hemingway editore

"l'informazione locale indipendente"

Valsamoggia. Ecco il Biricoccolo, 4 ragazzi e la loro fattoria bio

Beatrice, Elena, Luca e Bruno coltivano 4 ettari a Crespellano, vendendo direttamente i prodotti della terra in fattoria.

Articolo di **Sarah Buono**, pubblicato su **Valli Reno Lavino Samoggia** di Gennaio 2015.

Mangiare un cibo che non sia solo una merce, ma il frutto del lavoro e della passione di un gruppo di ragazzi a pochi chilometri da casa. Il Biricoccolo, in Via Tombetto 13 a Crespellano, è una "Fattoria Sociale": un' impresa economicamente sostenibile, che svolge la propria attività agricola proponendo prodotti genuini e saporiti sul mercato a un prezzo equo e rispettoso del lavoro. Beatrice, Elena, Luca e Bruno condividono una visione a cui hanno dato corpo in questi 4 ettari (2 di seminativo e 2 di ortaggi) coltivati quasi tutti a mano e con metodi rispettosi della natura: l'obiettivo è evitare lo spreco, per cui serre non riscaldate,

Prodotti bio venduti a cassette al Biricoccolo

irrigazione goccia a goccia, nessun utilizzo di sostanze chimiche. Sul loro sito si può ordinare la "cassetta" (riciclata ovviamente) scegliendo tra una ricca varietà di vegetali e frutta di stagione noti, come le carote e i pomodori -"abbiamo almeno 8/9 varietà di pomodori diversi e nessuna si trova al supermercato" specifica orgoglioso Luca- e meno, come i fagiolini viola o il daikon, che poi si va a ritirare nel punto di distribuzione più vicino (Bologna, Modena, Bazzano, Riale, San Giovanni in Persiceto). Tutto è raccolto in mattinata e consegnato nel pomeriggio, ogni cassetta è diversa dall'altra secondo le esigenze del cliente. Mele antiche, non più coltivate ma ricche di vitamina c, ribes, lamponi, sambuchi: i ragazzi non si sono fatti davvero mancare niente. Prezzi davvero contenuti per la qualità degli alimenti, cassette dagli 8 ai 20 euro, e la possibilità di aggiungere pane integrale di grano antico lievitato con pasta madre, uova, farine e confetture. "Vendere tutto direttamente alle famiglie ti permette di vendere del cibo buono e di eliminare il problema dello scarto, del cibo che il mercato scarterebbe. Offriamo un modo diverso di concepire l'acquisto, non limitato alla semplice compravendita ma cerchiamo di costruire una relazione" racconta Elena, autrice anche delle ricette inserite nelle cassette. E il biricoccolo cos'è? Una pianta di origine bolognese non più coltivata, un ibrido naturale tra l'albicocca e il susino.

Agricoltura, Bio, Valsamoggia Comune

I COMMENTI SONO CHIUSI.

CREA UN SITO O UN BLOG GRATUITAMENTE PRESSO WORDPRESS.COM.

SU ↑