

AZIENDA AGRICOLA MONTE MONACO



L'Azienda ha sede nel comune di Monte Monaco (AP) si trova ad una altezza di 988metri s.l.m. e produce esclusivamente prodotti biologici, molti dei quali senza glutine, senza lievito ricchi di proteine (piselli, lenticchie e ceci) e fibre. A Monte Monaco secondo la leggenda viveva in una grotta la maga Sibilla, una fata buona, che prediceva il futuro e secondo la leggenda ospitava i viaggiatori che entravano nella grotta e dopo aver vissuto il quel luogo per almeno 9 giorni imparavano tutte le lingue del mondo e diventavo immortali.

ACQUERELLO



L'Azienda Tenuta Colombara situata nel Comune di Livorno Ferraris in provincia di Vercelli (in Piemonte) produce riso. E' l'unico al mondo lavorato ad elica che consiste in una lavorazione molto delicata, il movimento è molto lento e permette al riso di sbiancarsi ma di non perdere le proprietà nutritive tipiche del riso integrale. E' un riso invecchiato da 1 a 7 anni, in silos refrigerati, selezionato con cura. Questa lavorazione (protetta da brevetto internazionale) ha reso Acquerello un riso unico al mondo, amato dai migliori chef e dalle cucine più attente. Più il riso è vecchio più tiene la cottura e non perde le sostanze nutritive il riso diventa poroso (raccoglie meglio il sugo). Questo luogo è noto fin dal 1500 proprio per la ricchezza d'acqua e la fertilità dei terreni adatti alla coltivazione del riso.

BAUM Società Cooperativa



L'azienda Cooperativa con sede a Ferrara nasce da un'idea di 5 ex dipendenti di Commercio Alternativo, storica azienda di commercio equosolidale. L'obiettivo finale è l'educazione del consumatore e credono che tutelare la dignità dell'uomo e la sostenibilità ambientale sia possibile e porti alla realizzazione di prodotti di qualità superiore. L'azienda commercia principalmente alimenti, bevande e prodotti per la cosmesi. Prodotti in Ubuntu: Barrette Golose ai gusti: Ricoperta di cioccolato fondente, Fruttosa, Croccantina

BIO'S



Il progetto Bio's nasce dall'esperienza dei soci fondatori che operano nel settore biologico fin dal 1992.

Bio's produce e distribuisce prodotti da forno, dolci e salati, utilizzando unicamente ingredienti biologici e vegetali. La sede produttiva è a Castiglione di Cervia (RAVENNA), a pochi chilometri dal Parco delle Saline che assicura il sale dolce di Cervia per tutte le produzioni. Bio's è specializzata nella produzione di panificati sostitutivi del pane e di una pasticceria sana e buona, 100% bio e vegan. Alcuni prodotti sono: sfogliatine, pane azzimo, fette biscottate, grissini e salatini con farine di cereali (grano, avena, farro, Kamut , orzo e segale) e di legumi (ceci, lupino e lenticchie); conditi esclusivamente con olio extravergine di oliva spremuto a freddo, arricchiti con spezie, alghe o semi oleosi (lino, sesamo chia e canapa). I prodotti da forno dolci sono i biscotti che non utilizzano grasso di palma. Sono realizzati con macchine colatrici e tagliafilo, in diversi gusti e forme (cuoricini, stelline, fiori, foglie , ruote, etc...). Sono tutti certificati Bio e Vegan OK, e non contengono tracce di uova e latticini. In negozio della stessa azienda abbiamo anche le caramelle e le bevande GALVANINA.

CASCINA PIZZAVACCA



Azienda di Piacenza. Le materie prime, sono coltivate naturalmente nel rispetto e nella tutela dell'ambiente. La trasformazione dei prodotti mantiene l'impronta delle antiche ricette della bassa piacentina e non prevede l'utilizzo di conservanti, coloranti e altri prodotti normalmente utilizzati nel settore industriale. Tutto questo fa sì che il prodotto sia autentico. Famosa è la giardiniera (verdure miste cotte in aceto e conservate in olio) si usa come antipasto o contorno alla carne lessa oltre ai sotto aceti, fanno anche i succhi di frutta garantendo il 50% di nettare. Sono 5 i gusti: Mirtillo, pesca, pompelmo, frutti tropicali Non si tratta di succhi, ma di una vera e propria polpa di frutta trattata con poco zucchero, acqua e limone che si conserva grazie al corretto rapporto tra zucchero e succo di limone, studiato a lungo.

CARLOFORTE



Presupposto basilare per garantire l'eccellenza di questo prodotto è l'esclusiva utilizzazione di tonni del Mediterraneo di qualità Bluefin (Thunnus Thynnus) o tonno rosso di tonnara. Solo le parti più nobili vengono selezionate per la nostra lavorazione artigianale: il tonno viene cotto a vapore, inscatolato in grandi contenitori e, come vino pregiato, sottoposto a stagionatura. Quindi il tonno viene inscatolato in contenitori più piccoli, ricoperto di olio d'oliva e lasciato maturare. Il Tonno è prodotto da CONSORZIO ARCOBALENO CARLOFORTE che ha sede a Carloforte nella Provincia di Carbonia- Iglesias, (CI) Regione Sardegna

DECO INDUSTRIE



Azienda di Bagnacavallo che progetta, realizza e confeziona detersivi per l'igiene domestica ed alimenti da forno, dolci e salati, nelle proprie strutture. Essendo l'azienda leader nella detergenza, applicando principi di sostenibilità, propone il marchio **Green Emotion**, linea di detersivi che rispetta la Natura perché realizzati con materie prime naturali biodegradabili, provenienti da fonti rinnovabili.

I prodotti Green Emotion sono chimicamente sicuri, ad elevata biodegradabilità in flaconi PET 100% riciclati.

Prodotti in Ubuntu: Green Emotion Pavimenti e multiuso, Piatti Concentrato, Lana e Delicati, Ammorbidente, Lavatrice Concentrato

DONNA FRANCESCA



L'azienda si trova a Mariotto, piccola comunità nell'entroterra murgiano a pochi chilometri da Bari. Immersa nel verde, a 240 metri sul livello del mare. Nel 1986, oltre 30 anni fa sono state seminate le prime piante di mandorle Filippo Cea a Mariotto. Nel 2011 Francesca Dellorusso dà vita al marchio "Donna Francesca_Italian Flavours", dedicandolo a sua nonna, Francesca, faro della famiglia e fonte continua di ispirazione. In negozio abbiamo: oltre alle mandorle semplici, pralinate, tostate, le passate di pomodoro, i pomodori pelati, i ciliegi al naturale o in salsa, prodotti rigorosamente lavorati al naturale, senza conservanti.

DANIELI (IL FORNO DELLE PUGLIE)



Nel cuore della Puglia, nel caratteristico e rinomato paese a nord di Bari, Bitonto (città dell'olio extravergine di oliva, cima di Bitonto), la ditta Daniela affonda le sue radici. L'azienda guidata da giovani ragazzi dinamici opera da anni nel campo della produzione di prodotti da forno artigianali tipici pugliesi. Il prodotto principe di questa realtà aziendale, prodotto a cui deve il proprio successo, è **il tarallo**, proposto in svariate forme e aromatizzazioni. I taralli Daniela vengono **fatti a mano** seguendo antiche ricette tramandate in segreto e scrupolosamente custodite. I taralli Daniela sono gustosissimi ma soprattutto friabilissimi snack, questo grazie all'utilizzo di materie prime come la farina proveniente dal tavoliere di Puglia o come l'olio extravergine di oliva, vanto delle terre di Puglia, ed evitando accuratamente l'utilizzo di conservanti. La ditta Daniela propone inoltre altri prodotti da forno come pane

pugliese, focacce vari gusti (pomodoro, peperoni, zucchine, patate, cipolla), frise, friselline, bruschette, non tralasciando mai la filosofia originaria che l'azienda si è proposta: Qualità a tutti i costi!

GALVANINA



Galvanina, azienda nel riminese, imbottiglia bibite e bevande biologiche in acqua minerale naturale da più di cento anni e la fonte da cui sgorgano le sue acque minerali risale al periodo romano una delle più antiche d'Italia. Ad Ubuntu troverete i prodotti Galvanina Fru.it, tutti biologici, la migliore alternativa di qualità e ad un prezzo contenuto alle bibite industriali che trovate al supermercato. La differenza è molto semplice: sono biologiche, senza coloranti o aromi artificiali, senza conservanti e in acqua minerale. Una vera spremuta di frutta frizzante ai gusti: Limonata, Aranciata, Arancia Rossa, Pompelmo Rosso, Mandarino, Chinotto, Gassosa. La bibita

Galvanina, al gusto di 'Arancia rossa, Carota nera & Mirtillo' ha vinto il prestigioso Premio Sofi Award 2016 in America, dove esportano oltre il 50% della produzione, la Bibita Galvanina è stata inizialmente selezionata tra i 100 prodotti finalisti e poi fra i 28 vincitori scelti da un pannello nazionale di esperti. In gara oltre 3.200 prodotti, divisi in 28 categorie premiate. Ogni prodotto qualificato è stato valutato da professionisti, appassionati ed esperti, inclusi chef, accademici, scrittori di cucina e buyer di categoria.

I CAPRICCI DEL PELLEGRINO



Azienda di Noicattaro in provincia di BARI, producono snack salati, dolci e pasta. Nell'antica civiltà contadina della città di Noja (attuale Noicattaro) era diffusa l'usanza di condividere insieme, prima e dopo il lavoro nei campi, i prodotti del forno. Un momento di convivialità che includeva anche i pellegrini che si trovavano a passare da quelle parti. Le stesse ricette di allora sono alla base dei prodotti "i capricci del pellegrino". Tipi di taralli presenti in negozio: sesamo, rosmarino, taralli dolci, glassati al limone, mandorle. Tipi di pasta presenti in negozio: orecchiette

pugliesi a grano arso, trofiette.

IL BORGO DEL BALSAMICO



L'azienda è nata sulle basi dell'antichissima acetaia di famiglia, la produzione è caratterizzata dall'eccellenza dei Balsamico, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP e il Condimento del Borgo, insieme all'Aceto Balsamico di Modena igt nelle tre etichette (giallo arancio e rosso). Imprescindibile la qualità e le materie prime utilizzate e inconfondibile il segno grafico che trasmette al meglio la qualità dei prodotti Il Borgo del Balsamico è un'azienda giovane, ma ha già collezionato due importanti premi in passato, quando la produzione non veniva commercializzata. Il primo premio nel Palio delle Batterie del 1996 e altri primi premi del Palio Matildico, che si teneva ogni anno nella Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Le botticelle di famiglia, da cui si estrae l'aceto balsamico tradizionale, sono centenarie.

IL SALE DOLCE DI CERVIA



Il sale di Cervia è un sale integrale marino. MARINO, perché la sua origine è l'acqua del mare, che viene fatta entrare in salina dal canale per poi venir fatta evaporare e concentrare fino ad arrivare alla produzione del sale vero e proprio. INTEGRALE, perché una volta raccolto viene esclusivamente lavato con acqua madre (un'acqua a concentrazione di salinità molto più alta di quella del mare e più bassa di quella del sale, ricchissima di oligoelementi e di sostanze naturalmente positive per l'organismo) e poi lasciato essiccare in aia, nei cumuli di sale che si vedono arrivando a Cervia. Il sale è DOLCE per motivi geografici, storici e naturalmente anche chimici. La posizione della salina, la più a nord d'Italia, le caratteristiche dei bacini e del mare Adriatico, fanno in modo che il sale che se ne ricava sia costituito di cloruro di sodio purissimo, con una bassa, quasi inesistente presenza di altri cloruri più amari, come il solfato di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio. Il suo colore è tipico, che non è bianchissimo, ma anzi ha in sé tutte le sfumature del rosa e del grigio che gli derivano dal percorso produttivo e anche storico.

LUVIRIE



Luvirie è un'azienda che si trova a Riccione ed è produttrice di prodotti tipici romagnoli. Dal 2005, con i primi prodotti tipici dell'Emilia Romagna, Luvirie cresce in passione e sapori nella produzione agroalimentare artigianale di prodotti tipici alimentari, rivolgendosi ad aziende, negozi, grossisti e importatori. La produzione di prodotti alimentari può essere svolta anche conto terzi, grazie al nuovo laboratorio interno che ha moltiplicato

la capacità produttiva. Prodotti presenti in Ubuntu: Composte di frutta senza zuccheri aggiunti, Frullatini di frutta, Tortine in vaso cottura gusti vari, colombe artigianali, biscotteria varia, insaporitori per bolliti, pesci e carni

LA GIARDINIERA DI MORGAN



L'azienda conserviera si trova in provincia di Vicenza, la loro mission è essere innovatori gastronomici. Vogliono far scoprire alle persone un concetto totalmente diverso di giardiniera e di conserve della tradizione. Vogliono che i loro prodotti siano visti come elemento protagonista e creativo, estremamente stimolante. Vogliono che vengano utilizzati tutto l'anno in una cucina moderna, fresca, bella, colorata e genuina. Per le materie prime delle ricette abbiamo si affidano all'[Organizzazione Produttori Ortofrutticoli del Veneto](#), veri e propri custodi degli equilibri naturali dell'ecosistema agrario di cui condividiamo appieno la filosofia: sostenere e valorizzare le produzioni ortofrutticole del territorio adottando tecniche di coltivazione con il

minor impatto ambientale possibile. Prodotti presenti in Ubuntu: Salsa dell'Orto, Salsa di Morgan, Giardiniera di Giada, Giardiniera di Anna, Giardiniera di Luciana

LA VIA DEL COLLE

LA VIA DEL COLLE



E' un'azienda a conduzione familiare, adagiata sulle colline di BERTINORO, paese tra Forlì e Cesena, chiamato "la terrazza della Romagna" che si distingue per la produzione di miele, vino, tartufo e confetture, ottenute esclusivamente con frutta coltivata in azienda. Tutte le fasi di produzione sono seguite personalmente dai componenti della famiglia seguendo le tradizioni e le pratiche antiche. Al momento la Società Agricola La Via Del Colle dispone di 28 ettari che includono vigneti, oliveti, boschi adibiti alla raccolta di tartufo, seminativo ad alto potenziale mellifero, ortofrutta e oltre 200 alveari per lo più stanziali. Tipi di miele presenti in negozio: miele di



cardamomo, di acacia, di edera, di millefiori, di erba medica, mielata di quercia. Tipi di marmellate presenti in negozio: Marmellata di pesca, cipolla rossa, cocomero bianco e ancora Pesche sciroppate e Zucca caramellata

LA TERZA LUNA



E' una piccola azienda di Bari, nata nel 2011, da due giovani ragazzi Andrea e Beatriz che importano tè, tisane in foglia, spezie e incensi biologici e li vendono in Italia e all'estero. Il nome dell'azienda deriva dalla terza luna dell'anno, (approssimativamente in aprile), era ed è tuttora un periodo molto importante per il mondo del tè. Si tratta del periodo dell'anno più favorevole per la raccolta del tè, una luna sacra, al sorgere della quale si compivano sacrifici, si pregava perché il raccolto andasse bene e affinché il tè dell'anno fosse di ottima qualità. In negozio abbiamo tanti tipi di tè e tisane confezionate in comodi sacchetti.

LIFE FOOD (AZIENDA BIO'S)



Le barrette energiche sono uno snack delizioso ed energetico da gustare per strada, in ufficio, prima o dopo l'attività fisica. Forniscono un'ampia gamma di nutrienti essenziali, vitamine, minerali ed enzimi. Tutti i prodotti sono lavorati a freddo o a temperatura inferiore a 42°C. questo metodo assicura che i valori nutrizionali rimangano intatti, sono tutti prodotti vegani, senza glutine, senza lattosio e senza zuccheri aggiunti. Inoltre i prodotti LifeFood sono certificati Bio al 100%.

MASSERIA MIROGALLO



Azienda di Matera, (in Basilicata) che dal 1998 producono sott'oli e sotto aceto, creme spalmabili, sughi e passati. Gli ortaggi e la frutta appena raccolti e riposti nelle cassette, vengono avviati al laboratorio dove inizia la trasformazione, in alcuni casi, dopo pochi minuti dal momento in cui sono stati colti dalla pianta. La lavorazione di ogni singolo prodotto aziendale è basata su poche ma importanti scelte strategiche: solo metodi tradizionali (l'essiccazione, il sotto-sale, il sottolio) solo olio extravergine di oliva, solo conservanti naturali (aceto e sale), solo contenitori in vetro.



NERO DI VOGHIERA



Nero di Voghiera (in provincia di Ferrara) è prodotto lasciando fermentare naturalmente, senza l'aggiunta di additivi, conservanti o lieviti, **bulbi di aglio di Voghiera DOP** in un ambiente a umidità e temperatura controllate per almeno 60 giorni. Un lungo procedimento con cui l'aglio matura in modo genuino una delicatezza sorprendente, perdendo il classico gusto pungente dell'aglio tradizionale e risultando più digeribile. All'assaggio è una vera sorpresa, è sapido e saporito, con note balsamiche, acide fermentate e zuccherine, perfetto da abbinare in ogni piatto. Da una materia prima d'eccellenza certificata, nasce così un prodotto prelibato e ricco di proprietà salutari, coltivato, raccolto e fermentato esclusivamente in Italia. L'Aglio di Voghiera D.O.P. è

rinomato per il suo gusto dolce e fresco, frutto di enzimi, vitamine, flavonoidi e sali minerali che insieme creano un'anima aromatica e genetica unica e inimitabile. L'aglio Nero di Voghiera è prodotto esclusivamente con aglio di Voghiera D.O.P., creato nel 2000 e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Viene prodotto a Ravenna dall'azienda **NEROFERMENTO S.r.l. via Romea Nord, 246**



NONNO ANDREA

L'Azienda si trova nella fertile pianura trevigiana ed è stata costituita venticinque anni fa esattamente a Villorba, un comune a nord di Treviso (TV).



Coltivare orti e frutteti, rendendoli rigogliosi ma soprattutto sani è diventata la loro principale occupazione e la loro più grande soddisfazione. Non mancano i seminativi per un'indispensabile rotazione, i vigneti per la produzione di Merlot e di Prosecco DOC e il miele da agricoltura biologica. Il Farm Made dell'azienda è nato in seguito all'idea di piantare dei frutteti antichi, di varie specie: piante di uva, mele, pere, fichi, pesche, albicocche, prugne selvatiche, more e frutti di bosco. Per poter condividere ugualmente questi preziosi doni della natura, profumati, genuini e ricchissimi di vitamine e per dare la possibilità a tutti di

assaggiare questi antichi sapori, hanno pensato di trasformarli in composte. Prodotti presenti in Ubuntu: Ketchup Rosso leggermente piccante, ketchup Viola Fruttato con Radicchio di Treviso, Ketchup Verde Piccante, Ketchup Arancione

PASTICCERIA FILIPPI



L'azienda Filippi è nata nel 1972, a Zanè, Vicenza. E' un'azienda artigianale familiare, dove ognuno si sente a suo agio in un clima sereno di rispetto di valori condivisi e di un progetto di qualità a tutto campo. Non vengono utilizzati aromi artificiali ma **SOLO aromi naturali** che provengono dalla frutta candita, dal miele, dalla bacca di vaniglia e senza dubbio dall' aroma segreto: la pasta madre, con il suo reticolo di aromi e profumi unici. In negozio si trovano prodotti da forno sia natalizi che pasquali.

PASTIFICIO FELICETTI



Il Pastificio Felicetti con sede a Predazzo in provincia di Trento già dal 1908 ha “lanciato” la sfida di produrre pasta nel cuore delle Dolomiti, con acqua di sorgente per l'impasto e aria pura di montagna per l'essicazione. Attualmente nel rispetto dei valori di qualità, bontà e salubrità, adattano formati e gli impasti alle tendenze in continua evoluzione del mondo moderno con differenti selezioni di cereali, con nuove e diverse trafile e confezioni che valorizzano il prodotto. La particolare lavorazione dei grani e la combinazione di diverse varietà, consente di ottenere nel prodotto finale quell'armonia tra caratteristiche tecnologiche di tenuta della cottura, profumazione e gusto. La Linea Monograno rappresenta il top della loro produzione, ottenuta da semole biologiche monorigine; Il grano Matt prodotto in Puglia, il Kamut di origine canadese, il farro umbro e il grano Cappelli delle Murge. Prodotti in Ubuntu: Monograno Felicetti Pache, “Il Valentino”, Spaghettoni, Spaghettoni, Spaghetti, Fusilloni, Penne rigate, Mezze maniche. Pasta di semola di grano duro Mezze penne, Rigatini, Fiocchi, Rigati, Conchiglie, Cavatappi.

CASEIFICIO FUCCI



Azienda di Conselice nella quale allevano le mucche e lavorano solo il loro latte. In negozio: formaggi freschi, mozzarelle, ricotta, burrata, ciliegine di mozzarella, yogurt, etc

CASEIFICIO BUON PASTORE

Azienda di Sant'Alberto di Ravenna. Allevano pecore di razza sarda, alimentate con foraggi di miscele vegetali e di legumi e cereali, in un pascolo di circa 70 ettari. Tutte le forme di formaggio sono diverse l'una dall'altra perché realizzate interamente a mano, seguendo tutti passaggi dalla mungitura, alla formatura, salatura, lavaggi, stagionatura, oliatura fino alla vendita. Viene utilizzato per la preparazione dei formaggi il sale "dolce" di Cervia. L'azienda è fornita di un impianto ad energia proveniente da fonti rinnovabili: impianto fotovoltaico ed eolico. In negozio abbiamo formaggi stagionati (pecorini), già tagliati e conservati sotto vuoto.

SALUMIFICIO VALENTINI

Azienda situata a Savio di Ravenna. Allevano una razza di maiale chiamata "Mora romagnola". Sono allevati con prodotti biologici. Oltre al salame producono anche salsicce e lardo. Non hanno conservanti, sono senza glutine e lattosio.