

## **Mucchio Selvatico**

Via Sambana 256, 41054 Marano sul Panaro (MO)

Produttori: Loredana D'Agruma, Elia Ferrari

Superficie agricola utilizzata: 2 ettari

Contatto telefonico: 349462485tre

E-mail: mucchioselvatico[at]libero.it

### **Presentazione**

Mucchio Selvatico nasce nel 2014, abbiamo in utilizzo un terreno con acqua di fonte su cui abbiamo realizzato un orto, e abbiamo piantumato qualche albero da frutto.

Siamo trasformatori, il nostro prodotto sono ciacci e tigelle realizzati con gran antichi e conditi con erbe selvatiche.

### **Dettaglio produzione**

#### *Orto*

Superficie complessiva: 500 mq

Principali produzioni: insalata, rucola, radicchio da campo, cipolla, aglio, erba cipollina, porri, pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, zucche, cetrioli, pastinaca, asparagi, carciofi, meloni, angurie, fragole, fragoline di bosco

#### *Orto officinale*

Superficie complessiva: -

Principali produzioni: lavanda, basilico, rosmarino, prezzemolo, salvia, timo.

#### *Frutteto*

Superficie complessiva: 1 ettaro

Principali produzioni: frutteto di varietà antiche di mele, pere, mele e pere cotogne, susine, albicocche, duroni, ciliegie, rosa canina, mandorle, pesche, prugnolo, ribes, corniolo, uva.

#### *Raccolta spontanee*

Aree di raccolta: collina di Marano sul Panaro

Principali raccolte: piantagine, ortica, straccapugno, silene, tarassaco, farinaccio, rapa selvatica, grespino, sambuco, acacia, rosa canina, erba cipollina, alliarina, polmonaria, consolida.

### **Prodotti offerti**

Cibo di strada, Frutta

Altro: ciacci e tigelle

Ingredienti non autoprodotti: farina di grani antichi come inallettabile, gentil rosso, farro; lardo bio stagionato in botte dell'azienda agricola "il Grifo"; formaggio grana del caseificio di Pompeano (bio certificato).

**Mercati:** XM24, Venti pietre