Il Vento di Conca

Dicembre 2023
Trimestrale - n. 3

Controcanto di Natale

Di Fabio Comunello

Non amo il Natale. Mi infastidiscono le lucine; gli alberi numerosi dei giardini che iniziano ad accendersi da Novembre; i mercatini che vendono frammenti di poesia made in China; il trenino che percorre le strade della città scampanellando. Mi rattrista la bellezza forzata e forzosa, la necessità di essere buoni senza alcuna riserva, buoni perchè ci lasciamo prendere dalla mitezza di un Bambino. Pensare e ricordare i momenti felici passati assieme a parenti che non ci sono più, ma quei momenti non hanno lasciato radici. Bisogna essere felici, a Natale, per una forma condizionata di ubbidienza alla tradizione che ci vorrebbe tutti belli e sani dentro a caldi piumoni sintetici.

Amerei il Natale se riuscissimo ad ammettere che le convenzioni, soprattutto in questo periodo, sono condizionate dall'utilitarismo e dall'individualismo per cui in realtà siamo felici solo se si possiede: c'è una nota marca di auto che ne dispensa a piene mani... c'è una crema per il viso che rende giovane in una settimana. Come non approfittarne!!

Non amo il Natale perchè è il giorno in cui è morto un amico e le luci e le campanelle dei giorni precedenti mi richiamano la sua malattia. Non credo di essere solo a non amare questo tipo di Natale: non lo ama chi vive da solo, chi non sente di avere la forza di continuare a vivere, chi non sa come far finta che il suo sia proprio il pranzo di Natale, chi non tanto lontano vive il disastro della guerra.

Amo il Natale quando mi lascio convincere che ancora il Bene sconfiggerà il male e che le persone miti avranno giustizia.

Noi andiamo avanti... come un trattore

di Chiara Bonan

Prendo come spunto una frase che ho sentito citare spesso qui in Conca: "Secondo le ferree leggi del mercato e della disabilità, Conca d'Oro non potrebbe funzionare. Ma noi siamo ignoranti e andiamo avanti lo stesso. Come un trattore". Chi la pronunciò aveva la determinazione e la necessaria follia di chi è sostenuto da una visione e non si fa travolgere da statistiche e previsioni. Sono passati tanti anni da quando questa frase ha risuonato tra le mura di Conca, ma posso testimoniare che pure io, osservatrice inesperta di questo mondo, ne percepisco ancora gli effetti.

Se sembra impossibile, ma può essere costruttivo per delineare occasioni di crescita e confronto per i ragazzi, allora si può fare ed è lecito sognare.

Qui si lavora insieme e il risultato è una somma di fatiche e soddisfazioni.

Il prodotto che viene venduto, che sia ortaggio o trasformato, piatto gourmet o panificato, riassume in sé tante ore di impegno, competenze, incontri e scontri, risate e pianti, impegno e concentrazione.

Il Natale è il periodo dell'anno in cui si ripete una magia che ripaga e ridà fiducia per la stagione che verrà: tutto l'incanto di questo piccolo mondo incontra il mondo di fuori!

É un momento importantissimo: i progetti di Conca vanno sempre più nella direzione di aprire ai giovani che la frequentano la possibilità di sperimentare autonomie condivise, conquistando un posto dignitoso nel mondo "normale".

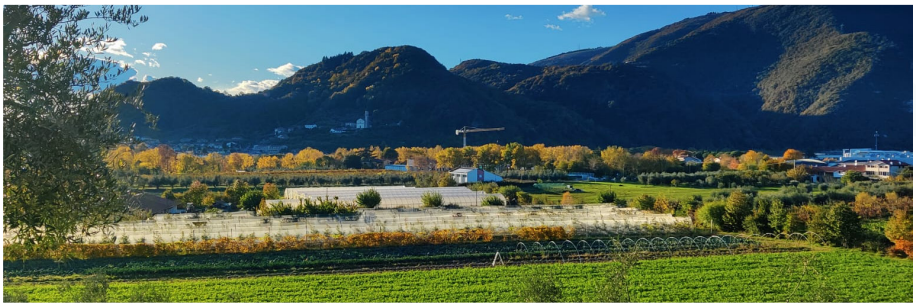
Sono certa che l'affetto di clienti ed amici che scelgono la qualità dei prodotti "Conca d'Oro" sia un riconoscimento importante per loro e per tutti gli operatori che li sostengono, per poter continuare a guardare oltre, immaginandosi un futuro di serenità e autonomia!

Cosa trovi in Conca d'Oro in.... inverno

- **Cavolo cappuccio, cavolfiore bianco, giallo, viola e verde, cavolo nero, broccolo di Bassano, cavolo riccio, broccolo fiolaro, verza bollosa verde e veronese, Bruxelles**
- **Finocchio**
- **Patata kennebec, desiree, Adria**
- **Porro**
- **Radicchio tondo rosso, variegato, precoce, tardivo, rosa, cometa rossa.**

Scopri all'interno le ricette:

Cantucci by Denis
Ricetta espressa di Paolo



Benvenuto inverno: tra riposo e operosità

I caldi colori dell'autunno lasceranno presto il posto alla più fredda luce invernale. Dall'osservatorio privilegiato della Conca d'Oro le stagioni scorrono una dentro l'altra, senza soluzione di continuità: il cambiamento si percepisce lento, con il variare delle temperature e il calare delle ore di luce, e con loro cambieranno piano ritmi, colori e odori!

L'inverno comincia in sordina con l'arrivo di Dicembre, quando ancora ci accompagnano i tepori di un autunno particolarmente mite: si fa sempre più intenso il desiderio di approfittare il più possibile del giorno, per quant'è corto, per poi dedicarsi a lavori invernali, magari al riparo del portico o in laboratorio.

Con l'11 novembre, giorno di San Martino, la stagione agricola si è conclusa ma nel campo nulla finisce, tutto rimane in divenire.

Le olive sono state raccolte: nonostante la siccità e le tempeste 300 litri di ottimo olio riposano in vetro al buio, aspettando d'essere usate per impreziosire le confezioni natalizie o per esaltare i gusti delle pietanze nel ristorante. I frumenti sono stati seminati e le piantine, una volta spuntate, rimarranno timidamente in attesa della buona stagione per esplodere in tutto il loro potenziale. Le piante degli asparagi hanno attraversato rigogliose l'estate e si sono accese di colori intensi prima di cedere al taglio e condensare tutte le energie in profondità, dove il rizoma si prepara a a dare nuovi germogli in primavera. Alcuni appezzamenti sono a riposo, ma è un ozio apparente: i miscugli di erbaio da sovescio continuano ad operare per mantenere intatta la fertilità del terreno. Su altre parcelle sono in pieno rigoglio il porro e le tante varietà, con colori che non ti aspetti, di brassicacee e radicchi, a perdita d'occhio. In questo numero vi proponiamo un approfondimento, tra botanica, storia, curiosità e cucina "di casa" su due protagonisti dell'inverno di Conca d'Oro: il Broccolo di Bassano e il radicchio rosso Tardivo.

Il "broccolo" di Bassano

Le virgolette sono d'obbligo, perché di broccolo, in realtà, non si tratta: quello che noi conosciamo come tale è una Brassica oleracea var. botrytis, come il cavolfiore, mentre per il broccolo si parla di var. italica.

Questo nostro "broccolo" è un ortaggio davvero speciale perché si tratta di un ecotipo locale, coltivato esclusivamente nella zona di Bassano del Grappa, Rosà e Pove, territorio in cui si presenta la giusta combinazione di fattori climatici e ambientali che ne favoriscono lo sviluppo. La sua storia ed evoluzione nel territorio non è chiaramente attestata da documenti ufficiali, ma di sicuro risale a qualche secolo addietro: il tempo necessario affinché i contadini ne selezionassero diverse cultivar, che a a seconda dell'epoca di raccolta distinguono il prodotto in "bonorivo", "media stagione" e "tardivo", occupando un'importante nicchia del mercato locale da novembre fino a marzo dell'anno successivo.

L'ortaggio presenta delle caratteristiche, botaniche e organolettiche, del tutto uniche nel panorama delle brassicace. Le peculiari foglie, larghe e allungate, sono di colore verde, intenso o più chiaro a seconda della cultivar, con un'altezza che si aggira sui 30-40 cm fuori terra in pieno sviluppo.

L'infiorescenza singola, di colore bianco crema o verdino pallido, è medio piccola: dagli 8 cm di diametro dei primi raccolti ai 15 dei tardivi. Oltre all'aspetto, che lo rende chiaramente distinguibile sia dal cavolfiore (bianco, verde, aranciato, o viola), sia dal broccolo (verde e ramoso), il broccolo di Bassano si fa notare per la consistenza tenera e il gusto spiccatamente dolce, che emana sentori meno invasivi in cottura ma si fa apprezzare per la delicatezza e per la sua capacità di essere uno di quei prodotti di cui non si butta niente....

Caratteristiche nutrizionali: contiene calcio, fosforo, potassio, ferro, ricco di antiossidanti, contiene vitamina C,B, B2, PP e A.

Non si butta via niente: dal dire al fare!

Lo sapevate che del broccolo di Bassano non si butta via davvero nulla? Ecco i consigli di Paolo, chef di Conca d'Oro, per sfruttare ogni grammo di quest'ortaggio.

1. Separare in tre parti il broccolo prima della cottura: infiorescenza, parti più morbide delle foglie, parti più resistenti con costa della foglia;
2. Il fiore va tagliato in pezzi e lessato brevemente. Attenzione: usando un pizzico di bicarbonato nell'acqua il colore si mantiene più brillante!
3. La prima parte della foglia può essere sbollentata (2'), cotta al vapore (10') o passata in padella con un filo di olio e aromi e usata come contorno.
4. Il resto della foglia, lessato più a lungo e scolato, può essere frullato per diventare una morbida e delicata crema di contorno, per condire la pasta o come base per un primo piatto invernale, caldo e confortante.

IL RADICCHIO: un viaggio tra coltura e cultura

di Andrea Giubilato

Sembra impossibile per quanto sono diversi, ma tutti i radicchi che d'inverno impreziosiscono i nostri piatti erano in origine delle piante di cicoria selvatica.
Secondo i botanici che si occupano di fitogeografia, la cicoria si può incontrare allo stato spontaneo nell'area geografica euroasiatica e dell'Africa settentrionale. Noi la possiamo riconoscere tra le erbe selvatiche quando camminiamo tra le pietre del sentiero sul Brenta o salendo sul Grappa e fino al perimetro della laguna di Venezia.

È facile riconoscerla tra l'estate e l'inizio dell'autunno quando, portati da rigide canne, al mattino si aprono i fiori. Sono di un colore vivace, tra il blu e l'azzurro. In primavera, chi ha avuto come chef nella cucina di casa la nonna (e non la tv), ancora va a raccoglierla per mescolarla con il tarassaco, il papavero, la crepide, il grespino, la silene... per cuocerla e trasformarla nel mix stagionale delle erbe cotte.
Come sia potuto accadere che da questa pianta di forma aperta con foglie verdi a bordo più o meno seghettato siano comparsi i radicchi è una storia piena di meraviglie e tutta opera di quella diffusa intelligenza di cui erano dotati i vecchi contadini, in questo specifico caso veneti. Gli ortolani di molti secoli fa, a scopo alimentare e attraverso la raccolta del seme delle piante con determinati caratteri (selezionate), hanno fatto esprimere la cicoria in forme esteticamente diverse. Si tratta di uno di quei casi in cui l'uomo ha contribuito ad aumentare la biodiversità, nello specifico la biodiversità coltivata.

Le prime indicazioni di quello che viene chiamato addomesticamento (dall'ambiente selvatico, alla coltivazione in orto) viene dal nome: quando è successo che al posto di cicoria si è passati ad usare la parola radicchio? Pare che sia il Rinascimento il periodo in cui medici, botanici, letterati, commediografi e perfino preti, hanno iniziato a scrivere radicchio al posto di cicoria; in effetti i contadini al tempo non scrivevano.
Ne ricordiamo uno per tutti, il primo prefetto dell'orto botanico di Padova (Luigi Squalermo 1546-1561): "li radicchi si seminano negli orti, la selvatica è quella che nasce in campagna". Oggi sappiamo che il capostipite di tutti i radicchi coltivati è quello di Treviso tardivo, dal quale discenderebbero direttamente il Veronese e il Treviso precoce. Da un incrocio, non documentato, avvenuto tra il 1700 e il 1800 tra il Treviso tardivo e la indivia scarola discendono invece i radicchi di Castelfranco, Chioggia e Lusia.

È probabile che a stimolare la selezione di tutta questa diversità orticola sia stato l'interesse economico del commercio nelle città ad alta densità abitativa, e Venezia ha sicuramente fatto la sua parte. Tant'è che Leandro da Ponte, artista bassanese terzogenito di Jacopo da Bassano, sfornò nel 1582 un dipinto dalla bottega veneziana: si tratta de "Le nozze di Cana", dove in tempi moderni Tiziano Tempesta, studioso del paesaggio presso l'università patavina, scova la prima rappresentazione pittorica di un cespo di radicchio di Treviso tardivo. Il miracolo narrato nel quadro racconta di una buona azione a favore del bene comune... sarebbe giunto il tempo di farne una molto più semplice: far arrivare il dipinto in questione nella galleria del museo civico di Bassano, per studiare a fondo il cespo rossastro. Basterebbe chiederlo in prestito al museo del Louvre. Di sicuro la Conca farebbe la sua parte: porterebbe i propri cespi di Treviso tardivo al museo come test di confronto.

La ricetta ESPRESSA di Paolo

Insalatina di carni bianche con patate al vapore a cubetti, Treviso tardivo crudo e cipolla

Ingredienti (4 pax):
2 Petto di pollo (o tacchino o coniglio)
4 Patate
2 Radicchio di Treviso tardivo
1 Cipolla

Per la vinaigrette:
Olio q.b.
2 cucchiai di Senape
1 Limone

Procedimento:
Scottare la carne alla piastra, tagliarla a listarelle, condire con un po' di sale. Pelare e tagliare le patate a cubetti di circa 2 cm, cucinarle al vapore. Tagliare il radicchio a pezzetti. Tagliare la cipolla finemente.
Mescolare tutti gli ingredienti e condire con una vinaigrette di senape, olio e limone frullati.

SEGUICI SU:
concadoro.fattoriasociale

IL VENTO DI CONCA - DICEMBRE 2023
WWW.CONCADORO.ORG
STAMPATO SU CARTA 100% RICICLATA
REDAZIONE VIA REVOLTELLA BASSA 21, BASSANO DEL GRAPPA
EDITO DA CONCA D'ORO FATTORIA SOCIALE ONLUS
DIRETTRICE RESPONSABILE CHIARA BONAN
STAMPA GRAFICHE BASSO VIA A. DE GASPERI 77 CASSOLA (VI)
REGISTRAZIONE AL TRIB. DI VICENZA N° 3/2023

La Fattoria sociale Conca d'Oro fa parte del circuito delle
FATTORIE DIDATTICHE
REGIONE DEL VENETO
FATTORIE DIDATTICHE

Fatto su misura...

Tutto in Conca è fatto su misura: la misura dei ragazzi che frequentano questo luogo.
La macchina del caffè al bar funziona con le cialde: qualche purista storcerà il naso, ma qui l'obiettivo, pur unico, nasce duplice; non è sufficiente fare un buon caffè, deve essere possibile ottenere quel risultato permettendo all'apprendista di farlo tutto da sé.
Questo è solo un piccolo esempio, il punto è che dietro ogni procedura e ogni allestimento c'è una progettazione accurata e minuziosa, mirata ad un solo obiettivo: permettere ai ragazzi di essere protagonisti.
Nel periodo invernale - e non solo - basta fare capolino nei laboratori per vedere tutto questo in modo chiaro.

Quasi tutte le conserve dolci e salate che si trovano nel mercatino di Natale sono prodotte con ortaggi della Conca d'Oro che vengono trasformati in un laboratorio di fiducia a pochi chilometri dalla fattoria, invasettati e riportati in Conca.
A questo punto entrano in gioco i laboratori, in cui i ragazzi si occupano personalmente, sempre insieme agli operatori, dell'intero processo di confezionamento.
"Ogni procedimento – spiega Teresa, responsabile dei progetti sociali interni alla fattoria Conca d'Oro – è creato come una sequenza di azioni che permette una crescita operativa e relazionale di ognuno all'interno di piccoli o grandi gruppi".
Le squadre, composte da nuclei di ragazzi che si alternano nel corso delle settimane all'interno dei vari contesti della Fattoria, condividono un tempo in cui insieme si lavora per l'obiettivo finale di ottenere una confezione bella e ordinata che racconti il prodotto.
"Il nostro obiettivo – aggiunge Teresa - è quello di valorizzare le abilità di ciascuno praticando anche l'attesa.
Ogni operazione è conseguente all'altra, per cui ognuno deve essere in grado di attendere che il compagno abbia concluso il suo compito per poter fare il proprio, ponendo così l'attenzione anche verso l'altro".
L'attesa si fonde con quella del Natale: un tempo necessario e motivante per arrivare insieme all'obiettivo, crescendo nelle proprie capacità.
Così nasce la caratteristica confezione dei prodotti di Conca: da un foglio di grandi dimensioni vengono calcolate, disegnate e poi ritagliate le coperture che andranno posizionate sul tappo del barattolo e fermate con la rafia.
Quest'ultima operazione a sua volta è suddivisa in compiti più semplici: tagliare, infilare, fare un nodo. "Anche applicare il bollino diritto nel punto giusto del barattolo richiede una competenza specifica – commenta Teresa - e suddividendo le lavorazioni in tanti step successivi ognuno, con fragilità e punti di forza, trova il proprio posto e la propria soddisfazione nell'operosità condivisa".
Questa apparente complicazione dei procedimenti per renderli più semplici e gestibili è fondamentale in un luogo come Conca: la fattoria è una macchina complessa, in cui ogni singolo ingranaggio è fondamentale.
Senza i ragazzi non avrebbe senso di esistere... Per loro questo luogo si pone come un spazio di formazione, teatro di una crescita delle abilità in competenze, sia relazionali che operative.

A Natale... il gusto che non ti aspetti

due parole con Paolo Ferraro, chef di Conca d'Oro

"Nel periodo di dicembre e poi a gennaio – spiega Paolo – utilizzo in cucina le ultime autunnali, come la zucca e il topinambur e tutte le invernali: broccolo, cavolfiore, radicchio"
Il tratto distintivo della cucina di Conca nasce dall'abbinamento tra gli ortaggi di stagione e l'attenta selezione di produttori, possibilmente locali, per formaggi, carni e altri ingredienti. "Il gusto viene sopra tutto – commenta lo chef -. Il prodotto deve parlare e deve stupire senza bisogno di raccontarlo troppo". A stupire è sempre l'esplosione di aromi che sprigiona da ortaggi comuni come radicchio e zucca, sottoposti a processi non comuni, come la marinatura o l'affumicatura.
La cucina di Conca tira fuori il massimo da ogni verdura: gusto, colore e consistenza sono studiati e abbinati per raggiungere l'effetto wow nel piatto.
"Un piatto speciale – conclude Paolo - che caratterizza questo mese e che possiamo definire 'delle feste' sono i Bigoli al baccalà con broccolo di Bassano". Di speciale questa portata ha tutto: dal baccalà, cotto sottovuoto per una notte intera a bassa temperatura per raggiungere la consistenza perfetta, ai bigoli fatti in casa con le farine dei nostri grani e fino al broccolo, rigorosamente di Bassano, che viene usato in tutte le sue parti per dare cremosità e aggiungere il necessario tocco di "Conca" al piatto!

IL RISTORANTE SARÀ CHIUSO DAL 24 DICEMBRE AL 5 GENNAIO 2024 COMPRESI

Consulta il menù aggiornato inquadra il QR code

C'è festa in Conca: il profumo dei grandi lievitati

L'inebriante profumo del panettone in cottura preannuncia l'arrivo delle feste già da Novembre tra i frequentatori della Conca. È il vento che sempre accompagna il lavoro nei campi a spargere la deliziosa buona novella, ricordando a tutti che l'operosità dei mesi più caldi, seguendo il naturale ciclo delle stagioni, si è in parte trasferita al riparo delle quattro mura, ma presto tornerà a pestare erba e raccogliere frutti.

Il segreto del panettone

Dietro un grande lievitato c'è un lavoro lungo 60 ore.
Il cuore e il segreto dell'impasto è il lievito madre, che ci regala alcune delle caratteristiche fondamentali del prodotto: gusto, consistenza e durabilità.
È grazie al suo microbiota che possiamo conservare per tutte le feste e oltre un prodotto sempre soffice. I batteri contenuti nel lievito madre riescono a sfruttare la presenza di zucchero per stimolare la formazione di molecole polimeriche, che trattengono l'acqua, e la produzione di metaboliti, che ritardano la "retrogradazione" dell'amido rallentando il fenomeno responsabile dell'indurimento dei prodotti da forno. Il profumo che caratterizza il panettone prodotto in Conca d'Oro, sia nella versione classica "Milano", sia nella sfiziosa "al cioccolato" è frutto della sapiente combinazione di ingredienti speciali di alta qualità, come i canditi prodotti internamente con agrumi di Sicilia bio e il cioccolato fondente, vaniglia del Madagascar ed eccellente uvetta indiana, ma anche e soprattutto di basi scelte: farina zero, burro veneto freschissimo da centrifuga, tuorlo d'uovo da produttore locale, miele di Asiago e lievito madre proprio, rinfrescato quotidianamente in Conca. Ancora una volta il lievito madre gioca un ruolo fondamentale, regalando sapore, profumi e aromi irripetibili grazie all'intervento dei preziosi lattobacilli, batteri che non trovano spazio nei processi di lievitazione con lievito di birra. Da quest'anno Denis, il fornaio di Conca d'Oro, ha avviato anche una prima piccola produzione di pandori: unici nel loro genere, dato che vengono cotti nel forno a legna sfruttando il calore residuo dopo l'estrazione del pane. La pazienza è fondamentale nella produzione di un grande lievitato: non c'è fretta che tenga, nessuna delle fasi può essere abbreviata e ancora una volta c'è bisogno di una squadra per arrivare al risultato. Quale migliore insegnamento, in un periodo che dovrebbe essere di raccoglimento ma che spesso si vive con frenesia e ansia?

I biscotti di Natale, gusto e tradizione

La tradizione dei biscotti natalizi è antichissima: prima ancora che la festa di Natale fosse legata alla nascita di Gesù Cristo, il 25 dicembre si celebrava il Solstizio d'Inverno, che segnalava la fine del buio invernale e la risalita della luce verso la primavera. Era il momento giusto per conquistarsi i favori degli dei, affinché la nuova stagione di luce fosse feconda di raccolti e di fortune. Per l'occasione venivano preparati dei pani speciali, che con l'avvento del cristianesimo e del Natale si trasformarono nelle varie versioni dei pan dolci che ancor oggi sono al centro di tante tradizioni enogastronomiche locali nel periodo delle feste. Il "pane di Natale" si distingueva da altri dolci perché arricchito da ingredienti preziosi, spesso importati dall'oriente: irraggiungibili per le famiglie più povere, che potevano permettersi solo piccole porzioni, preparate in casa, della tanto desiderata leccornia. Proprio così nacque il biscotto di Natale: semplice, profumato, da fare in casa o acquistare in panetteria, da offrire agli ospiti o portare in regalo per le feste. Per Natale nel forno di Conca d'Oro si impastano i bis-cotti per eccellenza, i cantucci, ma anche i classici frollini e i veneti zaeti: il lavoro è eseguito nell'arco dei due intensi mesi che precedono le festività con concentrazione e competenza da 14 ragazzi, che si alternano sul banco nelle operazioni più congeniali alle loro capacità sotto la guida esperta di Denis e degli altri operatori.

Ricetta dei cantucci

by Denis - fornaio di Conca

Ingredienti
500 grammi di farina 1
5 grammi cremor tartaro
300 grammi di zucchero
300 grammi di mandorle intere
150 grammi di burro
4 uova intere
2 grammi di sale

Procedimento
Impastare bene farina, cremor tartaro, zucchero, mandorle e burro. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati aggiungere le uova intere, una alla volta, e il sale. Una volta che l'impasto diventa modellabile, creare dei filoni di 30 cm per circa 2 cm di diametro e disporli spaziati su una leccarda da forno. Riporre in frigo per 2-3 ore.
Estrarre dal frigo e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Sfornare, lasciar raffreddare qualche minuto, quindi tagliare con un coltello a losanghe da 1,5 cm.
Riposizionare i biscotti sulla teglia e ripassare in forno a 70°C per 15 minuti.

Benvenuti nella Bottega di Natale: un dono per un mondo migliore

Un proverbio africano dice che per educare un bambino serve un intero villaggio. É sicuramente una riduzione ai minimi, ma per preparare anche solo uno dei prodotti del nostro showroom (o bottega, per i più intimi), c'è veramente bisogno di tutta Conca d'Oro.
C'è chi durante l'anno raccoglie le materie prime, c'è chi le incassetta pronte per le cucine, e c'è chi poi se ne prende cura durante l'anno, etichettandole, ordinandole, per infine presentarle al meglio al momento della vendita.
C'è questa piacevole sensazione quando si entra nella Bottega di Natale, di essere come circondati da prodotti ancora un po' "viventi". Un po' perché la maggior parte delle verdure, della frutta o del grano, sono passati per le nostre mani durante l'anno: dalla raccolta, alla cucina, alla vendita e poi magari nei vasetti, per durare a lungo.
E poi perché abbiamo 4 stagioni riassunte in uno scaffale:

dal broccolo di Bassano, quando è freddo, alle fragole e gli asparagi, quando la stagione cambia, la frutta e il pomodoro estivo, per finire poi con le mele, le pere e l'olio dell'autunno.
Anche le stesse cassette in legno dicono molto! I colleghi dei laboratori non fanno in tempo a smaltire la "sbornia" delle feste, che sono già li ad incollare, pirografare e stoccare centinaia di manufatti finiti ogni settimana.
Ma Conca non è solo "prodotto", ma anche relazione. Relazione con chi ci aiuta a rendere il prodotto migliore, consulenti, laboratori e altre cucine. E relazione anche con chi prepara prodotti d'eccellenza e condivide con noi finalità altruistiche e sostenibili. Come le associazioni che abbiamo scelto di supportare: Un Filo Che Unisce, Women for Freedom e il Centro Diurno Le Cherubine, che ci forniscono oggetti di artigianato di altissima qualità, impreziositi da storie di riscatto e inclusione sociale.
C'è poi chi produce pasta, cereali, legumi e farine importanti, che in un cesto regalo non possono mancare perché aggiungono la "concretezza" che non deve mai mancare, perché il dono prima di tutto deve essere utile. Per questo abbiamo scelto aziende come Il Cerreto, Mulino Terre Vive o la Cooperativa Sociale Caresà, che ci forniscono polenta, lenticchie e pasta di grani antichi che costituiscono la base dei nostri cesti.
Siamo consapevoli che Natale è anche un po' "dolcezza", e allora perché dovremmo negarci un torrone siciliano o una cioccolata

peruviana da commercio Bio-Equo-Solidale? O vini e birra che rispettano e recuperano territori ricchi di storia? Birrificio 32, La Costiera e l'Azienda Agricola Mondragon sono i nostri riferimenti in questo campo.
Nei prodotti che scegliamo c'è sempre un fil rouge che unisce aziende, persone ed intenti per "lasciare il mondo migliore di come l'abbiamo trovato". È bello pensare che un cesto di Conca esprima anche questo, come un contenitore di "sostenibilità positiva", creato a più mani.

Da tutti noi un sincero augurio di Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

Bottega di Natale:

Dal 2 al 23 dicembre
dalle 9:00 alle 19:00
Chiuso i festivi