



AMARO PARTIGIANO

GARABONBO

LIQUORE DI ERBE DEI BOSCHI RESISTENTI

Archivi della Resistenza di Fosdinovo (MS) e RI-MAFLOW di Trezzano sul Naviglio (MI) si incontrano per realizzare "Amaro Partigiano", un progetto sociale di autoproduzione e di creazione di lavoro etico con l'intento di costruire **un liquorificio sociale...**





Il liquorificio **crea posti di lavoro all'interno di una fabbrica** della Lunigiana, abbandonata dal padrone e recuperata in forma autogestita dai propri lavoratori. Questa è una struttura sociale: permette a realtà alternative al sistema di produzione corrente di appoggiarsi per le proprie produzioni.



ARCHIVI DELLA RESISTENZA

Lavora dal 2004 alla ricostruzione storica delle pagine più significative della Lotta di Liberazione nelle province di Massa Carrara e La Spezia, in quella zona che durante il periodo bellico veniva identificata come Linea Gotica Occidentale.



L'associazione ha l'obiettivo di raccogliere e valorizzare il patrimonio orale delle testimonianze e racconti di vita dei protagonisti della Resistenza, principalmente attraverso la registrazione audio-visiva e multimediale. Ha creato un «archivio in divenire» che si avvale anche del *memory sharing* di archivi fotografici familiari.



RIMAFLOW

Nel dicembre 2012 la Maflow, ditta nel campo automotive, ha chiuso i battenti, vittima di speculazioni finanziarie. Dal febbraio 2013 l'occupazione della fabbrica dà l'avvio del progetto autogestito RiMaflow che rappresenta il tentativo di costruire reti di economia sociale e solidale in cui le parole d'ordine sono Reddito, Lavoro, Dignità, Autogestione. Qui è possibile trovare attività artigianali, di rimessaggio camper, una mensa e un laboratorio di produzione alimentare, il nodo di distribuzione milanese della rete Fuorimercato, una sala prove musicali e molto altro.



SONO

GRABOMBO



NATURALMENTE DI PARTE



L'amaro è prodotto usando solamente 9 ingredienti (erbe, spezie e frutti), raccolti in prossimità del Museo della Resistenza di Fosdinovo, o comunque sempre in Lunigiana, e reperibili tutto l'anno. L'ultimo, però, è un ingrediente migrante: è il Chiodo di Garofano acquistato in erboristeria. Nella produzione non vengono usati coloranti, stabilizzanti o aromi naturali o chimici: questa naturalità lo rende un liquore «vivo», poiché gli ingredienti cambiano le caratteristiche organolettiche con la stagionalità delle erbe.

BOOM DI AMARO PARTIGIANO: VENDUTE 10MILA BOTTIGLIE
Il liquore made in Lunigiana compie un anno: il lancio a gennaio 2017 a Fosdinovo. È richiesto in tutta Europa ma la ricetta resistente piace anche in Argentina

di Cinzia Chiappini

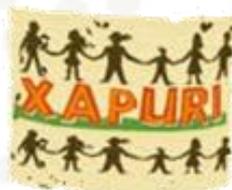
Il Tirreno, 08.02.2018

**L'AMARO DELLA RESISTENZA
CHE SALVA I POSTI DI
LAVORO**

di Salvatore Cannavò

Il fatto quotidiano, 13.03.2017





Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE,
per un **Commercio Equo e Solidale**

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410 Tel. e fax: 031 308833 email:

info@garabombo.it sito: www.garabombo.it