



ECORAMI

www.ecorami.it

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'

I prossimi Eventi tematici immersivi

 <p>In primo piano il valore autentico dei prodotti biologici del territorio piemontese</p> <p>ECORAMI</p> <p>L'orto del pian bosco Cultivare comunità, sviluppo di GAS e CSA, attività sul territorio Con Andrea Giaccardi Visita alle coltivazioni e degustazione prodotti</p>  <p>Sabato 13 giugno 2026 ore 15,30 Via Trinità 10, 12045 Loreto CN</p> <p>Biodiversità <i>più</i> Cura per l'ambiente <i>più</i> Sostenibilità <i>più</i> uguale: <i>più più più buono!</i></p>  <p>www.ecorami.it</p> 	 <p>In primo piano il valore autentico dei prodotti biologici del territorio piemontese</p> <p>ECORAMI</p> <p>Cascina Bonarda Andiamo al pascolo! Con Enrica Chiapello Visita all'allevamento e degustazione prodotti</p>  <p>Domenica 14 giugno 2026 ore 15,30 Briaglia, Via Roma 15 CN</p> <p>Biodiversità <i>più</i> Cura per l'ambiente <i>più</i> Sostenibilità <i>più</i> uguale: <i>più più più buono!</i></p>  <p>www.ecorami.it</p> 	 <p>In primo piano il valore autentico dei prodotti biologici del territorio piemontese</p> <p>ECORAMI</p> <p>La Calcina erbe officinali in montagna Con Chiara Veza Visita alle coltivazioni e degustazione prodotti</p>  <p>Domenica 21 giugno 2026 ore 17,30 Borgata Calcina, Condove TO</p> <p>Biodiversità <i>più</i> Cura per l'ambiente <i>più</i> Sostenibilità <i>più</i> uguale: <i>più più più buono!</i></p>  <p>www.ecorami.it</p> 	 <p>In primo piano il valore autentico dei prodotti biologici del territorio piemontese</p> <p>ECORAMI</p> <p>In cucina: la susina Ramassina patrimonio della biodiversità locale Con Andrea Giaccardi Visita alle coltivazioni e degustazione prodotti</p>  <p>Sabato 27 giugno 2026 ore 15,30 Via Trinità 10, 12045 Loreto CN</p> <p>Biodiversità <i>più</i> Cura per l'ambiente <i>più</i> Sostenibilità <i>più</i> uguale: <i>più più più buono!</i></p>  <p>www.ecorami.it</p> 	 <p>In primo piano il valore autentico dei prodotti biologici del territorio piemontese</p> <p>ECORAMI</p> <p>Cascina Bonarda Andiamo al pascolo! Con Enrica Chiapello Visita all'allevamento e degustazione prodotti</p>  <p>Domenica 28 giugno 2026 ore 15,30 Briaglia, Via Roma 15 CN</p> <p>Biodiversità <i>più</i> Cura per l'ambiente <i>più</i> Sostenibilità <i>più</i> uguale: <i>più più più buono!</i></p>  <p>www.ecorami.it</p> 
---	---	--	--	---

Saremo anche alla Fiera degli Acciugai, il 07 giugno a Dronero!



In primo piano il valore autentico dei prodotti biologici del territorio piemontese

ECORAMI

Degustazione di prodotti piemontesi biologici

Guidata dai produttori del progetto ECORAMI



Domenica 07 giugno 2026
Piazza Manuel, Dronero CN

Biodiversità *più*
Cura per l'ambiente *più*
Sostenibilità *più*
uguale: *più più più buono!*



www.ecorami.it



Vi aspettiamo!

Trovi la lista completa su:

<https://ecorami.it/2025/06/30/eventi-tematici-immersivi/>

PARTNER

Sarchiare e assolcare le patate

" Adesso sarchiamo le patate per limitare le erbe infestanti e poi le assolchiamo in modo di riservare più terra alla pianta così che si sviluppi meglio e abbia spazio per la produzione. Abbiamo smielato il ciliegio. Cominciamo a tagliare erba fresca per gli animali. Verifichiamo l'attecchimento degli innesti su castagno e fruttiferi. "

Bottero Laura

Azienda agricola Bottero, Garessio

Raccolta dei melari con il miele di acacia

“ In questo periodo ci si sta dedicando alla raccolta dei melari con il miele di acacia. È stato un raccolto discreto, nonostante le condizioni climatiche siano state avverse.

A fine marzo, nell'astigiano, dove sono posizionati gli apiari, c'è stata una gelata ed ha compromesso la fioritura. I boschi dell'astigiano sono ricchi di piante di acacia e quando ci sono le condizioni, il raccolto è lungo perché essendo in collina, le piante iniziano a fiorire dalla parte più alta e a scalare via via fino nella parte più bassa. Quest' anno, le piante nella parte più bassa, che è la più fredda, hanno patito questo gelo tardivo perché le gemme dei fiori erano piccole e tenere.

Nonostante questo, un po' di raccolto c'è stato ed è tanto, pensando agli anni scorsi in cui non si è prodotto nulla e dove le api facevano addirittura fatica ad avere un po' di scorte di miele, che per noi è la cosa più importante perché non nutriamo con sciroppi zuccherini. ”

Marco Chiri

Azienda agricola Chiri, Villanova d'Asti

Campi natura

“ Nell'ambito della Cooperativa La Pepita, io mi occupo di più del discorso campo estivo, campo natura, cioè del rapporto dei bambini con la terra. Per il ventesimo anno stiamo preparando il campo natura, che è questa accoglienza di bambini durante l'estate, di bambini dai 4 agli 11 anni che vengono iscritti per moduli settimanali, quindi fanno una settimana o due, c'è chi ne fa sei. Vengono al mattino con i genitori e rimangono tutto il giorno fino verso le quattro. È un discorso di educazione ambientale fatto sul posto, in diretta: c'è sempre un primo momento di riflessione su quello che sta succedendo intorno a noi, sulle temperature, sull'inquinamento, sul cibo e sull'alimentazione sana. Poi si mangia sempre la frutta a metà mattina come stacco.

Si inventano canzoncine sempre legate al ringraziare per ciò che abbiamo, per il cibo e per gli elementi della terra. Poi i bambini vengono divisi in quattro gruppi che si chiamano con i nomi dei quattro elementi fondamentali: aria, acqua, terra e fuoco.

Ogni giorno un gruppo, a turni (praticamente su quattro giorni fanno tutti e quattro i settori), si occupano una volta dell'orto, una volta del cibo, della cucina, facciamo l'insalata insieme, la pizza, quello che c'è da fare.

Una volta ci si prende cura degli animali: abbiamo un cavallo, due asini, conigli, pulcini, galline, due capre.

Ci si prende cura dell'ambiente, delle piante in vaso, di quelle nel parco e poi di tutto quello che è mantenere l'ambiente che c'è intorno a noi, il che vuole anche dire pulire.

Questo discorso che per aver le cose belle e pulite bisogna lavorare, significa abituarti a guardarsi intorno e fare quello che è necessario. immergersi nella realtà che oggi giorno sfugge a molti.

Poi si cucina il pasto, c'è una grossa cura rispetto al pasto: cominciamo sempre dall'insalata o comunque da verdure crude e si cerca di aiutarli a superare il rifiuto, perché in buona parte comunque c'è. Quindi si fa il piccolo panino con una mezza fogliolina di insalata e piano piano si procede in questo senso.

In linea di massima c'è un discreto successo rispetto a quello che i bambini non mangiano oggi giorno... ”

Continua a leggere <https://ecorami.it/2026/05/29/campi-natura/>

Maria Teresa Casavecchia

Cooperativa La Pepita, Bra

