

## CALVILLA SOSTIENE ORTI IN AFRICA

In Tanzania, vicino a Dar Es Salaam, il secondo “**Orto in Africa**” gemellato con AB SELEZIONE Italian Spirits.

A **Mlandizi**, nella regione costiera di Pwani in Tanzania, cresce il secondo “Orto in Africa” adottato da AB SELEZIONE Italian Spirits e, in particolare, da Calvilla, il liquore alla mela che sostiene il Progetto e che ha già dato i suoi frutti con il piccolo Orto di **Cacaotou** in Costa d’Avorio, coltivato dai ragazzi della scuola locale con sistemi biologici integrati.

Anche il piccolo orto di Mlandizi di 6000 metri quadri utilizza metodi naturali per combattere i parassiti come semi di neem aglio, cenere.

Hanno piantato: mango, anacardo, paw-paw, guaiava, banana e arancio e tra gli ortaggi, funghi, amaranto, fagiolo caiano, citronella e stanno lavorando sul loro primo Presidio che è un miele di ape Melipona.

Gli Orti di Mlandizi e Cacaotou, insieme agli altri del Progetto Slow Food **10.000 Orti in Africa**, contribuiscono alla crescita della produzione del cibo locale, oltre a garantire la sicurezza e l’autosufficienza alimentare, favorendo la conservazione della biodiversità.

Come **Calvilla**, un’antica mela piemontese valido esempio di recupero e valorizzazione dei prodotti locali per un’agricoltura “buona, pulita e giusta”.

Grazie a tutti coloro che l’hanno gustata nasce questo secondo “Orto in Africa” di cui siamo orgogliosi!



**Orto comunitario  
di Mlandizi**

SOUTENU PAR



**SELEZIONE**  
ITALIAN SPIRITS



**Orto comunitario  
di Mlandizi**

SOUTENU PAR





**Orto comunitario  
di Mlandizi**

SOUTENU PAR



## "CALVILLA" LIQUORE ALLA MELA

Le mele "Calvilla", Presidio Slow Food,  
lasciate dialogare con un'acquavite  
di vino affinata in carati di rovere,  
provengono dalla Cooperativa  
"Frutto Permesso" che le coltiva con  
sistemi biologici integrati.



Calvilla sostiene i Presidi Slow Food e gli Orti in Africa  
per il recupero e la valorizzazione  
dei prodotti locali per un'agricoltura  
"buona, pulita, giusta".