

SABATO 19 MAGGIO 2018 - BICI & BIO al Lazzaretto Soc. Agr. "La Folaga Rossa" e Az. Albano Moscardo

Ripropiniamo questa piacevole e facile cicloescursione, che nel 2017 ha avuto un largo consenso, attraverso ciclabili e strade a basso traffico veicolare per fare visita alla Società Agricola "La Folaga Rossa" tel. 3474426582 – www.folaga.it, che da 3 anni coltiva i terreni, siti nelle vicinanze del Lazzaretto - Parco dell'Adige Sud, di proprietà dell'Azienda di Albano Moscardo - Via Lazzaretto, 98 web site: www.noieilcavallo.org

Albano Moscardo - Breve storia, legami con il territorio:

Nel 1988 rileva l'Azienda dal padre e da subito ha lavorato e coltivato con il metodo dell'agricoltura biodinamica con produzione di frutta, foraggi e cereali che vengono trasformati in farina. Nel 1991 sono stati inseriti in azienda i cavalli da tiro per compiere alcune lavorazioni.

Circuiti/reti di appartenenza:

Successivamente fonda l'Associazione e relativa rivista "Noi e il Cavallo", gruppo di ricerca e sviluppo che si occupa di trazione animale e più precisamente: Raccoglie le esperienze di chi desidera lavorare la terra con l'aiuto degli animali da lavoro - Dal 2010, sviluppa con "Equi-Idea", nuovi macchinari, moderni e tecnologicamente al passo con i tempi per aiutare l'uomo e l'animale a collaborare ancora nella vita attiva del lavoro agricolo - Organizza corsi di formazione pratica per non perdere questa importante cultura che ci ha accompagnato fino a qualche decennio fa - Cerca di valorizzare l'importanza dell'approccio uomo-animale per un diverso rapporto di rispetto e fiducia reciproci.

Albano, è oggi uno dei più esperti produttori Italiani di attrezzature agricole a trazione animale. Alle ore 11 sui campi della "Folaga" vi sarà una dimostrazione di lavori agricoli con i cavalli e le attrezzature costruite da Albano – Prima potremo intrattenerci con lui per una piacevole chiacchierata.



La Folaga Rossa – terra di libertà, cibo genuino, relazioni

Il progetto Folaga Rossa inizia nel 2014, quando gli amici del gruppo di acquisto solidale affittano due ettari di terra nel Parco dell'Adige, vicino al Lazzaretto, per realizzare un orto collettivo. Andrea e Diego si appassionano al lavoro agricolo tanto da decidere di dedicarsene a tempo pieno. Silvia collabora, occupandosi di burocrazia, comunicazione e mercati. Oggi la Folaga è una società agricola che produce e vende direttamente ortaggi ecologici. Gli orari della vendita diretta sono: sabato dalle 9 alle 12 e mercoledì dalle 16 alle 19.

Orticoltura ecologica

L'azienda sperimenta un modo di vivere e lavorare a basso impatto ambientale. Coltiva seguendo i principi dell'agroecologia, tecnica agricola che consente di coltivare nel rispetto della biodiversità, della salute e delle risorse del pianeta. Si basa sull'adattamento e

sull'osservazione del territorio. L'agroecologia coltiva varietà per mantenere la fertilità dei terreni e usa forme di difesa naturali da insetti e parassiti. Alla Folaga viene prodotto cibo che chiamiamo "ecologico" in quanto sano, locale e stagionale. E' sano, perchè non contiene sostanze tossiche e pesticidi. E' locale, perchè venduto nei quartieri limitrofi alla zona di coltivazione. E' stagionale, perchè maturato sulle piante e raccolto fresco poco prima dei mercati.

Relazioni

La Folaga lavora per costruire una comunità locale che autodetermina le proprie scelte alimentari. Per questo, ha scelto di vendere gli ortaggi direttamente e localmente. Ogni giorno facciamo un patto con i cittadini: *"noi produciamo verdure genuine, preserviamo e presidiamo una parte di Parco dell'Adige, voi, acquistando i nostri prodotti, ci permettete di esistere e svolgere un lavoro utile, concreto e salutare"* - Organizziamo laboratori, eventi, visite didattiche al campo. Abbiamo uno spazio con tavoli, panche e giochi per bambini, perchè si crei socialità attorno alla produzione di cibo sano.

Collaboriamo con altri contadini locali: per costruire una comunità attorno al cibo sano servono alleanze con le persone, ma anche tra produttori. Sono importanti tutte quelle pratiche con cui i produttori si scambiano manodopera, mezzi e prodotti.



Turismo rurale

La Folaga svolge attività di turismo rurale (attività autorizzata in base alla Legge Regione Veneto n.28/2012). Realizza visite didattiche, passeggiate e percorsi sensoriali tra gli ortaggi, le erbe officinali e spontanee – Educazione all'ambiente, alle pratiche agricole e alla corretta alimentazione.

Si occupa di orti didattici, sociali, urbani e collettivi – Eventi ludico-culturali per la presentazione di prodotti tipici e stagionali.

Con il turismo rurale, la Folaga si propone di tutelare e di valorizzare l'agro-biodiversità, da affiancare al recupero dell'area del Parco e del Lazzaretto (con il lavoro del FAI); Intende promuovere l'istituzione di comunità del cibo e della biodiversità agraria e alimentare.

"E' possibile favorire sinergie tra agro-biodiversità, ambiente, territorio, paesaggio, culture e identità locali, in particolare nell'area del Parco dell'Adige, caratterizzata da un elevato valore naturale".



PRIMAVERA ALL'ADIGE
MAGGIO - GIUGNO 2018

FOLAGA ROSSA
TURISMO RURALE

FAI
DELEGAZIONE DI VERONA

Sabato 5 maggio
ore 11
Puntapum
Presentano il nuovo cd "Si e no" nella data più ruspante del tour. Musica da pallao per bambini, grandi e vecchi. A cura di **La Corte dei Bambini & TunTunCia**

Sabato 19 maggio
ore 11
Dimostrazione di lavori agricoli a trazione animale.
Prove in campo con i cavalli e le attrezzature del gruppo **Noi e il Cavato Verona**

Sabato 2 giugno
ore 11
Mente selvatica
Raccogliere dalla natura le piante commestibili e curative. Passeggiata nel campo e al Lazzaretto con Matteo del progetto agricoltura naturale. **La Baracca**

Sabato 16 giugno
ore 11
Il cibo della Terra.
Racconti e ricette di cucina naturale. Incontro con l'autore, medico e nutrizionista dott. **Paolo Pigazzi**. Per i bambini in contemporanea laboratori creativi con **Wally**

Sabato 30 giugno
ore 11
Giocoleria
Magia e giochi con i bambini insieme al **Pagliaccio Laraninha**

Eventi ad offerta libera
In caso di pioggia intensa l'evento sarà rimandato

Succhi, aperitivi e spuntini per i soci!
fessera associativa consigliata 4 euro (solo per gli adulti)

L'azienda agricola è aperta ogni sabato dalle 9 alle 13 con la vendita degli ortaggi coltivati nel Parco

www.folaga.it - fb folagarossa - tel. 3474426582
Via Lazzaretto, Porto San Pancrazio - VR - in fondo a Via Lazzaretto
(proseguire oltre la prima sbarra sollevata, poco prima del monumento, sulla destra)



Incontreremo quindi Andrea, Diego e Silvia al loro mercatino (ore 9 – 12) o direttamente sui terreni dove hanno già trapiantato ortaggi di stagione e seminato (piselli mezzarama, e altro), e poi riprenderemo la stessa via per il ritorno a casa.

INFORMAZIONI

- Partenza alle **ore 9.00 dalla sede** - Rientro alle **ore 12.45**
- **Aperta a tutti**, è gradito **avviso telefonico in sede** e al numero sotto elencato entro venerdì 18 ore 18.50
- Contributo di **un euro** per assicurazione infortuni obbligatoria (**soci**) e **due euro (non soci)**.
- Difficoltà **facile**, distanza ca. 20 Km. A/R.
- Fondo stradale asfaltato su ciclabili e strade 2°, tratto in ghiaio "macadan" (ciclabile del Boschetto).
- Accompagnatori: Giuseppe Abbate (348.3502787) giuseppe.abbate@setservizi.it ed altri per il servizio scopa.

Ricordiamo l'obbligo di rispettare il codice della strada e le istruzioni dell'organizzazione. Casco non obbligatorio ma consigliato. La bicicletta deve essere in buona efficienza, gomme gonfie cambio funzionante. Freni a posto e camera d'aria di scorta. Le gite AdB si svolgono a tutte le fasce di età, ma per problemi assicurativi e di responsabilità, **i giovani minorenni possono partecipare solo se accompagnati da un adulto.**

Per informazioni sull'Assicurazione: <http://www.fiabverona.it/spip/spip.php?article1177>.