



# A OCCHI APERTI







A OCCHI APERTI

Registro 

© Copyright 2015 by IIT Istituto di Informatica e Telematica CNR

ISBN 978-88-7781-817-1

*Realizzazione editoriale*



Via A. Gherardesca  
56121 Ospedaletto-Pisa  
[www.pacineditore.it](http://www.pacineditore.it)  
[info@pacineditore.it](mailto:info@pacineditore.it)

*Fotolito e Stampa*

**IGP** Industrie Grafiche Pacini

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume/fascicolo di periodico dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le riproduzioni effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da AIDRO, Corso di Porta Romana n. 108, Milano 20122, e-mail [segreteria@aidro.org](mailto:segreteria@aidro.org) e sito web [www.aidro.org](http://www.aidro.org)

## PRESENTAZIONE

La registrazione dei nomi a dominio di Internet sotto il *country code top level domain.it* (ccTLD.it) è un'attività svolta dall'Istituto di Informatica e Telematica (IIT) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) fin dalle sue origini. Già nel dicembre del 1987, con la nascita del primo dominio della rete italiana ("cnuce.cnr.it), IANA (Internet Assigned Numbers Authority), oggi ICANN (Internet Corporation for Assigned Names and Numbers), riconobbe il ccTLD.it, assegnandone la gestione al CNR in virtù delle competenze tecniche e scientifiche maturate dai suoi ricercatori, tra i primi in Europa ad adottare il protocollo IP.

Tale servizio, assolto dal CNR, prima attraverso l'Istituto CNUCE e in seguito dall'Istituto di Informatica e Telematica (IIT-CNR), è stato caratterizzato negli anni da un andamento a duplice velocità. A un esordio in sordina, caratterizzato da un numero esiguo di richieste di registrazione di nomi a dominio (avanzate perlopiù da enti accademici e di ricerca), ha fatto seguito – specialmente a cavallo tra la fine degli anni 90 e l'inizio del nuovo millennio – una diffusione sempre più massiccia di Internet e la conseguente crescita nel numero di nuove registrazioni di nomi a dominio.

Lo sviluppo della Rete, intesa come infrastruttura non solo economica ma anche sociale e culturale, ha portato il Registro .it ad essere nei primi posti nella classifica europea dei *country code top level domain* per numero di domini registrati.

L'incremento del numero delle imprese in Rete attraverso l'adozione di un nome a dominio sotto il .it è tra gli obiettivi primari del Registro che lo vede impegnato, ormai da anni, in azioni di comunicazione e marketing con messaggi mirati ad aumentare la consapevolezza dell'uso della Rete e l'utilizzo dei nomi a dominio .it, come presidio della propria identità digitale e simbolo di *Made in Italy* nell'universo Internet. Le statistiche del Registro evidenziano infatti che sono solo circa 1.200.000 le partite IVA che hanno registrato un nome, una quota molto bassa rispetto alle stime sul numero di imprese italiane che si reputa sia superiore ai 5 milioni. Una delle maggiori difficoltà delle azioni di comunicazione messe in atto dal Registro è riuscire a raggiungere il target delle PMI, molto frammentato in categorie, in maggioranza scarsamente digitalizzato e quindi non intercettabile tramite la frequentazione della Rete. Ulteriore obiettivo del Registro, intimamente legato alla sua storia e alla collocazione nel più grande ente pubblico di ricerca italiano, il Consiglio Nazionale delle Ricerche, è diffondere la cultura di Internet, anche mediante l'incremento dei nomi a dominio, non solo al fine di far conoscere meglio caratteristiche e vantaggi di essere assegnatari di un nome sotto il dominio .it, ma anche di promuovere la consapevolezza di un uso corretto e intelligente di Internet nelle scuole e tra i giovani: già oggi grandi utilizzatori di Internet e futuri protagonisti dello scenario sociale ed economico del Paese.

Il Registro, in sintonia con le richieste dei Registrar, ha ritenuto importante essere presente all'Esposizione Universale di Milano 2015, per avvicinare il settore agro alimentare e dei prodotti biologici che può

trarre un particolare vantaggio da una presenza attiva su Internet, soprattutto nei casi in cui la tradizione s'incontra con la creatività e l'innovazione. Il settore biologico, l'agricoltura sostenibile ma anche l'ambito del *food* e dei prodotti tipici, in questi ultimi anni hanno trovato una nuova spinta anche grazie alla presenza e al posizionamento online. Non solo business ma anche cultura: associazioni come Legambiente e Slowfood o riviste come Terranuova sono rappresentate in Rete da un ".it" e stanno conducendo un costante lavoro culturale di sensibilizzazione su agricoltura e sostenibilità. Inoltre, come già detto in precedenza, il .it ha in sé un'altra potenzialità: promuovere la qualità dei prodotti e dei servizi come sinonimo di valorizzazione del *Made in Italy* nel mondo, della sua alta qualità, creatività e inventiva.

Da queste riflessioni è nata la mostra fotografica "A occhi aperti – sguardi d'autore" realizzata in occasione della presenza del Registro .it all'Expo universale di Milano del 2015.

Il tema dell'esposizione "Nutrire il pianeta, energia per la vita" è stato declinato attraverso le immagini di dodici realtà italiane che, con i loro valori, successi e impegno, contribuiscono ad abbracciare un'idea di futuro più sostenibile.

La mostra e la presenza del Registro .it all'Expo sono parte della campagna di marketing digitale "Senza nome resta un sogno" ([www.unnomeunsogno.it](http://www.unnomeunsogno.it)) che mira ad aumentare la consapevolezza nell'uso della Rete, soprattutto da parte delle micro, piccole e medie imprese: l'ossatura del sistema economico italiano che, da un utilizzo efficace di Internet, può trarre concreti benefici.

Bio's Kitchen, Consorzio Vini Romagna, Cortilia, Girolomoni, La Terra e il Cielo, Orizzonti del Pescatore, Panniere di Puglia, Cobi Birra Agricola, Amazing Food, Paolo Parisi e realtà come Altromercato e Slowfood, sono queste le storie imprenditoriali scelte dal Registro .it per raccontare il cibo come progetto industriale, sostenibile ma anche di salute e quotidianità. Storie importanti sostenute da un grande impegno che firmano la propria presenza in Rete con il ".it".

Partendo dall'analisi dei contenuti presenti nei domini web delle singole realtà, sono stati selezionati dieci valori, affidati ai promettenti fotografi dell'Istituto Italiano di Fotografia con il compito di trasformarle in immagini.

Le fotografie raccolte in questo volume sono un viaggio per immagini che racconta il *Made in Italy* alimentare attraverso dodici aziende che, da nord a sud, utilizzano il loro dominio ".it" come risorsa strategica.

Con la speranza che il volume sia di vostro interesse e utilità mi è gradito augurare a tutte e a tutti una buona lettura.

*Domenico Laforenza*  
Responsabile del Registro .it

NOEMI ALESSANDRA  
per

## Altromercato

pag. 7

CAROLA DUCOLI  
per

## Amazing Food

pag. 17

NICOLA CORDI  
per

## Bio's Kitchen

pag. 27

ALESSANDRO VULLO  
per

## COBI Birra Agricola

pag. 37

FRANCESCO CIRANNA  
per

## Consorzio Vini di Romagna

pag. 47

VIRGINIA BETTOJA  
per

## Cortilia

pag. 57

GIULIA LADDAGO  
per

## Giolomoni

pag. 67

RICCARDO SIMIONATO  
per

## Odpgroup

pag. 77

DANIELE PAVESI  
per

## La terra e il cielo

pag. 87

SANNI AGOSTINELLI  
per

## Paniere di Puglia

pag. 97

GIANLUCA MICHELETTI  
per

## Paolo Parisi

pag. 107

ALVISE CROVATO  
per

## Slowfood

pag. 117







*"La fotografia è il mio modo di leggere le cose che mi circondano"*

**Noemi Alessandra** nasce a Enna nel 1989. Durante gli studi all'Accademia di Belle Arti di Catania trasforma la fotografia da hobby a impegno di vita e nuovo modo di vivere le cose che la circondano. Conseguita la laurea in "Arti tecnologiche" decide di trasferirsi a Milano per approfondire gli studi all'Istituto Italiano di Fotografia, che le trasmette le nozioni e la tecnica essenziali per il salto al professionismo. Oggi, al lavoro quotidiano di fotografa affianca costantemente la sua personale ricerca artistica.

Fondata nel 1988, **Altromercato** è la principale organizzazione di fair trade presente in Italia e tra le principali a livello internazionale. Lavora ogni giorno per continuare ad essere un riferimento nella promozione e realizzazione di pratiche di economia solidale finalizzate a uno sviluppo sostenibile.

**Altromercato.it** lavora con circa 150 organizzazioni, formate da decine di migliaia di artigiani e contadini in 50 paesi. Garantisce l'importazione dei prodotti a prezzi equi per valorizzare i costi reali di lavorazione e permettere una retribuzione dignitosa del lavoro, assicura trasparenza nei rapporti di cooperazione e continuità nei rapporti commerciali, sostiene attivamente la coltivazione biologica e promuove progetti di auto-sviluppo sociale e ambientale.

**Il sito web è il luogo dove Altromercato racconta i suoi prodotti e le storie che li hanno generati, per poterli portare in tutta Italia e, attraverso la sezione di eCommerce, nel resto del mondo.**



**COINVOLGERE**

rendere complici, implicare, offrire e presentare. Credere insieme in un progetto.





### ONESTÀ

la produzione dell'uomo e l'interazione trasparente con ciò che lo circonda.



### CAMBIAMENTO

gli strumenti e i macchinari che favoriscono il processo di trasformazione, dalla sostanza prima al prodotto finito.



**BONTÀ**

come i prodotti che vengono coltivati, lavorati, trasformati.



## MARGINI

la rappresentazione del paesaggio perché ci riporta ai confini delle cose.





DEMOCRAZIA

rappresentata dalla molteplicità e dall'uguaglianza dei prodotti.



SVILUPPO

crescere per aiutare a crescere, attraverso la tecnologia buona: quella al servizio della natura.



IMPEGNO

ovvero le promesse che comportano la fatica.



**CONNESSIONE**

la congiunzione delle mani dell'uomo, capaci di unire e creare.





## COLLABORAZIONE

come il lavoro efficace, meticoloso e costante delle api operaie.



*"Amo l'incontro e la contaminazione.  
Mi piace mescolare fotografia,  
musica, danza e videoarte"*

**Carola Ducoli**, classe 1990, si diploma in Arte Applicata nel 2009 all'Istituto Statale d'Arte di Chiavari. Nel 2012 completa la sua formazione all'Istituto Italiano di Fotografia di Milano e inizia la sua avventura artistica. Le piace fondere diverse modalità espressive (fotografia, musica, danza, videoarte) e in collaborazione con altri artisti sviluppa opere di arte mista, dove tecniche e stili si incontrano e contaminano.

**Amazing Food** nasce dall'incontro fortemente voluto di tre diversi soggetti accomunati, oltre che dal territorio d'origine (il Nord Est Italia), dalla passione per il buon cibo di qualità e dalla convinzione che non debbano esistere limiti geografici al buon gusto. Oggi, grazie a una fitta rete di produttori riesce a garantire un e-commerce in grado di incontrare i gusti di una clientela esigente e consapevole, con prodotti che hanno un'etichetta corta e una filiera cortissima.

**amazingfood.it** esprime quello che chiunque nel mondo è portato a pensare quando entra in contatto con un prodotto Made in Italy, sapori straordinari scovati lungo tutta la penisola attingendo da saperi locali, tradizioni secolari e creazioni contemporanee.

**Attraverso il sito, gestito come una preziosa vetrina dell'eccellenza italiana, chiunque può sfogliare pagine piene di cibo straordinario per richiederlo in ogni angolo del mondo.**





**STRAORDINARIO**

non essere ordinari significa evitare i cliché e le scorciatoie per garantire un valore aggiunto.



### INCONTRI

una sola realtà per mettere in contatto sapori differenti.



### SCONFINATO

prodotti che incontrano i gusti di una clientela esigente.





**PASSIONE**

quella di chi ha fondato questa realtà espressa attraverso i volti.





## LINK

online: il web come cuore pulsante dell'attività e come mezzo per collegare produttori e clienti.



### FRESCO

c'è spazio solo per prodotti freschi, pronti ad arrivare sulla tavola dei clienti.



### IMPEGNO

il lavoro quotidiano fatto di promesse e garanzie, un timbro di qualità sui prodotti proposti.



### EMOZIONI

che ogni buon piatto dovrebbe saper trasmettere.





**RAFFINATO**

solo il meglio, per palati che sanno riconoscere la qualità.



## ESPRESSIONI

quelle dei produttori che garantiscono la qualità dei prodotti mettendoci la faccia.



*"Lavoro e vivo a Milano come fotografo e videomaker"*

**Nicola Cordi** nasce in Calabria nel 1988. Inizia a lavorare come assistente fotografo all'età di diciassette anni e frequenta il corso di fotografia presso la scuola "Pigrecemme" di Napoli. In seguito si trasferisce a Milano per frequentare il corso biennale professionale dell'Istituto Italiano di Fotografia. Attualmente vive a Milano dove lavora come fotografo e video-maker.



**Bio's Kitchen** oltre a essere un affascinante ristorante ricavato da una casa colonica nel cuore di Rimini è anche un format di ristorazione che mantiene una promessa chiara: informare tramite il palato e il buon cibo. La sua offerta, tutta bio o vegan, vuole rendere il biologico e l'alimentazione naturale alla portata di tutti, attraverso ricette che non rinuncino mai a gusto e sapori.

**bioskitchen.it** è la cucina che rispetta e aiuta la vita. Rappresenta l'ultima tappa di un progetto iniziato più di 10 anni fa con il successo di "Bio's Café" con cui condivide la stessa passione per un'alimentazione che, per quanto veloce o conveniente, può essere sana.

**Il web è il posto ideale per raccontare il loro profondo attaccamento al valore della qualità della vita: ecco perché bioskitchen si racconta attraverso i volti del suo staff e i colori dei suoi piatti.**



SOLE

i raggi del sole riscaldano e nutrono le sostanze vegetali che diventano il nostro sostentamento.



### EQUILIBRIO

un elemento importante quanto l'insegna, è quello che si respira fin dall'esterno del locale.



### BENESSERE

dato dalle proprietà nutritive degli alimenti di origine vegetale.





POP

cibi invitanti, dai gusti e colori accesi per conquistare i palati di tutti.



### CONDIVIDERE

un pasto freddo o caldo all'insegna del colore, del gusto e della convivialità.





**SOGNO**

portare avanti il proprio pensiero e credere che una rivoluzione alimentare sia davvero possibile.



**MIX**

come la moltitudine di prodotti, sapori, colori.





### CREATIVITÀ

come la capacità di accostare i colori e i sapori vegetali, in un tripudio di frutta e verdura.





ASCOLTO

Va là, va là... avete finito di mangiare schifezze! È il benvenuto che accoglie ed esorta, come un abbraccio materno.





## SQUADRA

l'unione fa la forza, e in questo caso si tratta di un gruppo di persone accomunate da un ideale.





*"Amo i viaggi, la letteratura e la musica:  
non riesco a fare a meno di esplorare"*

**Alessandro Vullo**, siciliano, classe 1987. Dopo la laurea in Scienze della Comunicazione decide di investire il suo futuro nella fotografia, da sempre la sua più grande passione, iscrivendosi al corso superiore professionale dell'Istituto Italiano di Fotografia. Amante dei viaggi, della letteratura e della musica, non riesce a fare a meno di esplorare, arricchire ed esprimere il suo immaginario tramite il medium fotografico. Attualmente vive e lavora a Milano come fotografo freelance e assistente presso fotografi professionisti.

Il consorzio **COBI Birragricola** raccoglie coltivatori di orzo di tutta Italia che sono al contempo anche produttori di birra artigianale. Ogni produttore consorziato è tenuto a usare una quantità di orzo autoctono ben più alta di quanto non prevedano le normative vigenti, il che garantisce un prodotto finale di qualità.

**cobibirragricola.it** è l'acronimo che definisce il Consorzio Italiano di Produttori dell'Orzo e della Birra. È una realtà associativa che raccoglie i produttori di orzo di tutta Italia e che, oltre a fornire loro supporto tecnologico, combatte ogni giorno per vedere tutelata a livello normativo la produzione artigianale della birra italiana. Il risultato è Birragricola, un marchio d'eccellenza che definisce un prodotto straordinario fatto con il miglior orzo italiano.

**Sulla pagina web di Cobi chiunque può informarsi su tutte le iniziative del consorzio e scoprire qualcosa di più sull'appassionante universo della birra artigianale italiana.**



**ECCELLENZA**

un capolavoro di perfezione nato da una filosofia condivisa e da tanto metodo.



**IMPEGNO**

il frutto della fatica, un tesoro di risorse da custodire insieme.





CULTURA

scoprire, imparare, educare alla birra.



**SEMPLICITÀ**

materie prime pure e incontaminate, per donare al palato un'esperienza genuina.



### CONTEMPORANEO

la capacità di reinterpretare ingredienti delle antiche tradizioni in maniera contemporanea.



### VICINANZA

stare vicino a dove nascono le cose, alla terra che collega tutti tra di loro.





COLLABORAZIONE

quella tra uomini, per arricchirsi a vicenda con preziosi consigli e condividere nuovi punti di vista.





**TERRA**

che amiamo e trattiamo con rispetto profondo, per il suo ed il nostro benessere.





**ATTENZIONE**

prendersi cura di ogni fase della produzione, dalla spiga al bicchiere.





## INDIPENDENZA

la libertà di poter essere liberi di fare le proprie scelte, ma mai soli.



FRANCESCO CIRANNA  
per  
**Consorzio Vini di Romagna**

*"Mi sono messo alla prova su tutti i fronti  
e ora con la fotografia racconto le mie esperienze"*

**Francesco Ciranna** nasce in provincia di Bergamo nel 1989 e dopo il liceo viene adottato dalla città di Milano. Nel 2013, dopo essersi messo alla prova su numerosi fronti, approda all'Istituto Italiano di Fotografia dove scopre la disciplina ideale per esprimere il tesoro di esperienze accumulate.

Il **Consorzio Vini di Romagna**, fondato nel 1962, è una realtà associativa che riunisce cantine, aziende vinicole e produttori di vino al fine di tutelare la produzione di vino della Romagna. Tutelare una cultura vitivinicola significa valorizzare e farsi portavoce di un'eccellenza: il buon vino della Romagna.

**consorziovinidiromagna.it** racchiude nel proprio dominio l'essenza della sua attività: aggregare i produttori di vino, le aziende vinicole e le cantine di una delle regioni d'Italia più ricche di sapori.

**Il sito raccoglie i frutti quotidiani del loro impegno: riconoscimenti, conferenze, eventi culturali e gli sforzi compiuti per dare lustro ai sapori di Romagna.**





VERITÀ

il tentativo di proporre una visione chiara sulla realtà senza nascondere niente.



### LEGGEREZZA

lo scenario in cui opera il consorzio: le colline romagnole, dove il caldo della pianura padana incontra la brezza del Mare Adriatico.



**BENVENUTO**

l'accoglienza che non passa solo dal saluto, ma anche attraverso un buon vino e un buon piatto.





### CALORE

come l'estroversione che caratterizza i romagnoli, sempre pronti a farti sentire a casa.



### PERSONALITÀ

ogni vino è come una persona, ha uno sguardo inconfondibile e un sapore tutto suo.



**APPARTENENZA**

sentirsi parte del territorio, frutti della stessa terra che ogni giorno si coltiva.





### SFIDA

una sfida vinta, quella di sviluppare una realtà vinicola italiana di assoluta eccellenza.





### SPERIMENTAZIONE

tecnologia e tradizione al servizio della creatività, per svelare nuovi sapori.



### PARLARE

non solo produrre ma anche comunicare, perché bisogna saper fare, ma anche far sapere.



### GENERAZIONE

anche in un'azienda di recente fondazione, la tradizione locale, la passione e il supporto dei migliori enologi rendono possibile l'eccellenza enogastronomica.



*"Da Roma a Milano passando per Londra"*

**Virginia Bettoja** nasce nel 1985 a Roma, dove si laurea in Lettere e Filosofia. Dopo l'esperienza alla Scuola Romana di Fotografia, inizia il suo percorso di avvicinamento alla professione come assistente fotografa e come freelance per eventi su Roma e Londra e successivamente perfeziona la sua formazione diplomandosi al Corso Superiore biennale dell' Istituto italiano di Fotografia di Milano, città dove attualmente vive e lavora.



**Cortilia** è il primo mercato agricolo online per la vendita e distribuzione di prodotti a km zero. Il cuore della sua offerta è un modello di distribuzione che valorizza la filiera corta proponendo un "bio intelligente", sempre prediletto quando possibile ma mai a discapito della sostenibilità ambientale. Ecco perché su Cortilia.it trovi solo frutta e verdura di stagione e impari a scoprire nuovi sapori assaggiando, giorno dopo giorno, di quello che la terra offre.

**cortilia.it** significa "la campagna a casa tua": grazie alla sua intermediazione i produttori locali possono offrire i frutti della propria terra agli abitanti dei centri urbani limitrofi, garantendo in prima persona qualità e freschezza.

**Il cuore della loro attività è il web. Attraverso cortilia.it è possibile abbonarsi al servizio e autenticarsi per accedere ai sapori offerti dai produttori locali.**



COLLETTIVO

l'unione delle forze di quanti credono con passione in un progetto di vita e di lavoro, e lo realizzano.





### CURIOSITÀ

andare oltre i soliti punti di vista, uscire dal percorso tracciato, non fermarsi e non accontentarsi.





DIALOGO

senza il dialogo e senza il confronto non è possibile fare squadra, ci vuole sinergia.



### MATURO

quando un elemento maturo è pronto per essere condiviso. E nella condivisione si può trovare una fonte di gioia.



### RADICI

le attività di oggi sono il frutto delle tradizioni del passato e della capacità di tramandare il lavoro nel presente.





## PERSONE

le persone sono, nella loro individualità e collettività, i pilastri entro cui è possibile sviluppare le attività dell'azienda.





### RETE

la rete protegge, la rete divide, la rete raccoglie.



### SEMPLICE

come il contatto con la natura, il suo essere primordiale, il ritorno alle radici.



SENSI

assaporare, odorare, gustare, percepire i sapori anche attraverso gli occhi.





## VILLAGGIO

dove ognuno ha il suo lavoro, partecipa al funzionamento dell'intero processo e contribuisce all'equilibrio generale.





GIULIA LADDAGO

per

**Girolomoni**

*"Studio, lavoro, e nel tempo libero cammino senza meta"*

**Giulia Laddago** nasce a Bari nel 1990 ma dopo la maturità classica si trasferisce a Milano per frequentare l'Istituto Italiano di Fotografia e il corso di laurea in Lingue e Letterature Straniere dell'Università degli Studi di Milano. Oltre a studiare lavora come fotografa e assistente freelance nel settore moda, e riempie il tempo che le rimane cucinando e camminando senza meta.

La cooperativa **Girolomoni** raccoglie l'eredità spirituale del fondatore Gino Girolomoni e distribuisce in tutto il mondo i frutti sacri della terra da cui proviene, portando alti i valori dell'agricoltura biologica e della biodiversità. Gli insegnamenti di Gino Girolomoni non vivono però solo nei suoi prodotti: al lavoro della cooperativa si affianca l'impegno della fondazione che racconta i valori di colui che, oltre a essere un instancabile contadino, è stato anche un pioniere del Bio e un fine pensatore.

**girolomoni.it** come il nome dell'uomo che l'ha fondata nel 1977, quando ancora aveva un altro nome ma gli stessi obiettivi di oggi: tornare alle origini e alla genuina vita dei campi, fatta di duro lavoro e di una spiritualità naturale e incontaminata.

**Tutti gli aspetti di questa realtà, da quelli commerciali a quelli valoriali, trovano spazio nel sito web di Girolomoni dove ogni prodotto viene raccontato a partire dalla cultura che lo ha prodotto e ogni attività viene spiegata alla luce della filosofia che l'ha ispirata.**



**BELLEZZA**

la bellezza del paesaggio in cui è situata la cooperativa, i monti delle Cesane, che regalano panorami mozzafiato dai molteplici colori.





## COMUNITÀ

la comunità delle persone che lavorano all'interno della cooperativa, in cui tutti condividono i valori alla base della vita contadina.





## STORIA

la storia della famiglia Girolomoni nella testimonianza della signora Alma.



### DIALOGO

dialogo significa innanzitutto sapersi disporre all'ascolto e sentire cosa ha da dirci la natura.



### ONESTÀ

l'onestà di una vita semplice, quella contadina, che non può che riflettersi negli occhi e nel volto di chi la sceglie.





### LIBERTÀ

l'immenso respiro degli spazi aperti e l'energia del verde e del blu, i colori fondamentali della natura.



### FILOSOFIA

i figli di Gino guardano lontano per portare avanti un progetto importante, che si riflette nei loro occhi e nella bellezza dei loro paesaggi.



## SILENZIO

il monastero è il luogo del silenzio per eccellenza, per chi cerca la meditazione e l'armonia con la natura.



### CURA

la cura nella preparazione dei prodotti all'insegna del benessere del consumatore e del rispetto dell'ambiente.





## NOSTALGIA

lavorare nel ricordo di chi ha dato vita a quello che c'è oggi.



*"La fotografia è semplicemente il modo migliore per esprimermi"*

**Riccardo Simionato** nasce a Treviso nel 1993 e, dopo essersi diplomato in grafica multimediale, si trasferisce a Milano per frequentare l'Istituto Italiano di Fotografia. Curioso ed emotivo, durante gli studi capisce che la sua sensibilità artistica può trovare nella fotografia il mezzo espressivo ideale. Ha uno stile geometrico e pulito, che valorizza il lato emotivo di architetture e paesaggi.

**Orizzonti del Pescatore** nasce dalla vocazione imprenditoriale del giovane Andrea Rossi che, dopo aver passato l'infanzia tra i colori del mercato di Rialto e dell'isola di Burano, ha deciso di iniziare a commercializzare il pesce seguendo le ricette della tradizione veneziana. I prodotti ODP, nati dalla collaborazione con gli altri soci che insieme a lui hanno creduto nel progetto, portano sulle tavole di tutti l'eccellenza delle ricette della città dei Dogi.

**odpgroup.it** è l'acronimo di Orizzonti del pescatore: è il punto del mare in cui si perde lo sguardo, e rappresenta il nostro sogno di arrivare lontano. Il progetto nasce dall'incontro di un cliente e di un commerciante. È così che si sono conosciuti, sui banchi della pescheria, e hanno dato vita a quest'avventura.

**Il sito di ODPgroup è una piccola vetrina in espansione, testimone dell'ambizione dei suoi fondatori che non vedono l'ora di trasformarla in un punto di riferimento per il settore. Oggi Luca e Andrea la usano per raccontare il loro progetto e i loro prodotti, con tutta la poesia che l'isola da cui nascono è in grado di ispirare.**





ASSAGGIO

sforare i sapori con delicatezza e lasciarsi conquistare da essi poco alla volta.



## ORIZZONTI

l'orizzonte del mare, i suoi luoghi tipici, capaci di raccontare tutta la poesia della tradizione lagunare.



**RITMO**

la sintonia con i cicli naturali e la geometria nascosta dall'uomo nel mare.





### ARTE

come l'arte del pescare, espressa dagli uomini dediti a questo lavoro.



### INTERPRETAZIONE

dalla pesca lagunare alle sale interne del ristorante: interpretare il prodotto significa renderlo unico.



### ISPIRAZIONE

ogni piatto porta con sé i colori di questa terra e ogni assaggio può trasportarti nello scorcio più bello della laguna.





## FAVOLA

il racconto di una terra fuori dal tempo che trasforma i prodotti del mare in storie da assaporare.





## INCONTRO

il rapporto tra passato e presente, fra tradizione e innovazione.



### COLORI

il concerto di tonalità che caratterizza le case di Burano, ognuna diversa dall'altra.



### DELICATEZZA

il modo con cui va trattato il mare e chi lo abita.



DANIELE PAVESI  
per  
**La terra e il cielo**

*"A cosa farò da grande ci penserò domani"*

**Daniele Pavesi** si iscrive all'Istituto Italiano di Fotografia dopo aver visitato New York, città che gli ha insegnato a vedere le cose in modo diverso. Design e Architettura lo hanno sempre affascinato: non solo come pura forma estetica, ma soprattutto per l'interazione che istituiscono tra uomo e spazio. Oggi, per raccontare il suo punto di vista, collabora con alcuni studi di architettura milanesi. A cosa farà da grande – dice – ci penserà domani.



La cooperativa agricola biologica "**La terra e il cielo**" nasce nel 1980 dall'iniziativa coraggiosa e pionieristica dei soci fondatori, in un periodo storico in cui imperava l'agricoltura convenzionale e il biologico rappresentava un settore di nicchia praticamente sconosciuto. Oggi, oltre a rappresentare la produzione biologica di una regione dall'importante tradizione contadina come le Marche, è impegnata in attività di diffusione e difesa della cultura bio attraverso didattica gratuita, formazione, workshop, incontri e un impegno politico attivo.

**laterraeilcielo.it** è un dominio che unisce due elementi opposti ma non contrari. Tra loro due l'uomo dovrebbe trovare il proprio spazio non solo per salvaguardare l'ambiente, ma anche per riacquisire la dignità della propria essenza. Ecco perché ogni giorno la cooperativa lavora senza mai perdere il contatto con i valori della solidarietà, dell'equità e del rispetto della natura.

**La presenza web di La terra e il Cielo, racconta ogni giorno l'avventura di quanti, da anni, credono nel progetto. Nella pagina della cooperativa si possono trovare tutte le piccole e grandi conquiste conseguite negli anni attraverso impegno, sudore e collaborazione.**



### GIUSTIZIA

è anche un'equa distribuzione delle risorse umane e salariali, per preservare il lavoro e i valori che lo contraddistinguono.



**MAESTRIA**

capacità e arte nel portare avanti attività manuali che richiedono ritualità, pazienza, amore.





**NOSTALGIA**

per la macina del mulino a pietra e le antiche lavorazioni, oggi spesso dimenticate.



### CULTURA

una cultura che passa anche attraverso la formazione sui temi del mondo BIO, importanti non solo per l'uomo, ma per tutto l'ecosistema.



### GUSTO

il sapore deciso del caffè, ma anche quello dolce della farina o quello gentile della pasta.



**PUREZZA**

trasparenza in tutti i processi, dalla produzione alla vendita.





## EQUILIBRIO

equilibrio come coesistenza e integrazione tra uomo e natura.



### CORAGGIO

come quello della cooperativa che ha iniziato a promuovere il biologico quando lo conoscevano in pochi.



### SGUARDO

lo sguardo attento e vigile della supervisione e del controllo dell'intero processo, per garantire che il prodotto finito sia 100% biologico e di qualità.





IDEE

difesa dei propri ideali e convinzione del valore della propria terra.





*Fotografa e postproducer:  
la passione per le immagini, dalla foto alla TV.*

**Sanni Agostinelli** nasce a Bari il 2 Settembre del 1992. Non appena concluso il Liceo Classico, si trasferisce a Milano per studiare all'Istituto Italiano di Fotografia, realtà a cui rimane tutt'ora legata e con cui continua a collaborare. Da Ottobre 2014 affianca al lavoro di fotografa freelance anche quello di postproducer per importanti programmi televisivi.

**Paniere di Puglia** è un consorzio che rappresenta, tutela ed esporta l'eccellenza enogastronomica di una delle zone più ricche di sapori della Puglia e dell'Italia intera: la Murgia dei Trulli. Grazie alla vicinanza al territorio che rappresenta, è in grado di raccontare la regione attraverso itinerari di gusto che conducono il visitatore proprio dove nascono i sapori, per coinvolgerlo in un'esperienza immersiva nei colori della Puglia.

**panieredipuglia.it**, un dominio che raccoglie tutti i prodotti della terra pugliese e li rappresenta. Il consorzio lavora ogni giorno per portare nel mondo i celebri prodotti di questa terra, tra cui l'olio extravergine di oliva, i liquori, i formaggi, i taralli e le focacce, le conserve e gli insaccati.

**Attraverso la propria pagina web il consorzio invita a scoprire le numerose aziende che hanno deciso di aderire a una realtà in grado di valorizzarle, anche attraverso itinerari organizzati per esplorare la Puglia guidati da tutti e cinque i sensi.**



**TRADIZIONE**

la terra e i paesaggi della Puglia, un simbolo italiano.





### FAMIGLIA

dalle semplici origini di ognuno alla collaborazione e alla condivisione della stessa passione.



### ORIZZONTE

il paesaggio che non finisce mai e tende all'infinito, verso nuove terre.



ORGOGGIO

credere nel proprio lavoro ed essere fieri di ciò che si fa.





### PRESTIGIO

riconoscere il valore del proprio lavoro e saper comunicare per diffonderlo.



### CRESCITA

lo sviluppo di un'azienda passa anche attraverso gli strumenti e i mezzi tecnologici.





SAPORE

il cibo caratteristico pugliese, un emblema del gusto.





## DIVERSITÀ

la capacità di saper valorizzare il singolo, riconoscere la sua unicità e aiutarlo a crescere.





## CONVIVALITÀ

caratteristici cibi pugliesi che in una tavolata di amici, o in famiglia, sono capaci di unire in un abbraccio.





## COLORI

tonalità di ocra, giallo, verde, azzurro, rosso: i colori della terra e del cibo.



*“Alla fotografia ci sono arrivato tardi, ma prendendo la rincorsa”*

**Gianluca Micheletti** nasce nel 1972 in provincia di Bergamo e, seppur attratto dalle immagini fin da piccolo, arriva alla fotografia solo nel 2012. Dopo un workshop con Sara Munari a Berlino decide di dedicarsi a tempo pieno alla sua passione e inizia a frequentare i corsi serali dell'Istituto Italiano di Fotografia vincendo la Borsa di studio nel 2013 e il Project Book nel 2014. A conferma di una vocazione realizzata, in pochi anni ha raccolto un numero impressionante di riconoscimenti e ancora oggi continua a frequentare l'Istituto per approfondire le sue competenze nel settore della Food Photography.

Dal 1981 Le Macchie è insieme casa e luogo di sperimentazione. In un angolo incontaminato della provincia di Pisa, **Paolo Parisi** e la sua numerosa famiglia allevano razze autoctone come quella del Maiale Nero e producono salumi secondo una tradizione antica. Lì ritrovano il loro personale rapporto con la natura, al ritmo delle stagioni che cambiano. E sempre lì coltivano la passione per la ricerca di sapori che, da soli, raccontino una storia straordinaria.

**paoloparisi.it** è la firma di un outsider della produzione agricola italiana. L'uovo che produce, allevato a terra da galline nutrite con latte di capra, è tra le creazioni più pregiate al mondo, corteggiato dai migliori chef del pianeta. Il suo nome è sinonimo di attenzione ai dettagli e di un concreto senso di "creatività", che come ama ripetere lui stesso significa "dare un senso alla trasformazione".

**Raccontati come opere d'arte, persino sul web i prodotti di Paolo Parisi sono in grado di lasciare un graffio. Pagina dopo pagina si può iniziare ad assaporare l'intensità della passione che guida chi li produce.**





**ESSENZA**

il cuore della materia prima e di ogni piatto e creazione.



## ARTE

dall'idea e dallo studio alla composizione della propria opera.



### CONTAMINAZIONE

la creazione "dell'uovo assoluto", reso unico grazie all'alimentazione ricca di latte di capra.





### INTENSITÀ

quella capacità di sentire con tutti i sensi e saperlo trasferire nelle proprie creazioni, senza mezze misure.



### OSPITALITÀ

condividere il nutrimento, un genuino gesto di generosità che crea comunione.



### ERESIA

il ritratto di Paolo Parisi mentre crea senza timori, preoccupandosi solo di rispettare l'essenza di ogni ingrediente.





SINTONIA

il rallentamento dei gesti e dello scorrere del tempo.





### COMUNICAZIONE

il dialogo tra e intorno gli ingredienti scelti, e tutti i significati che possono nascere dalla loro combinazione.



### SPONTANEITÀ

improvvisazione di alcuni gesti naturali che si manifestano nell'amore per gli animali e per il proprio territorio.



### DETTAGLI

la cura del dettaglio, anche nella scelta degli strumenti da utilizzare, è la strada che porta all'eccellenza.





*Sono in ogni posto in cui ci siano storie da raccontare  
o esperienze da vivere”*

**Alvise Crovato** nasce a Milano nel 1977. Durante il liceo diventa volontario per la Lipu e inizia ad appassionarsi di caccia fotografica su diapositiva. Dopo una parentesi di qualche anno nella campagna toscana torna a Milano, dove si iscrive alla facoltà di Scienze Geografiche e frequenta il Corso Superiore Professionale dell'Istituto Italiano di Fotografia. La sua fotografia spazia dal reportage alla scena, per questo visita con passione ogni posto in cui ci siano storie da raccontare ed esperienze da vivere.



**Slow Food** è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce e in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.

**slowfood.it** significa prendersi il proprio tempo, ed è un nome che nasce in contrapposizione a quella che è la filosofia del fast-food, che è figlia, a sua volta, della fast-life, ovvero questa vita in cui tutti siamo costretti a correre e, è il caso di dire, a rincorrere.

**La rete è il posto in cui il sogno di un'alimentazione buona, pulita e giusta, comincia. Sulla pagina Slowfood si possono trovare tutte le informazioni necessarie per entrare a far parte del movimento e iniziare a contribuire alla tutela della biodiversità.**



DIFESA

si possono difendere ideali e cose pur non essendo violenti, ma essendo decisi.



### ECCELLENZA

il buono che è già contenuto nella terra e che va solo valorizzato.



### NATURA

preziosa e generosa, rappresentata dal verde che illumina la terra.





**BONTÀ**

quella che contraddistingue ogni opera umana, quando fatta con passione.



## CONVIVALITÀ

la tavola è il posto ideale per unire persone e culture diverse.



## TEMPO

lascia il segno come l'uomo. Confrontandoci con lui dovremmo valutare meglio le nostre azioni, consapevoli del fatto che lasceranno un'impronta indelebile.





RADICI

non c'è confine o muro, la natura ricoprirà ogni cosa.





## IDENTITÀ

ogni collina ha il suo terreno, ogni terra la sua gente, ogni persona la sua identità.





PIACERE

basta allungare la mano, la terra ci offre ogni giorno piaceri straordinari.





## COMUNITÀ

l'insieme delle persone, collegate tra loro dalla terra.





Finito di stampare nel mese di Novembre 2015  
presso le Industrie Grafiche della Pacini Editore srl  
Via A. Gherardesca • 56121 Ospedaletto • Pisa  
Tel. 050 313011 • Fax 050 3130300  
[www.pacineditore.it](http://www.pacineditore.it)







