



Agostoni Marisa
Albio Enrico
Annibaldi Alessandro
Avenali Ferdinando
Beghelli Simone
Bergonzini Luigi
Cannistrà Daniele
Cantelli Flavio
Capelli Antonio
Carpanini Marina
Castiglioni Luigi
D'Agrosa Giuseppe
Dalle Molle Giovanni
Di Costanzo Giovanni
Francalanci Leonardo
Fusato Tommasino
Gazzola Matteo
Ghiaroni Giulio
Giovannini Marco
Girolomoni Gino
Grappeggia Cristina
Lanza Alessandro
Leemann Pietro
Lepere Patrizia
Lionello Federico
Lonzini Marina
Lorenzi Adelino
Maffini Nicoletta
Martini Monia
Mazzaschi Sabrina
Mengazzoli Elda
Mestri Marcello
Modolo Romano
Muschio Dario
Musumarra Luca
Nori Lino
Paolini Giuseppe
Pari Paolo
Rigoni Andrea
Rimondini Luca
Rosi Cinzia
Rovatti Giampaolo
Salomoni Raffaella
Sama Ambra Gisella
Saredo Lorenzo
Sartoni Giuseppe
Sartor Marco
Scanagatta Francesco
Scrima Roberto
Secchi Eraldo
Soprano Tiziana
Stanzani Giovanni
Stradaoli Tommaso
Tamassia Giampietro
Urbano Biagio
Venturini Donata

Cognome e Nome
 Paese
 Settore
 Azienda

Incarico
 Intervista


Sartor Marco

Italia
 Aziende bio
Quality Bio sas
 Via Orzano, 1 - 33040 Moimacco (UD)
 Tel. 0432/722619
 Fax 0432/722928
qualitybio@qualitybio.it
<http://www.qualitybio.it/>

Titolare

Marco Sartor ha dato vita a Quality Bio nel 1996, insieme a Donatella De Marco. Oggi la loro azienda specializzata in pasticceria da forno, situata a Moimacco, fra Cividale del Friuli e Udine, conta una decina di dipendenti, oltre 100 prodotti a listino, per un fatturato di un milione di euro: il 70% in Italia tra supermercati, negozi specializzati e mense scolastiche, il 25% in Europa (Francia, Spagna, Danimarca ed Est Europa), ed il restante 5% tra Giappone, Stati Uniti e Canada.

"Abbiamo deciso di passare alla doppia certificazione, aggiungendo a quella bio dell'Imc anche quella equosolidale di Fairtrade - spiega Marco Sartor - per essere parte attiva nel circuito del commercio equosolidale, garantendo un giusto reddito ai piccoli produttori del sud del mondo.

Tra le materie prime che acquistiamo con la garanzia di Fairtrade, lo zucchero di canna proveniente da Costa Rica e Paraguay. A coltivarlo sono cooperative che così accedono ai programmi di microcredito mirati e forniscono servizi alla comunità. Poi il cacao dalla Repubblica Dominicana. Ed il caffè che arriva da cooperative operanti in Messico, Bolivia e Perù.

La nuova linea che abbiamo appena lanciato - prosegue Sartor -, sempre con il marchio L'Antica Macina, propone per ora tre prodotti di punta: Chimù, fragranti crostatine farcite con una crema al cioccolato, Caribi, biscotti cacao/vaniglia con crema al cioccolato, Nazca, cookies con gocce di cioccolato e polvere di caffè, veri e propri pasticcini pensati per i golosi più esigenti".
 Achille Mingozzi, 29 maggio 2009

Vedi anche:

[Interviste eco](#)
[Esperti on-line](#)