



Ortobottega, il progetto di agricoltura sociale di Emc2 Onlus al Podere della Fattoria di Vigheffio



ortobottega
SANO, SOCIALE, SAPORITO



EMC2 ONLUS

Chi siamo

In **Emc2 Onlus** siamo impegnati a prenderci cura della comunità e dell'ambiente: investiamo la nostra energia cooperativa perché ciascuno possa trovare benessere e dignità attraverso il proprio lavoro. Promuoviamo inclusione sociale e abitudini sane di produzione e consumo sostenibili; forniamo servizi di qualità che generano relazioni di qualità.

Dal 2013 la cooperativa sociale ha messo radici nel podere della Fattoria di Vigheffio Mario Tommasini. Con cura, passione e impegno **coltiviamo qui il nostro progetto di agricoltura e apicoltura sociale seminando ortaggi, piante e buone pratiche di inclusione per persone svantaggiate o in situazioni di fragilità.**

Il Podere ospita infatti tutte le attività occupazionali, terapeutiche e riabilitative che hanno a che fare con la terra, le piante e gli animali veicolate da educatori e operatori specializzati.



Cosa facciamo

Le macro attività del Podere sono:

- coltivazione di circa 2 ettari di terreno finalizzata alla produzione di ortaggi e loro trasformati;
- attività vivaistica per la produzione di piante orticole, ornamentali e aromatiche;
- vendita al dettaglio e online dei nostri prodotti agricoli (<https://ortobottega.web2.yellgo.cloud/>)
- accudimento di famiglie di api e relativa produzione di miele;
- coltivazione di erbe aromatiche
- accudimento degli animali da cortile presenti nel podere;
- promozione di eventi socializzanti (laboratori, feste sociali)
- attività didattiche legate all'apicoltura (progetto **Adotta un Alveare** per le scuole dell'infanzia e primarie) e all'agricoltura sostenibile





Il valore ambientale del nostro lavoro al Podere

Il nostro lavoro a Vigheffio ha anche un **valore ambientale**, legato a una **filiera corta di produzione agricola** e al **rispetto per l'ecosistema**: gli ortaggi sono infatti coltivati nel pieno **rispetto della stagionalità** e senza l'utilizzo di trattamenti chimici. I principi di **agricoltura organica rigenerativa** sono i nostri riferimenti valoriali nel lavoro quotidiano. Il nostro modo di operare, pur non avendo certificazione riconosciuta, segue il metodo biologico che prevede l'**esclusione di prodotti di sintesi chimica nella lotta alle infestanti e agli attacchi di patogeni** (funghi e/o insetti). Nella conduzione del Podere cerchiamo di **minimizzare gli sprechi di risorse** (in particolar modo di acqua) adottando soluzioni mirate e localizzate (ad esempio con l'irrigazione goccia-goccia e la fertirrigazione).

Miele ma non solo...



Miele Millefiori 400 g 7 euro

Miele Millefiori 1 kg 13 euro

In arrivo...

- Tris di tisane cremose (a base di miele e arancia-finocchio-menta)
- Canarino (mix digestivo a base di miele, zenzero e limone)



Propoli 30% 30 ml

11 euro

Disponibile anche:

Propoli non alcolico con essenza di echinacea e miele con erogatore spray

13 euro



More&Frutti di bosco



Confettura extra di more 330 g
4,50 euro



Confettura ai frutti di bosco 330 g
4,50 euro

In arrivo...
Composta di lamponi 200 g



Zucchine per tutt*!



Zucchine a straccetti sott'olio 270 g - 4,80 euro

Zucchine grigliate sott'olio 280 g - 5,40 euro

Pesto di zucchine e mandorle 180 g - 4,30 euro

**Antipasto di zucchine
(con olive, pomodori e capperi) 270 g - 5,20 euro**



Melanzane e peperoni



Peperoni grigliati sott'olio 280 g - 5,40 euro

Melanzane grigliate sott'olio 280 g - 5,40 euro

In arrivo...

Composta di cipolle rosse

Pesto di cavolo nero

Sale aromatico

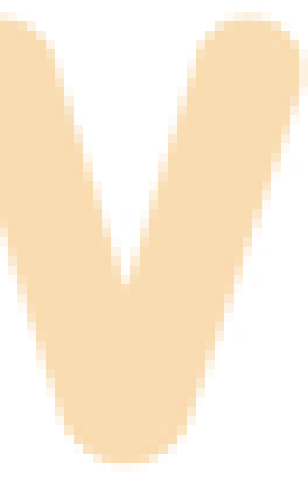
Po-po-po-po pomodoro



Passata di pomodoro 400 g
2,60 euro

Passata di pomodoro 500 g
3 euro

Pomodori secchi sott'olio 180 g
5,80 euro





Lavanda: sniff me baby!



Sacchettino di lavanda profumato

3,50 euro

(5 o 10 sacchetti di lavanda: 3 euro l'uno)



I sacchetti sono stati realizzati con stoffe di recupero provenienti dal progetto **Parma Ri-Vestiti** in collaborazione con la cooperativa sociale Fiorente. La lavanda utilizzata è stata raccolta collettivamente durante la festa sociale della lavanda a Vigheffio.



COMING SOON...

- **CONFETTURA DI LAMPONI**
- **BEVANDA DI LAMPONI**
- **TRIS DI TISANE CREMOSE**
(a base di miele e: arancia, finocchio, menta)
- **CANARINO DI VIGHEFFIO**
(mix digestivo a base di miele, zenzero e limone)
- **PESTO DI CAVOLO NERO**
- **COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE**
- **SALE AROMATICO alle ERBE E LIMONE**



Idee regalo per un Natale sociale



Realizziamo per privati e aziende cesti e confezioni regalo con prodotti di Ortobottega e di piccole aziende locali sostenibili e sociali.

Contattaci per proposte e preventivi personalizzati: ortobottega@emc2onlus.it - 348 9226365

Siamo aperti dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 17,30 e il sabato dalle 9 alle 12,30

Ortobottega Emc2 Onlus - Strada Vigheffio, 17 presso la Fattoria di Vigheffio Mario Tommasini



Primavera-estate Cosa raccogliamo

- basilico e aromatiche
- cipolla dorata
- cipolla rossa tonda
- cipolla giarrettana
- fagiolini
- friggitelli
- melanzane tonde
- patate
- peperone quadro giallo e rosso
- piselli
- pomodoro pixel
- pomodoro tondo liscio
- pomodoro grappolo
- pomodoro datterino
- pomodoro da salsa
- zucchine scure



Autunno-Inverno

Cosa raccogliamo

- broccolo precoce
- broccolo tardivo
- cappuccio precoce
- cappuccio tardivo
- cappuccio rosso
- cavolfiore
- cavolfiore tardivo
- cavolfiore romanesco
- cavolfiore verde e viola
- cavolo nero
- cicoria rossa Chioggia
- cicoria rosa di Verona
- cicoria rossa Treviso
- cicoria variegata Luisa
- cicoria puntarelle
- cime di rapa

- finocchi precoci
- finocchi tardivi
- insalata canasta e gentilina
- spinaci
- verza precoce
- verza tardiva
- verza viola
- zucca



“Quella della cooperazione è una rappresentanza di identità e valori che si nutre della relazione con la comunità. Quest'ultima si traduce in un fattore di vantaggio competitivo che permette, a imprese per loro natura inclusive, di produrre al contempo valore economico e valore sociale garantendo alle stesse comunità sia crescita economica che sviluppo umano”.

S. Zamagni





Contatti

Luca Salsi

l.salsi@emc2onlus.it

Ilaria Camia

i.camia@emc2onlus.it