Cultura e impegno
la nostra forza

Soroptimist International d'Italia

Club PIACENZA

Progetto 2015 -2020

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME **GIARDINIERA**

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE

Il Club di Piacenza desidera aderire al progetto C&C con la segnalazione di una realtà produttiva a filiera corta e intestata ad una titolare donna che racchiude in sé molti contenuti: contenuti che erano presenti in Expo 2015 a cui il Club di Piacenza ha recato un contributo producendo il convegno e il libro nel quadro della più grande iniziativa WE Women for Expo su temi della biodiversità, sostenibilità, conservazione, risparmio, solidarietà, creatività.

L'azienda individuata ha realizzato un orto organico, sinergico e selvatico. E 'un modo di coltivazione fatto di osservazione, ricerca, sperimentazione, minor intervento possibile, biodiversità, passione. *All'Erbucchio si coltivano 2 ettari di orto, circondato da piante e arbusti per preservare la biodiversità.* Dal 2017 è nata l'agricoltura S.O.S. (Sinergica Organica Selvatica) per adattare la teoria dei diversi metodi agricoli al clima, al terreno, alla necessità infinita di conoscenza, in una parola alla concretezza dei campi, che hanno proprie caratteristiche, esposizioni, predisposizioni e storia.

Simonetta Covini la titolare

AZIENDA PRODUTTRICE

"Erbucchio" di Simonetta Covini
coltivazioni ortofrutticole con trasformazione dei prodotti della terra in conserve, prodotti da forno

Via Bastia 14 frazione Santimento –
ROTTOFRENO (PC) –29010
http://erbucchio.it/ - Web: www.erbucchio. it
Contatti: 0523.781398 cell 338.36419'001
email: info@erbucchio.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Nel 2003 l'idea è stata quella di dar vita a un'azienda biologica di colture orticole e aromatiche, con il laboratorio di trasformazione operante anche come fattoria didattica, con le visite dei gruppi scolastici. Questo percorso ha portato la titolare e i suoi collaboratori nella direzione odierna con una forte evoluzione avvenuta negli ultimi 4 anni. Oggi Erbucchio è un'azienda multifunzionale, nella quale si coltivano più di 70 specie diverse di ortaggi, cereali alternativi (farro monococco, attualmente), con un frutteto che ospita una ventina di varietà antiche di pomacee e drupacee.

Il progetto più a lungo termine prevede la realizzazione di un'agricoltura sostenibile e fruibile anche da chi non è propriamente abituato a questo approccio "gentile" verso la natura: un percorso di aiuto e sostegno verso l'agricoltore "classico", un'agricoltura trasferibile a dimensioni più grandi per aziende agricole attualmente non sostenibili. Le iniziative promozionali si moltiplicano con riconoscimento e raccolta periodica di erbe selvatiche spontanee (oltre 30 specie) eduli ad esempio le sprelle- nome piacentino della radichella- , erbe prelibate che odorano di primavera e che hanno molte proprietà. Poi interi ricettari costruiti intorno alla zucca Bertina, la zucca piacentina per eccellenza ottima di sapore e rinfrescante per l'organismo La fucina di idee è incessante e nel 2019 inizieranno i corsi di cucina naturale, agricoltura selvatica, erbe commestibili, allevamento familiare delle ovaiole. Ma non basta: oggi si trova il tè di gelso nero, una speciale infusione preparata con foglie di gelso nero essiccate e tritate. Tra i sapori dell'orto le cipolline borrettanein agrodolce o lo scalogno in agrodolce con vino gutturnio DOC e bacche di ginepro. Fiore all'occhiello le composte ottenute quando la frutta è abbondante e non viene venduta tutta. Le composte sono ottenute a cottura a bassa temperatura, sottovuoto, ed hanno sapori nuovi e naturali come quelle di sambuco (pianta poco usata da noi ma molto in Valtellina per le sue proprietà disinfettanti delle prime vie aeree e contro la tosse) quelle di pere san Giovanni con zenzero, amarene, gelsi neri, e mele con scaglie di cioccolato, ma soprattutto quelle ottenute con varietà antiche come **pere acquarosa** ma **susine rosse selvatiche.**

Oggi tutti i prodotti sono di produzione propria e stagionali, quindi disponibili solo in certi periodi dell'anno fino ad esaurimento.

Raccolta di gelso nero *Morus nigra*

Le composte sono ottenute tramite cottura sotto vuoto, senza l'utilizzo di conservanti, coloranti e pectine. I colori accesi dipendono dalla cottura a bassa temperatura, che aiuta a preservare nutrienti e vitamine. Alcune delle composte sono senza zucchero, nelle altre viene aggiunto alla frutta solo poco zucchero di canna o miele d'acacia. Per accompagnare carni e formaggi, deliziose armonie di sapori che cambiano di stagione in stagione: e che si impiegano nella classica giardiniera, proposta in tante versioni di mano in mano che maturano diverse verdure nell'orto, ma anche nel chutney di verdura.

Prodotti da forno. Per i biscotti e gli altri prodotti da forno si utilizzano farine di farro integrale, da cereali antichi, e ingredienti selezionati, ad esempio le nocciole e il cioccolato, le erbe aromatiche

raccolte a mano nei prati, ad esempio la lavanda. Questi prodotti sono realizzati e confezionati a mano e in piccole quantità e frequentemente, per poterli sempre gustare freschi.
Altri prodotti sono il thè di gelso nero, il succo di pera biologico senza zuccheri aggiunti e il comodissimo preparato per il soffritto ottenuto con le erbe aromatiche e le verdure biologiche dell' orto . Anche le erbe aromatiche utilizzate sono tutte raccolte e selezionate a mano

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Certificazione biologica con ICEA (Istituto di certificazione etica e ambientale). Il Numero come operatore nel settore controllato assegnato all'azienda è T1257.

PLUS
All'Erbucchio l'agricoltore diventa anche custode di antiche *cultivar* e di specie selvatiche che rappresentano una ricchezza da preservare nell'orto, nei campi e nel frutteto come pesche "Sangue di drago", frutti di gelso, finocchietto selvatico. Ad Erbucchio è stato avviato il recupero di varietà frutticole ed orticole abbandonate con l'obiettivo di riprodurre autonomamente la maggior parte dei semi che sono necessari.
Le erbe selvatiche sono una continua scoperta di sapori, proprietà curative e conoscenza*:* per questo si cerca di riconoscerle ed utilizzarle il più possibile. Le piante antiche costituiscono infatti una vera ricchezza per ogni territorio e ci dimostrano anno dopo anno una grande resistenza al clima e alle malattie. Oltre alle piante da frutto sono state recuperate le coltivazioni di cereali come il farro monococco, antiche varietà di ceci e fagioli, la zucca bertina e molte altre varietà. Sono inoltre stati avviati progetti di sperimentazione che riguardano i legumi .La stalla aziendale della fine dell'ottocento è ora diventata un luogo di raduno e degustazione prodotti. L'orizzonte si e' ampliato quando l'8 maggio 2017 Pianeta Verde di Telecolor ha dedicato un lungo servizio a questa realtà.
La solidarietà: dal rispetto per la natura e la sua stagionalità Simonetta passa al rispetto dell'essere umano in quanto tale e coi suoi limiti. Infatti Erbucchio è una realtà che accoglie (essendo fattoria didattica ma anche fattoria sociale). In questo ambito grandi attenzioni vengono rivolte a portatori di disagio sociale e disabilità che in questo contesto possono essere valorizzate e coinvolte a seconda del grado di capacità e predisposizione nelle attività della campagna, sentendosi investiti di responsabilità. Ad ospiti fissi ormai si alternano ragazzi di cooperative sociali e alcuni progetti di integrazione vengono condotti con portatori di autismo

cooperativa sociale anche per portatori di handicap

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

La zucca bertina è un prodotto tipico della tradizione piacentina usata per minestre, minestroni contorni e dolci, Parimenti le confetture erano sempre cotte all'ultimo stadio di accensione del forno a legna ponendo frutta denocciolata con zucchero in teglie in cui si rimestava di tanto in tanto finche' era abbastanza solida. Le erbe di campo eduli erano state sempre consumate ad es i vartisi (cime di luppolo lesse o con frittate) La cucina piacentina usava molto i fagioli poveri e nutrienti tanto che in un toponimo piacentino figurava un luogo chiamato *tur diu fasò* (torre dei fagioli) ingrediente dei pisarei e fasò.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI – La distribuzione

Rispettando la biodiversità si possono acquistare frutta e verdura di stagione dall'orto e dal frutteto scegliendo una delle seguenti modalità:

- ordinare i prodotti con un messaggio di WhatsApp e ritirare in azienda
- ordinare i prodotti telefonicamente e ritirare in azienda
- il lunedì mattina al mercato di San Nicolò; la sera prima nel gruppo su WhatsApp poiché i membri vengono informati sulle disponibilità dei prodotti freschi quali frutta, verdura, uova

Club PIACENZA

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione
Frittatine ai vartis (cime di luppolo)

Perché è la ricetta preferita ?
E' nutriente rinfrescante, naturale, si esegue con pochi prodottti e un'erba dal sapore delicato

Ingredienti per 4 persone:

- vartis lavate 700 g
- formaggio 90g
- mollica pane 100 g
- 1 uovo
- 1 cucchiaino burro
- olio extravergine oliva - qb

Preparazione
Lavare bene le cime di luppolo – Vartis – e lessarle in acqua salata, ripassatele poi in padella con un ricciolo burro e poco olio extra vergine. Regolare di sale.
In una ciotola mescolare mollica i pane con formaggio grattugiato e poi con un cucchiaio ricavare porzioni di impasto adatte a padellino antiaderente appena unto finche' saranno di un bel colore dorato

Frittatina ai vartis