e non strutturato.

### ☞ Circolo Arzach

Se per caso non lo conoscessi, [Arzach](#) è un **circolo culturale dove puoi fare una spesa completa, informata, sostenibile**: «Nella nostra bottega trovi tutti i prodotti freschi e trasformati che servono per una alimentazione sana, spesso direttamente dalle aziende biologiche che sono in rapporto da anni con noi».

Hanno anche un'**osteria vegetariana**, dove servono un menu stagionale a base di materie prime biologiche o genuine, il più possibile locali o a filiera certa. Li ho sentiti via mail e mi hanno dato questi ulteriori dettagli:

«La nostra associazione dal 1986 si occupa di agricoltura pulita e di buona alimentazione. Essendo una associazione può vendere solo ai soci, la tessera sociale annuale costa € 10 e dà diritto ad accedere a tutti i servizi: ristorazione, corsi, soggiorni estivi per ragazzi, avvenimenti culturali. Abbiamo sia prodotti freschi, provenienti da soci produttori, sia trasformati, sia prodotti della filiera solidale».

### ☞ Orto Di Sesto



Non sono riuscita a parlare con loro per capire il metodo di produzione, ma il negozietto di cui vedi la foto qui a fianco è proprio a Sesto F., in via del Lungo Gavine 50.

Li trovi su FB [Orto di Sesto](#) o al 339 5416988.

### Cercina Vecchia

Pare siano l'unico agriturismo di Sesto F. ad avere la cucina, dunque senz'altro li conosci già. Parlando con la signora Cristina, titolare, ecco le informazioni rilevanti: cucinano con i loro prodotti; in vendita hanno disponibile 'solo' la farina di grano tenero di tipo 1, macinata a pietra; viceversa non fanno vendita dei loro prodotti orticoli perché li trasformano tutti in cucina, per la trattoria.

Da qualche tempo si sono sganciati dalla certificazione biologica, troppo cara per la loro piccola realtà. In compenso si dicono più che biologici (hanno i campi in mezzo al bosco e invitano ad andare a verificarlo con i propri occhi). Olio extravergine quest'anno non c'è, perché ahimè non c'è stato raccolto (per questioni climatiche, vedi sotto). Per una – bella! – visione d'insieme ti rimando al loro sito: [Cercina Vecchia](#).

### Agrispes

Produttore di olio con la missione della sostenibilità ambientale, Angelo Bo ha i campi a Calenzano e la sede al confine tra Firenze e Sesto Fiorentino. Mi conferma che quest'anno l'annata è stata magra (prima l'inverno secco e asciutto, poi un maggio freddo e piovoso, che ha compromesso la fioritura e la legagione dei frutti), dunque rimanda alla produzione dell'anno prossimo, quando nel frattempo avrà guadagnato la certificazione biologica con ICEA.

Angelo è olivicoltore, apicoltore e agronomo, tecnico oleario, dunque molto esperto di olio (lavora anche come consulente di diverse aziende colleghe). L'ho sentito al telefono, è davvero molto disponibile e colloquiale. Lo trovi a questi recapiti: 347 1569250 [oliobio@agrispes.it](mailto:oliobio@agrispes.it)  
[Sito Agrispes](#) e Pagina FB [Agrispes Bio](#)

## Servizi di consegna a domicilio

### Terradoro

Bel progetto di spesa genuina e solidale, con sede a Calenzano e consegna attiva anche a Sesto Fiorentino, dove vengono regolarmente. È un'azienda attenta all'ambiente e al sociale, che fa inserimenti lavorativi a scopo socio-terapeutico.

Il metodo di produzione è naturale, senza nessun trattamento chimico e senza certificazione. Per concimare usano solo prodotti ammessi nel biologico o letame ritirato personalmente nelle stalle di allevatori vicini.

Oltre a verdure e ortaggi di stagione, hanno anche prodotti confezionati (olio, marmellate, sottoli, pesti, conserve ecc.) e un vivaio di piante autoctone toscane.

Sul loro sito trovi una pagina con le [cassette di frutta e verdura in vendita](#) in varie dimensioni, ma per telefono mi hanno spiegato che gestiscono gli ordini soprattutto via whatsapp e/o moduli on-line condivisi.

Hai a disposizione 2 modalità: cassette miste predeterminate o a composizione libera. Tutto in base alla disponibilità e alla stagione. I prodotti sono còlti la mattina stessa e le cassette sono a rendere.

Il servizio di consegna costa 5€, ma è gratuito a certe condizioni (per esempio per i Gas; a Sesto F. sono già fornitori del Gas Equobaleno, vedi sotto). Ma si organizzano anche per clienti 'assistenti'. Se vuoi risparmiare la tariffa di consegna, è possibile anche il ritiro presso la loro sede, in giorno da concordare.

Al telefono ho parlato con Simone: 370 3401375.

## Il Ceppo

È un servizio di **consegna a domicilio di spesa agricola a Km 0**: frutta e verdura di stagione, ma anche altro. I prodotti provengono da una decina di produttori selezionati nel raggio di un centinaio di km intorno a Firenze, alcuni dei quali biologici, altri naturali ma non certificati, altri ancora in lotta integrata (una via di mezzo tra convenzionale e biologico). Sesto F. è tra i comuni serviti dalle consegne, precisamente il martedì pomeriggio.

Al telefono ho parlato con Denis: 366 3080020. Mi ha spiegato che si tratta di un vero e proprio servizio a cadenza settimanale o quindicinale, che però puoi sempre sospendere quando non ci sei o non ti serve.

Le cassette sono libere o composte con prodotti di stagione (puoi indicare le referenze che non sono di tuo gradimento, affinché siano escluse). Hai a disposizione diversi formati di composizione e peso. Tutte le info sul loro sito: <http://www.ilceppo-firenze.it/>

## Genuino.Zero

Dalla prossima settimana consegnerà a Sesto F. anche questa giovane start up, grazie a cui puoi comprare online prodotti locali biologici e frutta e verdura

freschissimi. Per ora ha Sesto c'è un solo cliente, dunque è richiesto un sovrapprezzo di 9 €, che però un domani potrebbe diminuire.

Il servizio è davvero molto bello e lo puoi studiare dal loro sito, che in pratica è un e-commerce: [www.genuinopuntozero.it](http://www.genuinopuntozero.it). Tutti i produttori sono tracciati in chiaro e la consegna avviene con i *Postini fiorentini*, un servizio virtuoso (con i mezzi per ora a metano, ma sono in predicato quelli elettrici).

Gli ordini si chiudono la domenica sera e le consegne si fanno il martedì. Le cassette partono da Scandicci, dove c'è il loro magazzino di appoggio. Riguardo all'ortofrutta, il fornitore è Orto di Vaggio, da cui ricevono i prodotti il martedì stesso per consegnarli appunto lo stesso giorno, senza stocarli. Fa la differenza.

Ho parlato con Chiara: 339 2652740.

## Gruppi di Acquisto Solidale

**Gas Equobaleno** c/o Circolo Arci Unione Operaia in Piazza Rapisardi 6, Loc. Colonnata. Hanno la pagina FB [Equobaleno](https://www.facebook.com/Equobaleno). Se non sei su Facebook e ti interessa, avvisami, che ti procuro il contatto.

## Fiera della Economia Solidale e del Consumo Critico

Un appuntamento da tenere in conto, che si svolge proprio a Sesto Fiorentino, organizzato dal suddetto Gas Equobaleno. Nel 2019 è stata a metà maggio. Ti segnalo la pagina FB dell'organizzazione: [Fiera Economia Solidale](https://www.facebook.com/FieraEconomiaSolidale).

## A Scarperia

### **Pecorino Bacciotti**

Allevamento di pecore di razza sarda e caseificio, a filiera chiusa. Le pecore sono sempre al pascolo la mattina; il fieno e i cereali di cui si nutrono sono prodotti dalla stessa azienda. Si va dallo yogurt di pecora alle forme stagionate, a latte crudo. Dal sito vedo che hanno anche uova di gallina. Latte e terreni sono certificati biologici.

Li trovi sia al mercato del venerdì mattina, sia per la vendita diretta in azienda (meglio con preavviso). Ho parlato con Sandra: 335 1044374

<https://pecorinobiologico.it>

## A Quarrata, presso il Parco Verde di Olmi

**Mercato Biologico settimanale, la domenica.** So che è a 30 km, ma magari qualche volta può valere la pena; dunque te lo straconsiglio – se non lo conosci già – perché è un ottimo punto di riferimento. Anni fa ci feci una giornata, lavorando per un'azienda, e sottoscrivo che fanno una selezione di produttori molto seria.

Le realtà che partecipano sono in gran parte locali, tranne due casi di aziende molto strutturate nel bio, ma comunque validissime (Lombrico Felice di Città di Castello PG; Pasquini e Ridolfo di Suvereto LI). I banchi si alternano in base alla disponibilità e alla stagione.

Il mercato è aperto al pubblico ma, essendo l'organizzatore un GAS, per i frequentatori, in vari momenti dell'anno, si aprono ordini collettivi di acquisto per prodotti come riso, pasta, mandorle, noci, nocciole, parmigiano, carne di vitello, pesce sottovuoto, frutta estiva, limoni, arance ecc. È un sistema ibrido, che si è evoluto nel tempo.

La loro pagina FB si chiama [Riprendiamoci La Natura](#). Ho scambiato messaggi con Simone.

---

Partecipa a questo mercato [Siro Petracchi](#), top dei top per i fichi secchi (di Carmignano), anche se mi ha detto che qualche domenica potrebbe essere invece alla **Fierucola di Firenze**, in S. Spirito o Ss. Annunziata, situazioni che peraltro potrebbero valere il viaggio, sia per la qualità dei prodotti (alimentari e di artigianato), sia per la bellezza dell'atmosfera. A Siro fare pure il mio nome.

## Meritevoli, per una gita nei dintorni

[A 10 km da Sesto F.] **Podere Montisi**: è una fattoria ecosostenibile a conduzione familiare, dove puoi sia soggiornare, sia acquistare prodotti (anche online). Producono olio – hanno anche un progetto “adotta un ulivo”, che comprende anche un week-end da loro –, farro, farina di farro, pasta, gallette, confetture. Li trovi sulla mia mappa: [Podere Montisi](#). Chiedi di Barbara e fai pure il mio nome.

## Meritevoli, per un'experience un po' più fuori mano

[A 67 km, ma se sei fan della farina di castagne potrebbe valere la pena] Se un domani farai un giro in zona Collodi, a Medicina PT è imperdibile la realtà [Alberi e Foglia](#) di Stefano e Giuditta. Lì puoi fare tante 'esperienze', oltre che acquisti. Tra le altre cose, hai l'eccellenza di un formaggio di pecora di montagna e di una farina di castagne essiccata nel modo tradizionale (un prodotto da riscoprire, di cui ho scritto parecchio [sul mio blog](#)).

## Altro, nei tuoi paraggi

**Il Forte.** Proprio a Sesto F. ho trovato questo negozio monomarca di cosmesi da olio extravergine di oliva toscano biologico. Qui trovi prodotti vari per viso e corpo, sciampo al succo d'uva ecc. È in viale Machiavelli 65/67.

→ Visita la [Scheda su Google Maps](#), dove hanno una sfilza di recensioni ottime.

## Altro, online, con sconti per i lettori di ConsideroValore :-)

- ☞ Per il **caffè**, ti consiglio di acquistarlo online presso la Torrefazione Agust, il loro biologico equosolidale [Natura Equa](#) è davvero molto buono e non troppo acido-amaro. Mi piace così tanto che li promuovo e per i miei lettori c'è un codice sconto del 15%: EQUOVALORE15.
- ☞ Per la **pulizia della casa** (bastano pochi prodotti!), consiglio [Officina Naturae](#), su cui pure ho un codice sconto del 10% senza limiti minimi di spesa: BASTAFOGLIETTI

---

## Buona spesa umana!

Per il tuo ringraziamento puoi donare:

- via Paypal, inviando il denaro al mio account privato e specificando che è un rimborso tra privati (e non una vendita di beni o servizi):  
[anto.gallino@gmail.com](mailto:anto.gallino@gmail.com)
- via bonifico all'IBAN del c/c di Banca Etica intestato a me, Antonella Gallino, IT03J0501802400000016858755

Un'altra cosa che puoi fare, se sei su FB e ti fa piacere, è lasciare una [recensione sulla pagina di Considerovalore](#).

Oppure, se non frequenti FB, [sulla scheda di Google Maps](#).

Grazie e a presto, Antonella