

Comune Urupia – Soc. Coop. "La Petrosa"

C.da Cistonaro 1, 72021 Francavilla Fontana (BR)

Produttrici e produttori: tutte le comunarde, le comunarde in prova e gli ospiti di lunga permanenza
Superficie agricola utilizzata: 30 ettari circa

Contatto telefonico: 347928854zero

E-mail: [comune.urupia\[at\]gmail.com](mailto:comune.urupia[at]gmail.com)

Sito web: www.urupia.wordpress.com

Presentazione

La Comune Urupia nasce nel maggio 1995 da un gruppo misto di salentine e berlinesi. Suoi principi costitutivi sono il principio del consenso e la collettivizzazione delle proprietà.

Urupia nasce come Comune aperta ad ospiti che desiderino condividere il nostro quotidiano per sperimentare il progetto sociale che conduciamo. Le attività agricole sono preminenti nella vita e nell'economia della Comune: la Coop "La Petrosa" è lo strumento giuridico per gli aspetti legali della sua



gestione e amministrazione. Urupia non è solo rappresentata dalle persone che vivono stabilmente sul posto, ma anche da un circuito solidale di persone che in diversa modalità partecipano al progetto. A Urupia non interessa solo produrre alimenti di buona qualità, ma soprattutto diffondere l'idea e la pratica di un progetto sociale e politico libertario. Per motivazioni economiche e politiche la Comune non utilizza alcun marchio ufficiale, ma sostiene le pratiche della autocertificazione partecipata. La Comune svolge anche diverse attività socioculturali e ospita da tre anni una scuola libertaria.

Dettaglio produzione

Orto

Superficie complessiva: 0,2 ha circa

Principali produzioni. peperoncini piccanti per la trasformazione

Orto officinale

Superficie complessiva: 0,2 ha circa

Principali produzioni: origano

Vigna

Superficie complessiva: 3,7 ha

Principali produzioni: chardonnay, primitivo, negroamaro, malvasia nera, montepulciano

Seminativo

Superficie complessiva: 0,7 ha circa

Principali produzioni: orzo

Raccolta di spontanee

Aree di raccolta: macchia mediterranea

Principali raccolte: timo

Prodotti offerti

Vino, Conserve, Prodotti da forno

Ingredienti non autoprodotti: cereali (grano duro, grano tenero) dalla rete delle autoproduzioni Puglia e Basilicata e da produzioni certificate della zona; zucchero biologico del commercio equo e solidale; semi di finocchio, cannella, cremortartaro biologici certificati; lievito di birra convenzionale; sale marino integrale.

Altro: Olive in salamoia, erbe aromatiche.

Mercati: XM24, Savena