

Pasta bio di Libera Terra	Il grano duro biologico usato per la produzione di questa pasta è frutto del lavoro delle cooperative agricole e sociali Libera Terra, che sotto il segno dell'associazione Libera gestiscono terreni e strutture confiscati alle mafie, e degli agricoltori del Sud Italia coinvolti nel progetto e che ne condividono i principi.
Formaggio Del Perdono	Grazie all'utilizzo di tecniche di lavorazioni artigianali e alla valorizzazione del lavoro manuale, la fattoria sociale "San Facondino" dell'associazione Papa Giovanni XXIII contribuisce a promuovere il rispetto delle antiche tradizioni contadine romagnole. Essa è un'impresa a salvaguardia del creato e delle sue creature che mette al centro l'uomo, in particolare quello in difficoltà.
Passata di Puglia bio: Tomato Revolution	Tomato Revolution è il progetto Altromercato di filiera biologica, legale e trasparente del pomodoro. Opera in aree ad alto rischio di sfruttamento, della terra e del lavoro. Coinvolge piccole cooperative di produttori che coltivano e trasformano il pomodoro valorizzando le varietà e le tradizioni enogastronomiche locali.
Ceci bio Girolomoni	Questi ceci sono coltivati sulle colline umbro-marchigiane con metodo biologico da un consorzio di agricoltori socio della Gino Girolomoni Cooperativa Agricola, impegnati da oltre quarant'anni nella promozione del biologico in Italia.
Fagioli neri dall'Ecuador	I fagioli neri Altromercato provengono dall'Ecuador, dove sono coltivati da gruppi di agricoltori associati a Camari, organizzazione impegnata socialmente con le comunità di base.
Vino Centopassi di Libera Terra	Centopassi è l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia. Esso è frutto di uve provenienti da vigneti situati negli altopiani dell'entroterra siciliano, è dedicato a tutti i viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione di un territorio, del suo tessuto sociale e delle sue tradizioni, contribuendo al bene comune di più generazioni.
Cioccolato bio	Il cacao utilizzato è prodotto dalla federazione di cooperative El Ceibo (gruppo "storico" del commercio equo), che unisce i concetti di produzione ecologica sostenibile con una forma associativa democratica. El Ceibo crede nella filosofia del cooperativismo, dimostrandolo nei fatti: tutti i responsabili della federazione e tutti i membri del direttivo sono soci o figli di soci e hanno un mandato che dura quattro anni per garantire la partecipazione più estesa possibile.

<p>Farina bio di Madre Terra</p>	<p>Farine provenienti da cereali coltivati con cura dai soci di una grande cooperativa di agricoltori italiani. In buona parte, i cereali utilizzati (soprattutto farro e grano tenero) provengono dal territorio Ferrarese. Lì infatti il Delta del Po favorisce quelle condizioni agronomiche e climatiche che garantiscono i migliori risultati in termini qualitativi. La produzione biologica e il processo di conservazione dei cereali stessi, mediante la tecnica del freddo, consentono poi di avere farine esenti da residui di prodotti chimici.</p>
<p>Caffè bio Uciri dal Messico</p>	<p>Francisco van der Hoff, teologo ed economista olandese e fondatore di UCIRI, viene spesso definito il padre del commercio equo, egli spiega la situazione in cui nasce UCIRI, nelle zone montagnose dello stato messicano di Oaxaca: la mappa della povertà coincide in Messico con la mappa della coltivazione del caffè, con la mappa della resistenza e delle proteste campesine nel paese.</p>
<p>Mozzarella di bufala</p>	<p>Dalla piana del Volturno la Cooperativa Le Terre di Don Pepe Diana Libera Terra produce mozzarella e ricotta di bufala. La Mozzarella di Bufala Campana è un formaggio fresco a pasta filata dalle straordinarie caratteristiche organolettiche, che la Cooperativa produce con raro latte proveniente da bufale a pascolo.</p>
<p>Zucchero Dulcita bio dall'Ecuador</p>	<p>Dulcita Altromercato è uno zucchero integrale (panela granulada) prodotto utilizzando un metodo artigianale semplice e naturale. Si spremono meccanicamente le canne e si concentra il succo per evaporazione dell'acqua, usando come combustibile i residui di canna essiccati al sole (bagassa). In questo modo Dulcita trattiene tutti i principi nutritivi che normalmente si perdono nella raffinazione dello zucchero bianco. E' ricco di Sali minerali, in particolare di ferro, un microelemento di cui è difficile coprire il fabbisogno giornaliero. Non è sbiancato chimicamente e la naturale presenza di melassa gli conferisce il colore ambrato e l'aspetto non cristallino.</p>
<p>Ananas a fette dalla Thailandia</p>	<p>L'ananas Altromercato cresce in Thailandia dove viene coltivato e raccolto da contadini soci di Poo Pluk Saparot ("produttori di ananas" in lingua Thai) Fairtrade Group. I contadini posseggono appezzamenti familiari dove insieme all'ananas coltivano anche altri prodotti, che vengono utilizzati per autoconsumo o venduti sul mercato locale. L'ananas a fette viene acquistato tramite Samroi yod, azienda locale che si occupa della trasformazione e della vendita e che, oltre a garantire un prezzo equo, offre supporto tecnico e</p>

	commerciale ai produttori.
--	----------------------------