

28 Novembre 2022

# La sostenibilità che include

**Perfezionamento di un modello gestionale integrato di pratiche di agricoltura sociale per il territorio pavese**

## RELAZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE

### 1. Progettazione, Coordinamento e Monitoraggio

- 1.1 Incontri con partners e enti attivi sul territorio
- 1.2 Monitoraggio

### 2. Comunicazione

- 2.1 Brand identity e immagine coordinata
- 2.2 Sito web istituzionale
- 2.3 Social Media
- 2.4 Newsletter
- 2.5 Materiale promozionale
- 2.6 Convegni e dissemination scientifica
- 2.7 Campagna "So-Spesa - La spesa solidale" e cesti natalizi
- 2.8 Rassegna stampa

### 3. Formazione

- 3.1 Progettazione dei percorsi di formazione e inserimento lavorativo
- 3.2 Selezione dei beneficiari
- 3.3 Formazione professionale per la valorizzazione delle tipicità agroalimentari del territorio
- 3.4 Attivazione di 3 percorsi sperimentali di agricoltura sociale per 18 beneficiari
- 3.5 Creazione e realizzazione di un centro di raccolta e stoccaggio presso Pavia

### 4. Sperimentazione delle erbe spontanee

- 4.1 Analisi dei terreni e messa in produzione di semi e piantine

### 5. Partecipazione e cittadinanza attiva

- 5.1 Progettazione partecipata della rete di agricoltura sociale e prima fase di consultazione della comunità
- 5.2 Animazione territoriale, disseminazione ed educazione alimentare



# 1. Progettazione, Coordinamento e Monitoraggio

---

Include il coordinamento e integrazione metodologica tra i partner, monitoraggio delle attività, reportistica, gestione economica.

La maggior parte degli incontri di coordinamento hanno visto la partecipazione di tutti i partner. In alcune condizioni, vi sono stati incontri bilaterali divisi per aree tematiche: area sociale, area ambientale, area commerciale e area comunicazione.

**Il progetto è partito ufficialmente il 16 Febbraio**, con le attività preparatorie, ma già da gennaio si è reso necessario incontrarsi per condividere già i primi passaggi operativi e ridefinire ruoli e attività.

Il progetto è stato presentato ufficialmente in occasione del **convegno di apertura presso l'Orto Botanico di Pavia il 16 Marzo 2019** alla presenza delle istituzioni territoriali.

## 1.2 Incontri di coordinamento (2019-2022)

### 21 Gennaio 2019 - Incontro di coordinamento

**Luogo:** ACLI Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 15:00 - 18:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart, Coop Il Balancin

**Oggetto:** Verifica e aggiornamento dei partners sulle azioni del progetto e prima ridefinizione del budget per la modifica dell'accordo di partnership della rete.

### 12 Febbraio 2019 - Incontro con Slowfood Oltrepò Pavese

**Luogo:** Coop. 381, sede di Voghera

**Orario:** 12:00 - 13:00

**Presenti:** Coop. 381, BiPart, Slowfood Oltrepò Pavese

**Oggetto:** Proposta di collaborazione per attivazione percorsi didattici nelle scuole e organizzazione di laboratori di educazione ambientale

### 25 Febbraio 2019 - Kick-off meeting

**Luogo:** ACLI Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 12:00 - 13:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart, Coop Il Balancin

**Oggetto:** Definizione delle attività, consolidamento del cronoprogramma e predisposizione degli strumenti di coordinamento interno.

Divisione in gruppi di lavoro per macroaree:

- Area sociale (Selezione beneficiari e percorsi formativi)
- Area Ambiente (Gestione terreni e sperimentazione erbe spontanee)



- Area Comunicazione (Definizione Brand identity della rete, marketing territoriale e organizzazione eventi)

Durante l'incontro sono state definite le modalità di attivazione dei 3 percorsi di agricoltura sociale e di inserimento della sperimentazione delle erbe alimurgiche. BiPart ha proposto di costruire un codice etico per la rete di agricoltura sociale, tenendo conto dei valori sociali e principi di solidarietà, condivisi da tutti i partners.

### **28 Febbraio 2019 - Incontro di coordinamento area sociale**

**Luogo:** APOLF Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 15:00 - 17:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia

**Oggetto:** Definizione dei requisiti per la selezione dei 18 beneficiari del progetto e stesura dell'Informativa da inviare per i servizi del territorio.

L'incontro è servito a definire più nel dettaglio il programma didattico e le modalità di erogazione della formazione propedeutica all'individuazione dei beneficiari dei tirocini formativi da attivare nei 3 contesti agricoli di Voghera, Dorno e Suardi.

### **27 Marzo 2019 - Incontro di coordinamento area sociale**

**Luogo:** ACLI Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 15:00 - 17:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart, Coop Il Balancin

**Oggetto:** Valutazione delle candidature pervenute e definizione finale del percorso formativo (contenuti del corso, docenti selezionati, materiali didattici)

### **20 Maggio 2019 - Incontro di coordinamento**

**Luogo:** ACLI Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 15:00 - 17:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart, Coop Il Balancin

**Oggetto:** Focalizzato sugli aspetti di comunicazione, l'incontro ha permesso di definire una prima proposta per costruire un'identità comune da comunicare all'esterno sotto forma di immagine coordinata e materiali promozionali e di iniziare a delineare le linee guida per la commercializzazione dei prodotti.

A chiusura un breve resoconto delle prime sperimentazioni in campo delle erbe spontanee.

### **30 Luglio 2019 - Incontro di coordinamento**

**Luogo:** ACLI Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 15:00 - 17:00



**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart, Coop Il Balancin

**Oggetto:** I 3 referenti per i progetti di agricoltura sociale riferiscono sull'andamento della sperimentazione delle erbe spontanee.

Per la parte sociale risultano 19 i partecipanti al corso di formazione.

Sono previsti 4 tirocini in partenza per settembre-ottobre a seguito di focus group con i ragazzi per cominciare a valutare competenze acquisite.

A livello commerciale la coop. Il Balancin ha operato una prima indagine di mercato per verificare l'interesse e la richiesta di prodotti legati alle erbe spontanee.

Per la parte comunicazione viene definito un calendario eventi e fiere per l'autunno-inverno.

### **15 Ottobre 2019 - Incontro di coordinamento area sociale**

**Luogo:** APOLF Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 15:00 - 18:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart

**Oggetto:** Coordinamento per la selezione finale beneficiari dei primi tirocini formativi

### **22 Ottobre 2019 - Incontro di coordinamento area sociale**

**Luogo:** APOLF Pavia, sede di Pavia

**Orario:** 15:00 - 18:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart

**Oggetto:** Valutazione finale sul corso di formazione e aggiornamento sulla commercializzazione dei prodotti della rete tramite e-commerce e campagna crowdfunding attraverso vendita dei cesti natalizi.

### **15 Gennaio 2020 - Incontro di coordinamento area comunicazione**

**Luogo:** Coop 381, sede di Voghera

**Orario:** 15:00 - 18:00

**Presenti:** Coop. 381, Coop Ottolini, APOLF Pavia, ACLI Pavia, Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, BiPart

**Oggetto:** Valutazione finale sul corso di formazione e aggiornamento sulla commercializzazione dei prodotti della rete tramite e-commerce e campagna crowdfunding attraverso vendita dei cesti natalizi.

### **29 aprile 2020 - Incontro coordinamento Coltivare Valore**

**Luogo:** HUB Voghera

**Orario:** 15:00 - 18:00

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

### **1 luglio 2020 - Incontro di coordinamento (Zoom)**



**Orario:** 14:30 - 16:30

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Pier Francesco Damiani (APOLF), Coop Ottolini (Giovanni Vescovo), Coop Il Balancin (Domenico Caliò + Davide Bianco), Silvia Bodino (Università di Pavia), Elena Tazzari (Università di Pavia), Stefano Strada (ACLI Pavia), Renata Panas (ACLI Pavia), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

**Oggetto:** organizzazione Il corso di formazione presso Apolf (definire materie, docenze, criteri selezione beneficiari, sede corso), gestione logistica per vendita dei prodotti presso i punti vendita della rete ed e-commerce.

Programmazione ed ordine delle piante alimurgiche in collaborazione con l'Università anno 2020 - 2021, verifica del piano finanziario e rendicontazione (dubbi e andamenti di progetto).

### **7 settembre 2020 - Incontro rendicontazione**

**Orario:** 9:30 - 11:30

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

### **8 settembre 2020 - Incontro di coordinamento (Zoom)**

**Orario:** 14:30 - 16:45

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Pier Francesco Damiani (APOLF), Coop Ottolini (Giovanni Vescovo), Coop Il Balancin (Domenico Caliò + Davide Bianco), Silvia Bodino (Università di Pavia), Elena Tazzari (Università di Pavia), Stefano Strada (ACLI Pavia), Renata Panas (ACLI Pavia), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

**Oggetto:** aggiornamenti su corso formazione presso Apolf e verifica del piano finanziario e rendicontazione (dubbi e andamenti di progetto).

### **21 ottobre 2020**

#### **- Presentazione corso**

**Orario:** tutto il giorno

**Luogo:** APOLF Pavia, sede di Pavia

#### **- Incontro progettazione questionario community (Meet)**

**Orario:** 9:00 - 13:00

**Presenti:** Stefano Stortone (BiPart), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

### **9 dicembre 2020 - Incontro di coordinamento (Zoom)**

**Orario:** 14:30 - 16:30

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Pier Francesco Damiani (APOLF), Coop Ottolini (Giovanni Vescovo), Coop Il Balancin (Domenico Caliò + Davide Bianco), Silvia Bodino (Università di Pavia), Elena Tazzari (Università di Pavia), Stefano Strada (ACLI Pavia), Renata Panas (ACLI Pavia), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)



**Oggetto:** aggiornamenti sull'andamento del progetto e progettazione campagna cesti prodotti in previsione del Natale.

### **25 febbraio 2021 - Incontro progettazione**

**Orario:** 9:00 - 10:00

**Presenti:** Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

**Oggetto:** progettazione dei questionari per Focus Group

### **9/13 aprile e 4 maggio 2021 - Incontro rendicontazione**

**Orario:** 9:00 - 10:00

**Oggetto:** verifica del piano finanziario coi partner

### **26 luglio 2021 - Incontro di coordinamento (Zoom)**

**Orario:** 14:30 - 16:00

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Maria Pia Giacobone (APOLF), Coop Ottolini (Giovanni Vescovo), Coop Il Balancin (Domenico Calìò + Davide Bianco), Silvia Bodino (Università di Pavia), Elena Tazzari (Università di Pavia), Stefano Strada (ACLI Pavia), Renata Panas (ACLI Pavia), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

**Oggetto:** aggiornamenti sull'andamento del progetto

### **27 settembre 2021 - Incontro area comunicazione**

**Orario:** 17:30 - 18:30

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

### **12 ottobre 2021 - Incontro area comunicazione**

**Orario:** 17:30 - 18:30

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

**Oggetto:** formazione sull'utilizzo del sito/social di progetto

### **11 gennaio 2022 - Incontro di coordinamento**

**Orario:** 09:30 - 10:30

**Presenti:** Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

**Oggetto:** creazione tabelle e documenti in previsione della relazione finale

### **3 maggio 2022 - Incontro coordinamento**

**Orario:** 14:00 - 15:30

**Presenti:** Moreno Baggini (Coop 381), Maria Pia Giacobone (APOLF), Coop Ottolini (Giovanni Vescovo), Coop Il Balancin (Domenico Calìò + Davide Bianco), Silvia Bodino (Università di Pavia), Elena Tazzari (Università di Pavia), Stefano Strada (ACLI Pavia), Renata Panas (ACLI Pavia), Giulia Barbieri (BiPart), Elisa Biacca (BiPart)

**Oggetto:** aggiornamenti sull'andamento del progetto nella sua fase terminale e raccolta impressioni e risultati



## 1.2 Monitoraggio

BiPart in collaborazione con gli altri partner ha impostato un primo documento di pianificazione in cui sono stati definiti gli obiettivi e le modalità di raccolta dei dati nelle varie fasi di sviluppo dei percorsi di agricoltura sociale.

Sono state definite le **3 linee di monitoraggio** :

- a) Beneficiari primari / Efficacia del Percorso di formazione e inserimento lavorativo
- b) Beneficiari secondari / Consolidamento delle relazioni tra i partner e disseminazione dei risultati sul territorio
- c) Ambiente / Impatto sui terreni e performance della sperimentazione agricola

### Beneficiari primari

Al termine delle attività della formazione, i beneficiari diretti sono stati coinvolti in un'attività di valutazione ex post attraverso **2 questionari e 1 focus group**.

Il primo questionario è stato predisposto da APOLF in collaborazione con l'Università di Pavia per verificare la conformità dei risultati di apprendimento delle tematiche del corso, seguito da un breve esame orale.

Il secondo questionario è stato realizzato da BiPart per raccogliere dati sul livello socio-economico e psicologico dei beneficiari, cercando di far emergere aspettative e bisogni.

### Monitoraggio I corso di formazione

I questionari sono stati erogati in data **15 Ottobre 2019**.

Il **primo questionario** è stato compilato da **18 su 21 iscritti al corso**.

Il **secondo questionario** è stato compilato da **15 su 21 iscritti al corso**.

In data **22 Ottobre** è stato organizzato un focus group in **3 gruppi da 5-6 partecipanti** in base all'esperienza fatta in campo nelle 3 aree agricole di Voghera, Suardi e Dorno.

Il focus group ha permesso di approfondire le condizioni ed esperienze lavorative dei soggetti coinvolti e ottenere feedback più accurati sulle esperienze di apprendimento, inclusa la sensibilizzazione sui valori di sostenibilità, l'agro-biodiversità e la produzione sostenibile di cibo.

Al Focus group hanno partecipato **15 su 21 iscritti al corso**.

Attraverso **l'analisi dei dati raccolti** tramite questionario presente al seguente link

<https://docs.google.com/forms/d/1gC5m5Chni5T1YQ2X2tpIJV8f-3jdQroumETyDshABqQ/edit#responses> è emersa la composizione eterogenea del corso, che ha visto partecipare differenti tipologie di soggetti fragili (*richiedenti asilo con permesso di soggiorno, minori non accompagnati, disabili psichici, disoccupati over 50*)



La maggior parte dei partecipanti ha segnalato di stare cercando lavoro da almeno 2 anni e di aver fatto alcune esperienze più o meno continuative attraverso forme di assistenza sociale (volontariato con rimborsi spese, borse lavoro, collaborazioni occasionali con oratori o piccole realtà locali)

La media degli stipendi mensili percepiti si colloca tra i 400€ - 600 €.

Le aspettative sono di aumentare almeno a 1000-1200€ le proprie entrate, di avere garanzie riguardo alla **sicurezza sul lavoro** e un contratto a tempo determinato o indeterminato, che possa garantire continuità maggiori rispetto a quelle fino ad oggi ricevute. Oltre alle competenze acquisite e certificate dal superamento del test scritto e orale, i partecipanti hanno evidenziato di aver acquisito durante le parti più pratiche del corso (**uscite in campo** presso le 3 strutture convenzionate) alcune specifiche competenze in ambito agronomico e sui sistemi di coltivazione (in particolare tecniche di pacciamatura e allestimento di piccoli sistemi di irrigazione).

Si sono create delle sinergie e relazioni tra le parti che hanno favorito l'apprendimento e facilitato successivamente gli operatori sociali nella selezione e divisione in gruppi di lavoro, identificando i soggetti più adatti per l'attivazione dei tirocini. Alla fine del corso sono stati attivati **6 tirocini formativi** (2 presso la Coop 381, 2 presso Acli Pavia e 2 presso Coop Ottolini)

### **Monitoraggio Il Corso di formazione**

Per il secondo corso a causa della scarsa conoscenza della lingua di alcuni partecipanti si è preferito tenere **un primo focus group** in presenza, facendo interagire i partecipanti direttamente con l'operatore sociale di riferimento.

Solo nella sede di Voghera è stato possibile erogare anche il questionario per raccogliere dati sul livello socio-economico e psicologico dei beneficiari, cercando di far emergere aspettative e bisogni.

<https://docs.google.com/forms/d/1e4KQsI8-WLnugD-Rxkax6rnUeDY1LToU60HtQjfVpiA/edit#responses>

Il focus group ha permesso di approfondire le condizioni ed esperienze lavorative dei soggetti coinvolti e ottenere feedback più accurati sulle esperienze di apprendimento, inclusa la sensibilizzazione sui valori di sostenibilità, l'agro-biodiversità e la produzione sostenibile di cibo.

Le tematiche trattate durante il focus group riprendono le domande del primo questionario erogato durante il primo corso e disponibile al seguente link: [https://docs.google.com/document/d/1E4SO-R5m8-ad-bl\\_EwzI\\_ZDzIwm2rjjsF6fsx9c9Ki4/edit](https://docs.google.com/document/d/1E4SO-R5m8-ad-bl_EwzI_ZDzIwm2rjjsF6fsx9c9Ki4/edit)

I partecipanti sono stati divisi in **2 gruppi** e gli incontri si sono tenuti in data **26 Ottobre 2020 al 8 Marzo 2021** nelle **2 sedi del corso presso Voghera e Suardi**.

Al Focus group hanno partecipato **3 su 4 iscritti al corso** presso la sede Suardi.

I partecipanti rientrano nella fascia d'età compresa tra i 19 ed i 24 anni in quanto giovani stranieri giunti in Italia come minori non accompagnati e che ancora oggi



sono nel mezzo del loro cammino verso una piena integrazione e verso l'autonomia personale.

Durante il focus group sono stati evidenziati i punti di forza ed i punti di debolezza del corso. Tutti e tre i partecipanti hanno indicato il docente come il punto di forza principale del corso: un professionista affermato, capace e competente, in grado di trasmettere la passione per la cucina e di insegnare anche a chi ha capacità linguistiche ridotte. Anche il laboratorio con una cucina attrezzata di tutto punto è stato considerato come un punto di forza.

L'unica debolezza emersa è il fatto che i giovani aspiranti aiuto cuochi non siano riusciti a sperimentarsi con una clientela reale all'interno del Salone ristorante della Cooperativa ma hanno sempre cucinato per i giovani ospiti delle comunità educative gestite dalla Cooperativa.

Il **livello di soddisfazione dei partecipanti** è stato raccolto da APOLF tramite un questionario erogato alla fine del corso a cui hanno partecipato **4 su 6 studenti**  
[https://docs.google.com/spreadsheets/d/1o0VgiEyWzDoJ\\_zxnNsEa0Xgs65xIHnZI/edit#gid=452025294](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1o0VgiEyWzDoJ_zxnNsEa0Xgs65xIHnZI/edit#gid=452025294)

Il corso base per addetto cucina è stato di particolare interesse in quanto ha fornito, grazie ad operatori qualificati, conoscenze interdisciplinari sia di natura teorica che pratica volte a sviluppare sensibilità e competenze sulle pratiche gastronomiche con particolare attenzione alla trasformazioni di prodotti orticoli e piante alimurgiche ed alla valorizzazione delle tipicità territoriali e alla sostenibilità ambientale. Il corso è stato organizzato in modo da fornire ai partecipanti tutte le **tecniche base per poter lavorare in agriturismi, servizio mense, ristoranti.**

Si sono affinate in particolare le tecniche di **conservazione degli alimenti, preparazioni ingredienti, e pulizia attrezzature** oltre a **certificati su HACCP** e salute e **sicurezza del lavoro.**

Alla fine del corso è stato erogato il **questionario finale** in data **08/03/2021** che è stato compilato da **8 su 10 iscritti al corso.**

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1hs95porK2uRUEPEiIQcoAH0KEb2hTa10/edit#gid=1438793949>

Alla fine del corso sono stati attivati **4 tirocini formativi** ( 2 presso la Coop 381, 1 presso Acli Pavia e 1 presso Coop Ottolini)

### **Beneficiari secondari**

A tutti i partner coinvolti nella attività è stato **erogato il 29 luglio 2019 un questionario** con lo scopo di valutare preliminarmente il progetto in termini di aspettative, bisogni e risultati attesi con un focus particolare sul livello di coinvolgimento dei membri delle comunità locali e la qualità della partecipazione e delle relazioni create o da creare tra gli stessi partner e gli altri stakeholders del territorio, collegati indirettamente al progetto.

Il questionario è stato compilato da **7 su 7 partner** di progetto.

In **data 29 Luglio 2022** è stato erogato nuovamente il medesimo questionario per verificare l'aumento delle relazioni e sinergie tra partenariato e le numerose





## 2. Comunicazione

### 2.1 Brand identity

Per facilitare il riconoscimento del progetto e definire un'identità iconografica è stato avviata la **progettazione e realizzazione del logo e dell'immagine coordinata** mentre per identificare i prodotti per la vendita si è deciso di utilizzare il marchio già esistente della rete di agricoltura sociale.

#### LOGO del progetto



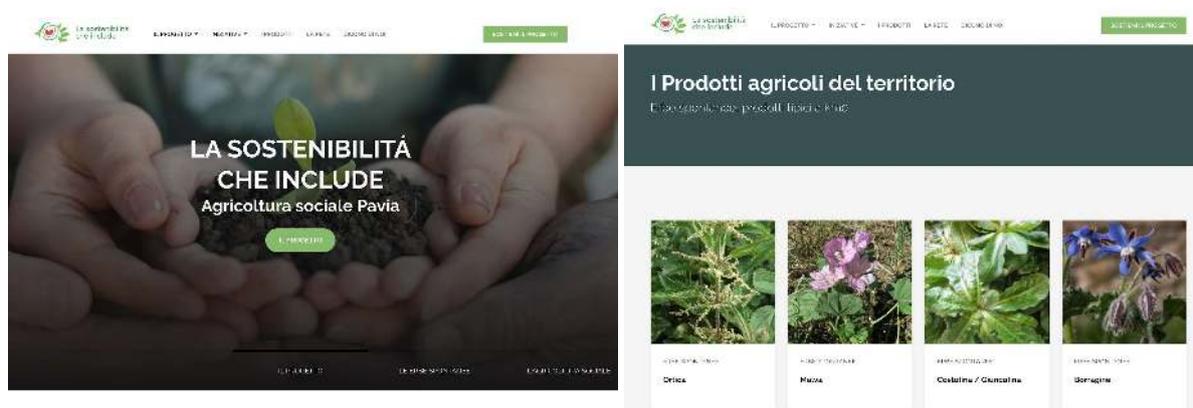
#### LOGO Rete Agricoltura sociale



### 2.2 Piattaforma online

Tra aprile e settembre 2019 è stato realizzato il sito istituzionale [www.coltivarevalore.it](http://www.coltivarevalore.it) in cui iniziare a riferire sul progetto, gli obiettivi, i terreni soggetti ad intervento, raccontare la sperimentazione sulle erbe spontanee e informare su eventi e attività messe a disposizione dalla rete per il territorio.

All'interno del sito è stata creata anche un'apposita sezione dedicata a sostenere il progetto rivolto ad aziende agricole ed enti del terzo settore perché possano decidere di aderire alla rete di agricoltura sociale, condividendo un medesimo codice etico e arricchendo con i loro prodotti la proposta di prodotti buoni e sani e giusti da rivolgere a tutti i consumatori del territorio pavese.



Nel corso del progetto il sito è stato costantemente aggiornato con un ricco calendario eventi a cui la rete ha partecipato e una galleria multimediale delle attività svolte nel I anno.



## 2.3 Social Media Marketing

In accordo con tutti i soggetti della rete, sono stati messi a disposizione dai partner i propri canali social e create le pagine Facebook e Instagram del progetto.

### PAGINE FB PARTNERS:

- <https://www.facebook.com/ortisocialivoghera>
- <https://www.facebook.com/ilBalancin/>
- <https://www.facebook.com/aclipavia.sezioneprovinciale/>
- <https://www.facebook.com/universitapavia/>
- <https://www.facebook.com/apolfpavia/>
- <https://www.facebook.com/bipart.democracy/>

**Facebook** <https://www.facebook.com/agricolturasocialepavia/>



Il canale facebook è stato creato appositamente per raccontare il progetto e per segnalare gli eventi organizzati dalla rete o informare su fiere e mercati a cui i vari partner hanno preso parte, presentando il progetto e i suoi prodotti.



## [I nostri post che hanno ottenuto un alto numero di engagement](#)

**Instagram** [https://www.instagram.com/agricoltura\\_sociale\\_pavia](https://www.instagram.com/agricoltura_sociale_pavia)



Il canale Instagram è stato creato per narrare ad immagini la sperimentazione delle alimurgiche e per creare engagement sui laboratori di cittadinanza attiva e di educazione ambientale.

Attraverso **infografiche** e altre **grafiche accattivanti** si diffonde l'importanza delle pratiche di agricoltura sociale creando contatti con altre realtà che, in Italia e nel mondo, condividono la stessa visione.

Per sensibilizzare gli utenti al tema dell'ambiente, si ricordano tutte le giornate che riguardano il rispetto della flora e della fauna, dalla Giornata Mondiale dell'Ambiente alla Giornata delle Api.

Sui canali social vengono postati altresì dei **"printable"** (contenuti da stampare) con attività da fare all'aperto coi bambini che mirino all'insegnamento del rispetto della natura e dell'ambiente o il calendario con i periodi di semina e raccolta delle erbe spontanee.





**Agricoltura Sociale Pavia** ha pubblicato un video nella playlist **LA SOSTENIBILITÀ CHE INCLUDE | LE INTERVISTE**.  
 Pubblicato da Elisa Biacca · 28 ottobre 2020 ·

**Intervista a Domenico Caliò | COOPERATIVA SOCIALE ...**  
 Il nostro ciclo di interviste ai partner del progetto "La Sostenibilità che include" si apre con Dom...  
 Altro...

👍❤️ Commenti: 1 Visualizzazioni: 288

1232 **Person** raggiunte 13 **Reazioni, commenti e condivisioni**

288 **Visualizzazioni del video di 3 secondi**  **Curva di mantenimento**



Metti nuovamente in evidenza

**IL BUON CIBO NON VA IN VACANZA!** 🍌🍷 Press...  
 5 luglio 2021 13:56  
 ID: 4813902991768255

Interazioni  
 👍 Reazioni: 46    💬 Commenti: 0    ➦ Condivisioni: 14

**Prestazioni**

Copertura		Interazioni		Interazioni negative	
Totale		Reazioni		Totale	
2584		46		0	
Organico	1221 (47%)	Commenti	0	Unici	0
A pagamento	1349 (53%)	Condivisioni	14		

Visualizza i dettagli

Metti in evidenza il post

Questa sera vi ricordiamo l'appuntamento con un ...  
 15 luglio 2021 16:30  
 ID: 4644658682216002

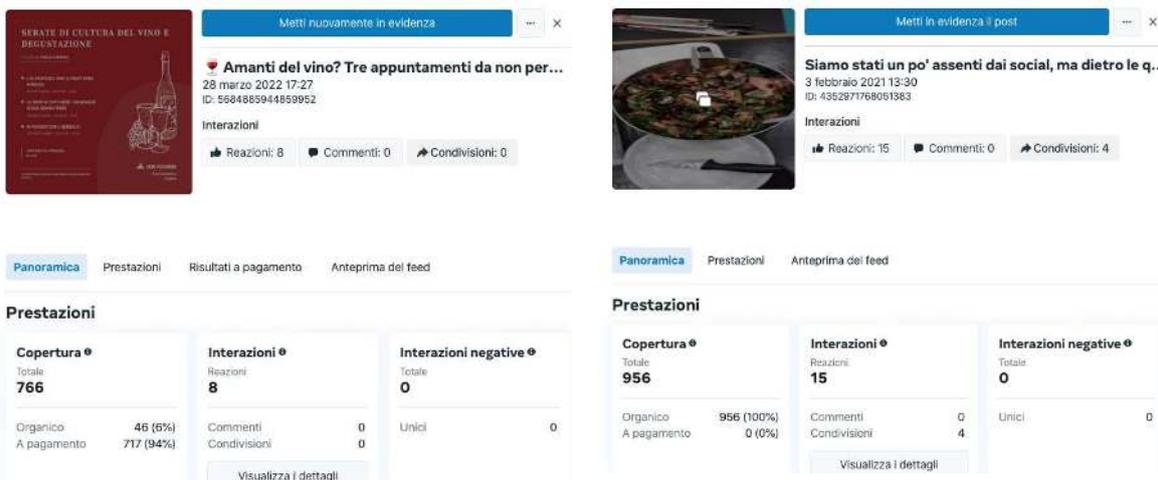
interazioni  
 👍 Reazioni: 14    💬 Commenti: 0    ➦ Condivisioni: 4

**Prestazioni**

Copertura		Interazioni		Interazioni negative	
Totale		Reazioni		Totale	
806		14		0	
Organico	806 (100%)	Commenti	0	Unici	0
A pagamento	0 (0%)	Condivisioni	4		

Visualizza i dettagli





## 2.4 Newsletter ed e-mail

In occasione dei vari eventi, fiere e degustazioni aperte al pubblico sono state raccolte email di persone interessate ad essere aggiornate sul progetto. E' stata pertanto creata una **mailing-list dedicata trasversale a tutti i partner della rete (2000 utenti registrati)**.

Coop. Balancin ha raccolto almeno 400 utenti in più dall'inizio del progetto.

In occasione dei 2 laboratori organizzati con i produttori agricoli locali è stata creata una **mailing-list dedicata alle aziende agricole (22 utenti registrati)** dell'area pavese interessate a partecipare alle iniziative delle reti di agricoltura sociale.

Per la gestione del servizio di invio newsletter è stato attivato un account mailchimp e definito un piano editoriale di aggiornamento degli utenti iscritti.

I partner hanno visto un incremento delle engagement e del numero di follower sui social (es. + 200 follower per Il Balancin).

## 2.5 Materiale promozionale

Sono stati stampati **manifesti, depliant e volantini informativi** relativi al progetto e al corso di formazione per facilitarne la diffusione.



**Obiettivi specifici**

- Realizzare un catalogo delle erbe spontanee della provincia di Pavia.
- Realizzare un manuale di piante spontanee alimentari e salutari.
- Realizzare un manuale di piante spontanee medicinali.
- Realizzare un manuale di piante spontanee ornamentali.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di campo.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di bosco.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di montagna.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di collina.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di pianura.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di valle.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di fiume.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di lago.
- Realizzare un manuale di piante spontanee di mare.

**Erbe spontanee**

- 1. Ortica (*Urtica dioica* L.)**  
Nome comune: ortica
- 2. Malva (*Malva sylvestris* L.)**  
Nome comune: malva
- 3. Silene (*Silene acaulis* L.)**  
Nome comune: silene
- 4. Papaver (*Papaver rhoeas* L.)**  
Nome comune: papavero
- 5. Taraxaco (*Taraxacum officinale* Web.)**  
Nome comune: taraxaco
- 6. Lappolo (*Lappula lappula* L.)**  
Nome comune: lappolo

**Il Progetto**

Il progetto, della durata di anni, prevede l'individuazione di un modello gestionale integrato di pratiche di agricoltura sostenibile per il territorio pavese. L'obiettivo del progetto consiste nella realizzazione di un sistema di coltivazione sostenibile e sicuro, che consenta di ottenere prodotti di qualità, a basso costo, e di promuovere la vendita diretta ai consumatori.

La garanzia di opportunità economica per i soggetti coinvolti, la sostenibilità ambientale, la sostenibilità sociale e la sostenibilità economica sono i pilastri del progetto. Il progetto è finanziato da:

FINANZIATO DA: FONDAZIONE CARIPLO, Settore Coltivare Valore - 2012

**DURATA PREVISTA**  
gennaio 2019 - dicembre 2021

**ENTI ATTUATORI**

**CON IL SUPPORTO DI**

**In collaborazione con**

**L'agricoltura come comunità che include**

Un sistema di agricoltura sostenibile e sicura, che consenta di ottenere prodotti di qualità, a basso costo, e di promuovere la vendita diretta ai consumatori.

**TARASSACO (*Taraxacum officinale* Web.)**  
Nome comune: taraxaco

**MAIATA (*Malva sylvestris* L.)**  
Nome comune: malva

**SILENE (*Silene acaulis* L.)**  
Nome comune: silene

**LUCCICIA (*Lappula lappula* L.)**  
Nome comune: lappolo

**PAPAVERO (*Papaver rhoeas* L.)**  
Nome comune: papavero

**CASCIOLINO (*Urtica dioica* L.)**  
Nome comune: ortica

**BORRAGINE (*Borragine officinale* L.)**  
Nome comune: borragine

**OLIVE o STROGOL (*Silene vulgaris* Moench)**  
Nome comune: silene

**COLONINA o GIUNGLINA o PRATELLINO (*Hyssopus officinalis* L.)**  
Nome comune: hyssopo

La provincia di Pavia ospita numerose varietà di piante spontanee tipiche del territorio, di sempre utilizzate nella tradizione culturale locale.

Dato il crescente interesse dei consumatori verso queste piante, si è deciso di realizzare sperimentalmente almeno 9 specie allungando come piante di riferimento. Gli alle e creare nuove opportunità di lavoro, potrà dare nuova vita all'agricoltura sostenibile e, contemporaneamente, permetterà di ottenere una produzione propria, forte sulla biodiversità naturale del territorio (rispetto al minimo gestibile in natura dalle piante ed evitando raccolte in zone non idonee).

Tale attività agricola ha inizio a partire dai semi messi a disposizione della Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia, che fornisce anche il Know How iniziale; infatti, non in poche casi questi semi sono disponibili sul mercato ed in genere non esiste una produzione e distribuzione commerciale; inoltre, i semi raccolti in natura (come nel caso pavese) sono di per sé adatti alle condizioni pedoclimatiche dell'area, per cui offrono migliori garanzie di buona qualità del prodotto finale.

**Durata prevista:**  
gennaio 2019 - dicembre 2021

**Capofila:**  
cooperativa 381

**Soggetti attuatori:**

**Per ulteriori informazioni:**  
[www.assoturacciopavia.it](http://www.assoturacciopavia.it)  
[info@assoturacciopavia.it](mailto:info@assoturacciopavia.it)  
[www.laborato.it](http://www.laborato.it)  
[labo@laborato.com](mailto:labo@laborato.com)

**Coltivazione di piante spontanee di uso alimentare della provincia di Pavia**

**LA SOSTENIBILITÀ CHE INCLUDE**

**Il percorso formativo**

**INFORMAZIONE SCRIZIONI**

**CHI ATTUATORI**

**CON IL SUPPORTO DI**

**Obiettivo generale:**

**Destinatari:**

**Programma didattico**

**LA SOSTENIBILITÀ CHE INCLUDE**

**La sostenibilità che include**

Vigilante come un mercato equo, sociale di prodotti a basso impatto ambientale e con un forte valore aggiunto.

Libertà in campo di promuovere l'integrazione sociale di persone fragili in ambito agricolo.

Per facilitare il racconto delle erbe spontanee e promuoverne la vendita sia del fresco che dei relativi trasformati sono stati realizzati **pannelli informativi, schede tecniche** e un **catalogo dettagliato** con descrizioni e consigli d'uso in cucina delle erbe spontanee.





PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



- 1 **Ortica** URTICA DIOICA  
Famiglia: Urticaceae  
Nome comune: ortica
- 2 **Malva** MALVA SYRIACA L.  
Famiglia: Malvaceae  
Nome comune: malva
- 3 **Silene** SILENE VIScaria L. var. ALBA L.  
Famiglia: Caryophyllaceae  
Nome comune: singoli, stindoli
- 4 **Papavero** PAPAVERO RHODAEUM L. var. PINK  
Famiglia: Papaveraceae  
Nome comune: papavero, rosolaccio
- 5 **Tarassaco** TARASSACUS OFFICINALIS L. var. ALBA L.  
Famiglia: Asteraceae  
Nome comune: soffione, dente di leone, tarassaco, cicoria estratta

## ERBE SPONTANEE ALIMURGICHE

- 6 **Luppolo** HUMULUS LUPULUS L.  
Famiglia: Cannabaceae  
Nome comune: luppolo, asporagina, "vanta"
- 7 **Cascellone** BIENNE ERICOIDES L.  
Famiglia: Brassicaceae  
Nome comune: cascellone, landra, lande, barbanda
- 8 **Borragine** BORRAGINE OFFICINALIS L.  
Famiglia: Boraginaceae  
Nome comune: borragine
- 9 **Costolina** HYPOCHOERIS RADICALIS L.  
Famiglia: Asteraceae  
Nome comune: costolina, giuncolina, piattello



La sostenibilità che include.



## LA SOSTENIBILITÀ CHE INCLUDE

### L'agricoltura come comunità che accoglie

Un distretto di economia solidale per sostenere il territorio pavese e favorire il reinserimento lavorativo di soggetti a rischio esclusione

PARTNERS



VISITA IL SITO WEB DELLA RETE DI AGRICOLTURA SOCIALE PAVIA E SCOPRI COME PARTECIPARE

Partecipa su [www.agricolturasocialepavia.it](http://www.agricolturasocialepavia.it)



## 2.6 Convegni e Dissemination scientifica

Per il lancio del progetto si è tenuto in data **16 Marzo 2019 il convegno di apertura** presso DSTA - Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente, Sistema Museale d'Ateneo-Orto Botanico, Via Sant'Epifanio 14, Pavia.

Il convegno è stato diviso in 2 tavoli tematici così articolati:



### Saluti istituzionali

**Vittorio Poma**,  
Presidente della Provincia di Pavia  
**Prof. Mazzarello**  
Presidente del Sistema Museale d'Ateneo  
**Moderatore: Moreno Baggini**  
Referente Agricoltura sociale Pavia



### Tavolo Ambiente

**Prof. Graziano Rossi**, Docente di Botanica Ambientale ed Applicata dell'Università di Pavia, Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente  
*Agrobiodiversità e tutela ambientale. L'avvio di una nuova filiera con le specie vegetali spontanee nel territorio pavese*  
**Teresio Nardi**,  
Fiduciario Slowfood Oltrepó  
**Giulia Barbieri**,  
Project Manager BiPart

### Tavolo Sociale

**Pier Francesco Damiani**, Coordinatore Area Progettazione e Servizi al Lavoro di APOLF e Presidente Coop. Soc. Famiglia Ottolini  
*Formazione e reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati nell'ambito di pratiche di agricoltura sociale*  
**Domenico Calò**,  
Direttore Coop. sociale Il Balancin  
**Luigi Cucchi**,  
Referente ACLIPavia

**Il 27 settembre 2020 si è tenuto il convegno “Resilient - buone pratiche per la salvaguardia e la coltivazione di varietà locali lombarde tradizionali di patata e mai in aree interne”** condotto dagli esperti del DSTA - Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Pavia.

Durante la giornata-evento si è approfondito il tema della salvaguardia della biodiversità attraverso la coltivazione di specie tradizionali lombarde. Presso l'Orto Botanico di Pavia è stato anche possibile visitare la Banca del Germoplasma e osservare le antiche varietà locali esposte.



**IL PROGETTO “RESILIENT” - BUONE PRATICHE PER LA SALVAGUARDIA E LA COLTIVAZIONE DI VARIETÀ LOCALI LOMBARDE TRADIZIONALI DI PATATA E MAIS IN AREE INTERNE**

**WEBINAR (CONVEGNO INIZIALE) | 27 SETTEMBRE 2020, 14.30-17.00**

Organizzato da:  
Università di Pavia – Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (Orto Botanico)

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali

Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR  
Responsabile dell'informazione: Università degli Studi di Pavia  
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia

PER SEGUIRE L'EVENTO IN STREAMING

[CLICCA QUI](#)

PARTECIPAZIONE LIBERA E GRATUITA



Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto "Buone pratiche per la salvaguardia e la coltivazione di varietà locali lombarde tradizionali di patata e mais in Aree Interne (RESILIENT)", cofinanziato dall'operazione 1.2.01 "Progetti dimostrativi e azioni di informazione" del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Lombardia.  
Progetto realizzato da Università di Pavia, Università Cattolica del Sacro Cuore (sede di Milano, con anche sede di Agraria, Piacenza), CREA-Centro di ricerca cereali-cultura e colture industriali (sede di Bologna) e Comunità Montana della Valchiavenna.

**PROGRAMMA DELL'EVENTO**

Ore 14.30 - inizio sessione

Saluti istituzionali:

Prof. **Giampaolo Azzoni**, ProRettore Vicario dell'Università degli Studi di Pavia  
Prof. **Ruggero Invernizzi**, Presidente della Commissione VIII Agricoltura, montagna, foreste e parchi della Regione Lombardia

Ore 14.50 - Prof. **Graziano Rossi**, DSTA, Università degli Studi di Pavia: "Il progetto RESILIENT: obiettivi e risultati da raggiungere. Presentazione delle attività informative e dimostrative previste"

Ore 15.10 - Dott. **Bruno Parisi**, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) - Centro di ricerca cerealicoltura e colture industriali (Bologna): "Le varietà locali di patate di montagna lombarde: il risanamento dalle virosi per la corretta coltivazione"

Ore 15.30 - Prof. **Adriano Marocco**, Prof. **Matteo Busconi**, Dott. **Lorenzo Stagnati**, DIPROVES, Università Cattolica del Sacro Cuore (sede di Piacenza): "La salvaguardia delle varietà locali di mais lombarde attraverso la conservazione in purezza"

Ore 15.50 - dibattito sui temi trattati e domande del pubblico

Ore 16.05 - Dott. **Emanuele Rizzardi**, Amministratore Delegato SYMBIOTIQUA: "Valorizzazione di varietà locali tradizionali in un'ottica di rilancio sul mercato"

Ore 16.25 - Dott. **Renato Dolci**, Comunità Montana della Valchiavenna: "La valorizzazione della varietà locale tradizionale 'Patata di Campodolcino' per il rilancio sul mercato"

Ore 16.45 - dibattito finale e domande del pubblico

Ore 17.00 - Chiusura lavori

**RIASSUNTO**

Il progetto RESILIENT si pone l'obiettivo di fornire agli agricoltori lombardi, soprattutto quelli che operano in aree interne di montagna ed entro e nei dintorni di aree protette naturali, le informazioni e gli strumenti conoscitivi sulle buone pratiche di ri-coltivazione di varietà locali tradizionali e cultivar "antiche" recuperate di mais e patata, su cui recentemente si è concentrato l'interesse di molte aziende, alla ricerca di prodotti originali che distinguono le loro produzioni e le valorizzano. Si vogliono fornire conoscenze e informazioni tecniche soprattutto ai neo-agricoltori e giovani imprenditori che vogliono incrementare la possibilità di individuare e coltivare cultivar non usuali, già disponibili come conoscenza e come semi/tuberi di partenza (Banche del Germoplasma, Istituti di ricerca specializzati), ma la cui coltivazione richiede pratiche agronomiche non usuali, specialistiche, e spesso anche "dimenticate", da recuperare e adeguare alle condizioni agricole, vincoli e normative attuali.

Si prevede la realizzazione di azioni informative, tra cui questo convegno, seminari tematici e visite guidate presso aziende agricole, ma anche di specifiche azioni dimostrative in campo, che consentiranno di mostrare direttamente agli stakeholders le buone pratiche per la coltivazione e conservazione di varietà tradizionali di mais e patate di montagna, nonché moderne tecniche di marketing dei prodotti di nicchia derivati. Le azioni informative potranno essere seguite anche a distanza mediante l'utilizzo di Aule Virtuali per collegamenti e trasmissione conferenze da remoto, di cui dispone l'Università di Pavia. Nell'ambito del progetto verranno inoltre realizzati dei brevi video tutorial per illustrare le buone pratiche di coltivazione e auto-produzione nonché conservazione in azienda del seme/ tubero. I video saranno resi disponibili on line sull'apposito sito web in fase di allestimento.

Gli eventi saranno aperti non solo agli agricoltori, con particolare riferimento ai giovani agricoltori e agli agricoltori di sesso femminile che aspirano a diventare "custodi" di queste varietà, ma anche ai tecnici agronomi e agli agrotecnici e al pubblico generico interessato.

**EVENTO SVOLTO IN CONCOMITANZA CON LA MOSTRA "ANTICHE VARIETÀ AGRICOLE LOCALI E PIANTE SPONTANEE MANGERECCHE" - ORTO BOTANICO DI PAVIA**

L'evento partecipa al programma di formazione professionale continua dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali: 0,312 CFP

La partecipazione al webinar è valida come riconoscimento di crediti formativi per gli iscritti all'Albo Agrotecnici e Agrotecnici laureati

Per informazioni:  
Dott.ssa Silvia Bodino - Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (DSTA) - Università degli Studi di Pavia - [bodino.silvia@gmail.com](mailto:bodino.silvia@gmail.com)  
Per ulteriori informazioni è possibile contattare anche il numero 0382 984883 (Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia)





## AGROS Master's Program in Agrifood Sustainability

University of Pavia  
Italy, Pavia  
Department of Earth and Environmental Sciences

Study location	Italy, Pavia
Type	Graduate, full-time
Nominal duration	2 years (120 ECTS)
Study language	English
Awards	AGROS
Course code	08418/00/2022

Nella primavera 2022, in previsione dell'Anno Accademico 2022/2023, è stato lanciato il **Master in Agrifood Sustainability** del DSTA - Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Pavia.

Il corso che permette agli studenti di acquisire solide conoscenze nell'ambito delle scienze e delle tecnologie

legate all'agricoltura per ottenere alta produttività nel rispetto dell'ambiente, della biodiversità e della salute di tutte e tutti.

### 2.7 Campagna “So-spesa - La spesa solidale” e Cesti natalizi solidali

A fronte dell'emergenza sanitaria da COVID-19 scoppiata a marzo 2020, la rete si è prontamente organizzata per una **raccolta fondi da destinare all'acquisto di prodotti per le persone in difficoltà.**

**Agricoltura Sociale Pavia**  
10 aprile 2020

**SO-SPESA: LA SPESA SOSPESA E SOLIDALE A #VOGHERA**  
La rete di Agricoltura Sociale Pavia, tramite la Coop 381 e gli Orti Sociali Voghera, sta raccogliendo fondi per portare a la spesa a chi ne ha più bisogno

- Se vuoi partecipare alla campagna su GoFundMe: [gf.me/u/xvi5u7](https://gf.me/u/xvi5u7)
- Se vuoi donare tramite IBAN con causale "Spesa sospesa emergenza coronavirus": IT4810306909606100000124116
- Puoi donare presso la Butega d'Urtlan in Via Negrotto Cambiaso 68, Voghera
- O tramite PayPal a [treetouno@tiscali.it](mailto:treetouno@tiscali.it)

Non sospendere la solidarietà, ogni piccolo aiuto è un grande supporto

Se vuoi saperne di più sul progetto "La Sostenibilità che Include" del bando "Cultivare Valore" di Fondazione Cariplo visita il sito: [www.cultivarevalore.it](http://www.cultivarevalore.it)  
#andràtuttobene #iorestoacasa #conFondazioneCariplo



Dona anche tu  
la spesa a  
chi ne ha bisogno!



È stato possibile donare presso La Bottega dell'Ortolano a Voghera, sul sito [ilbalancin.it](http://ilbalancin.it), tramite IBAN e PayPal e attraverso una **campagna di crowdfunding** su GoFundMe **con cui sono stati raccolti 1.330 euro.**



## SO-SPESA: la spesa sospesa e solidale



1.330 € raccolti

La raccolta fondi non accetta più donazioni. Se sei l'organizzatore, il beneficiario, un membro del team o un donatore

Moreno Baggini sta organizzando questa raccolta fondi in favore di COOPERATIVA TREOTTOUNO.

Creata il 6 aprile 2020 • Emergenze

Le donazioni sono state numerose e hanno permesso alla rete di raccogliere in totale un valore di circa **3500 euro in prodotti alimentari distribuiti alle famiglie più bisognose** (1330 euro raccolti online e 2170 euro in prodotti donati).

Attraverso la collaborazione con il Comune di Voghera e l'associazione "Presi nella rete" assieme ad altre 3 associazioni (AINS onlus, Cuore Clown, Il MondoGira), 3 parrocchie di Pavia e il Centro In & Out (Casa del Giovane), la rete si è occupata direttamente della distribuzione dei prodotti sul territorio pavese.

**Agricoltura Sociale Pavia**  
24 aprile 2020

SPESA SOSPESA ONLINE ... PRIMA CONSEGNA FATTA dalla Cooperativa sociale il Balancin.

Oltre 200 kg di frutta e verdura più di 100 uova, olio, pasta, riso e altro ancora consegnati all'associazione @presinellarete e alle tante famiglie del territorio pavese. Grazie a tutti 🙏



Cooperativa Sociale Balancin Onlus

La rete si è anche attivata prontamente sul fronte delle **consegne a domicilio per le persone più a rischio**, portando loro frutta, verdura e altri prodotti freschi direttamente a casa, un servizio particolarmente utile per le persone anziane del territorio a rischio isolamento.

Queste iniziative solidali hanno portato alla nascita di altre proposte sul territorio come ad esempio **“L’orto su Pedali di Gilberto Boatto”**. Il Sig. Boatto con la sua bicicletta e un carretto che può portare fino a 40 kg di merce ha percorso la ciclovia toccando paesi quali Codevilla, Retorbido, Salice Terme, Rivanazzano e Godiasco per portare a domicilio i prodotti locali.

## Orti sociali, la verdura arriverà a domicilio con la bici di Gilberto



A.ALF.

03 GIUGNO 2020



In occasione delle festività natalizie è stata avanzata la proposta di creare un paniere di prodotti della rete, comprensivi anche dei trasformati con le erbe spontanee, e realizzare una campagna sperimentale di vendita di **cesti solidali**.

La **Coop. Il Balancin** si è occupata di coordinare i produttori della rete e di gestire la logistica per il confezionamento dei cesti e la gestione degli ordini offline (punto vendita a Pavia e consegna a domicilio) sia online tramite e-commerce.





ACLI Pavia ha sensibilizzato i suoi soci presso i numerosi circoli della provincia, favorendo il contatto con aziende locali interessate ad attività di corporate social responsibility.

Sono stati attivati 7 circoli ACLI all'interno dei quali si sono tenuti incontri di presentazione del progetto con una media di 40 soci partecipanti a cui sono stati proposti i prodotti coltivati e trasformati all'interno della rete.

E' stato coinvolto anche il GAS di Pavia con cui è stata avvitata una collaborazione continuativa sia per l'acquisto settimanale di prodotti agricoli e sia a Natale per la proposta di cesti solidali.

La **Coop 381** ha invece coinvolto, in collaborazione con BiPart e attraverso 2 laboratori di progettazione condivisa, la partecipazione di alcuni piccoli produttori locali virtuosi sia sul piano ambientale che su quello sociale per arricchire i cesti solidali di prodotti tipici del territorio come il salame di Varzi, Mostarda di pomella genovese, farina di mais ottofile, confetture di zucca berrettina e composte di peperone di Voghera.



I produttori coinvolti nella sperimentazione dei cesti oltre alle 3 realtà agricole sociali della rete sono stati **20 sul territorio vogherese e altri 10 su quello pavese.**



<p><b>1 PRIMA COLAZIONE</b> Dolce rivoglio</p> <p>Marmellata extra di ciliegia Ac. agricolo Seniore Paveso</p> <p>Sacco matavense Ac. agricolo Rob. del Risarcio</p> <p>Miele artigianale Coop. sociali (Seregno)</p> <p>Il Pangiatino del Mulino Molino sociale Comunità per Milano</p> <p><b>21 €</b></p>	<p><b>4 IL CONTADINO</b> Una selezione 'd'altri tempi'</p> <p>Riso Carnaroli Ac. agricolo Costelli</p> <p>Vino Buttafuoco a picco Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Lenticchie Orti Sociali Voghera</p> <p>Giardiniera Artigianale in agricolo Molino di Sordani Comunità per Milano</p> <p>Tagliatella all'ortica Pasticceria di Sordani</p> <p><b>28 €</b></p>	<p><b>7 IL TRADIZIONALE</b> Il custode della tradizione natalizia</p> <p>Panettone artigianale ricetta originale con pasta madre Lo della Vaglia</p> <p>Aceto di mele bio Ac. agricolo Rob. del Risarcio</p> <p>Vino pinot nero vitif. bianco o.p. doc Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Riso Carnaroli Ac. agricolo Costelli</p> <p>Tagliatella ai funghi porcini Pasticceria di Sordani</p> <p>Barba di noce marano per pasta Ac. agricolo biellesi</p> <p>Charcuteria artigianale in agricolo Molino di Sordani Comunità per Milano</p> <p>Il Pangiatino alla cannella del Mulino Molino di Sordani Comunità per Milano</p> <p>N. 3 Cacciatoretti artigianali Salsiccia Magretti di Montesegate</p> <p><b>60 €</b></p>
<p><b>IDEA REGALO GOURMET</b> Cinque prelibatezze in gradazione di rosso</p> <p>Vino Bonarda o.p. DOC Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Pasticcini cioccolato rosso Orti Sociali Voghera</p> <p>Riso Carnaroli Ac. agricolo Costelli</p> <p>Spaghetti al peperoncino Ac. agricolo Sordani di Sordani</p> <p>Polpa di pomodoro con basilico Ac. agricolo biellesi</p> <p><b>25 €</b></p>	<p><b>5 TERRE LOMBARDE</b> Un dono speciale fatto di sapori</p> <p>Vino Buttafuoco a picco Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Pasta di carciofo rosso Orti Sociali Voghera</p> <p>Riso Carnaroli Ac. agricolo Costelli</p> <p>Caci Orti Sociali Voghera</p> <p>Pasta di maie marano per pasta Ac. agricolo biellesi</p> <p>N. 3 Cacciatoretti artigianali Salsiccia Magretti di Montesegate</p> <p>Pangiatino del Mulino Molino di Sordani Comunità per Milano</p> <p><b>45 €</b></p>	<p><b>Composizione dual: € 25,00</b></p> <p>Vino Carnaroli o Vino Marston Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Orto ero biologico extra it Vinoeno prodotti e cibi biologici</p> <p><b>Composizione a due: € 20,00</b></p> <p>Vino Buttafuoco o Vino pinot nero vitif. bianco o.p. doc Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Orto ero biologico Vinoeno prodotti e cibi biologici</p> <p><b>Composizione Buone Feste: € 25,00</b></p> <p>Splumante Metodo Charmat Lungo (ex Merlot Marry Bonk Pasticceria Ciro Antonio)</p> <p>Panettone artigianale ricetta originale con pasta madre Lo della Vaglia</p>
<p><b>3 CESTO VEGAN</b> Golosamente Vegan style</p> <p>Pasticcini integrali di maie marano Ac. agricolo biellesi</p> <p>Zucca Berninotta Orti Sociali Voghera</p> <p>Pasticcini integrali bio Ac. agricolo biellesi</p> <p>Polpa di pomodoro Ac. agricolo biellesi</p> <p>Olio Eno biologico Vinoeno Prodotti e cibi biologici</p> <p>Caci Orti Sociali Voghera</p> <p><b>25 €</b></p>	<p><b>6 LE DELIZIE</b> Regalo per il 'ghjottono'</p> <p>Olio extra vergine biologico Ac. agricolo Violeto</p> <p>Riso superfino Carnaroli bio Ac. agricolo biellesi</p> <p>N. 3 Cacciatoretti artigianali Salsiccia Magretti di Montesegate</p> <p>Noi naturali Orti Sociali Voghera</p> <p>Vino Bonarda o.p. doc Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Polpa di pomodoro biologico con basilico Ac. agricolo biellesi</p> <p>Antipasto appetitoso Molino di Sordani</p> <p><b>50 €</b></p>	<p><b>Composizione dual: € 25,00</b></p> <p>Vino Carnaroli o Vino Marston Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Orto ero biologico extra it Vinoeno prodotti e cibi biologici</p> <p><b>Composizione a due: € 20,00</b></p> <p>Vino Buttafuoco o Vino pinot nero vitif. bianco o.p. doc Ac. vitivinicolo Caki</p> <p>Orto ero biologico Vinoeno prodotti e cibi biologici</p> <p><b>Composizione Buone Feste: € 25,00</b></p> <p>Splumante Metodo Charmat Lungo (ex Merlot Marry Bonk Pasticceria Ciro Antonio)</p> <p>Panettone artigianale ricetta originale con pasta madre Lo della Vaglia</p>

**IL PROGETTO**

La Sostenibilità che include è un progetto finalizzato alla creazione di un mercato alternativo di prodotti a basso impatto ambientale e con un forte valore sociale. L'obiettivo è quello di promuovere l'integrazione sociale, sperimentando socialità e autonomia in una dimensione di piccola comunità e di accoglienza.

**PERCHÉ SOSTENERLO**

Acquistando un cesto natalizio contribui-oci economicamente alla realizzazione di progetti di agricoltura sociale sul territorio pavese per favorire l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, supportando piccole aziende agricole virtuose del territorio pavese, che adottano metodi di produzione sostenibili e a favore dell'ambiente e delle persone più fragili.

[www.coltivarevalore.it](http://www.coltivarevalore.it)

**ORDINA ONLINE O IN UN PUNTO VENDITA DELLA RETE DI AGRICOLTURA SOCIALE**  
E-COMMERCE: [www.ilbalancon.it](http://www.ilbalancon.it)  
EMAIL: [peda@ilbalancon.it](mailto:peda@ilbalancon.it)  
TELEFONO: +39 348 5642750

**HAI TEMPO PER ORDINARE UN CESTO FINO AL 15 DICEMBRE**  
I nostri pacchi sono fatti all'interno di laboratori sociali e richiedono cura e tempo per essere confezionati.

**RICEVI IL TUO CESTO A CASA O RITIRALO IN UN PUNTO VENDITA**  
Gli ordini saranno disponibili a partire dal 8 Dicembre.

**SEI UN'AZIENDA?**  
Contattaci direttamente al +39 348 5642750 per ordini superiori ai 10 cesti

promosso da

**La sostenibilità che include**

**A NATALE REGALA UN CESTO SOLIDALE**  
Acquista un cesto e sostieni il progetto sociale  
La sostenibilità che include



## La sostenibilità che include

Il obiettivo è quello di creare un mercato **solidale** di prodotti a basso impatto ambientale e con un forte valore sociale sul territorio pavese, promuovere l'**integrazione sociale** e lavorativa di persone fragili in ambito agricolo, sperimentando socialità e autonomia in una dimensione di **piccola comunità** e di **accoglienza**. Per farlo valorizziamo i prodotti locali e tuteliamo la biodiversità del territorio pavese.

### PERCHÈ SOSTENERLO

Il progetto persegue, attraverso la promozione e vendita dei prodotti di **agricoltura sociale**, la creazione di una rete di relazioni tra imprese agricole, operatori sociali e consumatori consapevoli. **Acquistando i prodotti della rete è possibile sostenere il progetto e favorire la nascita di nuovi percorsi di agricoltura sociale.**



[www.coltivarevalore.it](http://www.coltivarevalore.it)



### prodotti tipici



### erbe spontanee



## COME AIUTARCI

acquistando prodotti buoni, sani e giusti nei nostri punti vendita



**Coop. sociale Il Balancin**  
Sostenibile, sociale, naturale e locale  
[www.ilbalancin.it](http://www.ilbalancin.it)

I prodotti agricoli provengono da aziende e cooperative degli Orti Sociali di Voghera, Suardi e Dorno. Le confezioni e i trasformati sono stati realizzati all'interno di laboratori sociali con il contributo di Coop. sociale Ottolmi, Coop. sociale Treotrouno e Coop. sociale Il Balancin.



Puoi ordinare i prodotti online o in un punto vendita della rete di agricoltura sociale Pavia



Puoi ricevere i prodotti utilizzando l'ordine rapido sul sito [www.ilbalancin.it](http://www.ilbalancin.it) oppure decidere di sostenerti con spesa settimanale o ordini periodici



Puoi ritirare i ordini nei punti vendita oppure riceverlo a casa con un piccolo contributo



Se vuoi organizzare un evento (banchetto o catering) o se sei un'azienda e vuoi attivare un percorso di responsabilità sociale scrivici all'indirizzo [paola.filosofi@ilbalancin.it](mailto:paola.filosofi@ilbalancin.it) o telefona +39 048 9542750 / +39 0382 1571071

### PROMOSSO DA



I cesti solidali sono entrati a far parte delle offerte della rete per le festività natalizie anche nell'anno 2020 e 2021 con la volontà di dare continuità a questa iniziativa anche in futuro.

## 2.8 Rassegna stampa

Sono stati lanciati **4 comunicati stampa** in collaborazione con l'ufficio stampa di Agricoltura Sociale Lombardia.



Hanno parlato del progetto n. 22 articoli e contenuti media vari e n. 4 testate locali.

A seguire l'elenco di alcuni degli articoli usciti su quotidiani e siti locali e nazionali:

- **MARZO 2019 - Provincia Pavese**  
Gli orti della solidarietà dove si fa formazione coltivando eccellenze
- **MARZO 2019 - Vogherese.it**  
OLTREPO IN TAVOLA - Coltivare Valore, un progetto che valorizza i prodotti tipici del territorio creando posti di lavoro
- **MARZO 2019 - VogheraNews**  
Agricoltura sociale. Finanziato il progetto per la realizzazione (anche a Voghera) di un distretto di economia solidale
- **MARZO 2019 - Provincia di Pavia**  
Agricoltura Sociale: finanziato progetto per realizzazione di un distretto di economia solidale
- **MARZO 2019 - Agricoltura sociale Pavia**  
RETE AGRICOLTURA SOCIALE PAVIA: "LA SOSTENIBILITÀ CHE INCLUDE" SI AGGIUDICA IL BANDO CARIPLO
- **MARZO 2019 - ACLI Pavia**  
Convegno "La sostenibilità che include"
- **MARZO 2019 - CSV Pavia**  
La sostenibilità che include
- **MARZO 2019 - Provincia di Pavia**  
Agricoltura sociale: Finanziato progetto per la realizzazione di un distretto di economia solidale
- **MARZO 2019 - Voghera News**  
Agricoltura sociale. Finanziato il progetto per la realizzazione (anche a Voghera) di un distretto di economia solidale
- **MAGGIO 2020 - La Provincia Pavese**  
L'ecologia sarà il cuore e il cervello per uscire dalla crisi
- **GIUGNO 2020 - La Provincia Pavese**  
Orti sociali, la verdura arriverà a domicilio con la bici di Gilberto
- **LUGLIO 2020 - Pavia Uno TV**  
Intervista in diretta a Moreno Baggini, imprenditore vogherese che con la sua passione per la valorizzazione locale ha trasformato un mestiere in una missione: promuovere le eccellenze del territorio e creare una rete tra piccoli produttori e consumatori attenti e di cultura
- **DICEMBRE 2020 - Fondazione Cariplo**  
Articolo dedicato al progetto sul sito ufficiale [fondazionecariplo.it](http://fondazionecariplo.it)
- **DA FEBBRAIO 2021 - web serie su Pavia Uno Tv** "La bottega dell'Ortolano - all'insegna del vivere green". Ogni Domenica alle 21,30
- **MAGGIO 2021 - videointervista su 55 TV**
- **LUGLIO 2021 - Voghera Sei Tu**
- Articolo di promozione della rassegna eventi Oltre al Gusto 2021
- **NOVEMBRE 2021 - Voghera News**  
Articolo di promozione della 1° Festa di San Martino a Voghera

- **GENNAIO 2022** - Specchio (La Stampa)  
Articolo dedicato al welfare aziendale in tempo di pandemia
- **FEBBRAIO 2022** - [Striscia la Notizia](#)  
Servizio su Striscia la Notizia per la campagna antispreco "Imperfetto è buono, anche in cucina"
- **APRILE 2022** - [Vita Bookzine](#)  
Articolo dedicato ai benefici dell'agricoltura sociale su persone autistiche
- **GIUGNO 2022** - [La Provincia Pavese](#)  
Articolo dedicato ad HUB Voghera su attività per i bambini ucraini
- **LUGLIO 2022** - [La Provincia Pavese](#)  
Articolo dedicato alla ripresa della produzione del Peperone di Voghera a cui i partner di progetto hanno contribuito



## Output:

- Consolidamento della **brand identity** della rete (alla luce del processo di codesign attivato nel corso del primo anno di progetto) ed elaborazione della relativa immagine coordinata
- Creazione **sito web istituzionale** [www.coltivarevalore.it](http://www.coltivarevalore.it)
- **2053** (followers pagina FB Agricoltura Sociale Pavia) + **707** (follower pagina Rural HUB Voghera) + **100** (follower pagina IG Agricoltura sociale Pavia) + **236** (pagina IG Rural HUB Voghera): **3096 persone raggiunte tramite i canali social**
- **22 aziende agricole** interessate a far parte della rete
- 2000 iscritti alla newsletter della rete

## 3. Percorsi di agricoltura sociale

### 3.1 Progettazione dei percorsi di formazione e inserimento lavorativo

Dopo la consultazione dei servizi territoriali di assistenza e supporto a soggetti fragili (Servizi Sociali e territoriali, l'Ufficio per l'Esecuzione Penale Esterna (UEPE), i Centri Psico-Sociali (CPS), gli sportelli lavoro delle ACLI) si è tenuto un primo incontro di coordinamento tra i partner che ha portato ad una ridefinizione della filiera dell'inserimento lavorativo con alcune varianti al progetto iniziale.

La filiera è rimasta suddivisa in 3 step:

- 1) **percorso formativo** (2 corsi di formazione professionale di 100 ore)
- 2) **percorso esperienziale** (8 tirocini formativi in ambito agroalimentare)
- 3) **percorso lavorativo** (6 assunzioni a tempo indeterminato presso aziende o cooperative agricole della rete di agricoltura sociale)

A seguito dell'ampia richiesta di formazione qualificata per soggetti in regime di svantaggio, manifestata dai servizi territoriali consultati, si è deciso di ampliare l'offerta formativa a più soggetti e di far partire i 2 corsi in periodi differenti, non più concentrati nel I anno di progetto, ma distribuiti sui primi 2 anni.

La variazione sui tempi di erogazione della formazione è stata effettuata per adeguarsi alle esigenze della sperimentazione sulle erbe alimurgiche e per calibrare metodi di coltivazione e verificare le relative variazioni sui quantitativi di produzione.

Pertanto per il L'anno si è deciso di attivare **da maggio ad ottobre 2019 il corso per operatore agricolo**, finalizzato a fornire ai partecipanti competenze sulle colture tipiche del territorio e sui sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale.

Il percorso prevede una parte teorica sulle piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto e una parte pratica da svolgere presso le 3 realtà di



agricoltura sociale a Voghera, Dorno e Suardi.

Particolarità del corso è l'approfondimento sulle erbe spontanee e la sperimentazione in campo su come coltivarle e rendere continua la produzione.

Per il II anno si prevede sempre da **maggio a ottobre 2020** un ulteriore **corso per operatore agroalimentare**, finalizzato a far acquisire ai partecipanti maggior consapevolezza circa la **filiera alimentare e ristorativa** e imparare a coniugare efficacemente le tradizioni del territorio con la tutela dell'agrobiodiversità, la cultura rurale e la sostenibilità ambientale.

Dopo una verifica e valutazione finale dei partecipanti ad entrambi i 2 corsi si procede ad una selezione di **5 beneficiari primari per il I corso** (operatore agricolo) e altri **3 beneficiari primari per il II corso** (operatore trasformazione e ristorazione) per i quali possano essere attivati i tirocini formativi.

Questa soluzione permette di offrire ad un numero maggiore di soggetti in condizione di svantaggio l'opportunità di ricevere una qualifica professionale e nello stesso tempo agli operatori sociali di seguire il percorso di apprendimento di tutti i partecipanti, di verificarne motivazioni e impegno durante le lezioni e le uscite in campo previste dal corso.

In questo modo è possibile partendo da una valutazione **del soggetto e delle sue competenze** effettuata *a priori* dal servizio competente, finalizzata a stabilire l'idoneità alla partecipazione al progetto, operare una selezione più accurata dei beneficiari del percorso esperienziale e predisporre un **Piano Educativo Individualizzato (PEI)** da parte dell'educatore preposto al monitoraggio.

L'ortoterapista individuato, nominato dalla Coop. 381 viene coinvolto in 3 momenti principali: colloqui con gli iscritti ai corsi, incontri durante lo svolgimento del corso e monitoraggio e accompagnamento degli 8 beneficiari selezionati per tirocini e successivi monitoraggi post assunzione.

Durante le uscite in campo del corso e i successivi tirocini formativi è prevista la figura di un **tutor** per seguire i beneficiari.

Per ogni percorso di agricoltura sociale è individuato il tutor di riferimento.

Vengono confermati i tutor Sara Fasani per Coop 381, Massimo Perotti per Coop Ottolini e Stefano Strada per ACLI Pavia, supportato anche dalle figure di Luigi e Battista Cucchi.

Per coordinare le attività agricole con le esigenze educative dei soggetti coinvolti **viene confermata la figura dell'ortoterapista.**

L'ortoterapista ha il compito di definire il calendario delle attività agricole per ciascun territorio e monitorare criticità e progressi dei beneficiari, valutando di volta in volta correzioni e aggiornamenti al programma educativo.

Alla fine dei 3 percorsi di agricoltura sociale l'ortoterapista rilascia una valutazione finale per ciascun beneficiario, che insieme agli incontri dedicati e la relazione finale dell'educatore, portano alla conferma dell'assunzione a tempo indeterminato.



### 3.2 Selezione dei beneficiari

Il processo di selezione ha previsto la creazione e diffusione di una lettera sociale rivolta alle seguenti categorie protette:

- immigrati stranieri, rifugiati e beneficiari della protezione umanitaria
- disabili fisici, psichici o sensoriali (art 68)
- Minori stranieri non accompagnati e neo-maggiorenni
- Disoccupati over 50

Gli uffici di ACLI Pavia hanno messo a disposizione i loro sportelli in provincia per la raccolta delle richieste dei beneficiari.

La call è stata aperta a metà marzo e fissato il termine per la presentazione delle candidature entro la prima settimana di aprile.

Le **candidature** pervenute sono state **52**.

La selezione dei beneficiari si è basata su una valutazione tramite **3 colloqui conoscitivi di circa 45 minuti ciascuno**.

Nel primo colloquio conoscitivo del soggetto e delle sue competenze, effettuato *a priori* dal servizio competente, si sono prese in considerazione le capacità e le esperienze lavorative elencate nel CV già registrate nel database dello sportello e le disponibilità, le motivazioni da parte dei candidati a partecipare al progetto.

Ai candidati è stato spiegato in linea molto generale cosa trattava il progetto, specificando i requisiti e l'impegno richiesto.

Il secondo colloquio è stato effettuato dalla Coop. sociale 381, valutandone le capacità attraverso i titoli acquisiti, la formazione ed esperienza lavorativa maturata nei vari settori. Un'attenzione particolare è stata data sulle competenze tecnico-professionali che riguardavano la mansione e la professionalità dei candidati (alcuni già formati nel settore in quanto avevano lavorato come agricoltore per periodo medio-lungo). Infine si sono individuati i punti critici e i limiti nel poter svolgere le attività come per esempio le distanze dal luogo di lavoro e l'assenza della patente per gli spostamenti.

In occasione del terzo colloquio si è rivisto nuovamente il progetto formativo, illustrando in maniera più dettagliata contenuti e modalità di frequentazione del corso e obiettivi da raggiungere per conseguire l'attestato.

Infine ci si è soffermati sulle aspettative rispetto al corso e sulle opportunità future attivabili tramite i tirocini formativi.

I candidati selezionati per il **I corso** sono stati **25** e per il **II corso** sono stati **16**.

Per il gruppo di beneficiari si è realizzato un Bilancio delle competenze finalizzato all'elaborazione di un Piano Educativo Individualizzato (PEI) in cui si sono definiti i percorsi orientativi/formativi/lavorativi previsti dal progetto anche nelle fasi successive di intervento.

**Tempi di realizzazione: Mar 2019 - Apr 2021**

**Output:**

- 52 colloqui svolti nella fase di preselezione



- 41 soggetti iscritti ai corsi
- 38 attestati di frequenza
- 31 certificazioni di competenze di livello EQF 3
- 10 attestati HACCP conseguiti

### 3.3 Formazione professionale per la valorizzazione delle tipicità agroalimentari del territorio

#### PRATICHE DI AGRICOLTURA SOCIALE E TECNICHE DI PROMOZIONE DELLA PRODUZIONE LOCALE

APOLF Pavia ha promosso ed organizzato il I Corso di formazione **PRATICHE DI AGRICOLTURA SOCIALE** in collaborazione con Coop 381 e Università di Pavia.

Il corso è stato della durata di **100 ore**, come previsto da progetto, così suddivise: 76 ore di Laboratorio tenutasi presso l'area agricola dei partner di Suardi, Dorno e Voghera e 24 ore presso Apolf (Lezioni teoriche comprensive delle 4 ore sulla sicurezza sul posto di lavoro).

**I docenti coinvolti sono stati 11**, tra questi anche docenti del Dipartimento DI Scienze della Terra e dell' Ambiente dell' Università di Pavia.

I soggetti partecipanti sono stati selezionati da una commissione ad hoc utilizzando i criteri previsti dal Progetto.

Sono stati quindi inseriti nel Corso: soggetti con disagio fisico, psichico o sensoriale certificato, minori stranieri non accompagnati e neo maggiorenni, minori e giovani sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria, immigrati stranieri, rifugiati beneficiari della protezione umanitaria.

#### Il programma didattico:

Moduli	Ore	Docenti
Accoglienza, orientamento, presentazione corso	3	P.F. Damiani, Moreno Baggini, Luigi Cucchi
Salute Sicurezza sul posto di lavoro ( corso base )	4	Riccardo Saverino
Elementi di Agricoltura multifunzionale e sociale	2	Moreno Baggini
I prodotti tipici del territorio ( in particolare ortaggi)	2	Silvia Bodino
La sostenibilità ambientale	3	Gabriele Porrati
Le specificità delle piante alimurgiche	2	Silvia Bodino
L' Organizzazione del programma di lavoro sul campo	2	Silvia Bodino (in collaborazione con i docenti di Laboratorio )
<b>Parte teorica</b>	<b>18 ore ( N. 5 incontri )</b> presso sede APOLF	
Laboratorio didattico in situazione ( preparare il terreno, selezionare i semi, seminare, piantare, concimare, curare e proteggere, innaffiare, mietere e raccogliere, conservare, utilizzare	76	Massimo Perotti, Moreno Baggini, Stefano Strada

attrezzature agricole, lavorare in gruppo )		
<b>Parte pratica laboratoriale</b>	<b>76 ore ( N. 19 incontri)</b> Presso Laboratori agricoli di Suardi, Dorno, Voghera	Vedasi Calendario Corso
Verifica finale dell'apprendimento	3	Silvia Bodino
Valutazione dell'esperienza	3	P.F. Damiani, Moreno Baggini, Luigi Cucchi ( in compresenza con i docenti di Laboratorio e Referenti Università )
<b>Verifiche e valutazioni</b>	<b>6 ore ( N. 2 incontri )</b> Presso sede APOLF	
<b>Totale ore formazione</b>	<b>100 ore</b>	

### Figura professionale: OPERATORE AGRICOLO

L'Operatore agricolo coltiva piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto sia manualmente che attraverso l'utilizzo di macchinari. Tali attività possono comprendere: arare, piantare, zappare, seminare, concimare, potare, trattare le piante per proteggerle da malattie e insetti, mietere, raccogliere frutta e ortaggi, provvedere alla manutenzione, alla messa a punto e a piccole riparazioni di macchinari agricoli.

### Competenze acquisite

- Effettuare la coltivazione dei campi
- Effettuare la raccolta dei prodotti agricoli
- Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria di macchine, attrezzi, impianti agricoli

### Certificazioni e Attestati

Al termine del corso sono stati rilasciati:

- **una certificazione delle competenze di livello EQF 3** "Effettuare la coltivazione dei campi", Effettuare la raccolta dei prodotti agricoli", "Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria di macchine, attrezzi impianti agricoli" (cfr. Quadro Regionale degli standard professionali - QRSP di Regione Lombardia).
- **un attestato di frequenza** ai sensi art. 37 Comma 2 Decreto Legislativo 9 Aprile 2008 N. 81 – Formazione generale / Formazione Specifica sulla Sicurezza sul posto di Lavoro

### **Gli iscritti al Corso sono stati 25 di cui 18 hanno completato con successo il percorso formativo e conseguita la Certificazione delle competenze.**

Il Corso ha fornito conoscenze interdisciplinari di natura teorica e pratica volte a sviluppare un'adeguata sensibilità, consapevolezza e competenza sui temi fondamentali di natura agricolo/rurale, intesi in chiave di sostenibilità, tipicità e promozione sociale. Grazie all'acquisizione di conoscenze e abilità tecnico-pratiche e teoriche, i beneficiari potranno utilizzare le competenze acquisite, valorizzando le opportunità offerte dalla multifunzionalità tipica dell'azienda agri-sociale.



La Figura Professionale in uscita è stata definita secondo il QRSP di Regione Lombardia: **OPERATORE AGRICOLO**. Le competenze acquisite sono state le seguenti: Effettuare la coltivazione dei campi; Effettuare la raccolta dei prodotti agricoli; Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria di macchine, attrezzi, impianti agricoli( Competenze di livello EQF 3). Inoltre i beneficiari hanno ottenuto un'attestazione riguardante il Corso base in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08.

A conclusione del corso sono stati selezionati **5 beneficiari e formalizzati i loro Tirocini extracurricolari**, secondo la durata ed indennità definita dal Progetto, garantendo la messa a disposizione del tutor dell'ente inviante e tutta la messa a punto della procedura e documentazione conseguente

Nello specifico sono stati avviati:

- N. 1 Tirocinio presso la Coop. 381
- N. 2 Tirocini presso ACLI Pavia (Lavori di manutenzione)
- N. 1 Tirocini extra sostitutivi presso ACLI Pavia
- N. 2 Tirocinio presso la Coop. Famiglia Ottolini
- N. 1 Tirocinio formativo extra presso la Coop. Famiglia Ottolini

E' stato attivato da Cooperativa 381 **1 tirocinio extra** per un rifugiato politico del Ghana, segnalato dai servizi territoriali. Kasim non ha frequentato direttamente il corso in quanto impegnato già in altri momenti formativi con Apolf sempre inerenti all'apprendimento di tecniche agricole. Durante il tirocinio presso l'area di Voghera è stato affiancato dall'ortoterapista per 3 mesi e successivamente inserito a **lavorare con contratto regolare** presso un'azienda agricola di Giussago (MI).

Il **tirocinio extra di ACLI Pavia** è stato attivato in sostituzione di 1 ragazzo destinatario della prime borse lavoro, che aveva fatto ritorno nel suo paese d'origine e che era rimasto bloccato per emergenza COVID alla frontiera.

Il **tirocinio extra** invece della coop Ottolini è stato richiesto per un membro della Comunità Mulino Suardi, definito idoneo al percorso, tramite una revisione di budget e un aumento del cofinanziamento del percorso da parte della cooperativa, che ha voluto fortemente estendere l'opportunità per il giovane.

**Tempi di realizzazione: Mag 2019 - Ottobre 2019**

**Output:**

- 21 soggetti fragili iscritti e partecipanti al corso
- 18 soggetti fragili hanno conseguito gli attestati di formazione qualificata
- 5 soggetti fragili inseriti in tirocini extra-curricolari
- 3 soggetti fragili inseriti in tirocini extra-curricolari (extra budget)

## **CORSO DI FORMAZIONE BASE PER ADDETTO CUCINA.**

Il corso ha previsto **100 ore di formazione** e si è focalizzato su attività finalizzate alla trasformazione di prodotti orticoli e piante alimurgiche spontanee. In tal modo i beneficiari del corso hanno acquisito maggior consapevolezza circa la filiera alimentare e ristorativa e imparando a coniugare efficacemente le tradizioni



del territorio con la salvaguardia, nella pratica gastronomica, dell'agro biodiversità, la cultura rurale, i saperi e le pratiche locali, la sostenibilità ambientale.

### Obiettivo generale

**Figura professionale : ADDETTO DI CUCINA**  
L'Addetto di Cucina supporta cuochi ed aiuto cuochi nella preparazione degli ingredienti e dei piatti, nella esecuzione di lavori della conservazione dei cibi, sa applicare le norme di igiene e sicurezza alimentare, sa applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti, opera nella pulizia dei locali e delle attrezzature. Può lavorare in ristoranti, agriturismi, strutture turistiche ricettive, nella cucina di una grande impresa di ristorazione, in una agenzia di Catering.

#### COMPETENZE

- Effettuare la conservazione degli alimenti
- Effettuare la preparazione di ingredienti
- Effettuare la pulizia delle attrezzature

### Destinatari

I Destinatari previsti sono massimo n° 10 **persone residenti o domiciliati in Lombardia**. I soggetti che potranno essere selezionati rientrano in tale tipologia: soggetti con disagio fisico, psichico o sensoriale certificato, minori stranieri non accompagnati e neo maggiorenni (ex MSNA), minori e giovani sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria, immigrati stranieri, rifugiati beneficiari della protezione umanitaria. La selezione dei beneficiari si effettuerà attraverso una **valutazione (CV e colloqui) effettuata dall'équipe** definita dai partner,

finalizzata a stabilire l'idoneità di partecipazione del potenziale beneficiario a fronte degli obiettivi e delle attività previste complessivamente dal Progetto. Una volta definito il gruppo di beneficiari, per ciascun soggetto si realizzerà un **Bilancio delle competenze finalizzato all'elaborazione di un Piano Educativo Individualizzato (PEI)** in cui saranno definiti i percorsi orientativi/formativi/lavorativi previsti dal progetto anche nelle fasi successive di intervento formativo.

### Certificazioni e Attestati

Al termine del corso, per chi avrà frequentato almeno il 75% delle ore di frequenza e superata la verifica finale verrà rilasciato:  
- Attestato di frequenza  
- Certificazione delle competenze di livello EQF 2 ed EQF 3  
- Attestazione riguardante il Corso base in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08  
- Attestazione relativa all'HACCP

### Risultati attesi

Al termine del corso di formazione vi sarà la possibilità per alcuni partecipanti al Corso di beneficiare di un tirocinio formativo extra-curriculare retribuito e successivamente, per alcuni dei beneficiari che hanno partecipato complessivamente al Progetto, è previsto l'inserimento lavorativo presso le cooperative sociali partner del Progetto o altre aziende del territorio.

### Programmazione didattica

MODULI	ORE	SEDI
Accoglienza e presentazione del Corso e del Progetto	30 min. extra corso	
La sostenibilità ambientale: agricoltura ed alimentazione	2	PAVIA Aula Magna APOLF
I prodotti tipici del territorio e le piante alimurgiche: il valore dell'agro biodiversità	2	
Salute e Sicurezza sul posto di lavoro (corso base Sicurezza)	4	
Scienze, igiene e HACCP	4	PAVIA Laboratorio APOLF
La cucina: attrezzature, strumenti. Uso del coltello e tagli professionali	2	
I condimenti, salse madri calde e fredde	2	SUARDI Laboratorio Cucina Coop. Famiglia Ottolini
L'orto in tavola: ricette tipiche e ricette innovative	12	
Valorizzazione in cucina delle piante alimurgiche	12	
Le conserve fatte in casa: tecniche, ricette e prodotti	12	
Il riso: varietà, utilizzo gastronomico generale e tradizionale	12	DORNO Laboratorio Cucina Circolo ACLI
Le diverse paste farcite ed i vari tipi di gnocchi	12	VOGHERA Laboratorio Cucina Coop 381
Il pane fatto in casa e i biscotti da forno	12	
Finger-food e proposte per eventi cultural-gastronomici	4	PAVIA Laboratorio APOLF
Verifica finale apprendimento	4	
Valutazione dell'esperienza formativa: confronti, analisi, prospettive e customer satisfaction	4	PAVIA Aula Magna APOLF
<b>TOTALE</b>	<b>100 ORE</b>	

La selezione ed i colloqui pre-corso sono stati svolti a distanza in quanto la normativa covid non permetteva lo spostamento.

Questo lavoro è stato svolto dall'ortoterapista in collaborazione con educatore coop Ottolini e con il referente – coordinatore corsi di Apolf.

Al termine del percorso formativo è stato somministrato un **questionario di soddisfazione** sul percorso da parte di APOLF.

È stato rilasciato ai partecipanti:

- una **certificazione delle competenze di livello EQF 3**; un attestato di frequenza ai sensi art. 37 Comma 2 Decreto Legislativo 9 Aprile 2008 N. 81 Formazione generale / Formazione Specifica sulla Sicurezza sul posto di Lavoro ;
- un'**attestazione per igiene alimentare e sistema HACCP** come da Regolamento CE 852/2004.

A causa dell'emergenza COVID sono state predisposte **2 sedi diverse per ciascun territorio interessato**. Le lezioni si sono svolte in aula con possibilità di visionare materiale documentato e uso dei dati tramite collegamento alla rete

internet e momenti di discussione e laboratori di cucina per valorizzare e ordinare le conoscenze e le informazioni in possesso dei tirocinanti.



A Voghera si è svolto presso lo spazio **Hub Voghera**, nelle date dal **29/10** al **08/03** si è svolto regolarmente attenendosi alle normative anti COVID.

I **partecipanti** sono stati **11 segnalati da servizi territoriali** di cui 8 con disabilità mentale certificata, gli altri provenienti da comunità di recupero dipendenze del territorio.

Da evidenziare che una corsista, Porrello Laura, la quale aveva svolto già il primo corso di formazione, ha partecipato anche al secondo corso, dimostrando interesse e voglia di fare. **Porello è stata una tirocinante inserita nel progetto ed ora è stata assunta direttamente dalla coop 381.**

Per quanto riguarda gli altri corsisti, **Santin Francesco** (Comunità san Pietro), è stato attivato per Lui un tirocinio formativo in partenza all'inizio di maggio. Per altri corsisti sono stati presi contatti con ristoranti, mense, laboratori di trasformazione per poterli inserire nel loro organico. È previsto un costante contatto con le strutture per valutare possibilità di impiego in futuro per i partecipanti ai corsi del progetto.



Il salone ristorante della Comunità di seconda accoglienza **Mulino di Suardi (gestita dal partner di progetto Coop. Ottolini)** è stato sede delle ore di laboratorio del corso base di 100 ore per la figura professionale dell'addetto cucina, organizzato da APOLF. Sotto la guida dello **chef Valerio Bergamini**, i **5 partecipanti** hanno svolto con successo le ore di laboratorio acquisendo le competenze utili a effettuare in modo appropriato la conservazione degli alimenti, preparare gli ingredienti, pulire le attrezzature e più in generale gestire la cucina e preparare di diverse pietanze, imparando così a svolgere la professione dell'addetto cucina, in supporto ai cuochi e aiuto-cuochi.

I **tirocini formativi attivati presso la Cooperativa Ottolini sono stati 3**, due nell'ambito dell'agricoltura ed uno in cucina. Tutti e tre i tirocini sono continuati a spese della Cooperativa al termine delle risorse fornite dal progetto. Al momento

attuale, un tirocinio è ancora in corso mentre la collaborazione con un altro tirocinante è continuata sotto nuova forma contrattuale.



Nei campi messi a coltura dal progetto è in atto la produzione di diverse varietà di orticole, destinate all'autoconsumo per gli ospite delle tre strutture comunitarie gestite dalla Cooperativa e per la preparazione dei prodotti trasformati del Laboratorio di trasformazione.

Nell'ambito del progetto, si integrano le attività laboratoriali di agricoltura, cucina e trasformazione dei prodotti che vengono svolte quotidianamente dai maestri d'arte per rispondere al bisogno di formazione degli utenti (minori stranieri non accompagnati e minori e giovani adulti sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria) ospiti presso le strutture comunitarie della Cooperativa. Per affinità di ambito, tali attività si legano strettamente ai percorsi di ortoterapia per la coltivazione di erbe alimurgiche e cereali e di trasformazione di prodotti agroalimentari, previste dal progetto.

A conclusione del corso sono stati selezionati **3 beneficiari e formalizzati i loro Tirocini extracurricolari**, secondo la durata ed indennità definita dal Progetto, garantendo la messa a disposizione del tutor dell'ente inviante e tutta la messa a punto della procedura e documentazione conseguente

Nello specifico sono stati avviati:

- N. 1 Tirocini presso la Coop. 381
- N. 2 Tirocini presso ACLI Pavia
- N. 2 Tirocini extra presso ACLI Pavia
- N. 1 Tirocino extra presso Coop Ottolini

Il **2 tirocini extra di ACLI Pavia** sono stati attivati per sfruttare una parte delle risorse disponibili, che si erano liberate per l'interruzione dei precedenti tirocini determinata dalla possibilità da parte dei primi beneficiari di essere assunti a tempo indeterminato presso imprese che ne avevano fatto richiesta agli sportelli delle ACLI costantemente in contatto diretto con il progetto.

Il **tirocinio extra** invece della coop Ottolini è stato richiesto per un membro della Comunità Mulino Suardi, definito idoneo al percorso, tramite una revisione di

budget e un aumento del cofinanziamento del percorso da parte della cooperativa, che ha voluto fortemente estendere l'opportunità per il giovane.

**Tempi di realizzazione: Settembre 2020 - Marzo 2021**

**Output:**

- 16 soggetti fragili iscritti e partecipanti al corso
- 13 soggetti fragili hanno conseguito gli attestati di formazione qualificata
- 10 soggetti fragili hanno conseguito gli attestati HACCP
- 3 soggetti fragili inseriti in tirocini extra-curricolari

### **3.4 Attivazione di 3 percorsi sperimentali di agricoltura sociale**

Preliminarmente all'avvio dei percorsi, e in maniera trasversale ad essi, è stato effettuato **un'analisi dei terreni** a disposizione del progetto e operata **una selezione delle varietà orticole-cerealicole e delle specie erbacee alimurgiche** da mettere a coltura nei differenti territori di Voghera, Dorno e Suardi.

A seguito dell'**emergenza Coronavirus** sono emerse alcune problematiche che hanno determinato la **modifica di tempi e voci di spesa del progetto**.

In particolare la parte di sperimentazione di agricoltura sociale sui 3 territori coinvolti e il percorso di tirocinio formativo dei soggetti fragili, che avrebbe dovuto tra febbraio e luglio del 2020 svolgersi in campo, sono stati portati avanti in forma irregolare e discontinua per poi fermarsi definitivamente a fine febbraio.

In ragione delle norme emanate dai Decreti governativi e confermati da Regione Lombardia tutti i tirocini extra curricolari sono stati, dalla data del 25 Febbraio, o sospesi o interrotti o ridefiniti in modalità a distanza.

Inoltre per tutti i tirocini in programma a partire da quella data sono state sospese le attivazioni. Tale deliberazione è stata confermata anche il 4 Maggio 2020 con comunicazione sul Cruscottio 2.0 di Regione Lombardia dal titolo "Tirocini extra-curricolari - Coronavirus - Proroga sospensione Tirocini".

Il blocco temporaneo ha riguardato anche tutti i tirocini presso le aziende le cui attività erano state dal DPCM 26 Aprile 2020 autorizzate a riprendere le lavorazioni. Per la natura stessa delle attività agricole previste dalla tipologia di tirocinio non è stato possibile, in accordo con tutti i partner, immaginare soluzioni di smart working nel nostro contesto. Pertanto si conferma che tutti i Tirocini, che erano attivi nel progetto, sono stati sospesi e i tirocini in programma sono stati posticipati.

In data **12 maggio 2020** sul medesimo portale di Regione Lombardia (Comunicazione dal titolo "tirocini curricolari ed extracurricolari - Coronavirus - Fase di ripresa") sono stati richiesti agli Enti titolari di attivazione di tirocini una serie di adempimenti di merito. Regione Lombardia ha permesso **la ripresa dei tirocini curricolari ed extracurricolari a partire dal 18 Maggio**.

In particolare sul territorio di Voghera (azione 2.3) **i tirocini sono stati sospesi dall'11 marzo e sono stati ripresi ad inizio giugno**. A seguire anche le attività



dell'ortoterapista sono state sospese e riprese in concomitanza con la ripresa dei tirocini. La produzione agricola non si è invece fermata e ha permesso alla Coop sociale 381 di continuare a sostenere economicamente le proprie attività e attivarsi sul fronte commerciale, sperimentando modalità nuove di ordine e consegna a domicilio, fornendo in collaborazione con altre realtà del territorio pavese un servizio importante soprattutto per le persone più anziane.

In occasione dell'emergenza COVID la cooperativa sociale 381 in collaborazione con altre realtà della rete di agricoltura sociale pavia e attraverso il coordinamento logistico della Cooperativa sociale Il Balancin hanno attivato **l'iniziativa la spesa sospesa**, una raccolta di donazioni promossa sia online tramite **attivazione di Campagna Gofundme** e area dedicata sull' **e-commerce della Coop. sociale Il Balancin**, sia attraverso i punti vendita di Pavia e Voghera (vedi 2.7).

### **A - Percorso di ortoterapia per la coltivazione di erbe alimurgiche e orticole presso Coop. 381 (Voghera)**

La relazione personale intensa e qualificata, il contatto con la natura , la realizzazione di un lavoro completo con la soddisfazione di un "raccolto", hanno permesso un approccio positivo e completo sul piano del benessere bio-psico-sociale, che pochi altri ambienti possono offrire.



Durante lo sviluppo del progetto è stato possibile, infatti, sperimentare, per i soggetti coinvolti, una relazione diretta ed immediata tra azione ed effetto: "se una pianta si secca è perché non è stata accudita". Ciò ha permesso al destinatario finale di acquisire un senso di responsabilità con la percezione di diventare indispensabile per qualche cosa, riconquistare la propria autostima. Le

persone che hanno partecipato al progetto , dopo il corso di formazione, hanno svolto in prima persona le attività della azienda agricola, dalla semina alla coltivazione delle piante e raccolta dei prodotti finali, permettendo di impegnare persone con diversi tipi di disabilità: il lavoro nella serra e nei campi è stato più adatto a persone con una buona capacità di deambulazione, mentre le fasi di trasformazione del prodotto sono stati svolti da coloro con una mobilità limitata.

Attraverso i percorsi formativi e operativi in campo i soggetti inseriti hanno migliorato le relazioni interpersonali dovendo, sovente, collaborare tra di loro per portare a termine un lavoro o creare un programma di lavoro che includesse le capacità di più soggetti.

Per quanto riguarda la produzione in campo, nonostante pandemia, è continuata regolarmente secondo il prospetto presentato. Come previsto dal progetto è stata destinata una parte del raccolto per la trasformazione.

Nell'area agricola interessata si è continuato con la sperimentazione di 8/9 varietà di piante spontanee alimurgiche autoctone e la produzione e valorizzazione di cultivar locali come peperone di Voghera, zucca bertagnina e fagioli.

Alle colture delle orticole e delle erbe spontanee è stato messo a dimora il mais ottofile in collaborazione con **Istituto Tecnico Carlo Gallini di Voghera** e il progetto **Oltrepo Bio diverso**.

È stata creata una linea dei prodotti trasformati che sta avendo notevole successo sia in termini qualitativi che in termini economici.





Le aree agricole sono state oggetto di intervento di risanamento. Sono stati in modo meccanico e manuale tolte pietre e sassi, essendo terreni vicino al torrente staffora. E' stato rifatto il canale di scolo ormai scomparso; realizzati dei tunnel con impianti di irrigazione goccia a goccia e soprattutto impianto di raccolta acque piovane. Grazie a questo sistema abbiamo ottenuto un risparmio idrico consistente e soprattutto una economia circolare del riciclo di acqua piovane. Dopo questi interventi, grazie alle analisi dei terreni, previsti dal progetto a carico di Università di Pavia, siamo intervenuti con concimazioni ad hoc e rotazione delle colture, in particolare con leguminose, per dare ai terreni la giusta composizione organica. Su questi terreni ci siamo dedicati in questi 3 anni alla **coltivazione di piante alimurgiche** inserite nel progetto e coltivazione di prodotti tipici del territorio, in particolare il **peperone di Voghera e la cipolla dorata**.



ORTI SOCIALI VOGHERA

**PESTO DI STRIGOLI**

75gr

DA CONSUMARSI ENTRO IL

-----

LOTTO N.

COMPOSIZIONE

Strigoli (silene vulgaris), olio di girasole, olio di oliva, tofu, soia, nocciole, noci, capperi, pan grattato (glutine), zucchero di canna, succo di limone, sale, spezie

ISTRUZIONI D'USO

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto mantenere in frigo e consumare in tempi brevi.

PRODOTTO DA

**Coop. Sociale Treottouno & Orti sociali Voghera**  
 Promosso all'interno del Progetto di agricoltura sociale  
**La sostenibilità che include**  
 con il contributo di Fond. Cariplo  
[www.coltivarevalore.it](http://www.coltivarevalore.it)





#### COMPOSIZIONE

Ortiche (urtica dioica), olio di girasole, olio di oliva, tofu (soia), nocciole, noci, capperi, pan grattato (glutine), zucchero di canna, succo di limone, sale, spezie

#### ISTRUZIONI D'USO

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto mantenere in frigo e consumare in tempi brevi.

#### PRODOTTO DA

Coop. Sociale Treottouno & Orti sociali Voghera  
Promosso all'interno del Progetto di agricoltura sociale  
**La sostenibilità che include**  
con il contributo di Fond. Cariplo  
[www.coltivarevalore.it](http://www.coltivarevalore.it)



I metodi di coltivazione è stata con tecnica biologica e biodinamica.

### Risultati ottenuti

- **1 Ha coltivati con 10 tipologie di ortaggi** (pomodori, peperoni, zucchine, fagioli, insalata, cipolle, cavolfiore, broccoli, verze tra cui 2 cultivar tipiche del territorio peperone e cipolla dorata di Voghera)
- **0,5 Ha** di coltivazione a basso impatto ambientale delle **9 tipologie di erbe spontanee** (in particolare silene, luppolo selvatico, tarassaco, borragine)
- 10 iscritti ai corsi di formazione che hanno fatto esperienza in campo
- 2 Tirocini formativi presso la Coop. 381
- 1 Tirocinio formativi extra (tirocini più brevi a causa del covid)
- **1 assunto a tempo indeterminato** da Marzo 2021 in cooperativa dopo il tirocinio
- **1 assunto a tempo indeterminato** da Dicembre 2022 in cooperativa dopo il tirocinio

#### **EXTRA della rete per risonanza del progetto sul territorio (beneficiari che hanno partecipato solo ai corsi)**

- 5 assunti a tempo indeterminato presso altre imprese e cooperative agricole del territorio tramite contatti della rete di agricoltura sociale
- 4 collaborazioni occasionali presso altre imprese e cooperative agricole del territorio tramite contatti della rete di agricoltura sociale

### **B - Percorso di ortoterapia per la coltivazione di erbe alimurgiche e orticole presso Circolo ACLI Dorno**

Sul **territorio di Dorno** la maggior difficoltà è stata la bonifica dei terreni che ha coinvolto tutto il I anno di progetto e che ha richiesto ripetuti interventi per consentirne l'utilizzo.

Rispetto all'investimento previsto si è reso necessario **un aumento delle risorse per la sistemazione del terreno**. È stato individuato un esperto in grado di indirizzare le attività, a partire dalla redazione di un piano colturale dettagliato fino all'assistenza in campo, che ha garantito continuità di impegno.

La somma inizialmente prevista a budget per la pacciamatura è stata riversata su ulteriori attività di **bonifica dei terreni**. Tale bonifica ha richiesto uno slittamento



dei tempi per la sperimentazione delle erbe alimurgiche, che hanno potuto nel 2019 occupare solo una piccola parte dei 4ha coinvolti.

Si è provveduto all'acquisto di attrezzature ad uso manuale per le lavorazioni e la componentistica per gli impianti di irrigazione; si è proceduto con l'affidamento a terzi di alcune operazioni di preparazione dei terreni con mezzi meccanici, non disponibili. Si è anche provveduto all'acquisto di sementi e piantine in quantità adeguata per sostenere una produzione stagionale significativa.

## Descrizione dei lotti

### LOTTO C

Questo lotto, seppur precedentemente incolto, è stato **l'unico fondo non soggetto ad operazioni di bonifica** e recupero previste nel progetto, quindi è risultato il **più fertile** ed ha potuto essere attrezzato di un **impianto di irrigazione**

**fisso**. In questo terreno, come avvenuto in precedenza si è concentrata l'attività produttiva della cooperativa; sono state eseguite le lavorazioni meccaniche del suolo (aratura, erpicatura e finitura con motocoltivatore) e rimessi i **tubi della micro irrigazione e i teli di pacciamatura**.

Sono state seminate le zucche delle varietà "delica" e "tromba di Albenga" con una discreta resa e un buon risultato qualitativo.

Il resto della produzione di ortaggi ha dato **buoni risultati**, con le *zucchine, le melanzane, i fagiolini, i pomodori, i fagioli dell'occhio, le diverse varietà di cavoli e cavolfiori mentre si sono manifestati problemi per ottenere una ottima qualità con finocchi, insalate varie, erbe e coste, porri e catalogne, peperoni ecc.*

### LOTTO A

Il fondo in argomento ha presentato forti criticità sin dal primo anno, dopo alcune lavorazioni del suolo, inselvatichitosi per un prolungato periodo di abbandono; l'esperimento con la messa a dimora di erbe alimurgiche ed aromatiche non ha dato risultati apprezzabili.

I fattori principali dell'insuccesso sono riconducibili alla **povertà strutturale del soprasuolo sabbioso**, al clima caldo e siccitoso e alle difficoltà di garantire una irrigazione minimale, sufficiente allo sviluppo delle coltivazioni.

In tale contesto si è ritenuto **inappropriato persistere nella lavorazione di questo terreno**, quanto meno per la produzione agro alimentare.

### LOTTO B

Questo terreno, con il recupero funzionale di un pozzo esistente e la realizzazione di un impianto idrico a questi collegato e utilizzato per una **microirrigazione con tubazioni tipo gocciolante**, ha consentito di eseguire la coltivazione di alcuni **ortaggi**, con discreti risultati; si sono prodotti in particolare *zucchine, cetrioli, pomodori*, non ha dato buoni risultati invece il tentativo di coltivare i *peperoni*. Si deve inoltre rilevare che l'utilizzo della mano d'opera disponibile è stato

concentrato sul lotto C, mentre il lotto in questione è stato gestito in prevalenza dei soci volontari.

#### LOTTO D

Dopo i risultati incoraggianti dell'anno 2020, con la coltivazione in particolare di *zucche* e *patate*, nel 2021, con un ulteriore diminuzione di apporti idrici di piogge, la medesima conduzione è stata appunto **penalizzata dalla siccità**, determinata da una quasi totale assenza di piogge estive e autunnali in questo territorio della Lomellina. Unica fonte idrica alternativa a tale carenza di irrigazione "naturale" è rappresentata dall'acqua distribuita con i fossi irrigui (da pompare e trasportare con cisterne e taniche), fossi che vengono alimentati sempre più con difficoltà e discontinuità, per la nota carenza di portate idriche nei corsi d'acqua della zona; nel 2022 la situazione è peggiorata vista la notevole siccità.

#### LOTTO E

Completata la bonifica del suolo e del primo strato del sottosuolo, con l'impiego di fresatrici meccaniche, in relazione alla necessità di consentire la trasformazione del cippato legnoso presente nel terreno, per farne un apporto organico di concimazione del coltivo, si è lavorato e coltivato una porzione della superficie del lotto, dove il terreno era meno carico di tali residui.

Sono stati seminati *aglio* e *cipolle* in inverno e *patate* e *zucche* in primavera; il raccolto estivo è stato discreto mentre quello autunnale poco significativo per le conseguenze del clima e nonostante si sia praticato, per quanto possibile, una irrigazione di soccorso, prelevando acqua dai fossi.

È stato espletato anche un tentativo, in una limitata superficie, di coltivare alcune *erbe alimurgiche*, con i semi forniti dall'Università e il pisello nano; la crescita è stata tra l'altro contrastata dalla vegetazione infestante, che sembra non risentire della notevole siccità.



I ragazzi destinatari delle borse lavoro hanno partecipato ed imparato le tecniche base per iniziare le coltivazioni durante le giornate di lavoro sul campo previste dal progetto da maggio a ottobre. A seguito del corso di formazione i tirocini avrebbero dovuto partire a febbraio 2020 per **4 ragazzi selezionati**, ma l'emergenza Coronavirus ne ha causato la **sospensione e il rinvio a giugno**. Un'ulteriore complicazione è subentrata nel momento in cui alcuni dei ragazzi destinatari delle borse lavoro, che avevano fatto ritorno nei loro paesi d'origine, sono rimasti bloccati e non sono potuti rientrare in Italia a causa del blocco delle frontiere.



### Gli interventi e gli incontri

Come prima cosa siamo partiti con i lavori di realizzazione di un impianto di irrigazione per portare acqua ai terreni da coltivare. Partendo dal contatore dell'acqua abbiamo fatto uno scavo profondo 30 cm, per una lunghezza di 50 mt. e posizionato la tubazione all'interno dello scavo. Durante il tragitto sono stati messi **n. 3 pozzetti con i rubinetti di intercettazione**. Nei terreni da coltivare sono state posate le **ali gocciolanti** e i **teli di pacciamatura e di protezione**. Una volta concluso l'impianto di irrigazione abbiamo iniziato a preparare il terreno per la posa delle piantine dei vari ortaggi e semi, in particolare fagioli e fagiolini, pomodori, cipolle, zafferano e semi di zucca Bertanina ecc... La **pulizia per togliere le erbacce infestanti** è stato il lavoro più frequente durante tutto il periodo del tirocinio.

Il lavoro di squadra è stato sicuramente importante per garantire un **senso di inclusione** e aprire la possibilità a collaborazioni future tra i partecipanti.

In più, è servito loro per **incrementare le doti comunicative e acquisire capacità linguistiche**, qualora non avessero confidenza con l'italiano.

Il supporto educativo sul campo è stato fornito dal tutor **Stefano Strada** a cui sono subentrati anche **Luigi e Battista Cucchi**.

Tra le attività messe in atto per conoscere i partecipanti e venire incontro alle loro esigenze ci sono stati:

- **2 focus group** organizzati nel giugno e settembre del 2021 (nel 2020 non è stato possibile organizzare incontri al di fuori delle attività svolte all'aperto nei campi)
- **3 incontri con Renata Panas** (coordinamento sportello lavoro) per servizi e ricerca del lavoro e supporto nella stesura del CV finale
- **Questionari formativi** in apertura e in chiusura
- **Incontro finale di chiusura rimandato all'autunno del 2022** a causa di gravi problemi di salute del tutor che ha seguito più da vicino i partecipanti

Verificare soggetti coinvolti

### Risultati ottenuti

- **3,5 ha coltivati con 14 tipologie di ortaggi** (zucchine, melanzane, fagiolini, pomodori, fagioli dell'occhio, diverse varietà di cavoli e cavolfiori,

finocchi, insalate varie, erbe e coste, porri e catalogne, aglio, cipolla e alcune cultivar come Zucca berrettina, peperone di Voghera)

- **0,5 Ha di coltivazione a basso impatto ambientale di 6 delle 9 tipologie di erbe** spontanee (in particolare barba del frate, tarassaco, luppolo, landar, ortica, cicoria)
- **2 totali Tirocini formativi dopo il primo corso** presso ACLI Pavia
- **1 extra Tirocino formativo** per sostituire 1 dei ragazzi che ha abbandonato la formazione durante il periodo COVID
- **2 Tirocini formativi dopo il secondo corso** presso ACLI Pavia
- **2 extra Tirocini formativi**
- **4 assunti a tempo indeterminato** presso imprese e cooperative agricole del territorio tramite contatti della rete di agricoltura sociale

### **C - Percorso di ortoterapia per la coltivazione di erbe alimurgiche e orticole e Laboratorio di trasformazione di prodotti agroalimentari presso il Laboratorio di cucina e di educazione al gusto della Comunità educativa Mulino di Suardi (Coop Soc Famiglia Ottolini) e il Circolo Acli Mulino di Suardi**

Dopo le sperimentazioni del I anno di progetto, ad inizio II anno di progetto sono stati messi a coltura strigoli, borragine, ortica, agretti e granturco ottofile. Di recente è stato seminato anche luppolo selvatico, mentre una costante coltivazione di orticole hanno permesso di ridurre consistentemente le spese favorendo l'autoconsumo nelle Comunità educative gestite dalla Cooperativa.

I partecipanti al corso di formazione hanno partecipato con entusiasmo alle attività in campo proposte, dove hanno preso contatto con i tempi, le modalità, gli attrezzi e le specificità del lavoro agricolo. Tre partecipanti si sono distinti per la loro particolare propensione al lavoro agricolo e sono stati individuati come possibili candidati per l'attivazione di un tirocinio formativo. Al momento attuale due tirocini formativi sono stati attivati presso la Cooperativa Sociale Famiglia Ottolini. Il **primo tirocinio** è stato destinato ad un **richiedente asilo proveniente dal Senegal**, che fin dai primi giorni ha manifestato grande collaborazione per tutte le attività proposte. Allo scadere dei primi sei mesi di tirocinio la scelta della Cooperativa è stata quella di rinnovare la collaborazione proseguendo il tirocinio (attualmente sospeso a causa delle misure regionali di contrasto all'espandersi della pandemia covid-19). Un **secondo tirocinio formativo** è stato attivato nei primi mesi del 2020, a favore di un **giovane adulto del Mali**, ex Minore Straniero Non Accompagnato. Anche nel suo caso i primi mesi di tirocinio sono stati molto positivi fino alla sospensione, dovuta a cause di forza maggiore.

Un **terzo beneficiario** è stato individuato per un tirocinio formativo, per questo motivo la Cooperativa ha fatto richiesta di revisione del budget di progetto per permettere così al giovane, originario del Mali, di poter essere inserito come tirocinante per le attività in campo.

Tutti e tre i tirocini sono continuati a spese della Cooperativa al termine delle risorse fornite dal progetto. Al momento attuale, **un tirocinio è ancora in corso mentre la collaborazione con un altro tirocinante è continuata sotto nuova forma contrattuale.**



Nei campi messi a coltura dal progetto è in atto la produzione di diverse varietà di orticole, destinate all'autoconsumo per gli ospiti delle tre strutture comunitarie gestite dalla Cooperativa e per la preparazione dei prodotti trasformati.



Ad ogni raccolta dei prodotti agricoli e delle erbe spontanee sono state realizzate in collaborazione con APOLF delle **sperimentazioni in cucina per realizzare prodotti trasformati**, in particolare pesti e ripieni per paste e ravioli.

Lo scopo di queste sperimentazioni è stato quello di verificare il miglior utilizzo di tali piante nell'ambito della proposta gastronomica, anche al fine di favorire la prevista commercializzazione definita nel progetto e rivolta sia all'ambito commerciale che ristorativo.

I trasformati più riusciti sono stati fatti con portulaca, silene, ortiche, borragine e tarassaco. In particolare il **pesto di silene, il pesto di borragine e il pesto di ortiche, oltre ai ripieni di borragine e silene per le paste** sono stati ufficialmente inseriti nel paniere di prodotti della rete in vendita al pubblico.



Le tre tipologie di pesto con piante alimurgiche sono state proposte e somministrate al pubblico, riscontrando vivo interesse, presso lo **stand di Regione Lombardia nel contesto della Fiera Job & Orienta** tenutasi a Verona dal 28 al 30 Novembre.

Alcune ricette sono state utilizzate per proporre piatti nell'ambito del **Ristorante didattico di Apolf "Il Laboratorio del Gusto"**, presente anche nell'organizzazione degli eventi enogastronomici della rete.

## Risultati ottenuti

- **1,7 Ha coltivati con 17 tipologie di ortaggi**
- **0,3 Ha** di coltivazione a basso impatto ambientale di **4 delle 9 tipologie di erbe spontanee** (in particolare Borrachine, Costolina giuncolina, Ortica Silene)
- **2 Tirocini formativi** presso la Coop. Ottolini
- **1 Tirocinio formativo extra** presso la Coop. Ottolini
- **1 assunto in apprendistato** in cooperativa Ottolini dopo il tirocinio
- **1 assunto a tempo indeterminato** presso Impresa edile del territorio
- **1 collaborazione occasionale** presso altre imprese e cooperative agricole del territorio tramite contatti della rete di agricoltura sociale

## 3.4 Creazione e realizzazione di un centro di raccolta e stoccaggio presso Pavia

Nel primo anno di progetto il Balancin ha completato la strutturazione del proprio magazzino ([video intervista a Domenico Caliò de Il Balancin](#)) presso la sede di via Villa Eleonora 7 a Pavia introducendo nuove aree e spazi di raccolta e stoccaggio delle merci in arrivo, consentendo così l'ottimizzazione dei lavori di controllo magazzino e di monitoraggio qualità oltre che di distribuzione dei prodotti, sia presso il negozio di corso Garibaldi, sia presso i clienti.

Inoltre il Balancin ha avviato la realizzazione del sistema di eCommerce ([www.ilbalancin.it](http://www.ilbalancin.it)) e raccolta ordini centralizzato. Il sistema sviluppato è suddiviso, sul sito web, in due Macroaree "spese settimanali" e "ordini periodici"



La prima area, quella delle "spese settimanali", è dedicata alle spese ordinarie delle famiglie, in cui confluiscono prodotti sempre disponibili a seconda della stagionalità; questa sezione rappresenta il catalogo prodotti vero e proprio.

In questa sezione confluiscono anche tutti i prodotti orticoli derivanti dalla produzione dei partner di progetto, e l'aggiornamento dell'assortimento avviene con cadenza settimanale.

La seconda area è dedicata agli "ordini periodici" ovvero alla vendita di quei prodotti per cui non vi è disponibilità immediata ma che seguono un calendario periodico e richiedono la prenotazione da parte del cliente.



In questa sezione confluisce anche la vendita delle piante alimurgiche prodotte dai partner del progetto.

Tutti i produttori indicano periodicamente sia la disponibilità in kg dei prodotti sia le tempistiche di raccolta e distribuzione; il Balancin apre quindi uno o più “ordini periodici” sul proprio sito e attiva le **campagne DEM / SOCIAL** necessarie per la promozione e per attivare il meccanismo di prenotazioni..

Il sistema prevede quindi la “raccolta ordini” degli utenti dalla data di apertura dell’ordine alla data di chiusura prevista ed indicata sul sito; dopo questa data si invia l’ordine ai produttori che raccolgono e consegnano la merce come da timing previsto.



In questo modo si ottengono molteplici benefici; da un lato i produttori sono liberi di definire tempi, modi e quantità da destinare alla vendita eCommerce, dall’altro il Balancin riesce ad ottimizzare il proprio magazzino perchè di fatto annulla o quasi il problema scorte e il rischio di invenduti ed infine il cliente riceve il prodotto appena raccolto quindi in condizioni qualitative e di freschezza eccellenti.

Oltre a quanto appena descritto, il Balancin ha ormai inserito stabilmente due servizi legati alla vendita on line:

- **la consegna a domicilio**
- **il ritiro in uno dei punti vendita**

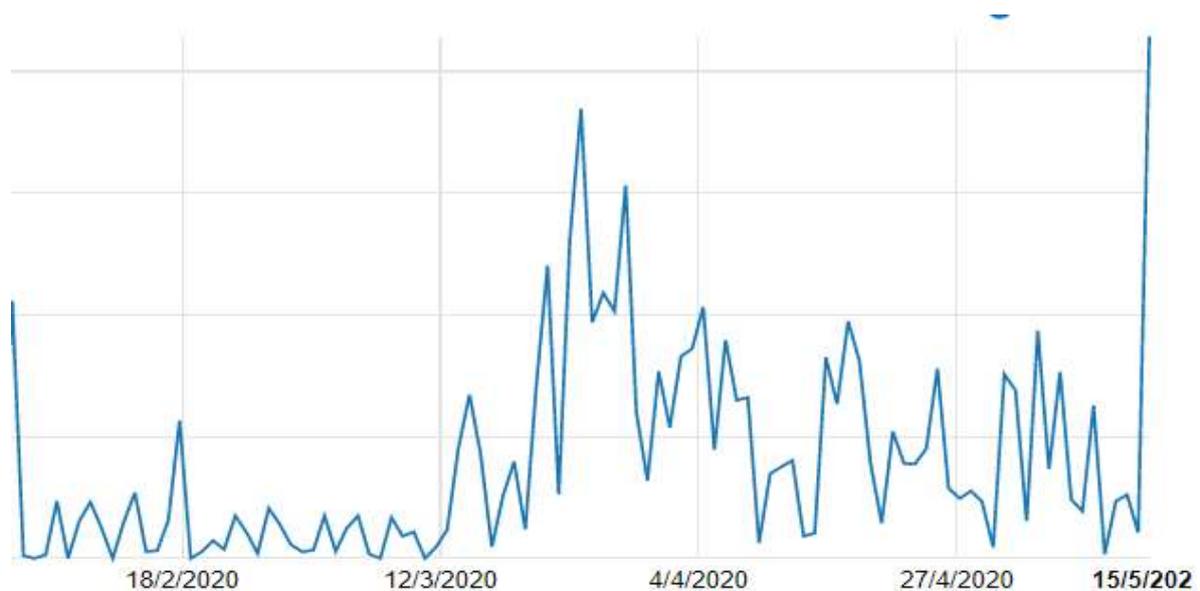
- **inserimento nel circuito Cibo Prossimo** (<https://ciboprossimo.org/>) che ha lo scopo di mettere in comunicazione produttori e botteghe e **partecipazione al Mercato Contadino di Milano**: presenza fisica (con Orti Sociali) (<https://inmilano.retecontadini.it/>)



A causa dell'emergenza legata alla pandemia da COVID-19 infatti il Balancin si è strutturato per supportare i clienti nel difficile compito di fare la spesa, pertanto ha avviato un processo di ri-organizzazione interna che tenesse conto sia della sicurezza degli operatori sia dei clienti.

Inoltre per il periodo di emergenza il Balancin ha deciso di offrire il **servizio di consegna a domicilio gratuitamente ai clienti**

La realizzazione del modello di gestione ordini e lo sforzo di consegnare gratuitamente sul territorio di Pavia le spese ordinate online hanno consentito al Balancin di quasi triplicare, nell'arco di circa due mesi, il fatturato delle vendite online



A completamento del lavoro di sviluppo del sito è stata realizzata un' interfaccia di gestione ordini ad hoc che consente la gestione di tutto il flusso di lavoro di back office.

#### **Gli step gestiti quindi sono:**

1. *Raccolta disponibilità prodotti da produttori*
2. *Inserimento e gestione prodotti (divisi per ordini settimanali e periodici e con scontistica diversa in funzione del gruppo di appartenenza degli utenti)*
3. *Inserimento e gestione prodotti a magazzino (diviso per ordini settimanali e periodici)*
4. *Inserimento e gestione ordini clienti con creazione automatica di ordini diversi per spese settimanali e periodiche*
5. *Inserimento e gestione della "data consegna" con alert al cliente*
6. *Gestione ordini ai fornitori*
7. *Gestione preparazione e confezionamento spese*
8. *Gestione Consegne ai clienti*

Tutti i report sono accessibili online, protetti da username e password da tutti gli operatori e sono in real time; questo consente al Balancin di ottimizzare i tempi di lavoro.

Le azioni intraprese dalla Cooperativa Sociale Balancin nel corso degli ultimi 12 mesi del progetto hanno risentito della situazione di emergenza e delle restrizioni dovute alla pandemia.

Sono infatti state **forzatamente sospese le previste attività di promozione dell'utilizzo delle erbe alimurgiche presso i ristoratori del territorio**, cui sarebbero auspicabilmente dovute seguire delle forniture periodiche ai locali

interessati ad inserire nel menù ricette che prevedessero l'utilizzo di questi ingredienti.

Si è pertanto cercato di sopperire a questa mancata opportunità, che ad oggi non si è ancora potuta riaprire, potenziando altri interventi tra quelli previsti originariamente e introducendo altre azioni.

### **Gli interventi di Balancin si sono concentrati sulle seguenti aree di attività:**

- Logistica
- Filiera distributiva
- eCommerce
- Trasformazione
- Prevenzione degli sprechi

Per quanto riguarda il primo settore si è cercato di potenziare la sede di via villa Eleonora a Pavia come polo logistico dedicato al progetto, con una cella frigorifera e spazi di stoccaggio dedicati ed uno spaccio, aperto al pubblico al mattino, dove vengono messi in vendita, tra gli altri, gli ortaggi freschi dei partner produttori.

Si è inoltre utilizzata la sede di via Villa Eleonora a Pavia per servire alcune realtà cittadine che hanno iniziato a fruire con regolarità delle forniture delle aziende agricole sociali che partecipano al progetto; tra queste, segnaliamo la bottega che la stessa cooperativa sociale Balancin gestisce in Corso Garibaldi, nel centro storico di Pavia, la cooperativa di consumo Agripavia, nella piazza del Duomo della città, ed il circolo Arci "Le Vie d'acqua".

(Qui sarebbero da inserire i dati del fatturato di Coop 381 verso Balancin, Agripavia e vie d'acqua nel periodo di tempo preso in considerazione, così da dare anche dei numeri sul giro generato. Lascio a te Moreno che ne sei in possesso)

Si è inoltre attivato ufficialmente, **a partire dalla fine dell'inverno 2020**, proprio in coincidenza con l'inizio dell'emergenza sanitaria, il **sito di e-commerce della cooperativa sociale Balancin**, nel quale sono inseriti a catalogo anche i prodotti freschi ed alcuni trasformati, realizzati dai partecipanti al progetto.

Dal suo avvio, il sito web [ilbalancin.it](http://ilbalancin.it) ha visto l'iscrizione di circa 980 utenti e genera un fatturato medio mensile di € 3.860 (ad eccezione del mese di agosto).

La raccolta degli ordini avviene su base settimanale e tutti quelli ricevuti entro il lunedì alle ore 12 vengono processati ed evasi entro il venerdì della stessa settimana. Con una **spesa minima di € 30 viene offerta la consegna a domicilio gratuita** per i residenti in città.

Per spingere lo strumento dell'**e-commerce**, viene inviata settimanalmente una newsletter alla mailing list di tutti gli iscritti al sito web. Questa modalità di comunicazione consente di presentare prodotti, offrire ricette e spunti per l'utilizzo degli stessi, lanciare prenotazioni periodiche (sul modello utilizzato dai GAS) per prodotti che non sono disponibili a stock o che vengono preparati su prenotazione (è il caso, per esempio, della pasta fresca con ripieno a base di



alimurgiche). Naturalmente vengono utilizzati nelle campagne di comunicazione anche i social network; con cadenza settimanale viene pubblicato un post su facebook e uno su instagram.

Il sito di e-commerce è stato utilizzato anche per la **promozione delle confezioni natalizie, realizzate anche con i prodotti dei partecipanti a La sostenibilità che include.**

I risultati sono stati incoraggianti ed hanno prodotto un fatturato di € 1.988 di cesti natalizi a marchio La sostenibilità che include.

Sul versante della trasformazione, invece, si è implementata **la produzione di ravioli e pasta fresca con ripieni a base di erbe alimurgiche**: sono state sperimentate ricette sia a base di borragine, che di silene, che di ortica. In modo particolare, i ravioli di ortica, la cui prenotazione è stata lanciata periodicamente attraverso il sito [ilbalancin.it](http://ilbalancin.it), hanno avuto un ottimo riscontro ed un generale apprezzamento. L'ortica, coltivata e raccolta presso cooperativa sociale 381 o Acli Lomellina, è stata ogni volta lavorata (mondatura, selezione, sbollentatura, abbattimento e surgelazione) presso la cooperativa Balancin, mentre i ravioli sono stati prodotti dal pastificio artigianale Francalanza di Spessa Po, che si è reso disponibile a studiare la ricetta e a realizzare il prodotto finito.

Ad oggi la sperimentazione ha consentito la **prenotazione e la vendita di 148 kg di ravioli con ricetta a base di erbe alimurgiche.**



Sempre per quanto concerne le attività di trasformazione, Balancin ha prodotto anche torte salate con gli ortaggi coltivati da cooperativa 381 e, di recente, ha avviato una produzione di gastronomia da asporto in cui vengono utilizzati come ingredienti, tra gli altri, anche gli ortaggi dei partecipanti al progetto.

Proprio la produzione gastronomica e le attività di trasformazione sono quelle sulla quale la cooperativa sociale Balancin vuole investire maggiormente nei prossimi mesi, oltre, naturalmente, al potenziamento della filiera distributiva, dove si sono già attivati contatti con una ventina di GAS dell'area milanese, interessati alle produzioni del progetto.



A tal proposito, ci piace segnalare che Balancin ha recentemente registrato un **marchio**, chiamato **IO ERO**, che certifica le produzioni che derivano da un **processo di trasformazione virtuoso** in quanto rigenera ortaggi recuperati o da eccedenze di produzione delle aziende agricole oppure invenduti degli esercizi commerciali. Sono già stati realizzati dado granulare essiccato, realizzato con sole verdure biologiche, frutta essiccata, paste e risotti con condimento secco già predisposto.

Avviata l'attività di trasformazione gastronomica, in collaborazione con i servizi al lavoro di Apolf, è stato selezionato **un soggetto con invalidità civile (90%) da inserire con mansione di operatore di cucina/aiuto cuoco.**



Il soggetto in questione era già conosciuto dai partner della rete e aveva svolto tirocinio presso la cooperativa sociale 381. Si è avviato, in seguito, un **tirocinio con borsa lavoro della durata di sei mesi**, al termine del quale il soggetto ha dimostrato di avere acquisito le competenze necessarie ad un inserimento lavorativo stabile nell'organico della cooperativa.

La persona in questione ha svolto un percorso di osservazione, valutazione e formazione decisamente positivo; si partiva da un quadro particolarmente

complesso, in quanto il soggetto, oltre che portatore di invalidità civile con una percentuale molto alta, aveva una storia in cui si sommarono le patologie psichiatriche a problemi di dipendenza; oltre a questo, le esperienze lavorative pregresse erano poche e lontane nel tempo e il livello delle capacità lavorative residue scarso e così pure il livello di autonomia e di capacità critiche.

Nonostante ciò, la situazione è rapidamente migliorata grazie agli sforzi e all'investimento emotivo della persona coinvolta, oltre che grazie alla collaborazione attiva dei servizi territoriali di assistenza ed al prezioso supporto del tutor di Apolf. I risultati ottenuti in termini di benessere e autonomia si sono riverberati in una crescita progressiva delle capacità lavorative e nell'acquisizione di competenze e mansioni non eccessivamente complesse ma funzionali rispetto ai bisogni produttivi della cooperativa.

Si è pertanto deciso di premiare il **tirocinante con un contratto di lavoro part time a tempo indeterminato (CCN delle cooperative sociali)** ed inserendolo nella compagine della cooperativa **come socio lavoratore con la mansione di aiuto cuoco**.

#### **4. Coltivazione di piante spontanee alimurgiche e conservazione sementi (seed banking)**



Durante questo primo anno di attività, il personale afferente al Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Pavia si è occupato, in primis, dell'individuazione della biodiversità in piante utili a scopo alimentare presenti sul territorio pavese. Tale indagine è stata eseguita sia tramite la consultazione di dati bibliografici e database informatici, sia attraverso sopralluoghi in campo. Questa attività, portata avanti nei primi mesi dell'anno 2019 ha successivamente consentito di definire una lista di specie vegetali alimurgiche di interesse per il pavese, che sono state selezionate in base alle conoscenze reperite in merito alla loro effettiva coltivabilità e all'interesse culinario tradizionale locale.

Questo primo elenco, riportato di seguito, contiene **9 specie** su cui sono state concentrate le prove di coltivazione in campo eseguite a Mulino Suardi, Orto Sociali di Voghera e Dorno:

- **TARASSACO** (*Taraxacum* F.H. Wigg. Sect. *Taraxacum*)
- **MALVA** (*Malva sylvestris* L.)
- **ORTICA** (*Urtica dioica* L.)
- **LUPPOLO** o «VARTIS» (*Humulus lupulus* L.)
- **PAPAVERO** o **ROSOLACCIO** (*Papaver rhoeas* L. subsp. *rhoeas*)
- **CASCELLORE** o «LANDAR», Neglected Crop (*Bunias erucago* L.)
- **BORRAGINE** (*Borago officinalis* L.)
- **SILENE** o **STRIGOLI** (*Silene vulgaris* (Moench) Garcke)
- **COSTOLINA** o **GIUNCOLINA** o **PIATTELLO** (*Hypochaeris radicata* L.)

Per le specie suddette, durante l'estate 2019 il personale dell'Università di Pavia ha provveduto al reperimento in natura di adeguati quantitativi di sementi delle specie alimurgiche selezionate; i campioni raccolti sono stati inviati alla Banca del germoplasma vegetale dell'Università di Pavia, dove sono stati sottoposti ad un accurato processo di pulizia, che ha consentito di liberare i semi dal detrito vegetale (foglie, parti di frutto, semi abortiti, ecc.) e di caratterizzazione, che ha consentito di stilare un elenco della giacenza a disposizione. Le sementi sono state inoltre sottoposte a disidratazione (15 °C; 15% umidità relativa) e successivo congelamento secondo protocolli standard della conservazione ex situ a lungo termine, riconosciuti a livello internazionale

Sulla base delle informazioni di caratterizzazione (che hanno permesso anche di stimare il numero di semi di ciascun campione raccolto) il personale dell'Università di Pavia ha inoltre provveduto, così come richiesto dal progetto, alla produzione di piantine a partire dai semi reperiti in natura.

Le piante sono state riprodotte sia presso l'Orto Botanico di Pavia, all'interno di lettori sperimentali, sia avvalendosi della collaborazione della ditta florovivaistica Flora Conservation, con sede a Pavia. A quest'ultima è stata commissionata la produzione delle seguenti specie:

- *Silene vulgaris*
- *Urtica dioica*
- *Bunias erucago*

Inoltre, già a partire dal mese di marzo 2019 l'Università di Pavia ha provveduto a fornire semi e piante di specie alimurgiche pronte da trapiantare, accingendo dalla propria collezione ex situ.

Di seguito si riassumono i quantitativi consegnati al Capofila e ai partner coinvolti nel progetto nella primavera 2019.

## 1) sementi e piante fornite al 22/03/2019

Orti Sociali di Voghera (ritirati da Moreno Baggini):

- Piantine:



n. 100 *Silene vulgaris* (strigoli)  
n. 40 *Blitum bonus-henricus* (farinello buon enrico)  
n. 10 *Rumex acetosa* (erba brusca)  
n. 45 *Plantago lanceolata* (piantaggine)  
n. 100 *Crepis capillaris* (radicchiella)  
n. 50 *Papaver rhoeas* (papavero)  
n. 35 *Humulus lupulus* (luppolo selvatico)  
n. 63 *Blitum bonus-henricus* (farinello buon enrico)  
n. 26 *Malva sylvestris* (malva)  
- Bustine semi:  
n. 24 *Silene vulgaris* (strigoli) tot. 74 g.  
n. 6 *Bunias erucago* (landar) tot 120 g.  
n. 5 *Urtica dioica* (ortica) tot 5 g.  
n. 3 *Borago officinalis* (Borragine) 12 g.  
n. 6 *Taraxacum officinale* (tarassaco) 10 g.  
n. 8 *Campanula rapunculus* (raperonzolo) g. 4  
n. 3 *Cichorium intybus* (cicoria selvatica) g.27  
n. 1 *Salsola soda* (agretti) g. 100  
- Semi da Banca del germoplasma:  
*Blitum bonus-henricus* (farinello buon enrico) ID 2070 g. 400,1  
*Hypochaeris radicata* (costolina giuncolina) ID 2067 g. 0,53  
*Plantago lanceolata* (piantaggine) ID 1919 g.76,13  
*Salsola soda* (agretti) ID 2064 g. 517,63  
*Atriplex hortensis* g. 75,3293 (circa 55775 semi) ID 1954  
Soc. Coop. Fam Ottolini Suardi (ritirati da Mimmo Damiani):  
- Piantine:  
n. 90 *Silene vulgaris* (strigoli)  
n. 10 *Rumex acetosa* (erba brusca)  
n. 65 *Crepis capillaris* (radicchiella)  
n. 100 *Papaver rhoeas* (papavero)  
n. 141 *Plantago lanceolata* (plantago)  
n. 210 *Sonchus oleraceus* (grespino comune)  
- Bustine semi  
n. 2 *Borago officinalis* (Borragine) 8 g.  
n. 5 *Salsola soda* (agretti) g. 250  
n. 1 *Valerianella locusta* (valeriana) g. 7  
- Semi da Banca del germoplasma  
*Hypochaeris radicata* (costolina giuncolina) ID 2068 g.7,30  
*Plantago lanceolata* (piantaggine) ID 1899 g. 25,1  
*Campanula rapunculus* (raperonzolo) ID 2069 g. 0,57  
*Cichorium intybus* (cicoria selvatica) ID 1716 g. 2,94  
*Atriplex hortensis* g. 33,75 (circa 11338 semi) ID 1938

## 2) piante fornite alla Cooperativa Mulino di Suardi in data 21 maggio 2019:



n. 42 *Cichorium intybus*  
n. 42 *Atriplex hortensis*  
n. 42 *Silene dioica*  
n. 42 *Plantago lanceolata*

### 3) sementi fornite a settembre 2019:

#### Orti sociali di Voghera:

05.09.2019 - 100 gr di semi di *Bunias erucago* (raccolta in natura)

#### ACLI Dorno:

16.09.2019 - n. 5 bustine di semi di *Valeriana officinalis*, n. 2 bustine di semi di *Bunias erucago*, n. 10 bustine di semi di *Silene vulgaris* (donazione su acquisto Università di Pavia)

Le prime prove sperimentali di coltivazione da seme nei campi prova allestiti nelle tre località non dato buoni risultati per quasi nessuna delle specie testate, per cui si deciso di optare per il trapianto delle piantine in campo, concentrando le attività su poche specie selezionate dalla lista di partenza.

Le piante prodotte dall'azienda florovivaistica Flora Conservation sono state consegnate nell'ottobre 2019 alla Cooperativa 381 di Voghera (capofila):

- n. 1964 piantine di *Silene vulgaris* (200 in più rispetto a quanto preventivato da progetto),
- n. 400 piantine di *Bunias erucago* (landar);
- n. 800 piantine di *Urtica dioica* (ortica) ortica

Inoltre la Cooperativa 381 in data 25.10.2019 ha ritirato presso l'Università di Pavia ulteriori n. 274 vasi con circa 2 piantine a vaso di *Silene vulgaris* per un totale di altre 528 piantine. Le piantine ritirate dalla Cooperativa 381 di Voghera sono state distribuite nel seguente modo:

#### Suardi:

- 200 piante ortiche
- 1176 piante di strigoli
- e tutte le piantine di landar

#### ACLI Dorno:

- 588 piantine di silene
- 220 piantine di ortica

Il resto delle piantine è stato messo a dimora a Voghera presso il Capofila.

Per quel che riguarda le analisi dei terreni si è provveduto a prelevare con metodo standard i campioni dai campi del progetto per un totale di n. 15 campioni. Per le analisi l'Università di Pavia si è avvalsa del Laboratorio certificato Vassanelli di Bussolengo (VR).

Sulla base delle analisi condotte si è potuto concludere che:

A **Voghera** i suoli, di natura argillosa-limoso, si presentano con una buona dotazione di sostanza organica e di elementi minerali come azoto, fosforo e potassio. Il tasso di saturazione basica, dato dall'alta capacità di scambio cationico (> 20 meq/100 g) e dal pH alcalino, è elevato. Pertanto possono presentarsi



fenomeni di in solubilizzazione e quindi carenza di potassio nonostante l'alta fertilità potenziale. In questi terreni possono verificarsi carenze di potassio a causa dell'antagonismo da parte del calcio. Si consiglia un ridotto apporto dei concimi fosfatici e una somministrazione dei concimi potassici dilazionata nel tempo. Non si riscontrano controindicazioni per la coltivazione delle piante alimurgiche.





A **Dorno** i terreni presentano una tessitura sabbiosa con bassa capacità di scambio cationico e conseguente rischio di perdita di elementi nutritivi per lisciviazione. La dotazione di elementi minerali e sostanza organica è molto scarsa. Sono richiesti importanti interventi di concimazione organica di fondo per

migliorare la struttura e la dotazione del terreno e somministrazioni minerali contenute ma frequenti durante coltivazione delle specie alimurgiche.



A **Suardi** i terreni, di natura argillosa-limoso, presentano differenti proprietà a seconda dell'attuale utilizzo. Il campo incolto "14 pertiche" è scarsamente dotato di sostanza organica e di fosforo e ha una bassa CSC. È necessaria una buona concimazione organica di fondo per il ripristino delle condizioni ottimali di produzione. Il campo "Orto" ha invece una buona dotazione minerale. È richiesto un aumento della concimazione organica per aumentare la bassa capacità di scambio cationico.

Le condizioni pedologiche sono ideali per la coltivazione delle specie in progetto.



Per quel che riguarda la coltivazione di orticole e cereali antiche, per molte di queste varietà la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia ha prelevato dal proprio deposito i seguenti semi:

- n. 350 semi di zucca 'Bertagnina di Dorno', consegnati alla Coop Mulino di Suardi (codice Banca Semi: A 171 PV, ID 1055)
- n. 50 semi di zucca 'Bertagnina di Dorno' consegnati a Moreno Baggini - Orti Sociali Voghera (codice Banca Semi: A 171 PV, ID 1055)
- n. 50 semi anguria invernale cremonese consegnati a Moreno Baggini - Orti Sociali Voghera codice Banca Semi: A 139 CR, ID 951)
- n. 50 semi zucca 'Bertagnina di Dorno' consegnati a Moreno Baggini - Orti Sociali Voghera (codice Banca Semi: A 3 PV, ID 1057)

Nel corso dell'anno 2019 l'Università di Pavia ha partecipato a diversi eventi, durante i quali ha presenziato con un proprio stand divulgativo e ha presentato le attività svolte nell'ambito del progetto:

- Convegno di presentazione progetto – 16 marzo Orto Botanico Pavia
- Festival delle trasformazioni – 28 settembre Vigevano
- Mostra mercato antiche cultivar 29 settembre – Orto Botanico Pavia
- Autunno Pavese Palazzo Esposizioni 18-21 settembre – Pavia

Inoltre, l'Università di Pavia, con il proprio personale, in questa prima annualità del progetto, ha fornito assistenza tecnica agraria in campo, affiancando i partner di progetto:

Data consulenza in campo	Tutor di campo	Durata della visita
14 maggio 2019	Massimo Perotti	2 ore
6 giugno 2019	Moreno Baggini	2 ore
11 giugno 2019	Stefano Strada	3 ore
2 luglio 2019	Massimo Perotti	2 ore
16 luglio 2019	Stefano Strada	2 ore
1 ottobre 2019	Stefano Strada	4 ore

Durante tali visite sono stati realizzati degli impianti per le piante mangerecce per le specie *Bunias erucago*, *Valeriana officinalis* e *Silene vulgaris*.

Nel 2019, i semi conservati presso la Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia sono stati sottoposti ad adeguati trattamenti di pulizia (per rimuovere le componenti vegetali di scarto) e caratterizzazione (con anche stima del numero di semi per campione) e successivamente a disidratazione al 15% di umidità relativa e congelamento a -18°C, procedimento che consente di prolungarne germinabilità nel tempo. Di seguito si riassume la situazione dei campioni di semi conservati in banca del germoplasma a Pavia al 30.11.2019, in parte già congelati e in parte solo disidratati (per il dato completo si veda allegato A):

Specie	numero semi	n. campioni disidratati (di cui congelati)
Alliaria petiolata (M.Bieb.) Cavara & Grande	606399	11 (7)
Allium ursinum L.	8409	1
Atriplex hortensis L.	162922	4 (3)

Blitum bonus-henricus (L.) Rchb. / Chenopodium bonus - henricus L.	37411	5 (4)
Brassica nigra (L.) W.D.J. Koch.	198038	1
Bunias orientalis L.	6271	1
Capsella bursa-pastoris (L.) Medik.	50256	2
Capsella rubella Reut.	445885	6
Chenopodium album L.	586540	3 (1)
Cichorium intybus L.	5011	1
Crepis capillaris (L.) Wallr.	279928	2
Crepis setosa Haller f.	39095	2 (2)
Diplotaxis eruroides (L.) DC.	134172	1 (1)
Helminthotheca echioides (L.) Holub	10428	2
Hypericum perforatum L.	469472	1
Hypochaeris radicata L.	167194	8 (2)
Lactuca sativa L.		1
Lactuca sativa L. subsp. serriola (L.) Galasso, Banfi, Bartolucci & Ardenghi	104043	4 (4)
Lactuca serriola L.	10350	1 (1)
Malva sylvestris L.	12334	3
Papaver rhoeas L.	6672026	16 (6)
Plantago lanceolata L.	144541	5 (4)
Portulaca oleracea L.	3747423	4 (2)
Rumex acetosa L.	475044	3 (1)
Rumex acetosella L.	2609900	6 (3)
Salvia pratensis L.	10556	1
Silene latifolia Poir.	279	1 (1)

Silene vulgaris (Moench) Garcke	339506	12 (4)
Silybum marianum (L.) Gaertn.	1363	1
Sinapis arvensis L.	79833	3 (1)
Sinapis arvensis L. subsp. arvensis	61883	2
Sonchus asper (L.) Hill	2800	1
Sonchus asper subsp. asper (L.) Hill	2738	1 (1)
Sonchus oleraceum L.	184447	1
Taraxacum sect. Taraxacum F. H. Wigg.	139031	4 (1)
Tragopogon dubius Scop.	908	1
Tragopogon porrifolius L.	6195	4
Urtica dioica L.	47487	1
Valerianella locusta (L.) Laterr.	31366	1 (1)
Vicia hirsuta (L.) Gray	1056	1 (1)

Infine, essendo state riscontrate notevoli problematiche nella germinazione di *Bunias erucago* L. (Landar), durante il 2019 si è deciso di portare avanti una ricerca sperimentale al fine di determinare quali trattamenti siano in grado di migliorare le condizioni di germinazione di questa specie, che presenta percentuali di germinazione oltremodo scarse, e di conseguenza migliorarne la sua coltivazione come ortaggio.

Dalla sperimentazione condotta, si è potuto notare che i problemi di germinabilità sono legati all'unità di dispersione dei semi di questa specie, che è una siliqua indeiscente (vale a dire un frutto secco che a maturità dei semi non si apre spontaneamente per favorirne la dispersione).

I semi estratti manualmente dalle silique hanno mostrato elevati livelli di germinazione. Tuttavia questo trattamento richiede tempi di lavorazione molto lunghi e non è certamente applicabile a grandi quantitativi di sementi. Inoltre si potrebbe anche incorrere nell'accidentale perdita di materiale, in quanto i semi di *B. erucago* sono fragili e se non opportunamente maneggiati possono essere danneggiati.

Scarificando le silique con carta abrasiva in modo da assottigliarne le pareti ha portato ad un significativo miglioramento nella percentuale di semi germinati ed è sicuramente un metodo più facilmente adottabile per le aziende agricole e florovivaistiche. Inoltre, durante la ricerca si è riscontrato che le silique sacrificate seminate su sabbia hanno germinato meglio (circa 66%) rispetto alle condizioni di

laboratorio (intorno al 45%), il che suggerisce che un substrato sabbioso sia un terreno di coltura ottimale. Infatti, in Natura, la specie cresce su terreni aridi e sabbiosi.

Da questa ricerca, nell'aprile 2020, è stato pubblicato un **articolo scientifico**: Canella, Rossi, Mondoni and Guzzon (2020). **Promoting seed germination of *Bunias erucago*, a Mediterranean leafy vegetable**. *Seed Science and Technology*, 48, 2, 189-199. <https://doi.org/10.15258/sst.2020.48.2.06>.

## 5. Partecipazione e cittadinanza attiva

### 5.1 Progettazione partecipata della rete di agricoltura sociale e prima fase di consultazione della comunità

A partire dal I anno di attività è stato avviato un percorso di **progettazione partecipata**, rivolto alla comunità territoriale, in particolar modo alle piccole aziende agricole locali interessate a fare rete, valorizzando ambiente e promuovendo buone pratiche di agricoltura sociale.

A conclusione del convegno di lancio la rete ha espresso alla cittadinanza la volontà di farsi **comunità aperta e pronta ad accogliere proposte** a supporto del progetto e adesioni da parte delle aziende agricole del territorio pavese alla rete di agricoltura sociale.

Tra le proposte pervenute la disponibilità da parte della **Coop sociale Gli Aironi** di mettere a disposizione i propri locali per degustazioni e aperitivi solidali, oltre all'opportunità di aprire un piccolo punto vendita nei pressi dell'area di Dorno.

Altro contributo rilevante la proposta da parte dell'**Ing. Giovanna Gabetta** di mettere a disposizione della rete in comodato d'uso gratuito intestato a Coop. 381 il locale commerciale di sua proprietà, sito in piazza Garibaldi a Voghera.

Obiettivo della proposta offrire alla rete un punto di visibilità per promuovere e vendere i propri prodotti sul territorio vogherese, informare associazioni, gruppi informali, enti locali o funzionali, cittadini attivi sulle tematiche ambientali e sociali portate avanti con il progetto e dare continuità tramite incontri e degustazioni ad un percorso di co-progettazione della rete di agricoltura sociale.



Da **Settembre 2019** il locale è stato adibito a punto informativo della rete, un vero e proprio **HUB della città di Voghera** ([www.hubvoghera.com](http://www.hubvoghera.com)) in cui far confluire eventi, formazione e attraverso una piccola area coworking ospitare liberi professionisti e piccole startup del territorio.



Fin da subito è stata quindi coinvolta l'associazione **Slowfood Oltrepò Pavese** con la quale si è pensato di condividere l'impegno di costruire una **piccola comunità del cibo**. A tal fine è stata valutata dalla rete di partner **la stesura di un codice etico** con lo scopo di creare una rete di relazioni tra imprese agricole, operatori sociali e consumatori attraverso la promozione e vendita di prodotti di agricoltura sociale. Si tratta di un documento ufficiale che esprime gli impegni e le responsabilità etiche nella conduzione degli affari e delle attività assunti dalla Rete di Agricoltura Sociale Pavia. Inoltre, regola **il complesso di diritti e responsabilità che la Rete di Agricoltura Sociale Pavia** assume espressamente nei confronti di coloro con i quali interagisce nello svolgimento della propria attività. L'obiettivo fondamentale è costituito dal perseguimento di positivi risultati economici ed imprenditoriali, al fine di:

1. garantire ai lavoratori soci e dipendenti stabilità occupazionale, reddito e benessere lavorativo;
2. offrire alle aziende agricole ed alle cooperative sociali un nuovo modello di business e di organizzazione aziendale che determini vantaggi per le comunità locali, **nuovi servizi per gli abitanti e nuove opportunità** per la

rete stessa nell'offrire servizi civili in accordo con gli operatori e la rete di protezione sociale.

3. per sostenere economicamente progetti sociali interni al mondo agricolo
4. per avvicinare il consumatore ad un prodotto sano e socialmente utile
5. sostenere la cultura e la prassi della sostenibilità ambientale

Per il I anno le azioni per il coinvolgimento del territorio sono state rivolte principalmente a 2 tipologie di soggetti sul territorio:

- 1) piccoli produttori agricoli
- 2) comunità dei circoli delle ACLI

Attraverso **2 incontri dedicati** in data **14 e 20 Novembre** sono stati coinvolti per l'elaborazione di un modello comune di fruizione dei prodotti agricoli 20 produttori agricoli della zona.

L'occasione di poter usufruire di uno spazio condiviso a canone agevolato nel centro di Voghera e la possibilità di poter sfruttare il periodo natalizio favorevole per la vendita di prodotti eno-gastronomici, ha permesso di sperimentare un paniere condiviso e allargato a **20 piccole aziende agricole locali**.

**1. SAPORI DI VOGHERA**  
Cesto dolci e salati  
Miele Dorsale, Aceto Balsamico Tradizionale, Ricotta di Voghera, Marmellate di frutta, Sali di Umana, Confiture D'arance, Miele Rosso, Marmellate di frutta, Sali di Umana, Confiture D'arance.

**2. SAPORI DI VOGHERA**  
Cesto dolci e salati  
Confiture di prugne, Miele, Sugo cremoso "Ora Sociali", Confiture D'arance, Miele Rosso, Marmellate di frutta, Sali di Umana, Confiture D'arance.

**3. SAPORI DELL'OLTREPO PAVESE**  
Cesto dolci e salati  
Miele Rosso, Confiture D'arance, Marmellate di frutta, Sali di Umana, Confiture D'arance.

**4. SAPORI DELL'OLTREPO PAVESE**  
Cesto dolci e salati  
Miele Rosso, Confiture D'arance, Marmellate di frutta, Sali di Umana, Confiture D'arance.

**5. IL VEGANO**  
Cesto piccolo  
Miele Rosso, Confiture D'arance, Marmellate di frutta, Sali di Umana, Confiture D'arance.

**CESTO EAI DATE**  
Proponiamo soluzioni su misura in base alle preferenze e ai gusti di ciascuno. Siamo felici di farci da la nostra filosofia di una spesa consapevole e di genuinità dei prodotti ai dispendi anche attraverso le confezioni regalo oltre che il segno dei prodotti stessi.

**Map locations:** GHIARÈ DI CORANA, CERVESINA, ROBBECO PAVESE, LANGAVILLA, REDAVALLE, VOGHERA, TORRICELLA VERZATE, RIVANAZZANO TERME, ROCCA SUSELLA, RUINO, VARZI.

**Participating Farms:** Az. agricola Olesza, Marchesi di Voghera di Luzzo Marchese, Saboneda Cuci, Profumo di Giulio di Ma, Az. agricola Saggioli Oni sociali, Azienda Altoppea, Beni di Diana Guerci, Az. agricola Campo Chiarino, Società Agricola Hilsbosca, Caserina Giubbone di N. Finocosa, Az. agricola Loggiani, Ass. Gruppi di Tradizione Bertelleggi Giopina, Mandorlinia La Galaverna, Salaminiato Casa Maci, Parafino Casa Monache, Ca dal Soggeto di Sula Andina.

Attraverso **6 incontri dedicati** tenutesi tra **giugno e luglio 2019** ACLI Pavia ha informato i soci dei circoli sul progetto, raccogliendo ulteriori adesioni e interesse a collaborare, oltre ad un piccolo crowdfunding attraverso l'acquisto dei cesti solidali proposti a Natale.

Purtroppo a causa del periodo di COVID e delle relative restrizioni per l'organizzazione di eventi, nel 2020 e nel 2021 le attività previste legate alla partecipazione alle fiere e all'attivazione di laboratori di partecipazione non hanno potuto avere luogo. Si è cercato attraverso le iniziative sia online che offline del nuovo centro HUB Voghera, avviato con il progetto, di favorire comunque la promozione e diffusione del paniere di prodotti.



L'avvento del COVID ha purtroppo influito molto sulla partecipazione. Diverse iniziative pensate per essere svolte nell'HUB rurale sono state rimandate più volte a causa di lockdown nazionali e locali, restrizioni che non permettevano attività di gruppo, richieste che purtroppo lo spazio non poteva soddisfare a meno di pesanti interventi strutturali. All'allentarsi dell'emergenza sono state organizzate nuovamente delle attività che potessero essere a beneficio della comunità, facendo diventare **HUB Voghera** un **punto di riferimento per servizi di diverso tipo** (co-working, studio registrazione, centri di consulenza tra cui una sede del CSV...), **attività ludico-didattiche** rivolte ad adulti e bambini ed **eventi**. Segue elenco delle principali iniziative promosse da HUB Voghera:



**Serate di cultura del vino e degustazione**, a cura di Paolo Camozzi, Vice Curatore nazionale di Slow Wine.  
**7/21 aprile e 5 maggio 2022**



**Laboratorio creativo per adulti**, a cura di Lentiggini di Ceramica.  
**1 marzo 2022**



**Laboratorio creativo per bambini**, a cura di Lentiggini di Ceramica.  
**1 marzo 2022**



**Corsi e laboratori per adulti e bambini**, **dicembre 2021**





**Inaugurazione punto CSV, servizi di consulenza Enti di terzo settore e volontari**  
**19 ottobre 2021**



**50 sfumature di Pinot Noir, 8/9/10 ottobre 2021**



**OltreAlGusto 2021, 4 venerdì di luglio 2021**

## 5.2 Animazione territoriale, disseminazione ed educazione alimentare

**A - Percorsi di alternanza scuola-lavoro (3/anno) presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale Pollini di Mortara, l'Istituto Calvi e l'Istituto Maserati di Voghera**



Nel corso dello svolgimento dei percorsi gli studenti hanno avuto la possibilità di partecipare alle attività di formazione interne, conoscere l'organizzazione dei servizi e delle attività, conoscere volontari e dipendenti, e valutare anche la possibilità di proseguire la propria attività, al termine dell'inserimento, come volontari.



## B - Laboratori didattici per le scuole elementari e medie (6/anno)

Per il I anno di progetto sono stati organizzati **n. 6 laboratori didattici** in collaborazione con gli istituti di scuola secondaria superiore ed in particolare con Istituto Maserati e Calvi di Voghera . Altri momenti sono stati realizzati presso Istituto Pertini in collaborazione con Slowfood Oltrepò Pavese nel corso dei quali gli alunni si sono avvicinati ai temi e alle pratiche dell'agricoltura sociale e sostenibile sia attraverso attività in campo, sia attraverso formazioni in aula. Il programma è disponibile su <https://www.coltivarevalore.it/educazione-ambientale> Alcuni laboratori, quando è stato possibile, durante la pandemia sono stati organizzati presso i campi coltivati dalla coop 381. Questi laboratori sono stati attivati per studenti di scuola elementare e uno con ragazzi con disagio mentale. Gli studenti coinvolti sono stati in totale 162 comprensivi di tutti gli istituti.



## C - Eventi gastronomici e divulgativi (4/anno) in collaborazione con APOLF, Slowfood Oltrepò Pavese, Locanda Mulino di Suardi- Circolo Acli, ecc.

Da settembre i partner hanno organizzato e preso parte a numerosi eventi e fiere locali all'interno delle quali è stato promosso il progetto, sono state offerte degustazioni dei prodotti coltivati e trasformati e vere e proprie pranzi e cene solidali. Sono state attivate numerose collaborazioni con l'associazione CAFE (Costruire Adesso un Futuro Equo) di Pavia e con il Mercatino della Legalità della città di Corsico che sono diventati hub importanti per la vendita dei prodotti della rete.



**Elenco degli eventi:**

Evento	Luogo	Data
Convegno di lancio del progetto La sostenibilità che include	DSTA-Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente, Sistema Museale d'Ateneo-Orto Botanico Via Sant'Epifanio 14, Pavia	16 Marzo 2019
Laboratorio CSR di Parma 2019 co-proge(azione per azioni di Agricoltura Sociale e Welfare Aziendale	Camera di Commercio di Parma, Via Verdi, 2 - Parma	8 Maggio 2019
Parrocchia San Pio	Mortara	1 settembre 2019
Fiera di Robbio	Robbio	3 settembre 2019
Festa del Ticino Angolo degustazione / somministrazione + tavolo del progetto	Pavia	8-9 settembre 2019
Salviamo e assaggiamo il pianeta...	SEDE Milano WWF e parco antistante, vicino staz Metro Moscova a due passi da Corso Garibaldi	23 settembre 2019
Festival delle Trasformazioni Convegno	Vigevano - Palazzo Merola dalle 15	28 settembre 2019
Mostra mercato	Villa Arconati	6 ottobre 2019



	Lainate	
Mostra Frutti antichi	Castello di Paderna	5-6 ottobre 2019
Serie di webinar CORE-SAVE: Costituzione di una rete regionale per la salvaguardia del germoplasma vegetale tradizionale lombardo	Online	2020
Convegno Resilient	Università di Pavia	27 settembre 2020
Se mi mangi mi conservi	Pavia	27 settembre 2020
Sapori di solidarietà	Locanda Mulino di Suardi	24 ottobre 2020
OltreAlGusto 2021	Voghera	4 venerdì luglio 2021
50 sfumature di Pinot Noir	Voghera	8/9/10 ottobre 2021
1° Festa del Ringraziamento di San Martino	HUB Voghera	11 novembre 2021
Serate di cultura del vino e degustazione	HUB Voghera	7/21 aprile e 5 maggio 2022
visita CREA - ministero	voghera	31 maggio 2022
Convegno CSV	Voghera	8 giugno 2022
Agricoltura sociale	Diocesi Tortona	14 giugno 2022
convegno ENAIP agricoltura sociale	Fortunago	20 luglio 2022
evento su agricoltura e spreco	golferenzo	7 settembre 2022
festa di bressana Bottarone	Bressana Bottarone	27 agosto 2022
horti aperti convegno	Orto Botanico pavia	17 settembre 2022
camera commercio pavia	Pavia	17 settembre 2022
villaggio coldiretti Milano	milano	sabato 1 ottobre 2022

cooperativa  
381

capolf Pavia  
Cooperativa Sociale  
La società per il lavoro, la cultura e il welfare sociale



UNIVERSITÀ  
DI PAVIA



bipart