



Forno Aperto

Dal grano al pane contadino

Piccola Azienda Agricola
Il Giardino dei Semplici
E

Ass. Gli Armadilli-
Laboratorio di Ecologia Pratica

UN PO' DI STORIA

Nel 2011 insieme ad altri quattro amici fondiamo l'associazione Gli Armadilli, L'idea di fondo era unire il legame con la Terra di ognuno, con le competenze artistico-artigianali di alcuni e le competenze pedagogico-educative degli altri, in un'unica realtà in grado di creare laboratori di ecologia pratica. Ovvero laboratori che diffondessero competenze pratiche volte a comunicare e diffondere un approccio ecologico per stare-nel-mondo.



Immediatamente ci inseriamo nei mondi educativi (scuole, cre...), che già conoscevamo, con laboratori di intaglio, di burattini, aquiloni, recupero, teatro-natura...



Nel contempo noi, Paola e Nico, avevamo scelto di vivere e lavorare la terra, acquisendo una baita, una stalla e un terreno con bosco in Val Brembana nel territorio di Dossena, con il progetto di

realizzare una piccola azienda agricola (che nascerà formalmente nel 2012 col nome Il Giardino dei Semplici). In questa scelta era contemplata la presa in cura e la 'riqualificazione' di un territorio trascurato e devastato dal bostrico: un insetto canadese giunto a Bergamo nei container della globalizzazione. Questo vorace insetto ha ridotto quella che gli 'indigeni' del posto chiamavano una 'pineta-giardino', generosa di porcini e altre specie animali e vegetali, in un cimitero di abeti avvolto in un groviglio di rovi. Una delle nostre 'mission' è, così, ripulire la zona dalla legna morta e dai rovi per favorire la ricrescita di un bosco misto.

Ma che fare di tuttata questa legna?

Nel 2012 per Gli Armadilli sorge l'esigenza di un luogo dove poter sperimentare le idee, un laboratorio permanente dove diffondere pratiche e saperi di ecologia, un luogo dove sostare e condividere periodi di attività. Nasce così l'idea della Piccola Scuola di Ecologia Pratica.

Individuiamo come involucro la vecchia stalletta, già sede dell'Associazione al primo piano e dell'azienda al piano terreno.

Ma la struttura era vecchia e trascurata e per portare avanti un restauro, seppure in autocostruzione, servivano risorse oltre che umane anche economiche...denaro: come fare?



Per i percorsi culturali e politici di ognuno di noi era ovvio che ciò poteva essere ottenuto solo con l'impegno e l'autofinanziamento.

E così le storie personali e associative hanno cominciato rapidamente ad intrecciarsi: c'erano Dario e Tania con le conoscenze panificatorie della Puglia e un percorso alle spalle al forno della Comune agricola di Urupia; c'eravamo noi due; c'erano gli altri Armadilli fondatori: Alessandra, Vito, Toni, Marcomarcolino; poi un gruppo di volontari, amici e soci Armadilli con voglia di fare e far sapere; una scuola da costruire e poi tanta legna da smaltire e un bosco da sistemare...

La soluzione stava lì a portata di mano: per smaltire la legna in esubero (visto che nessuno se la veniva a prendere neanche gratis) era necessario il fuoco... per trovare dei fondi necessario per l'acquisto di materiali ed attrezzature era necessario realizzare qualcosa che potesse essere distribuito fra i soci in cambio di un sostegno economico a sostegno del progetto, e, siccome 'sapere e saper fare sono alla base del saper stare', abbiamo pensato di mettere a frutto le conoscenze panificatorie apprese dalla comune salentina per unire l'utile al necessario. Nel dicembre 2012 dopo un pranzo di autofinanziamento raccogliamo i fondi per avviare il Progetto Forno Aperto. Così, acquistiamo un forno a camera separata per poter cuocere a legna il pane con l'abete e l'altra legna in esubero.

Ci siamo in-formati sulle farine biologiche integrali e macinate a pietra; ci siamo specializzati sui pani lievitati con pasta madre e sui prodotti secchi naturali e sani...

...ci siamo appassionati.

Abbiamo cominciato a presenziare ogni mercato dal basso, delle autoproduzioni e del biologico che avesse piacere ad ospitarci, portando non solo prodotti per l'autofinanziamento, non solo le informazioni sulle attività, dell'associazione, ma anche contenuti impegnati sul fronte della sovranità alimentare e dell'ecologia pratica. E con il sostegno di volontari, amici e parenti e la distribuzione di pane e prodotti da forno abbiamo potuto sistemare la stalletta.

Ora dalla parte alta della stalletta, làdove un tempo c'era il fienile abbiamo tirato fuori una graziosa stanza sede della scuola, e nella

parte bassa, dove un tempo c'era il ricovero degli animali, c'è la sede dell'azienda agricola, ma le due

realità sconfinano abbondantemente l'una nell'altra.



Nella primavera del 2014 abbiamo cominciato ad ospitare come associazione i corsi di ecologia pratica (autoproduzione detergenti, mosaico, impaglio, pane, feltro, birra, auto installazione pannelli solari, percorsi per conoscere gli alberi e gli arbusti del territorio...), momenti conviviali, percorsi didattici di educazione ambientale e teatro natura, l'organizzazione di eventi volti alla cura e la manutenzione di boschi e sentieri, e un nuovo progetto appena nato: **Ecologia è cultura**, un piccolo centro studi/biblioteca ecologista che si autoalimenta con la distribuzione dei medesimi titoli che ospita.



**PROGETTO
ECOLOGIA e' CULTURA**

Cari/e tutti/e,
annunciamo l'avvio del **PROGETTO
ECOLOGIA E' CULTURA**.

Una nuova chimera per la diffusione delle culture ecologiste.

Culture, saperi e teorie narrate nei libri.

Libri che saranno diffusi e libri che, nel tempo, andranno a far parte di luogo nuovo: un Piccolo Centro Studi a libera e gratuita disposizione di tutti gli associati e gli Amadilli.

Questa la nostra utopia, un'altra, una nuova che tutti ci conosce sa che è già pura realtà.

Vi abbracciamo
Gli amadilli -
Laboratorio di Ecologia Pratica

"L'ecologia è invece, nel suo aspetto migliore, una scienza artistica - o un'arte scientifica - è una forma di poesia che riunisce scienza ed arte in un'unica sintesi." (M. Boecklin)

Nel frattempo l'azienda si è evoluta ospitando in seno un piccolo zafferaneto di montagna, un piccolo frutteto, un pollaio e un orto. Ci siamo specializzati nella raccolta delle piante aromatiche e mangerecce del territorio e nella raccolta dei funghi. Come contadini abbiamo aderito dal 2014 a Wwoof Italia, ospitando viaggiatori dal mondo che ci danno una mano nelle attività aziendali.

Continuiamo, così, a vivere la nostra vita di montagna, fra attività contadine, attività associative, pulizia dei boschi, ripristino dei sentieri e progetto forno aperto, quest'ultimo fino al raggiungimento dell'obiettivo Scuola.

OGGI

Oggi l'attività finalizzata all'autofinanziamento della Piccola Scuola sta per volgere al suo naturale termine per obiettivo raggiunto: ora la scuola può provare a camminare con le sue gambe.

Noi nel frattempo ci siamo fatti prendere la mano (impastando) e ci proviamo gusto a realizzare il pane: un pane lento e nutriente che viene apprezzato.

Ad oggi, anche se inesperti e talvolta ancora imbranati, possiamo definirci contadini e, da contadini, i cereali per il nostro pane ce li vogliamo coltivare.

Ad oggi, rimaniamo Armadilli e da Armadilli vogliamo continuare a portare avanti le attività annesse e connesse al Forno Aperto.

IL PROGETTO

Vogliamo realizzare un laboratorio di panificazione con forno a legna, accessoria alle attività agricole che ci permetta di distribuire i prodotti ad un livello allargato.

Uno spazio forno che rispetti le regole asl;

Uno spazio forno di campagna dove andare a mangiare in compagnia;

Uno spazio forno contadino dove i cereali si mischiano con gli aromi del territorio creando sapore genuino;

Uno spazio forno che produca pane a filiera corta.

Vogliamo piantare i cereali e trasformarli.

Del progetto originario, nato e cresciuto con gli Armadilli, intendiamo mantenere le caratteristiche aggregative, sociali e di cura ambientale, cosa possibile grazie alla vicinanza della Piccola Scuola con lo Spazio che verrà realizzato.

Il Forno Aperto, infatti, pur rimanendo un'attività economica dell'azienda agricola sarà totalmente inserita nelle attività dell'associazione Gli Armadilli:

- ospiterà corsi di formazione sulla panificazione;
- sarà a disposizione durante i corsi;
- continuerà a svolgere la funzione di smaltimento della legna in esubero risultante dalla pulizia dei boschi;
- sarà punto di riferimento per i temi che ruotano intorno alla sovranità alimentare.

LA STRUTTURA

Il progetto, a cura degli architetti Maria Rosa Tripodi e Alberto Terzi, prevede la realizzazione di un piccolo laboratorio sul terreno già dell'azienda, che disporrà di uno spazio forno a norma, bagno, spogliatoio e magazzino.

La struttura, realizzata con attenzione ecologica, in armonia con il contesto e a basso impatto paesaggistico prevede anche una fitodepurazione per la riqualificazione delle acque nere e grigie, un impianto solare ad isola per l'energia elettrica ed un rivestimento dei muri esterni con piante arrampicanti e commestibili.

QUADRO ECONOMICO

Per la realizzazione del progetto si pensa ad una cifra intorno ai 65000 euro. Cifra che verrà aggiornata e divulgata in corso d'opera qualora ci fossero variazioni.

La cifra comprende:

- costi per gli allacci;
- costi realizzazione;
- costi progettazione;
- attrezzature;
- forno a legna.

Sono già attive formule di pre-finanziamento che ci permettano di coprire le spese iniziali:

-un **crowdfunding** realizzato con *Produzioni dal Basso* di 10.000 euro (con formula donazione o rimborso);

-una **campagna bond** di sostegno diretto con formula 'rimborso': i sostenitori potranno ricevere dei buoni dal valore pari alla quota sottoscritta con la quale avranno diritto ad un rimborso in prodotti scontati del 10%

In oltre accettiamo volentieri **donazioni o baratti** dei nostri prodotti con attrezzatura da laboratorio (lavello, frigorifero, teglie, pale, banco, vetrina, mini-silos, grissinatrice,)

Ringraziamo quanti avranno letto questa nostra storia, quanti intenderanno aiutarci a diffonderla e quanti potranno e vorranno sostenerci.

Paola e Nico



INFO E CONTATTI

gliarmadilli@gmail.com

3468932734

Produzionidalbasso.com

www.gliarmadilli.wordpress.com