

La Lanterna di Diogene

Via Argine Panaro 20, 41030 Solara di Bomporto (MO)

Produttori: Giovanni Spagnoli, Giovanni Cuocci, Ludovica Pivari e 15 ragazzi coinvolti nell'attività della cooperativa

Superficie agricola utilizzata: 5

Contatto telefonico: 340370651otto

E-mail: lalaternadidiogene[at]gmail.com

Sito web: www.lalaternadidiogene.org



Presentazione

"La Lanterna di Diogene" è una cooperativa sociale, nata dai sogni di alcune persone per dare risposta al desiderio che quasi tutti esprimono quando devono affrontare il mondo del lavoro: fare un lavoro che piace, che dia soddisfazione, fatto insieme a persone con le quali si sta bene.

Volevamo costruire un'attività dove potessero lavorare anche persone con problemi, (sindrome di down, psicosi, paralisi cerebrale infantile), dove il lavoro fosse costruito insieme cercando di andare incontro agli interessi dei collaboratori.

Così abbiamo iniziato a pensare cosa ci piaceva fare: coltivare la terra, allevare gli animali e trasformare tutto questo in piatti da offrire ai clienti in una osteria. Nel 2003 è nata la cooperativa, la fattoria con allevamento di animali (galline, maiali, pecore, capre) e la coltivazione di ortaggi e alberi da frutta, un vigneto di trebbiano per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Dettaglio produzione

Orto

Superficie complessiva: 0,2 ettari

Principali produzioni: pomodori, peperoni, zucche, zucchine, melanzane, cavoli, legumi,

Orto officinale

Superficie complessiva: 0,02 ettari

Principali produzioni: lavanda, timo, dragoncello, rosmarino, maggiorana, origano, erba cipollina, senape, aglio da taglio, basilico, prezzemolo, cavolo da taglio, finocchietto, acetosa, acetosella, pimpinella, rucola, valeriana

Vigna

Superficie complessiva: 1 ettari

Principali produzioni: trebbiano per aceto balsamico tradizionale, sorbara per vinificazione

Luogo di lavorazione dell'uva *qualora non avvenga in cantina propria*: Azienda Agricola Baschieri, Modena.

Prati stabili e pascoli

Superficie complessiva: 3 ettari

Raccolta spontanee

Aree di raccolta: golena fluviale del fiume Panaro e nel nostro bosco

Principali raccolte: ortica, alliarina, portulaca, luppolo, asparagi, equiseto, sambuco, castalda, edera terrestre, viole, boraggine

Allevamento

Maiale n. 10

Capre n. 10

Pecore n. 10

Galline n. 50

Provenienza mangimi e foraggi *qualora non* autoprodotti: per i maiali pasta biologica proveniente dal pastificio Astra Bio/Iris; per le galline mangime Progeo proveniente da agricoltura biologica; per le capre e le pecore foraggio proveniente da agricoltura biologica.

Altro: Sperimentazione in serra di produzione di piantine da orto

Prodotti offerti

Aceto, Cibo di strada, Conserve, Erboristeria, Legumi secchi, Ortaggi, Pasta, Piantine da orto, Prodotti da forno, Vino

Ingredienti non autoprodotti: zucchero masclavo – Sem terra importato da Yabasta; zucchero bianco biologico – Naturata biokult seit 1976; farina 0, semintegrale, integrale (varietà di grano gentilrosso, bolero, virno) – Azienda Agricola Casa Minelli; uova – di produzione propria in primavera ed estate e in inverno Azienda Agricola Cerutti; ricotta – Azienda Agricola I Piani.

Mercato: Piazza Verdi