

Il Vento di Conca

21 Ottobre 2024

Trimestrale n. 6



QUATTRO CHIACCHIERE SULLA BELLEZZA

Fabio Comunello conversa con Luca

Secondo te perché tagliamo l'erba del viale degli ulivi? Perché non bisogna che l'erba cresca troppo alta. Da fastidio se è troppo alta?

Si perché se no la deve tagliare Ivan con la macchina grande. E va beh, se la taglia lui non dovrà tagliarla tu. Si ma lui ha anche altro da fare... e se posso fare io questo lavoro. A me piace tagliare l'erba con il trattorino piccolo. Posso passare fra gli ulivi, così si taglia meglio, è più regolare. Ma perché vuoi che sia regolare? Lo vedono tutti che il viale sembra più grande. Quando l'erba è tagliata bene, bassa... così è tutto ordinato e anche più bello! È necessario che sia bello e ordinato? Sì perché è la nostra entrata principale e poi è anche un pezzo di pista ciclabile. E quindi? Le persone che passano di qua pensano che in questo posto ci lavora gente seria, che vuole far bene. (Laura interviene nel dialogo) Quando entro al mattino e vedo i viali con l'erba tagliata, mi dico "ma che bello!" Sì, tutto in ordine è bello e liscio! È così importante che sia bello? Sì perché a me piace e sto bene ma piace anche alle persone. Se è bello stanno bene anche loro e non sporcano perché le cartac-

ce, i fazzoletti di carta, le cacche dei cani... se l'erba è bassa e liscia si vedono mentre nelle erbacce no. E poi ritornano volentieri al ristorante se stanno bene da noi. L'operosità di Luca è felice: traspare dal dialogo a tutto campo che intrattiene con il suo interlocutore. Gli piace usare il trattorino, gli restituisce un ruolo perché sono in pochi del suo gruppo ad avere l'autorizzazione a manovrare un trattorino; è uno strumento che permette di svolgere una funzione (tagliare l'erba) efficace e funzionale al contesto; richiede competenza. Avere la coscienza di un ruolo e soprattutto di possedere una competenza specifica, gli consente di avere un rapporto con il contesto a cui sente di dare un contributo con successo (così si taglia meglio... è più regolare). Il tutto dice di un'intenzionalità che si declina in autonomia nella gestione consapevole di un "lavoro complesso" che va fatto nel miglior modo possibile. "A me piace tagliare l'erba con il trattorino": l'azione viene ancor più sostenuta dal piacere nell'agire che emerge anche da altri tratti della conversazione "a me piace e sto bene" piacere e benessere si integrano e si sostengono creando motivazione non eterodiretta da qualcuno ma da Luca stesso, che si è conquistato nel tempo un suo ruolo dimostrando di saper governare un mezzo senza procurare danni a sé o alle cose. È una sorta di presa di coscienza che, almeno per un breve tratto della sua esistenza, lo porta all'autogestione di un'azione complessa: c'è coscienza di sé ma anche di un gruppo di appartenenza "in questo posto ci lavora gente seria" al tempo stesso non dimentica che il contesto a cui appartiene è in stretta armonia con l'esterno. "Sì perché a me piace e sto bene ma piace anche alle persone". Alle considerazioni di Luca si aggiungono quelle di Laura "Quando entro al mattino e vedo i viali con l'erba tagliata, mi dico ma che bello!" che hanno la forza di una conferma da parte di una persona autorevole che, al tempo stesso, esplicita l'energia procurata dalla bellezza dei viali con l'erba tagliata. La bellezza è circolare e produce inevitabilmente altra bellezza e benessere.

LO SCRIGNO D'AUTUNNO

La zucca è uno dei simboli della stagione autunnale, grazie alla sua versatilità in cucina e alla sua innata capacità di trasformarsi anche in ornamento per le nostre case.

La raccolta in Conca è avvenuta tra agosto e settembre: i frutti sono stati ripuliti esternamente e controllati, per poi essere lasciati per qualche tempo al riparo nelle serre, prima di essere immagazzinati per l'inverno in un ambiente fresco e asciutto.

La tecnica agricola delle "tre sorelle", praticata in Mesoamerica da migliaia di anni, prevede la coltivazione consociata di Mais, Zucca e Fagiolo. Le tre specie vegetali si supportano a vicenda nello sviluppo e, dal punto di vista nutrizionale, formano un connubio completo

Sulla storia della zucca permangono tra gli studiosi molti dubbi: di sicuro le specie denominate **Cucurbita maxima** e **Cucurbita moschata** arrivarono dal Sudamerica, ma è altrettanto certo che in Europa non si trattava di un ortaggio sconosciuto. Diversi documenti attestano come altre cultivar fossero già diffuse nel Vecchio Continente ai tempi degli antichi romani e probabilmente anche in epoche più remote: la pianta apparteneva però ad un genere diverso, sempre della famiglia delle Cucurbitacee, la *Lagenaria sicaria*. Conquistadores e missionari erano rimasti ammirati dalla polpa, dai colori e dal gusto delle zuche che avevano visto coltivare dagli indiani nello stesso appezzamento di fagioli e mais, nella tradizionale consociazione delle "tre sorelle"; probabilmente fu proprio grazie a loro che il genere *Cucurbita* approdò al di là dell'oceano intorno al 1500.

Ad oggi in Italia esistono circa 500 varietà di zucca, ma attenzione: non tutti i frutti sono commestibili: molti in cucina non devono entrare e sono coltivati solo a scopo decorativo, in virtù delle curiose forme e dei tanti colori che il peponide assume a seconda della cultivar.

In Conca d'Oro coltiviamo della specie *Cucurbita maxima* le varietà **Delica**, **Iron Cup** e la più scura **Constanza**; della specie *Cucurbita moschata*, invece, l'allungata **Butternut**, la grigia **Vanity** e la vistosa **Regina**, tutte scelte per le qualità organolettiche della polpa e per l'ottima serbevolezza. Abbiamo dedicato un piccolo appezzamento anche alle decorative: ci regalano atmosfera e allegria nel periodo che segna la transizione tra il clou della produzione agricola e il riposo invernale!



LAVORI NELL'ORTO

	SEMINE	TRAPIANTI	CURE
OTTOBRE	Spinacio, insalata, valeriana, rucola	Cipolla	Monitoraggio (afidi, bruchi e malattie batteriche e fungine) e rimozione colture estive
NOVEMBRE	Spinacio, insalate (in coltura protetta), valeriana, rucola, piselli, aglio	Cipolla	Monitoraggio (afidi, bruchi e malattie batteriche e fungine)

UN PONTE SOLIDALE: UNA CENA CHE FA LA DIFFERENZA

Il 2024 è stato un anno particolarmente significativo per la Fattoria Sociale, contrassegnato da aperture importanti nel territorio. Tra queste va segnalato il sodalizio con il gruppo degli undici ristoratori di "Bassano da gustare", culminato il 25 luglio con la prestigiosa **Cena sul Ponte edizione 2024**. Una serata speciale per 150 commensali, con tavole imbandite direttamente sul ponte degli alpini, con la preziosa collaborazione di un gruppo di ragazzi di Conca; mettendo a frutto l'esperienza maturata nel Ristorante della fattoria, alcuni giovani con disabilità hanno contribuito alla preparazione



nelle pietanze e al servizio. Non è un caso se il pane artigianale, le conserve e gli ortaggi portati in tavola siano arrivati proprio da Conca: la cena sul Ponte ha messo un sigillo tangibile all'accordo siglato a novembre 2023 con la compagine bassanese guidata da Giovanni "Doro" Scapin. L'intesa prevedeva che Conca entrasse ufficialmente nel novero dei principali fornitori dei ristoratori della zona. La ciliegina sulla torta è arrivata a fine settembre: il presidente dei ristoratori e il vicepresidente di Ascom Bassano, Elena Scotton, hanno consegnato ufficialmente

il ricavo della cena sul Ponte tra le mani di Fabio Comunello, ringraziando i ragazzi intervenuti per la professionalità. La cifra andrà a sostenere la sistemazione di una serra della fattoria, danneggiata dal maltempo. "Per noi - ha commentato il presidente - è importante uscire da questo contesto, pur bellissimo; è fondamentale l'appartenenza della persona con disabilità al tessuto sociale della città". Tradizione, storia, collaborazione, inclusività e un menù studiato da un gruppo di chef d'eccezione, tra cui anche il nostro Paolo: ecco gli ingredienti del successo della Cena sul Ponte edizione 2024!

Pasta e fagioli con crema alla zucca
Vegano

Ingredienti per 4 persone:

- 300 grammi fagioli borlotti secchi
- 1 zucca delicata media
- 2 patate
- 1 cipolla bianca
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 200 grammi "sbusottiti"
- olio EVO
- sale, pepe e rosmarino

Procedimento:
Il giorno prima, mettere a bagno i borlotti, cambiando l'acqua ogni 8 ore. Scolare i fagioli e cuocerli in acqua salata. Pelare e mondare patate, carote, zucca, sedano e cipolla. Tagliare tutti gli ortaggi a pezzi e metterli in una seconda pentola, con acqua fredda e un po' di sale grosso, fino a cottura ultimata. Aggiungere metà dei fagioli cotti e scolati, abbondante olio EVO e frullare. Aggiungere il resto dei fagioli lasciati interi. Cuocere la pasta a parte e aggiungerla alla zuppa. Impiattare aggiungendo pepe, olio e rosmarino tritato.

Tortino di pane, porri e broccolo di Bassano con uova e salsa di zucca

Ingredienti per 4 persone:

- 0,5 kg di pane raffermo
- 2 broccoli di Bassano di medie dimensioni
- 1 porro
- 200 grammi di zucca
- 4 uova
- Olio EVO
- Sale pepe

Procedimento:
Mettere i pezzi di pane raffermo in una ciotola. Sbollentare il broccolo di Bassano separando le tre componenti (vedi Vento di Conca n.3) e ridurre il tutto in crema con il frullatore, quindi versare nella ciotola del pane. Sbollentare il porro, frullarlo e aggiungerlo al miscuglio. Condire con olio, sale e pepe. Porzionare con una coppa pasta sulla teglia del forno, cuocere per 10 minuti a 200°C. Cucinare l'uovo all'interno di tazzine o stampini di alluminio in vaporiera per 5 minuti. Cuocere la zucca, frullarla, aggiungere senape, olio e limone e usarla come accompagnamento per il tortino.



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
CHIUSO DAL 25/12 AL 5/01 COMPRESI
TEL. 347 7120215

TU SCEGLI LA SCATOLA... AL RESTO CI PENSIAMO NOI!

Un gesto semplice può avere un impatto straordinario. Con una confezione di prodotti di Conca sorprende con la bellezza, il gusto, l'eccellenza di prodotti artigianali e ortaggi coltivati nel rispetto della terra, e allo stesso tempo dai un sostegno concreto a progetti di inclusione sociale.

Se scegli di fare i tuoi regali di Natale in Fattoria il tuo unico pensiero deve essere scegliere la confezione: al resto davvero pensiamo noi!

...abbiamo pensato a come imbottire il succo di mela più fresco

abbiamo selezionato gli ortaggi più croccanti per ottenere i più gustosi agrodolci

abbiamo cucinato gustosi biscotti e fragranti schiacciate per deliziarti nei momenti di pausa

abbiamo impastato panettoni e pandori per rispettare il gusto della tradizione

abbiamo guidato giovani persone con disabilità ad esser protagonisti nella filiera alimentare

abbiamo progettato confezioni belle e sostenibili, perché anche a Natale rispettiamo l'ambiente

abbiamo individuato tante piccole realtà che come noi coltivano sogni e offrono prodotti di nicchia...

Ti aspettiamo: puoi chiedere informazioni o prenotare il tuo cesto 370 3434348 - bottega@concadoro.org

MERCATINO DI NATALE
Apertura:
Da Sabato 30 Novembre al 24 Dicembre - domeniche escluse dalle 8:00 alle 19:00

CENE DI NATALE
Su prenotazione
Dal 16 Novembre al 23 Dicembre, minimo 20 persone



SCARICA IL CATALOGO

ESSERE OPERATIVI INSIEME

Comune di Pove del Grappa
in collaborazione con

CONCA D'ORO FATTORIA SOCIALE
...STATE in fattoria
Ed. 2024

PRESSO LA FATTORIA SOCIALE CONCA D'ORO
Via Rivoltella Bassa, 20 36061 Bassano del Grappa (VI)
VUOI TRASCORRERE IL PERIODO ESTIVO



SPECIAL STAGE CON OFFICINE BUONE IN CONCA

Nei mesi di Luglio e Agosto 2024 abbiamo accolto quotidianamente da noi dei ragazzi del territorio per inserirli all'interno delle varie attività presenti in Conca d'Oro. L'iniziativa è nata nel 2023 da una proposta del vicino comune di Pove del Grappa. Quella prima esperienza è stata così positiva da darci lo slancio per dire di sì anche per il 2024 tenendo aperta questa collaborazione con l'amministrazione di Pove: ed eccoci qua, al termine della nostra seconda "E...state in fattoria!". L'obiettivo condiviso è stato quello di dar loro l'opportunità di mettersi alla prova nei vari ambiti operativi interni alla Fattoria interagendo, a stretto contatto, con i giovani adulti disabili inseriti nei nostri contesti in un'ottica inclusiva, che è poi la base del nostro progetto. Data la grande richiesta da parte delle famiglie, quest'anno abbiamo aumentato i posti e le settimane disponibili, rimanendo entro i limiti di un rapporto numerico tra educatori e ragazzi che ci permettesse di essere davvero "accoglienti" nei confronti di ciascuno di loro, nelle vesti non solo di formatori ma anche di accompagnatori. L'impegno previsto era dalle 8 alle 12,30: ogni giorno ciascuno di loro veniva inserito in uno dei contesti della fattoria, entrando a far parte di piccoli gruppi operativi formati da 1 educatore e 6-7 giovani adulti con disabilità, in cui hanno sperimentato relazioni di diverso tipo confrontandosi con la fragilità.

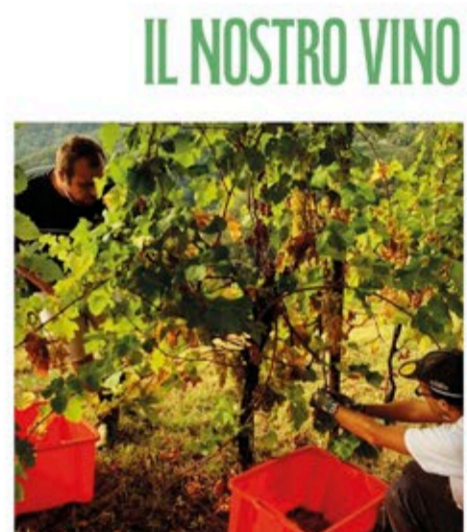
La rassegna musicale per giovani artisti "Special stage" di Officine Buone ha inaugurato lo scorso 10 settembre il tour Veneto con una tappa in Conca d'oro, regalando un bellissimo pomeriggio di musica, canti e balli in compagnia. Sullo speciale palco di Conca si sono esibiti Samuele Stanco & i Gabbiani Malvagi e Stefano Artuso. Un concerto riservato a genitori, operatori e ragazzi, che al termine sono stati chiamati a votare la migliore esibizione. Dopo la timidezza iniziale il pubblico si è lasciato trascinare dalla verve degli artisti, ignorando la pioggia che è venuta a trovarci tra i raggi di sole e lanciandosi direttamente in pista. Non c'è voluto molto per invertire i ruoli: gli spettatori sono diventati protagonisti a loro volta e hanno improvvisato canti e balli per chiudere in allegria la giornata. Un grazie speciale a Officine Buone e agli artisti, ai volontari che hanno accompagnato l'esperienza, a ragazzi, genitori, operatori e amici per l'entusiasmo e la partecipazione.

SEGUICI SU:
www.concadoro.org
Conca d'Oro Fattoria Sociale
concadoro.fattoriasociale

La vendemmia è un appuntamento irripetibile per noi e per i ragazzi: da quando la facciamo per arrivare a produrre un vino NOSTRO, grazie alla sempre bellissima collaborazione con **Angiolino Maulè** e il vigneto **La Biancarea**, questa festa d'autunno è un importante momento di condivisione, di fatica ma anche di tradizioni, di saperi e di risate. "Il vino totalmente naturale che sarà prodotto dalla vendemmia di ottobre 2024 a Gambellara arriverà in bottega e al ristorante nella prossima stagione 2025



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



IL NOSTRO VINO

Tempo di gite di formazione! A settembre siamo andati in visita con i nostri ragazzi al **Birrifico Agricolo Sorio a Gambellara** per vedere da vicino l'antica tecnica di produzione del mosto di birra, la prima "cotta". Non è una birra qualsiasi, ma proprio la birra di Conca: una keller prodotta con cereali e luppolo coltivati in regime biologico a km0. La nostra birra è già disponibile in Ristorante e in Bottega e potete chiedere di aggiungerla alle vostre confezioni di Natale



VENTO DI CONCA - OTTOBRE 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

I PROSSIMI EVENTI DI CONCA



ARTE
La sala del ristorante di Conca d'Oro ospita fino al 31 dicembre una nuova esposizione: "Complementari. Mostra d'arte sull'amore, la connessione e il profondo", con opere di Sergio Ferrazzi e Giuliana Borsini.



MUSICA
Conca Jazz torna con la rassegna 2024-2025. Qui sotto i primi appuntamenti che ci accompagneranno fino a Natale.