

農業と食料を供給する姿勢に共感、できあがったジャムや果汁は果物の自然でやさしい味。多くの人にお気に召して頂けると思いま

私の隣が父ビッパノ 何十種類も在果種の野菜を自の手で作る、全て加工して販売可能。

Radiciとは「根」という意味。パオラとビッパノは自分達のコンセプト食品を扱う上で過去を前向きに先人が栽培し食した土地に育んだものを継承し伝えていくという意味を付け加えてその為には化学肥料や農薬に頼らず、植物本来の力と土、太陽の力で作物を育てることを基本理念においている。加工品はすべて昔からのレシピを参考にしていること



父母4人の子供と1次男の彼4人も)典型的イタリアンファミリー



一人100gが限度、ムの中を歩いて

うんたはばかりの新魚羊なブルーベリーがご一杯は約40kg 大人一人が朝5時から12時まで徒歩でとここれだけ。大変貴重なブルーベリーです。



ブルーベリー摘み中



私のライオンアソシエイトのライナーの商標

CTPB(トスカーナ州オーガニック認証)認定

ICEA(EEC内オーガニック認証)認定

頂上に野生のブルーベリーが

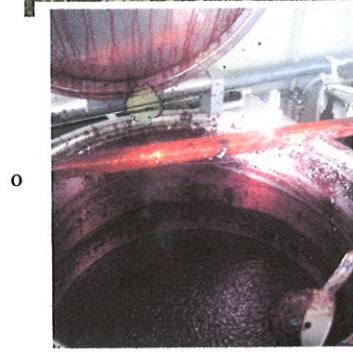
濃厚なジャムです。

上から ブルーベリー-100%果汁

ブルーベリー-65%果汁、いちご果汁75% (杏とみかん以外はぶどう果汁で甘みつけています)



イタリア人って働かない!!なんて思いませんか? この従業員さんみんな超っく働かせるのも惜みず、おごりなチームワークで仕事をこなします。日中並らばあれて私達はくたくた〜



標高1700mのエミリアロマーニャ州のアーネーノ山(の)頂上に野生のブルーベリーが濃厚なジャムです。

【古代小麦ファット】クリスチャンの自然栽培

〜マルケ州の山の中

クリスチャンは元々は農家ではなく妻と二人でバックパックで世界中を貧乏旅行したそうです。そして行き着いたのが『食べ物をつくること』だったそうです。色々やりついで農業をやる!と決めて地方都市のペルージャから自然栽培にふさわしい土地を探しつけこの地に引っ越したのが5年前。家と畑として最低限の農機具を揃え無肥料・無農薬で小麦と豆を中心に生産をはじめたそうです。私は昨年小麦の種まき終了後に彼に出会い急いで私用に種をまいてもらい、それがこの7月に無事収穫できたとのこと。小麦のほとんどをパンに加工しているそうでパスタ加工は初めて、彼もパスタになるまではドキドキだったようです。『なんで農業だったの?』との私の問いに、『自然とそう行き着いたんだ』と答えるクリスチャン。わかるような気がするな〜と思いました。なにせゼロからの出発なので何もかも小規模で一粒一粒の小麦も大事に大事に思っているのが端で見ても感じます。自然、そして大地と共に生きるのが好き、というクリスチャン家族。イタリアの片田舎でがんばっている彼らを応援、そして自然環境にのっとった農地がもっとも広がればいいと思いました。自然のためにも。そして彼ら家族が自立し農業を柱に独立できるよう消費者として支えていきたいと思いました。製麺所のマリオさんにもこのことを伝え、パスタ工場としても彼を支えていくつもりだと話し合いあいました。

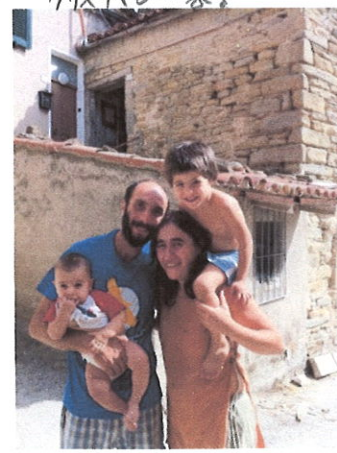


澄んだ空気がマッセルノ

山間地にあるクリスチャンの畑。ファットを収穫した後の火田。



7月14日収穫した私用のファット小麦。左が全粒、右が5分搗き



クリスチャン一家!

妻のシエラと子供たち



これが日本に届くのは11月

アクリラハツタのマリオ製麺所から送られてきた写真。昨年11月に種まきし今年収穫した全粒ファットを(セロニー)と(セロの茎)という型にこしらえました。