



Il Vento di Conca

21 Giugno 2024

Trimestrale n. 5



CONVIVERE IN ARMONIA: PAZZI O SOGNATORI?

di Fabio Comunello

"Un collettivo sufficientemente ampio e che si tiene sufficientemente in contatto in comunicazione, corregge gli errori dei singoli"

Boncinelli E., Severino E., Dialogo su etica e scienza, Imprimatur, 2015.

Un manipolo di pazzi o sognatori hanno contribuito a costruire Conca d'Oro: Con Eraldo, Teresa e Anna abbiamo resa viva e operativa la comunità Casa Conca. Fin dall'inizio eravamo preoccupati che l'interdipendenza e le regole necessarie per armonizzare la convivenza non fossero così condizionanti da conformare i residenti secondo modelli unificati. Ora, a distanza di quasi vent'anni, posso verificare che, per fortuna, questo non è accaduto!

L'azione pedagogica delle operatrici non è riuscita a modificare nel profondo la personalità, lo stile di vita originale di ciascun residente perché non è stata imposta secondo modelli condizionanti in cui gli eventuali errori vengono considerati nella loro esclusiva negatività.

In una gestione collaborativa, l'errore del singolo viene a perdere la valenza individuale per assumere il valore di problema organizzativo, così che i fattori collegati all'organizzazione del gruppo e del contesto non sono insignificanti, perché funzionali.

Molto spesso dietro, sotto, dentro ad un errore si nasconde un desiderio, un bisogno inascoltato o impossibile, una mancanza: l'errore allora nasce dalla ricerca di un rimedio, magari temporaneo magari immaginario, ma che per qualche momento cerca di colmare un vuoto. E, come molti altri giovani, i nostri di vuoti ne hanno molti, spesso connessi con "il fuori" che non c'è o che è ancora problematico o che c'era e non c'è più. Ed allora molti di loro sono diventati bravi a fare amicizia con le parole intrecciando bisogni e desideri, malinconie e ricordi, dolori e tristezze e diventando ripetitivi o addirittura istrionici.

Noi "adulti" con ruoli e modalità diversi, possiamo accompagnarli verso un equilibrio che mai sarà raggiunto, che deve comprendere il senso della bellezza di ciò che può comunque appartenere loro e che possono trovare nel senso della sicurezza.



FARMACIA POZZI
SOCIETÀ BENEFIT



*È cambiato tutto
ma siamo sempre noi...
Adesso siamo
Società Benefit!*

Bassano del Grappa
Via Scalabrini 102
Tel. 0424 503649
www.farmaciapozzi.com
farmacia@farmaciapozzi.com

Seguici su



LE NUOVE ESTIVE

UNA FESTA DI COLORI

I colori saranno i protagonisti dell'estate 2024 nei campi di Conca d'Oro: ogni anno i nostri contadini selezionano nuove varietà da portare in tavola, perché una sana alimentazione si costruisce anche con gli occhi!

Non si tratta solo di estetica: l'aspetto nutrizionale è in primo piano. Il colore dell'ortaggio ci segnala la presenza di specifici composti fitochimici, come gli antiossidanti e le vitamine, che contribuiscono al benessere dell'organismo. Scegliere frutta e verdura di stagione biologica, abbinando sempre più di un colore è la migliore ricetta per un'estate in salute...

Per i mesi estivi 2024 le novità colorate di Conca d'Oro saranno i **peperoni viola**, le **zucchine gialle**, che accompagneranno le classiche verdi e striate e le **lattughe "variopinte"** dal verde pisello al viola e dintorni. Li troverete in una tavolozza sempre più ricca di sfumature accanto al rosso, giallo e arancione di pomodori e peperoni, al verde di fagiolini e zucchine, alle varie gradazioni di violetto e bianco delle melanzane, al rosa intenso, arancio e bianco delle cipolle...

ORTAGGI ANTICHI IN VESTE MODERNA



Andrea Ghedina e Luca Bertaggia sono i due giovani fondatori di Smarties.bio: un'azienda altrettanto giovane scelta tra i fornitori di sementi per Conca d'Oro per la qualità dei prodotti e l'affinità d'intenti nella visione dell'agricoltura moderna.

Il loro progetto è proiettato nel futuro, ma parte da lontano: l'idea è quella di dare nuova veste a varietà tradizionali di ortaggi, partendo da solide basi scientifiche e tenendo nel mirino il duplice obiettivo di mantenere alta la biodiversità agricola e migliorare la redditività delle piccole-medie aziende. *"Non facciamo niente di diverso da quello che hanno fatto i contadini per centinaia di anni, ma con criteri scientifici"* spiega Andrea. *"Scegliamo le piante migliori in campo in base ad un ideale e valutando tutta una serie di parametri. Selezionando diverse varietà dello stesso ortaggio in base all'epoca di maturazione, riusciamo ad offrire all'agricoltore un calendario più ampio di raccolta"*.

La selezione genetica operata da Smarties.bio si concentra su varietà ignorate dalle grandi imprese sementiere, ma con ottime potenzialità in coltivazione biologica. *"Lo facciamo in modo professionale - specifica il co-fondatore - con una meticolosa selezione genetica e massima attenzione alla germinabilità e sanità del seme"*.

Le varietà di ortaggi che rientrano nel progetto "Gusto italiano" dell'azienda sono ecotipi locali come il **broccolo di Bassano**, il **pomodoro Velvet**, il **radicchio tardivo** o la **verza marinanta**: tutti caratterizzati da una buona rusticità ed eccellenti qualità organolettiche.



LAVORI NELL' ORTO

| | SEMINE | TRAPIANTI | CURE |
|--------|--------------------------------------|--|--|
| GIUGNO | Fagiolo, Fagiolino, Carota | Lattuga, Melone, Anguria, Porro, Bruxelles, Melanzana, Zucchini, Cardo, Cetriolo, Basilico | Legature pomodoro e peperone Zappature per controllo infestanti Gestione acqua |
| LUGLIO | Fagiolo, Fagiolino, Carota | Lattuga, Zucchini, Cappuccio, Cavoli, Broccolo, Radicchio, Bieta, Cicoria, Finocchio | Zappature Sarchiature Gestione acqua |
| AGOSTO | Fagiolo, Fagiolino, Spinacio, Carota | Radicchio, Lattuga, Cavoli, Cappuccio, Broccolo, Indivia, Finocchio Bieta da coste, Bietola Rossa, Cicoria, Zucchini, Cavolo nero, Broccolo Fiolaro | Gestione acqua |

OGNI PIATTO È UNICO, OGNI GIORNO UNA SORPRESA

Non c'è un giorno uguale all'altro e non c'è un menu fisso.

Il ristorante Conca d'Oro ha come perno stabile un'idea di cucina che dipende dalla disponibilità della materia prima che arriva dai campi e che quindi risponde a fattori non controllabili, come le temperature e le precipitazioni... Con gli ortaggi a disposizione lo chef costruisce piatti basati su lavorazioni rispettose dell'altissima qualità degli ingredienti, con il proposito di raggiungere l'equilibrio nutrizionale – oltre che l'appagamento sensoriale – in ogni pasto.

"Ogni singola scelta dal menu – spiega Paolo – è la realizzazione di un progetto che comprende carboidrati, proteine, vegetali e grassi. In questo modo anche solo un antipasto è un piatto completo, senza squilibri né eccessi di nessuna componente".

La proporzione prevede che carboidrati e proteine costituiscano ciascuno più o meno un quarto del piatto e che l'altra metà sia occupata da vegetali (frutta o ortaggi), con l'aggiunta di una piccola percentuale di grasso. In questa struttura di base si inseriscono poi scelte più sottili, come non mescolare proteine animali e vegetali a meno che queste ultime non siano "deboli", e associare proteine vegetali e carboidra-

ti per assicurare l'assunzione della gamma completa degli aminoacidi essenziali.

Qualche esempio?

Il classico **risotto con gli asparagi** con la triade riso – asparagi – formaggio; la **panzanella** con pane – pomodoro e cipolla – ricotta; il **roll di broccolo** con patata – broccolo – uovo; **risi e bisi**, con riso – piselli – yoghurt; la **vellutata di finocchio**, con miglio e patate – finocchio – tempeh.

"Mi interessa il cibo come nutriente – sottolinea Paolo – la ricerca che sta dietro a ogni piatto si concentra su questo per arrivare ad un piatto completo con prodotti sani, a km0, coltivati in modo rispettoso".

Panzanella

Un piatto toscano di riciclo: un'insalata completa!

Ingredienti:

- Pane raffermo, una ciopa circa 0,5 kg
- Pomodori maturi e succosi, tipo cuore di bue circa 05, kg
- Cipolla rossa, sale, olio, basilico, aceto di vino bianco
- Ricotta affumicata

Procedimento:

Tagliare a cubetti pane e pomodoro, mettere tutto in una ciotola e riporre in frigo per una notte.

Il giorno dopo tagliare della cipolla rossa a fettine sottili e aggiungerla alla ciotola con pane e pomodoro. Condire con basilico, aceto di vino bianco, sale e olio q. b. e mescolare.

Servire con della ricotta affumicata di malga.



Gazpacho

Una zuppa fredda estiva o un fresco antipasto

Ingredienti:

- Pomodoro tipo cuore di bue
- Cous cous
- Olio, sale, basilico, menta, yogurt
- A scelta cetrioli o zucchine

Procedimento:

Frullare dei pomodori cuore di bue. Filtrare con un colino per eliminare semi e bucce.

Aggiungere olio, sale, basilico e/o menta. Frullare nuovamente.

Per un piatto completo servire con miglio o cous cous, aggiungendo una salsa allo yogurt con sale e olio e decorando a piacere con zucchine o cetrioli a dadini.

Venerdì
26 Luglio

CONCA D'ORO
FATTORIA
SOCIETÀ

Cena del Pomodoro

Aperitivo in campo dalle 19.30

Seguirà cena a tema con protagonista i pomodori di Conca d'Oro.

Via Rivoltella Bassa, 20, 36061
Bassano del Grappa VI



INQUADRA
IL QR CODE
E CONSULTA
IL MENÙ



RISTORANTE

Orari apertura:

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:00
Venerdì e Sabato anche 19:00/21:00
Domenica sera CHIUSO

TEL. 347 7120215

PANIFICATI DI CONCA: FARINA DEL NOSTRO SACCO!

Dal 2013 alle attività della fattoria sociale si è aggiunta la panificazione: con l'inaugurazione del forno, realizzato dall'artigiano piemontese Livio Piroli e decorato dai ragazzi di Conca in collaborazione con il ceramista novese Cesare Sartori, è iniziata una nuova avventura ricca di crescita e soddisfazione.

Sono passati poco più di 10 anni e ad oggi il forno di Conca sforna settimanalmente sei tipologie di pane, ma anche brioches, pala romana e pizza, grandi lievitati in occasione delle festività natalizie e pasquali e altri prodotti da forno dolci e salati disponibili sia per la vendita in bottega, sia per l'arricchimento delle confezioni regalo, delle bomboniere e dei cesti natalizi.

Il **pane** rimane sempre al centro delle lavorazioni quotidiane del forno, e non è un pane qualsiasi: tutti gli ingredienti necessari sono scelti con cura, nel rispetto della materia prima e di chi la lavora!

FARINE 100% BIO

I cinque tipi di farina utilizzati per il pane venduto in bottega e servito al ristorante sono 100% biologici. Il cuore è costituito dalla farina di frumento "rurale", un grano tenero coltivato nei campi di Conca d'Oro e macinato a pietra; la farina di frumento tenero tipo 0, la farina di farro monococco integrale e la farina di grano saraceno arrivano dal Mulino Merano, mentre la semola di grano duro Cappelli è un prodotto originario di Altamura.

LIEVITAZIONE NATURALE

Con acqua e farina è il **lievito** il terzo ingrediente fondamentale dell'impasto del pane. Nel forno di Conca si usa un lievito naturale in coltura liquida che viene rinfrescato più volte al giorno per 365 giorni all'anno e che richiede l'attenzione e la cura di più persone, per essere vivo e pronto per la panificazione in tutte le stagioni.

COTTURA A LEGNA

La cottura del pane avviene in un **forno a legna** professionale di fattura artigianale, utilizzando scarti di potatura dell'azienda agricola e cortecce di confiere dal Trentino.

IMPASTO E COTTURA

Il **laboratorio "forno"**, guidato da Denis, opera sei giorni a settimana e coinvolge l'operatore con l'aiuto fondamentale di sei apprendisti.

LE SPECIALITÀ DAL FORNO DI CONCA D'ORO:

FARRO MONOCOCCO INTEGRALE

"tonda" farro monococco e farina tipo 0 di frumento, lievito naturale

INTEGRALE CLASSICO

"ciopa" 100% farina di grani di Conca d'Oro, lievito naturale

INTEGRALE CON SEMI

"ciopa" 100% farina di grani di Conca d'Oro, semi di girasole, sesamo e zucca, lievito naturale

SEMOLA CAPPELLI

"tonda" e "filoni" 100% farina di grano duro semola Cappelli, lievito naturale

PANE SPECIALE SEMINTEGRALE (OLIVE E SESAMO / UVETTA E NOCCIOLA/ GOCCE DI CIOCCOLATO)

50% farina di grani di Conca d'Oro, 50% farina tipo 0, lievito naturale

SEMINTEGRALE

"ciopone" 50% farina di grani di Conca d'Oro, 50% farina tipo 0, biga 18 h con lievito naturale e lievito disidratato

CROISSANT

100% farina tipo 0, lievito naturale

PALA ROMANA

95% farina tipo 0, 5% farina di grano saraceno, lievito madre disidratato

PIZZA

con aggiunta di pomodoro e mozzarella



ESSERE OPERATIVI INSIEME



"Finisco la cassetta e poi vengo". Così mi ha risposto Vassilij quando gli ho chiesto se mi concedeva un'intervista. L'operosità è per i ragazzi di Conca d'Oro un impegno da prendere sul serio: l'idea di essere intervistati è eccitante, ma prima bisogna finire quello che si è iniziato.

Quasi tutti si turnano tra le varie attività della fattoria, ma gli operatori cercano di individuare le inclinazioni del singolo coltivando le competenze nel settore più adatto. Per Vassilij si tratta del ristorante: *"Io taglio pane e formaggio per il ristorante - racconta - poi mi metto il grembiule nero e aspetto in sala dove accoglio i clienti e porto loro acqua, pane e le portate"*. Al centro di qualsiasi ruolo c'è la



relazione: tra colleghi e con i clienti. *"Mi era difficile imparare i numeri dei tavoli ma i miei colleghi mi hanno insegnato come fare"* e, aggiunge Vassilij *"Mi piace quando i clienti sono gentili e pazienti come me e si fermano a chiacchierare"*. *"Anche a me piace fare due parole con i clienti - commenta Ilaria dai banchi della bottega - sui loro gusti in tavola e dare consigli sugli ortaggi. Mi sto impegnando anche per imparare quali sono le farine usate per il pane di Conca"*.

Il forno è l'attività preferita di Claudio *"Mi piace perché si corre - racconta - Non mi piace avere tempi morti e questo è il posto giusto: ho imparato ad usare i macchinari e nelle pause si ride e si scherza con Denis il fornaio, che io ho soprannominato il Grande Gigante Gentile"*.

Non solo impegno operativo, perché molti degli apprendisti di Conca si conoscono e si frequentano anche in attività del tempo libero: tra gli sport va alla grande il baskin, che non è solo competizione ma anche occasione di stare insieme e divertirsi in compagnia, come ci ha raccontato Annalida.

"A me - spiega Valentina Q. che di Conca è anche residente - piace camminare, mi libera dalle arrabbiature e dopo sto bene". Cristina rivela che il suo ruolo da terzo nel baskin le piace molto, ma il suo hobby preferito è *"guardare la tv, stare con il mio nipotino Andrea di 2 anni e rilassarmi con i miei cani Emi e Luna sul divano"*.

Lei è una veterana dei laboratori di Conca

"Sono un'esperta, ci lavoro da 12 anni. Mi piace tanto costruire cassette e incapucciare i barattoli. Nei campi invece... è più faticoso". C'è chi preferisce stare fuori, come Valentina Q.: *"La cosa più faticosa è il diserbo, perché bisogna saper riconoscere le piante, ma fare la contadina mi piace in tutte le stagioni e amo i fiori! Fare le cassette non mi piace tanto invece, perché le devo fare perfette...".* C'è qualcuno che nei lavori di precisione trova soddisfazione *"La mansione più divertente? - spiega Cristina - Fare il secondo passaggio di pelatura dei radicehi tardi- vi. Mi piacciono meno le cose pesanti, tipo spalare il letame...".* Come biasimarla! Tra i luoghi di ritrovo che costruiscono pezzetti della vita sociale dei ragazzi c'è Villa Angaran San Giuseppe, teatro del progetto DRAA. *"Quando andiamo in villa - ci ha riferito Annalida - mi diverto, perché ci organizziamo cosa fare, scegliamo cosa mangiare e lo prepariamo insieme, come mercoledì che abbiamo preparato la torta all'acqua!"*.

Tutte le attività dei ragazzi della Fattoria sono guidate dagli operatori. *"Io - commenta Olga - vorrei ringraziare tutti i miei operatori qua in Conca, a cui sono grata perché mi vogliono bene. Qui sono a mio agio perché mi aiutano, mi stanno vicino, mi hanno accolta a braccia aperte"*. *"Gli operatori sono sempre speciali, tutti - aggiunge Valentina Q. - Se c'è un problema ci aiutano a risolverlo!"*.



PICCOLI DONI DI CONCA

Fare un regalo è più bello che riceverlo, e se è vero che è il pensiero che conta, pensa a quanto bene puoi fare scegliendo un regalo dalle proposte di Conca d'Oro! In laboratorio i ragazzi sono sempre alle prese con le lavorazioni artigianali e il confezionamento dei prodotti agricoli trasformati che trovi in bottega. E ce n'è davvero per tutti i gusti...

Puoi scegliere tra composte di frutta e conserve di ortaggi in agrodolce, prodotti da forno dolci e salati, passata di pomodoro e succo di mela e molto altro ancora.

Una volta composto il paniere di prodotti, fatti consigliare sulla confezione più adatta all'occasione che devi festeggiare: che sia un compleanno o un invito a pranzo, un anniversario o un semplice grazie, troverai di sicuro quello che fa per te.

Passa a trovarci in bottega il martedì - venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19; sabato dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18

I PROSSIMI EVENTI DI CONCA

naturaviva

Toni Venzo ed Eva Venzo

Natura, Arte, Spiritualità.

Visitori per una nuova umanità.



Con l'autorità di
Comune di Bassano del Grappa
Comune di Pove del Grappa
MMA Veneto

In collaborazione con
Fattoria Sociale Conca d'Oro
Fondo Plastico
Giornale Europeo dei Maestri d'Arte

Mostra d'arte
contemporanea

Dal 5 Aprile al 31 Agosto 2024

Investimento: Patrocinio Giardinomacchia Cortese
5 Aprile 2024 presso Fattoria Sociale Conca d'Oro,
ore 18:30 Bassano del Grappa (VI)



ARTE

Mostra d'arte contemporanea "Natura-Viva" con opere di Toni Venzo ed Eva Venzo aperta dal 5 aprile e fino al 31 agosto 2024.



19 LUGLIO



NON BRACCILETTO PASCUALI SCHIACCIÀ FILIPPO TERNINO THIERRY HUBERT

THE COLE PORTER
SONGBOOK



- ore 21:30: INIZIO CONCERTO

- ore 19:30: Dalla Cucina Menù Alla Carta
con preordinati
gli ortaggi di stagione dei nostri orti
(a richiesta e a pagamento)

Conca d'Oro - Via Rivoltella Bassa 20 - Bassano del Grappa (VI) - Tel. 347 7120215

JAZZ

19 luglio ore 21:30 "The Cole Porter SongBook"

19:30 cena su prenotazione,
tel. 347 7120215

ORARI BOTTEGA

Martedì: 9:00-12:00/ 15:30-19:00

Mercoledì: Villa Angaran S. Giuseppe
8:30-12:30

Giovedì: Via Verci 8:00-12:30

Venerdì: 9:00-12:30/ 15:30-19:00

Sabato: 9:00-12:00/ 15:30-18:00

CHIUSURA ESTIVA DAL 12/08 AL 25/08

MAULE

Le collaborazioni di Conca d'Oro nascono da una comunione di interessi, passioni e obiettivi: non sappiamo dove ci porteranno, ma la strada che percorriamo insieme ci insegna sempre qualcosa di nuovo e costruttivo! Con **Angiolino Maule** e **La Biancra** condividiamo prima di tutto l'amore per la terra, per i vini di qualità, per la musica e il rispetto per il territorio. Con loro presto inizieremo una grande avventura, in cui saranno coinvolti anche i nostri ragazzi... Stay tuned!



THE GUARDIAN

Sono venuti a trovarci Liz Boulter redattrice specializzata in viaggi e turismo del quotidiano inglese **The Guardian** ed **Elisabetta F. Whittaker** e **Savio Los di Unexpected Italy**. Elisabetta e Savio hanno accompagnato Liz a scoprire le mete turistiche più "inaspettate", autentiche e interessanti del vicentino, inserendo Conca d'Oro nel loro percorso. Siamo stati orgogliosi di presentargli la realtà di Conca d'Oro in tutti i suoi aspetti, concludendo con alcuni piatti a base di ortaggi di stagione nel nostro ristorante!

SCULTURA

Si chiama "**Germoglio di Vita**" ed è visibile a tutti nel giardino antistante la bottega di Conca d'Oro: la scultura è stata realizzata da **Toni Venzo per la Fattoria Sociale** e ha preso forma nelle scorse settimane dalla seconda vita di un tronco d'albero, finemente lavorato dall'artista direttamente sul posto e plasmato per rappresentare una madre e un bambino in un avvolgente abbraccio. Le opere di Toni e della figlia Eva Venzo saranno visibili nei locali di Conca d'Oro fino al 31 agosto.



VENTO DI CONCA - GIUGNO 2024

Stampato su carta 100% riciclata

Redazione: Via Rivoltella Bassa 20, Bassano del Grappa (VI).

Edito da Conca d'oro fattoria sociale onlus. Direttrice responsabile:

Chiara Bonan. Stampa: Grafiche Basso via A. de Gasperi 77 Cassola (VI).

Impaginazione: Angela Cunial. Registrazione al Trib. di Vicenza n° 3/2023

RISTORANTE

Orari apertura:

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:00

Venerdì e Sabato anche 19:00/21:00

Domenica sera CHIUSO

TEL. 347 7120215

SEGUICI SU:



www.concadoro.org



Conca d'Oro Fattoria Sociale



concadoro.fattoriasociale