

#DIVENTANDOAGRICOLTORI

ABC RURALE

Azienda agricola / Esperienze in fattoria

GIORNATA NAZIONALE DELLA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRICOLO E ALIMENTARE
23.05.2024 | LOCANDA DEI PESCATORI | SANT'ARCANGELO DI MAGIONE



CI PRESENTIAMO

DALLA COMUNICAZIONE DIGITALE ALL'OSPITALITÀ RURALE

Nancy e **Michele**, due esperti di marketing (rispettivamente per l'ospitalità e per gli eventi culturali) che partendo da zero decidono di dedicarsi all'attività agricola: ottenere finanziamenti, acquisire competenze, acquistare e ristrutturare un immobile circondato da oltre 13 ettari di terreni tornati ora ad essere produttivi.

ABC rurale propone esperienze in Fattoria nelle campagne a sud di Todi, con un'offerta di tipo agrituristico che si unisce ai corsi legati al mondo digitale, all'arte e ovviamente a tutto ciò che si può imparare con la natura.



La nostra idea di Fattoria didattica...



FRUTTI ANTICHI

Innestate circa 80 varietà iscritte al registro delle specie autoctone ad alto rischio di erosione genetica.



APE LIGUSTICA

La scelta di creare un apiario con regine di razza *Apis mellifera ligustica* certificate dal CREA.



LIVORNESI BIANCHE

Alleviamo questa razza con materiale genetico garantito, grazie a un progetto regionale.

...con un focus sulla biodiversità



ASINO SARDO

Tra le razze in via d'estinzione, quella sarda è sopravvissuta anche grazie al progetto nato in Umbria negli anni '60.



CAPRA FACCIUTA

Abbiamo due esemplari di questa razza caprina caratteristica della Valnerina e quasi scomparsa.



VARIETÀ ANTICHE

Dalla coltivazione di "grani antichi" alla scelta di produrre nell'orto legumi e ortaggi ormai rari.



IL PROGETTO

COME SI PUÒ IMPARARE IL VALORE DELLA BIODIVERSITÀ PARTENDO DALL'ABC...

Non nascondiamo il fatto che **siamo agricoltori in erba** e anche la nostra esperienza in fatto di pratiche agricole è ancora limitata. La passione però non ci manca e abbiamo puntato sull'allevamento di quelle specie e la coltivazione di quelle varietà un tempo utilizzate nel Centro Italia e ora messe da parte perché **considerate non ottimali in termini di resa**. Così abbiamo iniziato sin da subito a sviluppare ceppi da materiale genetico verificato e promuovere attivamente la **valorizzazione** di queste tipologie di prodotti, creando percorsi didattici *ad hoc*.

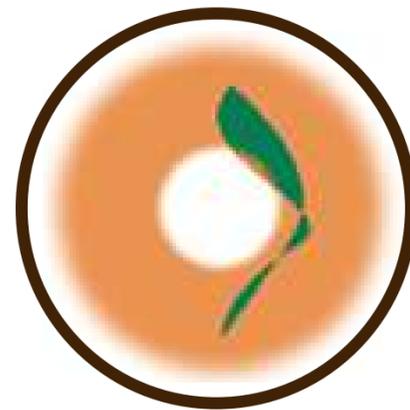
PROGETTI IN PARTNERSHIP

L'IMPORTANZA DI FARE RETE



**Università
degli Studi di Perugia
Facoltà di Agraria**

Progetto di tesi (concluso) sulla realizzazione di un frutteto e di un orto didattico all'interno della nostra azienda.



**3A Parco Tecnologico
Agroalimentare
dell'Umbria**

Fornitura di risorse genetiche animali e vegetali, ma anche condivisione di informazioni e diffusione di valori.



**Istituto Agrario
Ciuffelli-Einaudi
Todi**

Collaborazione per la propagazione di materiale vegetale/animale e scambio di competenze.



**3Bee
naturetech
company**

Abbiamo realizzato un'oasi della biodiversità piantando circa 250 piante nettariifere sui nostri terreni.



...E ADESSO (in sintesi)

Continueremo a promuovere la tutela della biodiversità, aderendo a iniziative come quelle del Parco 3A. C'è inoltre l'intenzione di dar vita a un **progetto di tutela di varietà arboree autoctone a rischio di scomparsa** (*dialogo aperto con il Centro Nazionale Carabinieri Biodiversità di Pieve Santo Stefano*).

Continueremo a proporre **momenti di educazione ambientale** per adulti e bambini, come facciamo già attraverso il progetto di Coldiretti Umbria *"Natura e Cultura"* nonché proponendo esperienze sul tema agli ospiti della nostra Fattoria.

Avvieremo **azioni di comunicazione focalizzate sul tema della difesa della biodiversità**, coinvolgendo partner importanti sia a livello mediatico che aziende del settore.

Cosa offriamo come Fattoria didattica



PERCORSI

Per riscoprire le tradizioni contadine e imparare ciò che insegna la vita di campagna, entrando in contatto con la natura in tutte le sue espressioni.



CUCINA

Coltivando (ortaggi), raccogliendo (erbe spontanee), piantando (frutta), cercando (tartufi, asparagi, funghi)... per poi goderne in tavola, in un ambiente unico.



OSPITALITÀ

Una vacanza dove rilassarsi facendo piccole cose, ascoltando il silenzio, scoprendo odori e sapori, lasciandosi affascinare da saperi senza tempo.



INIZIATIVE SPECIALI

Verranno organizzati corsi di formazione, "digital growth" nella natura, piccoli workshop con esperti... al centro c'è soprattutto il tema della biodiversità.

Senza dimenticare il valore della tradizione



NELLE STANZE

Complementi decisamente singolari, per lo più realizzati in modo artigianale. Oggetti dalla forte valenza simbolica in grado di suscitare emozioni profonde.



NEGLI SPAZI COMUNI

Ogni luogo di ABC rurale testimonia una storia, ovvero ciò che c'era prima; allo stesso modo la modernità non viene nascosta in quanto parte della stessa realtà.



NELLE SCELTE

Ci piace mostrare strumenti ormai non più utilizzati dagli agricoltori o parlare delle pratiche agricole tipiche di piccole realtà con scarsa o nulla meccanizzazione...



NEI PRODOTTI

È già possibile acquistare le nostre produzioni, con una linea che per ora comprende farine (da nostro grano e orzo), miele, tartufi, olio, conserve, ortaggi e frutta fresca...



ABC RURALE

#esperienzeinfattoria

È possibile visitare l'azienda, fare le esperienze che proponiamo, fermarsi a dormire in una delle camere (5 matrimoniali con bagno privato), degustare le nostre produzioni (anche con cene, pic-nic, aperitivi) o magari fare un tuffo nella piscina!



NANCY CERRONI

Social media strategist

Formatrice di professione, ha una grande esperienza nel settore dell'ospitalità. Le piace occuparsi del giardino e soprattutto delle rose antiche. Tra le tante passioni quella di cucinare... come da tradizione! Ha la qualifica di *Cuoca contadina*.



MICHELE BELLUCCI

Giornalista e comunicatore

Da oltre 20 anni scrive di cultura per un quotidiano (*Il Messaggero*), ha organizzato centinaia di eventi culturali, ama insegnare marketing e fare il sommelier. Ha il pallino delle piante e degli animali, che fa sempre conoscere a chi ci visita!

...per saperne di più: www.abcrurale.it

**VOLETE SAPERNE DI PIÙ?
VENITE A TROVARCI!**

**INFO@ABCRURALE.IT
075.9976257**

Raggiungici 

