



INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Cooperativa Poggio alle fonti di Marco Arduini**

Indirizzo: **loc. Ciuciano 7, San Gimignano (SI)**

Telefono: **0577/953043**

Fax:

E-mail: **ivecchilecci@eutelia.com**

Sito internet:

Siamo una piccolissima Cooperativa (4 soci), quasi a gestione familiare (io, mia moglie, mio cognato ed una nostra amica), che lavoriamo un podere collinare (350m s.l.m.) molto boscoso e quasi incontaminato, vicino a S.Gimignano – Siena.

Coltiviamo biologicamente ortaggi, erbe aromatiche, olivi e piante da frutta dal 1982. Avendolo fatto per scelta di vita cerchiamo di mantenere l'equilibrio ecologico del podere, di non sfruttare mai i terreni (concimiamo organicamente più del necessario, facciamo inerbimenti e sovesci, ecc.), di diversificare le colture e di recuperare varietà antiche di semi e di piante, continuando poi a riprodurle, anche se tutto ciò risulta decisamente antieconomico.

Da dieci anni abbiamo costruito ed utilizzato un piccolo laboratorio (autorizzato USL) dove trasformiamo in sughi, salsine, marmellate, mostarde, ecc. tutto quello che coltiviamo. Il nostro lavoro principale è quindi quello dell'orto e del laboratorio anche se da tre anni abbiamo aperto anche un piccolo agriturismo (6 posti letto).

Con creatività e passione ci siamo via via specializzati in un vasto assortimento di salsine concentrate, saportie, tutte da ricette artigianali nostre, adatte sia per la pasta che per crostini e bruschette.

Per questo ci presentiamo ormai ai mercati e alle fiere (facciamo prevalentemente vendita diretta) col nome di "Salsineria Toscana".

Dato che negli ultimi anni abbiamo aumentato notevolmente la quantità di salsine prodotte (tutte a base vegetale e con olio extra vergine d'oliva) ora, oltre all'aceto, al sale, lo zucchero di canna, e i capperi, dobbiamo comprare anche buona parte dell'olio, dei carciofi e degli asparagi, a volte anche i porcini, sempre tutto da produttori biologici certificati che conosciamo da anni. Minimo l'80% della materia prima rimane comunque sempre di nostra produzione.

Marco Arduini