



Il nome ECORAMI racchiude in sé l'essenza di questo progetto dedicato alla valorizzazione del patrimonio agrobiologico del Piemonte.

Un diorama è una rappresentazione tridimensionale che, attraverso la sapiente disposizione di elementi in scala, offre una visione immersiva e focalizzata di un ambiente o di un evento naturale: in modo analogo ECORAMI intende portare in primo piano il valore autentico dei prodotti biologici del territorio piemontese. Questa scelta metaforica sottolinea la nostra volontà di offrire una prospettiva chiara e dettagliata sulla realtà produttiva, evidenziandone la complessità e la ricchezza.

Il prefisso "ECO" non riporta unicamente ad "ecologico", ma suggerisce una profonda risonanza tra la vitalità della terra e gli acquirenti consapevoli, gli stakeholder impegnati e le future generazioni. ECORAMI proverà a far risuonare i principi di sostenibilità, la cura per l'ambiente e la salvaguardia della biodiversità che animano le aziende agricole biologiche piemontesi partner, coordinate da Agrispesa.

Questi produttori incarnano un modello di agricoltura che rispetta i cicli naturali e promuove la fertilità del suolo.

ATTIVITA'

Mappa

Abbiamo avviato i contatti con il Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino, per cominciare la costruzione della Mappa interattiva georeferenziata collegata al progetto First life. FirstLife promuove un approccio lento all'uso delle tecnologie digitali (slow-digital), favorisce la creazione di una relazione sana, libera e consapevole con le tecnologie e alimenta il coinvolgimento di tutte e tutti gli utenti di una data community. La piattaforma è progettata come hub digitale personalizzabile che aiuta a superare la frammentazione della moltitudine di strumenti collaborativi (archiviazione, mappatura, gruppi social, sondaggi, chat, etc.) e che offre alle comunità una modellazione assistita (co-design).

BDBag ~ MerendaBio: borsa della BioDiversità

E' stata attivata la selezione dei prodotti da inserire nella BDBag ~ MerendaBio. A inizio luglio alcune BDBag ~ MerendaBio verranno offerte in dono a due Enti scolastici del Roero, unitamente ai primi DIORAMI didattici ideati e costruiti sui temi dell'ambiente e sulle aziende agricole del progetto. ECORAMI mira a diffondere la conoscenza dei prodotti di qualità piemontesi, il valore dell'agricoltura bio e della filiera corta attraverso il coinvolgimento di network economici del territorio e di comunità educative dell'area in azioni rivolte a educatori e bambini, in una logica di educazione preventiva e formativa, volta a generare una cultura sostenibile a lungo termine.

PARTNER

Gli animali, massimo rispetto della loro esistenza

La tecnica che adotto io è semplicemente di lasciare gli animali e le colture nel modo più naturale possibile, e quindi avere dei prodotti con il massimo della naturalità e della genuinità. Io allevo animali che sono sempre fuori.

Io parto dal principio dell'antroposofia che arriva da Steiner.

Gli animali dobbiamo rispettarli al massimo e, se li utilizziamo per nutrirci, fintantoché possono vivere, dobbiamo avere il massimo rispetto della loro esistenza. Tutti i giorni sposto un po' il recinto in modo che possano avere dell'erba fresca da mangiare: in questa condizione l'animale tu lo vedi più sano, più felice.

E poi io non ho quasi mai problemi di malattie e sono sempre tranquilli: io curo con l'omeopatia, ma non ho grossi problemi. Quindi il fatto che siano all'aperto, che siano a vita libera così, si fanno gli anticorpi loro e se la cavano da soli, normalmente.

E' vero che ho rese molto inferiori. Quando facciamo macellare il vitello, è di 400-450 kg e ha quasi due anni. I vitelli dei miei colleghi a 15 mesi sono 600-650 kg. Però è una scelta.

E anche sui vegetali, io, se ci sono dei problemi su un campo o c'è troppa erba o qualche malattia nelle piante, io piuttosto rinuncio al raccolto.

Sono contento che i miei figli abbiano accettato questa mia filosofia."

Ore e ore a togliere erba

Stiamo raccogliendo un sacco di ortaggi in questo momento perché, dopo una primavera difficile, l'estate è esplosa in maniera forsennata e quindi adesso i prodotti stanno crescendo a dismisura e stiamo appunto raccogliendo pak choi, cavoli rapa, insalate, zucchine, ortaggi varia foglia.

Stiamo passando ore e ore a togliere erba, soprattutto adesso, con questo caldo, insieme agli ortaggi anche l'erba sta crescendo a dismisura. Tantissime ore di taglio erba col decespugliatore, perché noi siamo in montagna e quindi in tante zone dobbiamo tagliarle manualmente.

Quest'anno abbiamo anche comprato una pacciamatrice, così siamo più efficienti in questo lavoro, usiamo solo telo biodegradabile, abbiamo completamente eliminato il telo pluriennale e il telo di plastica in generale. E quindi stendiamo teli a manetta e sono teli che poi vengono incorporati nel suolo a fine lavorazione e questa è una cosa che in biologico è fondamentale".

Luisa Aronica

Uva Ramà, Giaveno

Il bosco stava mangiando tutto

"Verso gli anni Ottanta avevo finito gli studi, mi ero sposata e avevo pensato di creare una famiglia che continuasse a portare avanti le idee della nostra lingua e della nostra cultura per far ripartire la montagna. Mi rendevo conto che la terra aveva bisogno di cura perché tutti i nostri prati, i nostri campi stavano scomparendo, il bosco stava mangiando tutto, non c'era più nessuno che curava la terra. Per cui ho scelto pian piano di cominciare a pulire prati, campi e creare una piccola azienda agricola.

Intanto ho avuto quattro figli, stavano crescendo, hanno cominciato tutti, man mano che crescevano, ad usare il rastrello, a fare fieno con noi, a imparare a lavorare. Intanto noi oltre a fare il fieno, a pulire i campi, avevamo iniziato ad allevare pecore sambucane che sono una razza in via d'estinzione, che una volta si chiamava Demontina, era la pecora tipica da lana, la "feo fino" perché aveva la lana fine che andava bene a filare. Adesso la lana non vale più niente, nessuno la ritira più, non ci esistono più lavaggi in nord Italia, è un rifiuto speciale perché sporca.

Poi abbiamo cominciato a fare un po' di erbe officinali, abbiamo provato a recuperare vecchie cultivar di mele, quindi facciamo mele secche, quando la raccolta delle mele va bene, perché le vecchie varietà non hanno continuità di produzione, alcuni anni non portano quasi niente. Abbiamo provato a fare succhi di mele, mele secche, facciamo sciroppo di fiori di sambuco.

Agnès, mia figlia, è quella che si occupa degli animali, lei ha proprio un dono perché lei vede la pecora e ti dice sta bene, sta male, lo vede subito. Poi c'è l'ultimo figlio, Tatàn, il suo nome è Costanzo, va anche a tagliare legna.

Però vivere soltanto di agricoltura in montagna non si può, così abbiamo anche integrato con due camere di ospitalità rurale, due mesi d'estate, quando c'è il tempo bello.

Abbiamo una dozzina di ettari, quasi tutti di foraggiero. Poi facciamo un po' di patate e di castagne".

Anna Arneodo

S.Lucia di Comboscuro

