

CON IL CONTRIBUTO DI



**REGIONE
LAZIO**

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

CITTAGRICOLO

VALORIZZAZIONE DELLE BUONE PRATICHE PER
L'AGRICOLTURA NELLE AREE AD ALTA INCIDENZA DI
URBANIZZAZIONE



EUROAGRICOLTORI.IT



MAPPATURA DELLE REALTÀ
AGRICOLE INSERITE O
VICINE ALLE AREE URBANE
NEL LAZIO.

APICOLTURA ARISTOAPI PARCO DI VEIO (RM)

Prodotti: Miele

L'Azienda nasce dalla passione del fondatore, Valerio Tarantini, per la natura e in particolare per le api. Produce miele italiano di altissima qualità con metodi tradizionali in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche che fanno del miele uno dei prodotti naturali per eccellenza.

L'allevamento sorge all'interno del Parco Naturale di Veio, in una zona immersa nel verde, nella provincia di Roma. Il Parco Naturale di Veio si estende dalla via Flaminia ad est, la via Cassia ad ovest e la provinciale Campagnanese a nord. Il territorio interessa il cosiddetto Agro Veientano, dominato dalla città etrusca di Veio e caratterizzato da interessanti elementi storici, naturalistici e paesaggistici.

Gli alveari sono collocati vicino ai boschi o all'interno di aziende agricole biologiche alle quali garantiscono un'impollinazione naturale ed efficiente. Allevano le api con tecniche biomeccaniche, senza l'impiego di sostanze chimiche.

Inoltre, il laboratorio di smielatura, in linea con la loro filosofia di rispetto per l'ambiente, è alimentato da pannelli solari.



AZIENDA AGRICOLA AGNUZZI

SELCI (RI)

Prodotti: frutta e ortaggi biologici

Con una superficie di più di 5 ettari l'azienda si trova fra le verdi colline della Sabina, lontano da fonti d'inquinamento.

L'azienda produce ortaggi e frutti coltivati con metodo biologico, considerando l'intero ecosistema agricolo, sfruttando la naturale fertilità del suolo. Promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera escludendo l'utilizzo di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati (OGM).

Il territorio della Bassa Sabina è il frutto di eventi complessi che si sono susseguiti nel corso dei tempi, dando luogo ad un accavallarsi di ambienti e forme di vita del tutto diverse ed inimmaginabili rispetto a quelle che ora sono sotto i nostri occhi. Oltre 200 milioni di anni fa, nel Triassico, Giurassico e nel Cretaceo, era un mare calmo, limpido, poco profondo e molto ricco di organismi viventi.



AZIENDA AGRICOLA ARA DEL RE

ROCCALVECCE (VT)

Prodotti con certificazione biologica: Olio extravergine di oliva

Nata nel 1997 dalla passione di Federica e del marito Virgilio per le colline della Tuscia viterbese, per il sapore del loro olio e per l'agricoltura della tradizione che li ha portati a decidere l'impianto di circa 1200 olivi.

L'azienda è a conduzione familiare e si estende su 6 ettari a una quota di circa 300 metri. L'oliveto occupa 4 ettari e mezzo e viene tenuto inerbito sia per evitare che le lavorazioni meccaniche danneggino le radici superficiali delle piante, sia per impedire l'erosione del terreno. Le cultivar selezionate dall'Ara del Re, tipiche dell'Italia centrale, sono Frantoio, Leccino, e come impollinatori, Maurino e Pendolino. L'olio pulrivarietale che si ottiene è un perfetto equilibrio tra le caratteristiche principali di ciascuna varietà. Il sapore fruttato del Frantoio, la leggera amarezza del Leccino, la delicatezza del Pendolino e la dolcezza del Maurino danno vita a un olio dal sapore fruttato medio con un equilibrato retrogusto di amaro e piccante. Dopo i primi cinque anni di agricoltura condotta con metodi ecocompatibili, Federica e Virgilio hanno deciso di seguire le regole dell'agricoltura biologica, certificata, per l'azienda e il prodotto.

L'olio viene prodotto utilizzando esclusivamente olive dell'azienda, molite a freddo in un moderno frantoio in linea continua, entro 24 ore dalla raccolta.



AZIENDA AGRICOLA D'ANGELO SETTEBAGNI (RM)

Prodotti: mozzarella e formaggi a base di latte di bufala

Acquistata nel 1937, l'Azienda Agricola Giancarlo D'angelo si estende su oltre duecento ettari collocati tra il bacino del fiume Tevere e la Riserva Naturale della Marcigliana. Per oltre 70 anni e fino al 2011, l'azienda ha ospitato bovine da latte. Nel 2012 la conversione alle bufale.

Le bufale si nutrono solo con i prodotti freschi delle terre aziendali, per questo il loro latte è così buono.

E' dall'incontro di ottime materie prime e dell'antica tradizione casearia che nasce Bufala Buona, la mozzarella perfetta per sapore, colore e consistenza.



AZIENDA AGRICOLA FAVARO SERMONETA (LT)

Prodotti con certificazione biologica: verdura e frutta

L'azienda agricola Favaro si occupa di agricoltura biologica da più di 20 anni.
Rigorosamente certificati ICEA.

Hanno scelto il metodo biologico per il rispetto che hanno nei confronti della terra e dei propri figli.

Vivono e lavorano all'ombra della bella Sermoneta, nella provincia di Latina.
I titolari, Massimiliano e Andrea, hanno ereditato questo mestiere dal nonno che, dal Veneto venne nell'Agropontino, per coltivare un sogno che i suoi nipoti sono riusciti a realizzare a pieno.



AZIENDA AGRICOLA FILIPPI

CORI (LT)

Prodotti con certificazione biologica: Ortaggi, vino e olive

Giampiero e la moglie Tiziana negli anni '90 hanno deciso di riprendere l'attività dei loro genitori presso il territorio di origine: Cori, in provincia di Latina, alle pendici dei Monti Lepini, in un luogo circondato da campi e prati. Fin da subito hanno applicato il metodo biologico, per poi passare all'agricoltura biodinamica, sempre attenti al rispetto dell'ambiente, dell'uomo e dei cicli naturali.

Da poco anche il figlio Matteo ha deciso di entrare in azienda, occupandosi della produzione del vino, anche questo seguendo l'agricoltura biodinamica. Le varietà di vite coltivate sono quelle autoctone: Bellone e Nero buono.



AZIENDA AGRICOLA PULICARO

TORRE ALFINA (VT)

Prodotti con certificazione biologica: pollo, tacchino, coniglio, uova

Presso l'azienda agricola Pulicaro si allevano circa 1000 polli e dai 200 ai 500 tacchini alla volta. Per polli e tacchini ci sono dei riproduttori ma non sono sufficienti per questi numeri. Seppur piccoli su scala industriale sono molto grandi per la riproduzione autonoma. Per cui si comprano dei pulcini di un giorno rigorosamente non debeccati e si crescono in un primo momento dentro delle serre più attrezzate e riscaldate.

L'età di macellazione è di 120 gg per i polli e 180 gg per i tacchini e questo è un fattore di qualità perché significa che l'animale non è spinto a crescere velocemente, vive più a lungo ed è più saporito al palato.

In azienda, oltre al pascolo si produce il fieno, mentre i cereali si acquistano da aziende esterne ma biologiche e il più possibile a km zero.

Cure mediche naturali

Le cure mediche sono prevalentemente naturali e ove possibile si cerca di prediligere omeopatia e fitoterapia. Questo anche per le specie più delicate (avicoli e conigli), grazie alla selezione genetica anche sulle caratteristiche di resistenza alle malattie.

Le cure naturali dell'Azienda Agricola Pulicaro arrivano al 90%. Nel caso di uso di farmaci convenzionali i tempi per la macellazione e l'uso dei prodotti derivati si raddoppiano. Non si fanno trattamenti a tappeto, ma solo mirati sugli animali interessati. La macellazione e la lavorazione delle carni avvengono all'interno dell'azienda che ha allestito un moderno laboratorio che segue le norme igieniche in vigore.



AZIENDA AGRICOLA RISERVA DELLA CASCINA

VIA APPIA ANTICA (RM)

Prodotti con certificazione biologica: vino

Nel 1945, Giovanni Brannetti compra un terreno nell'agro romano e avvia la coltivazione del vigneto insieme alla moglie Ida. La loro attività viene portata avanti dal figlio minore, Giuseppe, che fin da bambino si appassiona al lavoro in campagna. Per anni padre e figlio si affiancano nella produzione del vino: fin dall'inizio non fanno uso di siserbanti né di concimi chimici. La moglie di Giuseppe, Daniela, si occupa della commercializzazione del vino che vendono sfuso; pian piano, negli anni, la qualità dei vini migliora. Nel 1986 Giuseppe e Daniela comprano un vigneto nel Parco dell'Appia Anticam sul quale fondano l'azienda Riserva della Cascina. Nel 1994 ottengono la certificazione con metodo biologico con "Suolo e Salute" e dopo cinque anni imbottigliano il primo IX Miglio Bianco, che si chiamava "Marino Superiore". Seguono IX Miglio Rosso e poi, anni dopo, Gallieno e Costa di Basalto. Il tempo trascorre tra il lavoro in vigna e in cantina di Giuseppe, e il costante impegno di Daniela nel punto vendita. Nel 2011 la figlia maggiore, Silvia, avendo terminato gli studi accademici, sceglie di lavorare con loro, e intraprendere questa vita fatta di tanto lavoro, ma anche di tante soddisfazioni.



AZIENDA AGRICOLA SANSONI

NEPI VT

Prodotti: carne biologica

L'Azienda Agricola Sansoni è un'azienda a vocazione zootecnica. Situata al confine con la fonte dell'acqua minerale di Nepi, dove le antiche vie Amerina e Francigena si incrociano su antichi tracciati.

Tra pascoli e boschi sono allevate vacche per la produzione di carne biologica, di pura razza Charolaise e pecore, per la produzione del latte e di formaggi, di pura razza Sarda. Gli animali convivono in perfetta armonia con l'ambiente. Le mandrie e le greggi, sono lasciate per la maggior parte dell'anno al pascolo. Nei periodi dell'anno in cui non si può utilizzare il pascolo, sono alimentate esclusivamente con foraggio biologico prodotto in azienda: granturco, cereali, favino, pisello proteico e fieno sono gli alimenti base della dieta dei nostri animali.

Le modalità di allevamento rispettano i cicli naturali e non prevedono l'uso di sostanze ormonali che facilitano l'accrescimento del bovino o la produzione di latte negli ovini. L'intera filiera è sottoposta a controlli che garantiscano la qualità del prodotto finale. Nelle carni, per esempio, non è consentito aggiungere additivi che ne alterino il sapore o la consistenza.

L'intera filiera è garantita dalla CCPB srl (www.ccpb.it), organismo di certificazione e controllo che certifica la rintracciabilità biologica di filiera offrendo al consumatore finale la sicurezza e la qualità del prodotto.



AZIENDA AGRICOLA SAPORI DI IERI

CAPRAROLA (VT)

Prodotti con certificazione biologica: marmellate, composte, confetture, erbe aromatiche, nocciole, passata di pomodoro, liquori

Sapori di Ieri è una piccola azienda a conduzione familiare situata a Caprarola alle pendici dei Monti Cimini, accanto alla Riserva naturale del lago di Vico, nel cuore della Tuscia viterbese. La proprietaria è Antonella Finocchi, imprenditore agricolo amante del verde e della buona cucina di qualità.

Le principali coltivazioni di Sapori di Ieri sono quelle tipiche della zona – nocciola, castagna e olivo – avviate già da molti anni sulle terre, che un tempo furono dei nonni per continuare una tradizione, che a Caprarola coinvolge quasi l'intera popolazione.

Nel 2010, alle coltivazioni tradizionali, si è affiancata la coltivazione di diverse erbe aromatiche, in particolare rosmarino, salvia, origano e timo. Le erbe aromatiche vengono poi trasformate direttamente in azienda nel prodotto denominato Erbe Magiche, un mix profumatissimo di erbe aromatiche e sale marino da utilizzare in cucina nella preparazione di svariati piatti. Molti alberi da frutta e tante verdure da orto fanno da cornice alle coltivazioni principali, i cui frutti sono utilizzati per la produzione delle dolci mostarde. Per le coltivazioni non si utilizzano prodotti chimici, solo sostanze naturali quali concime organico, propoli, prodotti a base di neem, etc.



AZIENDA AGRICOLA SEMIA BIO

PARCO DI VEIO (RM)

Prodotti con certificazione biologica: ortaggi

Roberta e Mino conducono con amore e passione l'azienda agricola SEMIA Bio coltivando ortaggi e frutta di alta qualità seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica e della permacultura.

L'azienda si trova a nord di Roma all'interno del Parco Regionale di Veio, da quì l'origine del suo nome: nella mitologia etrusca Semia, o dal greco Semla, era la dea della terra.

Sono alla continua ricerca e sperimentazione di nuove tecniche ecosostenibili che mirano principalmente alla valorizzazione della fertilità dei terreni, ottenendo piante non solo ricche di elementi nutritivi come vitamine, proteine, antiossidanti ma soprattutto ricche di energia vitale.

Dal 2016 per ampliare e completare il ciclo chiuso dell'azienda, Semia Bio produce piantine orticole, officinali e aromatiche, impiegate solo all'interno dell'azienda, unita alla coltivazione di antiche varietà con l'obiettivo di aumentare la biodiversità del territorio.

Dai loro ortaggi pieni di bontà nascono le creme e i sott'oli, con ricette frutto di antiche tradizioni.



AZIENDA AGRICOLA TEVERIVABIO TUSCANIA (VT)

Prodotti con certificazione biologica: Ortaggi

L'azienda nasce ad aprile del 2018 con l'intento di avviare una produzione sementiera biologica che preservi la biodiversità dall'erosione genetica in agricoltura, che aiuti le aziende agricole locali nel reperire le sementi biologiche e dia lavoro a persone svantaggiate.

Ad aprile del 2019 TeveRiva ha affittato una piccola ma storica azienda agricola BIOLOGICA nel Comune di Tuscania, con l'obiettivo di risollevare le sorti della piccola azienda (4 ettari) che il proprietario non riusciva più a portare avanti al meglio con le sue forze.

Ancora in fase di avvio nella produzione sementiera, la cooperativa al momento produce asparagi, carciofi, olio e ortaggi con l'ausilio anche di una serra a freddo, tutto certificato CCPB.



AZIENDA AGRICOLA TINTE ROSSE

MONTELIBRETTI (RM)



Prodotti: Formaggi e yogurt a base di latte di capra

L' allevamento caprino "Tinte Rosse" di Di Marco Alessandro e Tripaldi Carmela ha iniziato l'attività zootecnica a partire dal 3 ottobre 2010 ed attualmente alleva circa 150 capre in lattazione e 100 caprette da rimonta. L' attenzione dell'azienda è concentrata sulla scelta di una razza che si adatta bene al nostro ambiente, sulla corretta stabulazione, che permette di ottimizzare il benessere animale, sia nei ricoveri che negli accessi esterni. Fondamentale è anche la scelta dell'alimentazione, che privilegia i fieni del territorio circostante e il mangime composto prevalentemente da cereali e sostanze proteaginosi (ad esclusione della soia). La capra Maltese produce una quantità di latte inferiore, ma con maggiori contenuti di grasso e proteine, rispetto alle razze di origine alpina (Saanen e Camosciata delle Alpi), importate soprattutto dalla Francia. Nel latte della razza Maltese, l'odore e il sapore ircino, sono moderatamente presenti e questa caratteristica lo predispone favorevolmente alla produzione di latte, yogurt e formaggi di alta qualità. I formaggi tradizionali italiani prodotti con solo latte di capra sono pochi e non molto diffusi e, generalmente, si tende ad identificare il formaggio di capra con "il caprino francese". Per la scelta dei loro prodotti hanno attinto alla tradizione lattiero-casearia italiana, facendo riferimento a formaggi che nascono propriamente come "formaggi di latte di capra", come il cacioricotta e la robiola. Anche le tecnologie utilizzate sono il più possibile affini a quelle per la lavorazione del latte di altre specie, come quella utilizzata per lo stracchino, per la produzione del primo sale o del semicotto.

AZIENDA AGRICOLA TULARÙ CITTADUCALE DI RIETI (RI)

Prodotti: Farine, prodotti da forno, carne di bovino

Miguel e Alessandra, sono una coppia con due bambini, con anni di esperienze lavorative in ambito culturale, teatrale e musicale, ci hanno messo tre anni per prendere il coraggio e decidere di fare il salto e scommettere su questo posto: Ponzano di Cittaducale, il cucuzzolo di una collina in mezzo alle valli dei fiumi Salto e Velino, in provincia di Rieti. Nel 2015 sono stati premiati tra i tre finalisti di RestartApp, un progetto della Fondazione Garrone di Genova per l'avvio di imprese nelle zone appenniniche; un piccolo aiuto che gli ha dato la spinta finale.

E così sono partiti. Ora Tularù è un'azienda agricola.

Tularù nasce con la voglia di raccogliere la sfida del cambiamento e della transizione da un'economia basata sulla produzione intensiva a un'economia qualitativa e di comunità. Miguel e Alessandra vogliono creare un centro in cui il valore economico risulti dalla considerazione ed espressione del valore culturale e sociale che ogni processo produttivo e ogni atto di consumo porta con sé, un luogo di sperimentazione per modelli sociali virtuosi.



AZIENDA AGRICOLA VERDEFUOGGLIA BIO

FORANO (RI)

Prodotti con certificazione biologica: ortaggi, olio

L'Azienda Agricola VerdeFoglia Bio si trova nella campagna Sabina (Rieti), nelle valli e pianure del Tevere ed è un progetto nato dalla testa e dalle braccia di tre giovanissimi ragazzi: Francesco, Ludovico e Adriano.

Francesco, figlio mezzano di una famiglia che da diverse generazioni svolge attività agricole, a messo a disposizione i suoi campi e i suoi mezzi per sviluppare insieme ad Adriano e Ludovico, che da alcuni anni collaborano nella cura degli alberi in campo agricolo e ornamentale, un percorso che vede come prima importante vetta la realizzazione di un orto gestito biologicamente, o come piace definirlo a loro, naturalmente.



VERDEFUOGGLIA
AZIENDA AGRICOLA

CACAO CRUDO

PALESTRINA (RM)

Prodotti con certificazione biologica: cioccolato

CACAO CRUDO è un nuovo modo di produrre e gustare il cioccolato. È ricerca di piacere e di metodi produttivi che, rispetto alle lavorazioni tradizionali, preservino al meglio le preziosissime qualità del cacao e degli altri ingredienti utilizzati.

Cacao Crudo è la prima azienda in Italia a produrre cioccolato crudo. Nasce da un'idea di Daniele Dell'Orco, antropologo, ricercatore, specializzato nel settore alimentare e della conservazione in situ e valorizzazione della biodiversità agricola e selvatica.

Daniele, durante molteplici viaggi e studi all'estero conosce i pregi del cioccolato crudo per la salute, torna in Italia e decide di dedicarsi alla sua produzione.

Così inizia la nuova sfida di produrre un cioccolato che sia allo stesso tempo salutare ed anche gourmet, che sia biologico, fatto con materie prime di alto livello e reperite attraverso una filiera di approvvigionamento più trasparente ed equa. Insomma, un progetto che nasce da una visione molto ampia, etica e sostenibile intorno al cibo.

Dopo circa due anni di ricerca, sulle migliori modalità produttive per meglio conservare intatte le preziosissime qualità nutritive del cacao e sulla qualità degli ingredienti, nel 2013 viene fondato il laboratorio di Cacao Crudo a pochi passi dalla città di Roma.

Da subito diviene chiaro che Cacao Crudo è un nuovo modo di produrre e gustare il cioccolato. Viene così utilizzato esclusivamente pregiato cacao mono-origine dal Perù, la varietà Criollo, la più pregiata esistente al mondo che rappresenta meno dello 1% della produzione mondiale di cacao. Questa da sempre trova il suo habitat naturale nell'area del centro America che comprende la foresta Amazzonica.



CIBOFFICINA

STR. STERPAIO PROVINCIA DI VITERBO (VT)

Prodotti: Cibi, insaporitori e bibite fermentate

Dopo un lungo lavoro lavoro di ricerca nasce nel 2016 nella campagna viterbese il laboratorio di trasformazione e fermentazione di Carlo Nesler.

Qui si producono- rigorosamente da materie prime autoprodotte o selezionate localmente – dei cibi vivi, ovvero resi migliori e più digeribili attraverso un processo di fermentazione controllato che si rifà ad antiche ricette filtrate dalle moderne tecniche e conoscenze. Verdure fermentate, bibite, insaporitori alimentari e molto altro, tutti alimenti non pastorizzati e per questo ricchi di microbi probiotici che arricchiscono il microbiota dell'organismo. Si tratta di cibi vivi, che sono sempre più riconosciuti in campo medico come terapeutici per gli scompensi del nostro organismo e come centrali per un tipo di alimentazione sano ed equilibrato.



COOPERATIVA AGRICOLA L'OLIO DI BLERA

BLERA (VT)

Prodotti con certificazione biologica: Olio extravergine di oliva

La cooperativa si è costituita nel 2014, su impulso dell'Università Agraria di Blera e ad essa conferiscono 130 piccoli produttori. Il nuovo frantoio biologico, situato in aperta campagna, nella splendida cornice del centro aziendale dell'Università Agraria di Blera, è costituito da un impianto ecosostenibile e ad impatto energetico 0. L'energia elettrica utilizzata è prodotta dall'impianto fotovoltaico a copertura del frantoio, il riscaldamento invernale degli ambienti è fatto con una caldaia alimentata a nocciolino di sansa, mentre quest'ultima viene usata per la fertirrigazione degli oliveti.

L'olio, estratto a freddo e lavorato a due fasi (senza aggiunta di acqua), proviene dalla molitura di olive, in pari percentuale, di varietà caninese e cultivar tradizionalmente coltivate a Blera, quali leccino, pendolino e frantoio. Le olive sono raccolte precocemente in modo da anticipare gli attacchi parassitari e sono molite entro le 12 ore. Il risultato finale è un olio equilibrato dal gusto soave, con un'inconfondibile nota fragrante. Inoltre, al fine di salvaguardare tutti gli elementi aromatici e organolettici dell'olio, non viene sottoposto ad alcun tipo di filtrazione, per rendere la filiera produttiva il più naturale possibile.

Prodotto Nutraceutico – Reg. CE 432/12: questo extravergine contiene più di 5 mg di idrossitirosole e suoi derivati per 20 g di olio d'oliva. I polifenoli di questo extravergine di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.



COOPERATIVA ARIA

RISERVA NATURALE DI DECIMA MALAFEDE (RM)

Prodotti con certificazione biologica: ortaggi

La Cooperativa Sociale Società Agricola ARIA (Agricoltura Responsabile per l'Integrazione e l'Ambiente) è stata costituita nel maggio del 2014.

Metà dei soci fondatori appartengono al mondo dei GAS (Gruppo d'Acquisto Solidale) e portano in ARIA il proprio desiderio di attuare, dentro le logiche di impresa e nella produzione agricola, ciò che per tanti anni hanno ricercato come consumatori critici; gli altri sono agricoltori con esperienza in orticoltura biologica, desiderosi di vedere valorizzato il proprio lavoro e la propria produzione dentro un circuito economico virtuoso e partecipato. ARIA effettua inoltre percorsi di integrazione lavorativa per persone svantaggiate e per questo ha la denominazione di Cooperativa Sociale.

ARIA coltiva ortaggi nella Riserva Naturale di Decima Malafede nel Comune di Roma, su un terreno precedentemente coltivato a grano da oltre un decennio con metodi biologici.

La produzione è certificata biologica dall'ente CCPB fin dall'avvio della Cooperativa nel 2014. La cooperativa produce nel rispetto della stagionalità e senza uso di prodotti chimici, applicando la rotazione colturale e la tecnica del sovescio per non depauperare il suolo. Le colture sono prevalentemente a campo aperto. Nel 2015 sono state installate alcune serre a freddo per ridurre la durata dell'improduttività tipica dei passaggi stagionali.



COOPERATIVA CO.R.AG.GIO

TENUTA DI BORGHETTO SAN CARLO (RM)



*Cooperativa agricola
Co.r.ag.gio.*

Prodotti: ortaggi, lupini

La Cooperativa Agricola Co.r.ag.gio. (Cooperativa Romana Agricoltura Giovani) è nata con lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sui temi dell'ecologia e dell'ambiente attraverso la buona pratica agricola.

Dal 2015 i cinque giovani ragazzi della cooperativa hanno in gestione la tenuta di Borghetto San Carlo a Roma, in via Cassia 1420: ventidue ettari su terreni pubblici per decenni inutilizzati e a rischio cementificazione..

Il Centro agricolo della Cooperativa è dedicato alla produzione agroalimentare biologica. Tra le colture in campo: ortaggi, cereali, legumi, frutteto della biodiversità (più di 50 varietà per 7 specie), uliveto (6 specie). In azienda inoltre sono ospitate arnie per la produzione di miele biologico (millefiori, acacia).

L'ORTO DI CLAPI

CAMPAGNANO DI ROMA (RM)

Prodotti: microgreens, ortaggi

Lorenzo, affiancato dalla sua compagna Federica, sono agricoltori dal 2015. Passione, amore per la natura e un pizzico di follia li hanno portati a dar vita a questo Orto fuori dal comune, anacronistico e futuristico allo stesso tempo, dove la scienza vince sulla tecnica e si lascia che sia Madre Natura a dare consigli e dettare le regole del gioco.

Loro obiettivo è quello di coltivare rispettando la terra, i suoi cicli e i suoi bisogni. Non utilizzano prodotti chimici di alcuna natura, e affinché le loro piante siano in salute sfruttano le sinergie fra piante amiche e piante con poteri antiparassitari, solo se necessario intervengono con preparati Biodinamici prodotti in azienda.

Principio fondamentale è la concezione dell'Orto come di un ecosistema e pertanto un'interpretazione olistica di questa realtà dove l'insieme non è considerabile come la semplice somma delle parti che lo compongono, ma come il frutto di quelle parti e delle loro interazioni.

Un suolo sano e vivo è il presupposto per raccolti sani, abbondanti e nutrienti.

All'Orto di Clapi si rigenera il suolo praticando minime lavorazioni, apportando sostanza organica e ristabilendo la microbiologia.



ORTO DI GELSO

NEPI (VT)

Prodotti: ortaggi, fragole

Hasmik e Francesco coltivano ortaggi stagionali e fragole in pieno campo seguendo metodi naturali, nel rispetto dei cicli colturali e nella convinzione che un suolo sano generi cibo sano. Non usano nessun trattamento di origine chimica. All'uso di fertilizzanti preferiscono nutrire il terreno con l'apporto di sostanza organica. Riducono al minimo le lavorazioni del suolo, per non distruggere la vita superficiale del terreno, prediligendo per quanto possibile, l'uso di attrezzi manuali.



Orto di gelso

TENUTA ARA DEL TUFO

GIULIANO DI ROMA (FR)

Prodotti: Carne e salumi di suino nero casertano, agnello, pollo, tacchino, coniglio

L'Azienda agricola "Tenuta Ara del Tufo" è prevalentemente un allevamento di maiale nero casertano. Registrata sul sistema integrato del Ministero della Salute "Classyfarm" relativo al benessere degli animali, si estende per oltre 15 ettari.

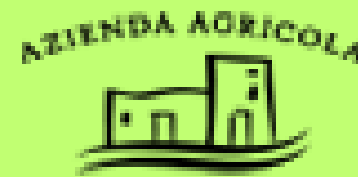
La Tenuta è situata in uno degli angoli più suggestivi della Ciociaria, circondata da boschi di querce e castagni, sulle colline di Giuliano di Roma, alle falde del Monte Siserno, luogo dove anticamente si allevava il maiale nero casertano (razza autoctona).

Nata nel 2017, ha costruito da zero una filiera innovativa puntando sulla qualità del prodotto e creando una vera esperienza di contatto con la vita contadina reinterpretata in chiave moderna. Il bello delle tradizioni coniugato con l'affidabilità e la sicurezza alimentare della tecnologia.

Nella tenuta verro e scrofe da riproduzione sono tenuti in ampi recinti, dove avviene l'accoppiamento in maniera naturale. Qualche settimana prima del presunto parto le scrofe vengono poste in luoghi separati dove nasceranno tranquillamente i lattonzoli. Il parto avviene in autonomia senza alcun ausilio di gabbie o altre costrizioni. I piccoli vengono lasciati con la madre per almeno 60 giorni, tempo necessario per lo svezzamento. Una volta raggiunta l'età adatta per essere allontanati dalla madre i lattonzoli vengono raggruppati con altre nidiate componendo un gruppo che va dai 15 ai 20 capi. Questi saranno allevati per circa un anno al pascolo semibrado, cibandosi prevalentemente di cereali e fieno coltivati secondo metodi biologici, per poi trascorrere circa quattro mesi nei boschi di querce e castagne (tempo di finissaggio) dove raggiungeranno il peso di 180-190kg e la giusta maturazione delle carni.



IL CASALE DI MARTIGNANO CAMPAGNANO DI ROMA (RM)



CASALE DI MARTIGNANO

Prodotti: ortaggi e salumi

Il casale di Martignano è l'azienda agricola della famiglia Sferrazza, che negli anni ha sommato alla produzione in campo e all'allevamento di maiali (che pascolano nel bosco, nutrendosi di ghiande e nocciole) e pecore anche un caseificio, un laboratorio per fare salumi e un ristorante. Mentre la produzione di ortaggi è utilizzata principalmente per la cucina dell'agriturismo, salumi, formaggi e preparazioni di macelleria sono venduti al dettaglio, presso la bottega dell'azienda (aperta tutti i giorni da giugno a settembre, poi solo nel weekend) che si estende all'interno del Parco Regionale di Bracciano e Martignano.

ORTI DE I TERZI CERVETERI (RM)



Prodotti: ortaggi biologici

L'orto prende il nome dal piccolo borgo che lo ospita, non distante da Cerveteri e dal lago di Bracciano, a una quarantina di chilometri da Roma. Dal 2010, l'azienda coltiva su 8 ettari di terreno ortaggi in regime biologico e biodinamico, circa quaranta varietà su rotazione stagionale. I prodotti sono venduti direttamente in azienda con cadenza settimanale, o presso la Bottega di città, a Roma, in zona Portuense.

GALLINE FELICI

ROMA

Prodotti: UOVA

Galline libere di razzolare e di produrre uova in piena autonomia, senza alcuna pressione: è per questo che le galline dell'azienda romana tra Boccea e la Cassia sono chiamate felici. Le loro uova sono il frutto di giornate trascorse all'aperto a mangiare bene e fare bagni di terra, ottima pratica anti-acaro oltre che importante momento di relax. Si trovano nei mercati contadini della Capitale, alla macelleria Feroci, nei negozi della catena Biocelia, ma si possono anche ordinare online tramite il sito o Whatsapp. I contenitori in carta riciclata si riconsegnano poi di volta in volta, così da poter essere riutilizzati, minimizzando gli sprechi.

