

## **Consolida**

Via Fontaneda 1754, 41059 Zocca (MO)

Produttori: Massimiliano Casadei, Vanessa Ulrich

Superficie agricola utilizzata: 21 ettari

Contatto telefonico: 349677422sei

E-mail: ilperoeilbiancospino[at]gmail.com

## **Presentazione**

Siamo i componenti di una una famiglia, Vanessa e Massi, con 2 figli, Sarah e Nemo, arrivati qui nel 2010, con un progetto di ecovillaggio, mossi da ideali quali la sostenibilità ambientale e la sobrietà. Oggi molto è cambiato, tranne questo: proviamo ad usare meno risorse possibili per produrre cibo sano e genuino, e non solo... sosteniamo l'autoproduzione ed un'economia che salvaguarda l'ambiente (o almeno ci prova) e lotta solidale per una vita dignitosa, per tutti. Questo è uno dei motivi per cui la nostra alimentazione è "vegan friendly" e buona parte del cibo portato in tavola proviene da produzione propria e filiera cortissima. Come allenamento abbiamo un grande orto, campi di cereali, meli, castagni, boschi, prati, incolti, cucina, mercati, bambini, gatti e viviamo in piccole strutture leggere, calde e spartane: all'aria aperta nella bella stagione, nelle tane nella brutta.

## **Dettaglio produzione**

### *Orto*

Superficie complessiva: 0,5 ettari

Principali produzioni: insalate, cipolle, aglio, legumi, pomodoro, cavoli, porri, finocchi, ramolaccio, cetrioli, zucchine, mais, zucche

### *Orto officinale*

Superficie complessiva: 0,1 ettari

Principali produzioni: salvia, rosmarino, assenzio, melissa, coriandolo

### *Frutteto*

Superficie complessiva: 1,5 ettari

Principali produzioni: ribes, uvaspina, meli, ciliegie, albicocchi, susine, pere (impianto 2012 – inizio produzione 2016/2018), noci, marroni

### *Seminativo*

Superficie complessiva: 2 ettari

Principali produzioni: frumento, farro

### *Prati stabili e pascoli*

Superficie complessiva: 5 ettari

### *Raccolta di spontanee*

Aree di raccolta: boschi e seminativi aziendali, appennino modenese

Principali raccolte: tiglio, sambuco, ortica, equisetto, robinia, girasole, margherite, calendula, luppolo, melissa, tipica flora spontanea dell'appennino modenese, tarassaco, aspraggine, crespino,

silene, rosolacee, achillea, pimpinella, agliaria, calepina, centocchi, podagraria, cardo lanaioli, parietaria, senape...

*Api*

Numero di arnie: 20

Aree di posizionamento: appennino modenese, campi in affitto

### **Prodotti offerti**

Ortaggi, Cibo di strada, Prodotti da forno, Cereali da granella, Conserve, Erboristeria, Farine, Frutta, Succhi

Altro: marroni.

Ingredienti non autoprodotti:

malto di riso integrale – PROBIOS; sale marino integrale di Cervia; miglio decorticato – CSA Arvaia e La Salvia; olio girasole – PROBIOS; spezie – commercio equo e solidale; farina di frumento e farina di mais – Az. Agr. Mesini, Zocca (MO) e La Sega, Savigno (BO); riso – tramite gruppo d’acquisto GasViCambia Vignola; ceci, lenticchie, patate – Valerio Abbiate, Guiglia (MO); olio – Masseria La Palombara; aceto di mele – La Bifolca (MO), PROBIOS; mandorle, nocciole – tramite gruppo d’acquisto GasViCambia Vignola; verdure – dai produttori di Ccampi Aperti (nei momenti di fermo produttivo).

**Mercato:** Labas