

Elenco dei distributori in Provincia di Ravenna:

- ▷ **ALFONSINE**, via Reale 160 (presso parcheggio punto verde)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore in servizio 24 ore)
- ▷ **BAGNACAVALLO**, via Giuseppe Mazzini (al mercato del giovedì)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore mobile)
- ▷ **BRISIGHELLA**, via Baccarini x De Gasperi (davanti all'ex pesa di fronte al parco Ugonia)
Allevatore: Az. Agricola Imoronzano di Ivan e Francesco Ceroni (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **CASTELBOLOGNESE**, via Contoli 50 (davanti supermercato CRAI)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **FAENZA**, via IV Novembre 27
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **FAENZA**, corso Europa 99
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **FAENZA**, piazza del Popolo (al mercato del martedì e del sabato)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore mobile)
- ▷ **FAENZA**, via Borgo San Rocco 1 (presso molino Morini, circa 2 km dal casello autostradale)
Allevatore: Azienda Agricola Casadio Glauco e Fabio (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **FAENZA**, via Tommaso Dal Pozzo 72 (vicino a Berdondini elettrodomestici)
Allevatore: Fattoria Scania di Settefonti di Malavolti Stefania (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **FUSIGNANO** (al mercato del venerdì)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore mobile)
- ▷ **LUGO**, via prov.le Felisio 78 (presso il parcheggio del supermercato CRAI)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **LUGO**, piazza Primo Maggio (mercato dei produttori del sabato mattina)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore mobile)
- ▷ **LUGO**, frazione di Voltana (mercato del martedì)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore mobile)
- ▷ **MASSA LOMBARDA**, p.zza Giuseppe Mazzini (al mercato del venerdì)
Allevatore: Azienda Agricola Baroncini Mirco e Fabio (distributore mobile)
- ▷ **RAVENNA**, via Lago di Como 37 (presso negozio di frutta e verdura Intesa)
Allevatore: Agrisfera Soc.Coop. Agr.p.a. (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **RAVENNA**, viale Alberti 62 (presso la vetrina del negozio di frutta e verdura)
Allevatore: Agrisfera Soc.Coop. Agr.p.a. (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **RAVENNA**, via Cesari 73 (presso la vetrina del negozio di frutta e verdura)
Allevatore: Agrisfera Soc.Coop. Agr.p.a. (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **RAVENNA**, via Dismano 49 (di fronte alla chiesa e di fianco alla piadineria)
Allevatore: Agricola Biemme di Merendi Roberto (distributore fisso in servizio 24 ore)
- ▷ **RIOLO TERME**, via Bologna 30 (s.s. 306 presso Consorzio Agrario)
Allevatore: Fattoria Scania di Settefonti di Malavolti Stefania (distributore fisso in servizio 24 ore)

Provincia di Ravenna

Settore Politiche Agricole e Sviluppo Rurale (Orientamento ai Consumi Alimentari)

V.le della Lirica 21, 48124 Ravenna - Sito internet: www.provincia.ra.it



Provincia di Ravenna
Settore Politiche Agricole e Sviluppo Rurale
(Orientamento ai Consumi Alimentari)



A.P.A. Ravenna

in collaborazione con

OO.PP.AA. Ravenna:



Confederazione Italiana
Agricoltori



Coldiretti



Copagri



Unione Provinciale
Agricoltori

Organismi Cooperativi Ravenna:



Legacooperative



Unione Provinciale Cooperative



Associazione Generale Cooperative Italiane

Il latte crudo



è buono, più nutritivo e fa risparmiare

Il mio latte appena munto: conosco chi lo produce!

▷ Il grande successo

Dovuto alla qualità insuperabile del latte crudo ed alla semplice e innovativa modalità di vendita self-service.

▷ Il segreto

La cura che l'allevatore pone nell'allevamento delle sue vacche e nella produzione del latte: appena munto il latte viene raffreddato per garantirne la conservazione.

▷ La sicurezza

Garantita dai controlli del Servizio Veterinario Locale e dagli stessi produttori. Possono vendere il latte crudo solo le aziende che rispettano tutti gli obblighi previsti dalle normative: verifiche sanitarie periodiche sugli animali, analisi di laboratorio, procedure di autocontrollo, etc.).

Uno stile di vita rispettoso dell'ambiente

In Italia:

- ▷ ogni anno si producono e trasportano milioni di bottiglie e contenitori del latte che poi si trasformano in una montagna di rifiuti;
- ▷ le emissioni derivanti dalle attività umane sono aumentate e la causa principale (il 70%) è rappresentata dai trasporti su strada.

Per un'aria più pulita dobbiamo ridurre i gas serra.



Fai anche Tu la cosa giusta!
Prendi sotto casa, il latte appena munto!

- ▷ Acquista il latte crudo ai dispenser sotto casa: contengono il latte crudo degli allevatori della tua provincia.
- ▷ Un risparmio economico e per l'ambiente: spillare il latte con la bottiglia di vetro, evita inutili costi nocivi per l'ambiente.
- ▷ Una sola bottiglia di vetro contro decine di chili di vario materiale per ogni famiglia ogni mese.
- ▷ E inoltre... sosteniamo la zootecnia locale e valorizziamo le sue produzioni.

Il mio latte appena munto: in cucina non ha rivali!

Istruzioni d'uso per un tranquillo consumo

Il latte acquistato dal distributore automatico è un alimento che non ha subito nessuna trasformazione e che richiede alcune semplici accortezze per essere consumato in sicurezza.

- 1 Utilizza sempre **contenitori perfettamente puliti** per spillare il latte crudo dall'erogatore.
- 2 Preleva il latte dal distributore e riponilo entro breve tempo **in frigo**, ove va sempre conservato.
- 3 **Capovolgi più volte il contenitore** prima di versare il latte: il latte crudo è integro, non è stato omogeneizzato come quello industriale e quindi **la panna tende naturalmente a salire verso l'alto**. Per ottenere un latte magro è sufficiente asportare la panna che affiora in superficie.
- 4 **Riscalda il latte fino alla bollitura**: a questa temperatura viene impedita la sopravvivenza dei microorganismi. In questo modo chiunque può berlo.
- 5 Consuma il latte nel più breve tempo possibile e comunque **mai dopo la scadenza** indicata dal produttore.

A cura del Servizio Veterinario
del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl di Ravenna