Il Vento di Conca

Marzo 2024
Trimestrale - n. 4

Dentro e fuori di Conca...

Il progetto Conca d'Oro nasce nei primi anni 2000 per volontà della Fondazione Pirani Cremona, ma la Fattoria non è sempre stata com'è adesso: in principio l'agricoltura non c'era proprio, così come tutte le attività connesse di laboratori, bottega, ristorante e forno. Ad oggi in Conca d'Oro convivono diverse realtà operose, tutte rivolte al progetto sociale creato ed evolutosi intorno all'idea, germinata nel tempo, di scardinare il concetto di persona disabile come utente bisognoso.
Ognuna di queste attività coinvolge i ragazzi e si rivolge all'esterno, creando un ponte tra il "dentro" e il "fuori". Ne abbiamo parlato con il **Presidente, Fabio Comunello**.

Quando è nata l'esigenza di creare delle occasioni di scambio tra l'interno di Conca e il mondo "al di fuori"?
Tutto è nato da un ombrellone con un tavolino fuori da una serra, dove gli operatori vendevano i prodotti agricoli direttamente ai passanti: quel primo piccolo passo ci ha cambiato completamente e da allora l'apertura al territorio è diventata una legge fondamentale della Cooperativa. Ci siamo resi conto di quanto questo scambio fosse importante e tutt'ora l'idea di cambiare il gergo comune con cui si parla di disabilità è al centro dei nostri pensieri. Dal punto di vista burocratico i nostri ragazzi sono gli utenti, mentre per noi gli utenti veri sono i clienti che vengono per acquistare prodotti e servizi.
Nel tempo abbiamo sfumato sempre più l'immagine di Conca come posto per disabili, diventando una risorsa per il territorio.

Cosa vi ha guidato in questa trasformazione?
Quattro principi fondanti: la professionalità, che ci permette di dare qualità ai prodotti; l'etica, per cui chi vive e lavora qui ha la garanzia del rispetto dei propri diritti ed è impegnato in un contesto operoso che identifica come luogo di lavoro; la bellezza: i ragazzi vengono educati ad apprezzarla, perché aiuta a vivere meglio. Anche questa è una piccola rivoluzione culturale: scardinando l'idea che il mondo della disabilità non noti la bellezza, miglioriamo allo stesso tempo la qualità dei prodotti e il benessere dei ragazzi.
Un visitatore ci ha paragonato agli antichi monasteri, che si erano dati il compito di trasmettere i vecchi testi perché non andassero dimenticati, permettendo così di migliorare il futuro. Io ritengo Conca un luogo post moderno, dove si coltiva la mitezza recuperando un valore che nel mondo esterno è bollato come debolezza.

Come si concilia la produttività con le necessità di formazione e crescita dei ragazzi?
È un doppio binario: facciamo attenzione all'economia di gestione, mai dimenticando che ogni attività deve avere una funzione per i ragazzi. Niente si fa per occupare il tempo: tutti i prodotti e i servizi hanno una funzione reale e non c'è motivazione migliore!

Qual è il rapporto dei ragazzi con il mondo esterno che filtra in Conca?
Attraverso le loro attività quotidiane i ragazzi hanno contatti continui con l'esterno: il risultato lo vediamo nei commenti dei clienti, che ci spiegano come qui siano riusciti a superare l'innato timore verso la disabilità, e nell'accoglienza riservata ai tanti tirocinanti e studenti delle scuole di ogni ordine e grado, che condividono con il gruppo giornate, settimane o mesi di operosità e ne escono arricchiti.

La Conca di oggi corrisponde al progetto che vi eravate immaginati?
No! Era una comunità, ed è diventata una prospettiva, un sogno.
Quando entro qui al mattino, faccio un giro e penso sempre che se fosse qui Eraldo (il fondatore NdR) ne sarebbe felice.

Suolo - agricoltura - meteo

Il suolo è una risorsa non rinnovabile: 1 cm di suolo impiega dai 100 ai 1000 anni per formarsi, ma bastano pochi giorni perché possa essere eroso dall'acqua. L'agricoltura ha una responsabilità importante nel consumo di suolo a livello globale, ma le tecniche utilizzate per la coltivazione possono fare una grande differenza.

Tra gli obiettivi dell'agricoltura biologica figura infatti l'impegno ad usare le risorse in modo responsabile, preservando la fertilità del suolo.

Molte delle pratiche agronomiche di Conca d'Oro si muovono in questo solco: evitare lavorazioni profonde che alterino la struttura del suolo, per esempio, ma anche prevedere nella programmazione delle colture dei cicli di copertura con erbai da sovescio.
Di fronte ad eventi piovosi importanti, un terreno ben strutturato e protetto da una copertura sarà più protetto da fenomeni di erosione.
Ed ecco entrare in gioco le variabili meteorologiche, che giocano un ruolo fondamentale nell'utilizzo a scopo agricolo del suolo: la lavorabilità della terra, la germinazione dei semi, lo sviluppo delle piante, la fioritura e la maturazione dei frutti, lo sviluppo di malattie fungine e i cicli dei parassiti dipendono strettamente da temperatura, precipitazioni, umidità, vento e radiazione solare...

Da sempre l'agricoltore "guarda il cielo", tiene traccia dei fenomeni atmosferici e prende le sue decisioni in base al tempo. L'intensificarsi negli ultimi anni di fenomeni estremi in termini di lunghi periodi siccitosi, eventi piovosi intensi ma sporadici, andamento anomalo delle temperature ha reso però necessario aggiungere l'utilizzo di strumenti di precisione alle pur sempre necessarie osservazioni empiriche.

Grazie ad una collaborazione con Landlab Innovazione & ricerca in agricoltura è stata di recente installata in una delle parcelle coltivate da Conca d'Oro una centralina meteo che rileva in continuo i principali parametri climatici. La Fattoria Conca d'Oro è entrata a far parte del gruppo di aziende coinvolte da Landlab nel progetto di ricerca Zenon, che studia l'evoluzione della salute del suolo per migliorarla.

I dati raccolti dalla centralina meteo collocata nel bassanese verranno analizzati per cinque anni, per verificare che le scelte agronomiche operate rimangano in sintonia con la salute del suolo, migliorandola nel tempo per permetterci sempre di offrirvi prodotti di eccellente qualità rispettosi dell'ambiente!

LAVORI NELL'ORTO	TRAPIANTI (IN PIENO CAMPO)	SEMINE	RACCOLTA
MARZO *copertura con tessuto non tessuto	Bieta, cipolla, scalogno, sedano, finocchio, catalogna, spinacio, prezzemolo, zucchino/ lattuga/ cappuccio/ prezzemolo (tnt*)	Carota, fagiolino	//
APRILE *copertura con tessuto non tessuto	Lattuga, cappuccio, radicchio Chioggia, anguria/ melone/ cetriolo (tnt*), basilico, zucchino	Fagiolino	Lattuga, bieta, cappuccio, spinacio
MAGGIO	Basilico, lattuga, radicchio Chioggia, anguria, melone, melanzana, peperone, peperoncino, cetriolo, pomodoro, zucchine, zucca	Fagiolo, fagiolino, carota	LAttuga, bieta, sedano, finocchio, catalogna, zucchino, basilico

Fattorie didattiche in Conca d'Oro: un mondo da scoprire

La Fattoria Sociale Conca d'Oro onlus è anche Fattoria Didattica e propone, dal 1 aprile al 31 ottobre 2024, due percorsi didattico sensoriali per gruppi classe, famiglie e centri estivi.

Entrambi sono progettati per coinvolgere tutti i sensi, stimolando la curiosità dei partecipanti e dando loro l'occasione di sperimentare con mano, portando a casa i frutti del proprio lavoro.
"Dal cereale al pane" è guidato da Denis, fornaio di Conca. Seguendo il percorso della nascita dal pane, l'itinerario parte dalle caratteristiche della pianta di frumento, descrive le procedure di molitura per ottenere le diverse farine e si conclude con un approfondimento della tecnica dell'impasto con acqua, lievito e sale.
A fine mattinata i partecipanti potranno impastare e poi assaggiare le pagnotte cotte nel forno a legna di Conca.

"L'ape e i suoi prodotti" è guidato da Mauro, che accompagna il gruppo a conoscere i prodotti dell'alveare e il ruolo degli impollinatori all'interno dell'agroecosistema, attraverso un percorso formativo che parte dall'osservazione dell'ambiente naturale e dei suoi ritmi, per arrivare ad un approccio sensoriale e operativo alla scoperta di polline, miele, propoli e cera.

Le attività sono disponibili per gruppi composti da un minimo di 20 ad un massimo di 40 persone e sono gratuite per persone con disabilità. Ciascun percorso si svolge nell'arco di tre ore, dalle 9 alle 12, nei giorni di mercoledì, giovedì e venerdì. La prenotazione è obbligatoria: per informazioni e per riservare una mattinata, scrivere a:
fattoriadidattica@concadoro.org

Un libro un calice: la letteratura in Conca

Con la primavera arriva in Conca una stimolante novità per gli amanti della lettura! Giovedì 21 marzo 2024 parte la rassegna "Un libro, un calice": quattro appuntamenti speciali con altrettanti autori, che presenteranno le loro pubblicazioni accompagnati da un aperitivo con assaggi, curato dal Ristorante di Conca d'Oro e ispirato al libro protagonista della serata.
L'evento è organizzato in collaborazione con Piero Rocchi, co-fondatore dell'associazione culturale Librai in Corso ed ex libraio indipendente di lunga data.
"Mi piace molto il progetto Conca d'Oro – spiega Rocchi – e in particolar modo l'attenzione alla qualità di prodotti e servizi: un luogo che risponde perfettamente alla mia ricerca di portare libri di qualità al di fuori dei tradizionali spazi deputati, come librerie e biblioteche".
Durante le serate, Rocchi condurrà il pubblico e gli autori in un dialogo aperto alla scoperta dei libri in cartellone.
La brianzola Alessia Figini aprirà la rassegna con il suo "Sono venuta a prenderti", un libro scritto con cura, delicatezza ed ironia, in cui la protagonista compie un viaggio nella memoria per far luce sul suo passato.
Il 28 marzo sarà protagonista Loris Giuriatti, con "La tormenta di San Giovanni", in cui racconta la montagna e la grande Storia del Novecento insegnando l'importanza di spingere lo sguardo al di là delle apparenze, anche in mezzo ad una tormenta.
Il 4 aprile sarà la volta del saggista Alessandro Marzo Magno, che presenterà "Casanova", una biografia di Giacomo Casanova tra teatro, spionaggio, massoneria e magia.
Ultimo appuntamento il 22 aprile, data in cui il giallista Paolo Roversi parlerà del suo "L'ombra della solitudine", un noir metropolitano ambientato a Milano, dalla trama avvincente, denso di atmosfera e ricco di colpi di scena .
Gli aperitivi letterari inizieranno alle 18.30: per motivi organizzativi è consigliata la prenotazione al numero 347 712 0215 o via mail a:
risto@concadoro.org.
Ingresso 10€.

La sicurezza: sul lavoro e nella vita

La sicurezza sul lavoro è un tema che sta molto a cuore a Conca d'Oro, che ha accolto con entusiasmo la proposta di Irecoop Veneto con il progetto Safe4all.

Nello scorso mese di settembre Alessandro Mason, esperto formatore in ambito di sicurezza, ha tenuto una formazione che ha coinvolto i ragazzi con disabilità che frequentano la Fattoria Sociale. Sotto la sua guida i partecipanti hanno ripassato le regole per affrontare in sicurezza molti aspetti della vita operativa in Fattoria.

I ragazzi in Conca d'Oro si muovono tra cucina, forno, bottega, ristorante, laboratori e campi: tante location diverse che offrono altrettante opportunità di confrontarsi e imparare a gestire in sicurezza situazioni che possono presentarsi anche nella vita di tutti i giorni.
Mason ha mostrato loro, tra l'altro, come impugnare e usare nella corretta posizione utensili agricoli ma anche di cucina; ha mostrato e fatto sperimentare le posture più corrette da tenere in campo e in laboratorio per non incorrere in infortuni e affaticarsi meno.
I giovani studenti hanno avuto modo di capire i rischi legati a dispositivi elettrici e prese di corrente, cimentandosi anche, alla fine del corso, in un esame scritto per verificare quanto appreso. Il percorso si è concluso il 7 febbraio con il convegno "La formazione inclusiva sulla salute e sicurezza per i lavoratori con disabilità" al Piccolo Teatro di Padova, dove alcuni dei nostri ragazzi hanno portato la loro testimonianza, raccontando al pubblico in sala come si possano applicare alla loro esperienza quotidiana gli insegnamenti appresi durante la formazione.

"Per noi tutti – ha commentato Teresa, responsabile dei progetti sociali di Conca d'Oro - è stata una grande occasione di crescita, a cui i ragazzi hanno risposto con l'attenzione e la serietà richieste durante un corso di formazione".

Positivo anche il commento di Irecoop Veneto, che ha ringraziato pubblicamente Conca d'Oro per aver dimostrato quanto la formazione inclusiva contribuisca alla promozione di comportamenti sicuri non solo al lavoro ma in tutti gli ambiti della vita.

CONSULTA IL MENÙ AGGIORNATO INQUADRA IL QR CODE

Le creazioni gastronomiche di Conca d'Oro saranno pubblicate all'interno di un libro di ricette italo-americane sul radicchio tardivo. Venute a trovarci da Portland per l'occasione, la fotografa Shawn Linehan (in foto con Paolo), la professoressa Lane Selman dalla Oregon State University e la scrittrice Margarett Waterbury sono rimaste colpite dall'attenzione alla completezza nutrizionale dei piatti, dalla complessità e dalla ricerca nascosta dietro ogni pietanza e dalla particolarità delle proposte, di cui hanno avuto modo di seguire la preparazione prima dell'assaggio.

IL VENTO DI CONCA - MARZO 2024

WWW.CONCADORO.ORG

STAMPATO SU CARTA 100% RICICLATA

REDAZIONE VIA RIVOLTELLA BASSA 20, 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

Torna la Pasquetta in Conca

C'è un giorno all'anno in cui Conca si trasforma in una grande festa all'aperto: è la Pasquetta, che quest'anno coincide con il 1° di aprile.

Musica dal vivo, buon cibo e libertà di godere dello sbocciare della primavera immersi nella natura e a pochi passi dal Brenta: questi gli ingredienti di un appuntamento che da oltre un decennio è un punto di riferimento per la classica gita fuori porta nel bassanese.

Conca aprirà le porte al pubblico dalle 10 del mattino con l'avvio degli stand gastronomici, organizzati in collaborazione con Trattoria da Doro, che proporrà il classico risotto italiano; i ragazzi di Al Querto che prepareranno il tacos, street food messicano per eccellenza, e la trattoria Nuovo Borgo che delizierà gli amanti della carne con trippa e polpette al sugo.
Non mancherà la tradizionale pizza di Conca, l'immancabile birra -per il 2024 l'artigianale bavarese Maxlrainer e l'irlandese Guinness-, vino e acqua.

L'ingresso è libero e aperto a tutti: per chi lo vorrà saranno messi a disposizione panche e tavoli, mentre nelle aree verdi nei pressi degli ingressi sud e ovest sarà possibile optare per il classico picnic.

Dalle 14.30 via alle danze con due band che si esibiranno dal vivo: si alterneranno sul palco il jazz puro di Latypa e il funk-boogie-soul-glam di Alex Fernet. Musica fino a sera assicurata con i dj set di Paul Older e Caldera Republic; anche quest'anno la direzione artistica è stata affidata al dj bassanese Leslie Lello.

L'intera manifestazione è all'insegna del rispetto dell'ambiente: Conca invita dunque a raggiungere l'area della festa a piedi o in bicicletta e consiglia a chi arriva da più lontano di lasciare l'auto nei parcheggi del vicino centro commerciale Ok e del Biz Store, usando per quanto possibile la formula del car sharing.

Jazz in Conca: è rassegna!

A volte un'idea nata in sordina supera le aspettative dei suoi artefici, scavalca i contorni imposti dallo status di esperimento e diventa inarrestabile, ritagliandosi uno spazio stabile: sta succedendo agli appuntamenti di Jazz in Conca, che in pochi mesi hanno raccolto l'acceso interesse dei musicisti e il convinto plauso del pubblico, meritandosi lo status di rassegna.
Conca d'Oro è ora orgogliosa di presentare un cartellone con appuntamenti mensili di altissimo livello: da marzo a luglio 2024 sul palco del ristorante si esibiranno talenti locali che hanno già avuto modo di farsi apprezzare oltre i confini italiani.

La rassegna nasce da un'idea dello staff del ristorante e vanta un Direttore artistico d'eccezione: Lino Brotto, chitarrista jazz di fama internazionale. Ha suonato nelle rassegne jazz più prestigiose d'Europa e negli Stati Uniti e collaborato con una lunga lista di esponenti di primo piano della scena jazzistica internazionale. Formatosi tra Italia e Usa, attualmente è docente di chitarra jazz al conservatorio Nicolini di Piacenza e al liceo musicale di Belluno. Con l'hot jazz degli Almaswing ha aperto gli eventi di Jazz in Conca lo scorso 13 ottobre.
"Mi sono ammalato di jazz e devo ancora guarire" esordisce Brotto. "Dalla fine degli anni '80 e fino al 2007 Bassano è stata un punto di riferimento del jazz. Da allora è rimasto un vuoto da colmare, ed è dalla necessità di musicisti e pubblico di ritrovare uno spazio d'ascolto che nasce Jazz in Conca". Una volta al mese il Ristorante di Conca diventa teatro: prima dei concerti, si mette a disposizione nella sua veste "normale" con un menù a base di prodotti dell'orto, durante le esibizioni il locale si trasforma e diventa palcoscenico.
"L'intenzione – specifica Brotto – era quella di chiamare musicisti del territorio già apprezzati a livello internazionale, ma l'eco dell'entusiasmo generato dalla nostra iniziativa è già arrivato oltreconfine, Conca jazz non è già più un fenomeno solo locale e sto ricevendo richieste di partecipazione anche dall'estero!".
Identico riscontro anche tra il pubblico, sempre da tutto esaurito: finalmente gli appassionati di jazz del bassanese e oltre hanno trovato un punto di ritrovo, dove apprezzare musica live in un contesto unico e speciale!

LIVE Conca Jazz LIVE LIVE LIVE LIVE

15 Marzo — XY Quartet
Saverio Tasca vibrafono - Nicola Fazzini sassofono
Alessandro Fedrigo basso - Luca Colussi batteria

26 Aprile — MARGHERITA FAVA quartet ft. Valentina Fin
Margherita Fava pianoforte - Valentina Fin voce
Marco Vavassori basso - Enrico Smiderle batteria
In collaborazione con OFFICINA CALLIGRAFICA

31 Maggio — MONK's PROJECT
Alberto Vianello sax - Lino Brotto chitarra
Marco Vavassori basso - Paride Cecilin batteria

14 Giugno — GIANLUCA CAROLLO Trio

19 luglio — The COLE PORTER SongBook
Rita Bincoletto voce - Pasquale Schiavulli pianoforte e arrangiamenti - Filippo Tantino contrabbasso - Tim Smethurst batteria

RISTORANTE:
Tutti i giorni dalle 12:00/14:00
Venerdì e Sabato anche 19:00/21:00
Domenica sera CHIUSO
Tel. 347 7120215

"L'intelligenza comincia dalle mani": le bomboniere di Conca

Il laboratorio di Conca d'Oro è sempre aperto! Dopo la grande festa del Natale, i ragazzi si sono messi all'opera con tutte le lavorazioni artigianali che servono per preparare delle bomboniere uniche e realizzate con amore per tutte le vostre cerimonie.

Il prodotto è sempre personalizzato e si adatta a battesimi, comunioni, cresime, matrimoni e lauree: il cliente sceglie la confezione e il formato che preferisce, e seleziona gli articoli da un catalogo di trasformati da ortaggi freschissimi, prodotti da forno e confetture di Conca d'Oro, aggiungendo a piacere confetti a tema.

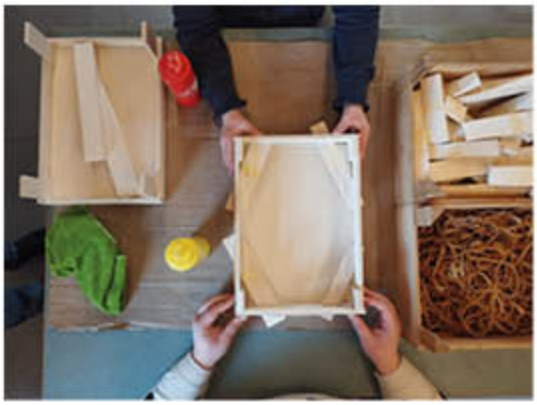
Le soluzioni più semplici prevedono il confezionamento di un solo prodotto all'interno di un **sacchettino di cellophane** chiuso con un nastrino in rafia colorato o in tinta neutra.

I cestini in juta hanno spazio per due vasetti: sono fatti a mano riciclando i sacchi della torrefazione, ecologici resistenti e riutilizzabili.

Le valigette in cartone color avana sono disponibili in tre misure, per uno, due o tre vasetti e vengono decorate con un nastrino in cotone.

Le cassettine di legno sono assemblate completamente a mano e sono disponibili nelle versioni piccola, media e grande: possono contenere vasetti, ma anche bottiglie di vino, passata di pomodoro, succo di mela e sacchetti di biscotti o schiacciatine salate. A tutte le confezioni è possibile aggiungere i confetti, racchiusi in un velo di tulle e personalizzati con un nastrino colorato e un cartoncino scritto a mano.

Se vuoi venire a curiosare e scegliere la tua bomboniera perfetta, ti aspettiamo in bottega il Martedì e il Venerdì dalle 9



alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.
Per informazioni chiama il 370 3434348 (solo mattina).

Consulta il listino aggiornato bomboniere Conca d'Oro 2024

Sacchettino in cellophane

Cestini in juta

Valigetta in cartone

Cassettina in legno

Uno scatto dall'intervista di Fabio Comunello per TGagricoltura in onda a metà marzo su TVA/Telechiara. Il servizio completo su: rb.gy/2m1vy1 Puntata del 16 marzo

ORARI BOTTEGA:

Martedì: 9-12:00/15:30-19:00
Mercoledì: Villa Angarano S. Giuseppe 8:30-12:30
Giovedì: Via Verci 8-12:30
Venerdì 9-12:30/15:30-19:00
Sabato 9-12:30/15:30-18:00

SEGUICI SU:
concadoro.fattoriasociale