





AIPD
PISA

CATALOGO PRODOTTI SOLIDALI 2024

3496193684 

www.aipdpisa.it 

info@aipdpisa.it - aipdpisa@aipd.it 

via Ippolito Rosellini 44 (PI) 

I prodotti solidali dei nostri cesti natalizi arrivano dalla rete di strutture, associazioni e aziende con cui collaboriamo da anni con il progetto "Fare Centro" frequentato da 30 adulti con sindrome di Down.

“FARE CENTRO”

perché il "fare" contribuisce ad Essere, perché "centrare" le esigenze di ogni adulto con sD e disabilità affini è il nostro obiettivo...e perché "fare centro" nei propri obiettivi è ciò che portano avanti quotidianamente i ragazzi che partecipano a questo progetto.

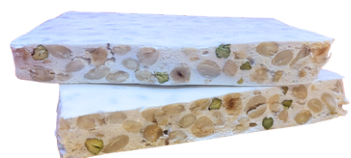
All' interno dell' universo delle persone adulte con SD c'è sicuramente chi può, e deve, essere inserito in contesti lavorativi (di libero mercato o di cooperazione) ma anche chi ha bisogno di adeguate risposte assistenziali.

Elemento importante del progetto è l'aspetto dell'inclusione. Abbiamo creato una rete con strutture e associazioni del territorio dove i ragazzi trascorrono il loro tempo collaborando alle attività del contesto in cui sono inseriti con il personale del luogo.





Panettone artigianale (750gr)



Torrone artigianale (100gr)



Cantucci artigianali (100gr)



“Dolce e salato è una piccola impresa locale che opera a Cascina in provincia di Pisa. Rosalba Vergata la responsabile produce qualsiasi tipo di sfiziosità dolce, salato, panificati utilizzando materie di prima qualità.



Rosalba ha fondato “Arte in Cucina” è una scuola per amatori che desiderano imparare l’arte della pasticceria e panificazione partecipando a corsi formativi con grandi nomi della cucina italiana.



Dalla collaborazione con Rosalba e gli altri pasticceri di “Arte in Cucina” partirà un percorso formativo per gli adulti con sD del Progetto “Fare Centro”



Nemorino ROSSO (750ml)

Vino di grande immediatezza, di colore viola intenso. Il profilo olfattivo è dominato da Syrah e Sangiovese, marasca e viola mammola. Il tannino è leggero. Il finale è lungo, lasciando il palato asciutto e rotondo...



Nemorino bianco (750ml)

Vino di grande freschezza e complessità, di colore paglierino con toni verdi. Il profilo olfattivo è dominato da un bouquet di fiori bianchi, come il caprifoglio e la rosa selvatica con toni di miele d'acacia. In bocca è fruttato con aromi di mela e frutta tropicale



Nemorino bolla (750ml)

(metodo Charmatt Lungo 120 giorni sui lieviti .
Brut Nature)



“I Giusti & Zanza” Vigneti nasce nel 1996 dal restauro di una storica cantina sulle colline di Fauglia. Le terre che circondano il piccolo borgo toscano in provincia di Pisa non sono lontane dalla costa mediterranea e vantano una florida coltivazione di vino fin dall'inizio del XVI secolo. Il metodo di coltura è rimasto invariato, del tutto naturale, biologico e in armonia con il rapporto uomo-territorio che rende il prodotto eccellente.



Grazie alla collaborazione con Paolo Giusti circa una decina di adulti con sD del Progetto “Fare Centro” parteciperanno alle attività di vendemmia e svolgeranno mansioni utili all’interno della cantina.



Timbrato Del Busti

(300gr - 450gr)

Il simbolo dei formaggi tradizionali del caseificio Busti, ha una maturazione relativamente breve di 20-30 giorni, la pasta è molto chiara e Il gusto è dolce.



Pecorino Toscano DOP

(310gr)

E' caratterizzato per la stagionatura medio lunga di minimo 60 giorni, la pasta è di color bianco opaco, compatta e leggermente gessata. Durante il periodo di stagionatura il formaggio subisce una serie di trattamenti con olio di oliva che conferiscono alla crosta il caratteristico colore marrone.



Pecorino Metello

(250 gr - 310gr)

Questo formaggio è tra gli **“speciali”** del Caseificio. Pecorino a Metello, piccolo borgo di montagna a 1.000 metri di altitudine in Garfagnana e paese di origine della Famiglia Busti. Dopo una prima maturazione di 60 giorni nelle celle frigorifere del caseificio, le forme vengono trasferite a Metello nella nostra cantina di stagionatura, detta “Tuada” in dialetto garfagnino. Lì riposano per altri 90 giorni in condizioni microclimatiche totalmente naturali che contribuiscono a rendere, questo pecorino, unico, inconfondibile e senza lattosio



Caseificio Busti specializzato nella produzione artigianale di pecorini dal 1955. Alessandro e Remo Busti, pastori originari dell'Alta Garfagnana, diedero vita nel 1955 ad un piccolo caseificio ad Acciaiole, nel comune di Fauglia, e hanno tramandato la loro passione a Stefano e ai suoi figli. Tecniche di lavoro tradizionali, materie prime di qualità, valorizzazione del territorio.



Salame Nostrale (500gr) **(Mortadella di Gombitelli)**



Crema Lardo Tradizionale **(200gr)**



Antico Crostino Toscano **(210gr)**



Salse e ragù vari chianina - Lepre - selvaggina - carni bianche **(210gr)**

Il Salumificio Artigianale Gombitelli, condotto da secoli dalla famiglia Triglia, produce i propri salumi rispettando la memoria dei nonni e le antiche ricette Artigianali.

Tra boschi di leccio, castagno e ripidi declivi, il paese di Gombitelli, si trova ai piedi delle Alpi Apuane, affacciate sul mare. Un territorio unico, per storia e per vocazione, che intreccia le tradizioni secolari ad un microclima assolutamente unico per la stagionatura dei salumi.



Specialità prodotte esclusivamente secondo ricette tradizionali locali utilizzando ingredienti certificati da Agricoltura Biologica. L'azienda ha avviato un percorso per l'utilizzo progressivamente crescente di ingredienti locali a sostegno dell'economia del territorio.



Barretta AIPD **cioccolato fondente** **(100gr)**



L'azienda a conduzione familiare sita in Cascina, provincia di Pisa produce miele certificato biologico e altre delizie dell'alveare.



Miele Artigianale **Millefiori (250gr)**



Il nuovo Frantoio del Monte Pisano nasce dalla passione e dalla dedizione per l'olivicoltura e dal desiderio di valorizzare il territorio del Monte Pisano, raccogliendo il testimone dallo storico Oleificio Sociale dei Monti Pisani di Caprona, nel comune di Vicopisano.



Olio Artigianale **Frantoio MontePisano** **(500 ml - 250ml - 100ml)**

★ Grazie ai responsabili delle due aziende, Pietro Luchini (dottore in Scienze agrarie, alimentari e agroalimentari) e Leonardo Paolini, partirà inizio 2025 una collaborazione formativa con il progetto "Fare Centro" in entrambe le realtà.



Birra Artigianale

Bionda - Rossa - Ipa - American Pale Ale

(500ml)



Il birrificio nasce in un immobile storico a Calci, ai piedi del monte serra. A fine di Settembre 2019 inizia la produzione. Abbiamo voluto fortemente questa location: per l'acqua particolarmente indicata per brassare, per la bellezza della location e per la sua vicinanza ai sentieri del monte.



I ragazzi e gli adulti del progetto "Fare Centro" da inizio 2025 collaboreranno con il birrificio La Staffetta per un progetto formativo che porterà in parte ad essere inseriti in mansioni lavorative semplici e in parte nella creazione di una birra personalizzata "Fare Centro" che sarà inserita nei cesti natalizi 2025



Passito IGP Dolce Peccato

(375 ml)



La Tenuta Torre a Cenaia è il cuore originario dell'odierna Cenaia, una popolosa e dinamica frazione del comune di Crespina Lorenzana. Può essere considerata un prototipo del nuovo mondo rurale, in cui l'agricoltura si combina all'avanguardia tecnologica finalizzata alla produzione di bio-energia.



"Fare Centro" ha collaborato con Az. Agricola Torre a Cenai dal 2018 al 2022 in cui gruppi di adulti con sD sono stati inseriti come "lavoratori volontari" a cui sono state affidate semplice mansioni nella gestione del confezionamento e della cura degli spazi interni e esterni.