



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.

STRATEGIE

Il progetto ECORAMI dispiega una strategia di comunicazione integrata e sinergica, sviluppata su quattro livelli complementari (digitale, esperienziale e divulgativo, educativo, prodotto e servizio), per massimizzare l'impatto e la portata delle tematiche chiave del biologico piemontese, tra giugno 2025 e giugno 2026.

Livello esperienziale e divulgativo

Un calendario dinamico di eventi tematici organizzati direttamente presso le aziende partner, offrirà un'esperienza diretta e multisensoriale del mondo della produzione biologica.

Ogni evento sarà un'occasione per:

- conoscere i produttori, interagire direttamente con gli agricoltori, comprendere le loro pratiche, la loro passione e il loro impegno per la sostenibilità;
- degustare i prodotti biologici direttamente nel luogo di produzione, scoprendo sapori unici legati al territorio,
- approfondire tematiche agroecologiche, partecipando a dimostrazioni pratiche su temi specifici (biodiversità, economia circolare, gestione sostenibile delle risorse)
- creare connessioni, favorendo l'incontro tra produttori, operatori commerciali e famiglie acquirenti, costruendo relazioni di fiducia e opportunità di collaborazione
- fornire materiale informativo di supporto con informazioni dettagliate sui temi trattati, sui prodotti presentati e sulle aziende coinvolte.
- favorire lo sviluppo di un turismo regionale attento all'ambiente

PARTNER

Sperimentare le consociazioni tra più ortaggi

" Ho appena finito i trapianti di zucca, poi inizieremo con i porri, perché siamo un po' in ritardo e sto dando l'olio di Neem ai pomodori perché sto rischiando di perderli con il ragnetto rosso.
In questo momento sto raccogliendo pomodori, zucchini, costine, insalata, rucola.

Una pratica che mi piace sperimentare e fare nell'orto è la consociazione tra più ortaggi, innanzitutto per sfruttare al massimo la superficie e poi anche per una questione di estetica dell'orto, perché è molto bello vedere più ortaggi vicini assieme, e poi per tutte le questioni positive che apportano alle piante.

Ad esempio le cipolle, sto mettendo quelle autunnali, ne sto mettendo un po' dappertutto perché ho visto che stanno bene con le melanzane, coi peperoni. E quindi, siccome noi bagniamo a goccia, e alcune volte dobbiamo alternare i fori dell'irrigazione, uno rimane scoperto e va a perdersi l'acqua. In quegli spazi lì, ad esempio, mettiamo le cipolle, oppure facciamo delle successioni di ortaggi, tipo quando l'insalata è ancora piccola mettiamo i bulbi di cipolle e così, una volta raccolte le insalate, spuntano poi le cipolle.

Insomma, cercare di utilizzare al meglio la superficie, di coprire il più possibile. "

Lorenzo Resta

Azienda agricola L'Amaranto, La Morra

Un aglio gentile

“ Noi raccogliamo l'aglio a mano, poi lo puliamo a mano. L'abbiamo seminato verso novembre poi abbiamo tolto due o tre volte l'erba con l'erpice. Poi abbiamo iniziato a raccogliere il 21 giugno perché era maturo, e bisogna raccoglierlo comunque su San Giovanni. Lo raccogliamo a mano, poi mia mamma lo pulisce. E poi facciamo le trecce.

Il nostro è un aglio viola, un aglio gentile, non rinviene, non è troppo forte, è ottimo crudo e ottimo in bagna cauda.

Per il seme usiamo il nostro aglio brutto, quelle teste rotte che non riesco a intrecciare e parte lo compriamo. Sulla qualità incide l'energia del terreno, incide la lavorazione, incidono le persone che lo fanno, uno determinato spirito, incide tutto: è tutto un gioco di energie alla fine, perché noi all'aglio vogliamo bene, andiamo a trovarlo, anche se magari non gli togliamo tanta erba, a un certo punto gliela lasciamo, lasciamo che faccia il suo corso.

Quest'anno che c'era tanta siccità, l'erba tratteneva un po' l'umidità e l'ha reso bello. Se togli tutta l'erba, alla fine rimane un aglio secco, forte. ”

Mara Otta

Azienda agricola Otta Livio, Caraglio

L'ape è l'ingranaggio della vita

“ Ecco le origini di tutta questa dolce avventura, come ci piace dire, essendo nel campo del miele e dell'apicoltura. Abbiamo degli amici di famiglia che fanno gli apicoltori ormai da più di vent'anni e un pomeriggio del 2016 andiamo con loro dalle api in un apiario: ci sembrava di essere in una puntata di Super Quark perché era stupendo.

Eravamo in un bosco dove c'eravamo le api, il bosco e noi e basta. C'era una pace, un paradiso e quindi da lì ci siamo un po' innamorati, essendo già da sempre appassionati di natura. Abbiamo seguito con fiducia il flusso della vita, dove ci portava. Quindi siamo andati poi da loro a smielare, quindi nel laboratorio di smielatura e confezionamento.

E poi abbiamo detto proviamo a lanciarci in questa avventura. Loro hanno sempre venduto all'ingrosso il prodotto che le api donavano. Con i miei genitori abbiamo proposto di provare a valorizzare l'ape, il territorio, il prodotto che ne deriva e il nostro lavoro. Quindi era questo l'obiettivo, quando siamo nati.

Io non avevo neanche 18 anni, ero alle superiori ancora. Poi ho fatto l'Università e durante tutto il lavoro di questi anni ho sempre studiato e portato a termine tutto.

L'obiettivo era valorizzare l'ape che è una creatura meravigliosa. Anche nel nostro logo c'è l'ape al centro per simboleggiare appunto che è l'ingranaggio della vita.

Per quanto mi riguarda, io immaginavo la mia vita nell'ambito sportivo. E ovviamente lo sport mi manca, infatti devo riuscire a ritagliarmi del tempo per farlo perché mi è sempre piaciuto il movimento fisico, quindi non è che l'ho abbandonato, è solo cambiata la prospettiva in cui io mi vedo negli anni futuri. Il fatto di essere in società con un'altra famiglia è un aspetto interessante da affrontare, siamo sempre andati d'accordo, perché siamo persone che ci parliamo, rimanendo nel concreto. ”

Agnese Giachello

Api e Vita Società Semplice Agricola, Montezemolo

