

#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*.

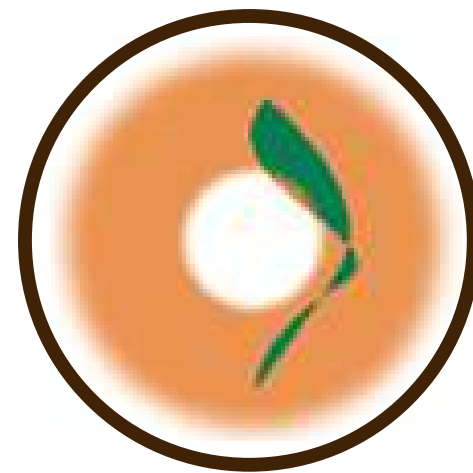
# PROGETTI IN PARTNERSHIP

## 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](http://www.abcrurale.it)**

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

**INFO@ABCRURALE.IT  
075.9976257**

*Raggiungici*

