

Iris Cooperativa Agricola di Produzione Lavoro  
Cascina Corteregona 1,  
26030 Calvatone (CR)  
tel. (0)375-97115  
fax (0)375-977013

L'azienda si trova a Corteregona di Calvatone, provincia di Cremona, nella parte sud-est della pianura padana, lontana da insediamenti industriali e artigianali e da vie di traffico intenso. Si estende per circa 40 ettari all'interno del Parco Naturale Oglio Sud.

Fondata nel 1984, traendo ispirazione dagli insegnamenti di Ivo Totti, "precursore" e "pioniere" dell'Agricoltura Biologica in Italia, ha sviluppato le proprie capacità agronomiche con l'intento di promuovere le metodologie e le tecniche dell'agricoltura biologica. □ □

L'azienda **ha come finalità primaria il controllo dell'intera filiera** per ciascuno dei prodotti trasformati, al fine **di garantirne la tracciabilità, ma soprattutto l'alta qualità nel rispetto della genuinità e freschezza delle materie prime utilizzate**

. Nel 1999, per la produzione e la commercializzazione dei prodotti trasformati a marchio Iris – pasta, farine, biscotti, crackers, gallette, trasformati di pomodoro, salse e giardiniera – è nata A.S.T.R.A. BIO con sede a Calvatone e controllata dalla Cooperativa Iris. □ □

Dal maggio 2005 la Cooperativa Iris ha acquisito il Pastificio Pasta Nosari in forti difficoltà. Proponendo una gestione non verticistica, potenziando il corpo sociale con i lavoratori stessi, la cooperativa garantisce ai propri clienti il controllo diretto dell'intera filiera produttiva della pasta di qualità. **Dal 2009 il pastificio è interamente a produzione biologica.** □ Si avvale di soci che producono grano duro e farro e di aziende agricole che coltivano i grani secondo le indicazioni della cooperativa stessa. Oggi, infatti, Iris coltiva parte del grano duro, ne controlla lo stoccaggio, ne determina le modalità e i tempi di molitura. La pastificazione avviene non oltre 7 giorni dalla molitura dei grani.

Nel 2003 la cooperativa Iris ha ricevuto il Premio Europeo "Giovanni Marcora" per la prima volta riconosciuto ad un'azienda agricola biologica e nel 2010 il primo premio Agrumello è stato assegnato al presidente della cooperativa.

Iris ha partecipato alla formazione di moltissimi gruppi di acquisto solidali, per la divulgazione e sperimentazione con vendita diretta al consumatore. □ □

Dal 2007 il pastificio ha effettuato un contratto per la fornitura di energia verde e dal 2008 la cooperativa agricola produce elettricità con pannelli fotovoltaici riuscendo ad avere completa autonomia.

La cooperativa produce le materie prime con metodo di agricoltura biologica seguendo una rotazione sui campi di almeno 5 anni con leguminose, cereali, graminacee, pomodoro da industria e ortaggi, inserendo i sovesci annuali (misto di leguminose e graminacee che vengono coltivate, trinciate ed interrate) che permettono di mantenere una buona sostanza organica. La coltivazione avviene senza uso di sostanze chimiche o trattamenti ma solo di concimi organici e applicazioni naturali come la propoli, i bacilli... Da alcuni anni costruisce e ripristina pozzi artesiani usando per gli ortaggi coltivati solo la microirrigazione.

**I prodotti sono caratterizzati da tracciabilità attraverso il numero di lotto, requisito primario nel determinare un prodotto biologico** (ogni singolo ordine di produzione è associato ad un numero di lotto determinato, riportato su tutti i documenti inerenti alla produzione e alla vendita del prodotto). Il monitoraggio di tutta la filiera, dal campo di coltivazione agli impianti di produzione, è garantito in ogni passaggio dal Controllo Qualità interno al pastificio oltre che dall'ente certificatore ICEA, Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, secondo i regolamenti dell'Unione Europea.

Le produzioni principali sono: grano duro, grano tenero, orzo, farro, pomodoro da industria, mais zootecnico e mais alimentare, zucche, insalata a foglia, radicchi, ortaggi. Le coltivazioni di ortaggi avvengono su pacciamatura di carta (telo che preserva le piante coltivate dalle infestanti).