

#### Fattoria Sociale - Società Cooperativa Agricola e Sociale

# Programma unitario di intervento - Interventi per le aree del terremoto del 2009 e 2016 del Piano nazionale complementare al Piano nazionale di ripresa e resilienza

#### MISURA B2.3

"Interventi per l'inclusione e innovazione sociale ed il rilancio abitativo, rivolti ad imprese sociali, terzo settore e cooperative di comunità"

A breve, sarà inaugurato a Spoleto, in Via della Cerquiglia n. 116/118, un punto di ritiro per acquisti online e di degustazione dei prodotti della cooperativa Fattoria Sociale, Finanziato dal Piano Nazionale Complementare - Next Appennino. Al suo interno, persone in situazione di difficoltà, affiancate da un operatore specializzato, saranno coinvolte nelle diverse attività. Il punto di ritiro offrirà in vendita diretta al dettaglio una varietà di prodotti agricoli coltivati direttamente dalla cooperativa, tra cui ortofrutta, uova fresche, cereali, legumi, piantine aromatiche e ortaggi. Saranno inoltre disponibili altri prodotti, come passate di pomodoro, farine, composte, confetture, miele, biscotti, zafferano, olio e spezie essiccate, principalmente provenienti dalla **Fattoria Sociale** ma anche da realtà che praticano agricoltura sociale e biologica.

Il progetto includerà anche attività e servizi di ristorazione, con la possibilità di degustare i prodotti della Fattoria Sociale.

I servizi offerti alla comunità saranno:

- Ritiro dei prodotti acquistati online dalla Fattoria Sociale;
- Degustazione dei prodotti della Fattoria Sociale;
- Organizzazione di piccoli eventi e ricevimenti all'interno del locale;
- Servizi di catering su piccola scala.

L'obiettivo del progetto è duplice: da un lato, favorire l'inclusione sociale e lavorativa, dall'altro sostenere economicamente la **Cooperativa Agricola e Sociale** attraverso la promozione e la vendita dei propri prodotti. Inoltre, si intende diffondere buone pratiche di inclusione sociale, sottolineando il valore dell'integrazione attraverso il lavoro e la partecipazione attiva nella comunità.

















## "Il Bistrot della Fattoria Sociale" Un progetto sociale che nutre il territorio

Il nostro negozio è un luogo speciale: non solo uno spazio di vendita e degustazione, ma un'opportunità concreta per ragazzi con disabilità e autismo di *aprirsi all'esterno*, lavorare, uscire dall'ambiente ormai famigliare della Fattoria Sociale di Protte e imparare cose nuove e sentirsi parte della comunità.

Grazie a un contributo ottenuto attraverso la MISURA B2.3 del Programma unitario di intervento per le aree del terremoto del 2009 e 2016 – Piano Nazionale Complementare al PNRR (Next Appennino), abbiamo potuto creare questo spazio caldo e ospitale, dove agricoltura, solidarietà e accoglienza si incontrano ogni giorno. Il Bistrot sarà aperto dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 15:30.

In questo luogo puoi trovare i prodotti freschi della Fattoria: ortaggi, uova, legumi, cereali, piantine, i prodotti trasformati artigianali: confetture, passate, miele, farine, biscotti, zafferano, olio, spezie; ritirare gli ordini (tramite APP); degustare una colazione biologica o un buon pranzo; scegliere un menu da asporto da consumare dove e quando vuoi. Inoltre, potrai trovare altri prodotti di altre esperienze di agricoltura sociale nazionale.

Qui ogni acquisto aiuta a creare lavoro, dignità e integrazione per chi affronta fragilità e disabilità. Ogni elemento, compresa la **grafica del locale**, è stato pensato per riflettere i volti e le storie delle persone coinvolte nel progetto: perché qui ogni prodotto racconta un cammino di crescita e inclusione.

### Un grazie di cuore a chi ha reso tutto questo possibile.

Ci teniamo a ringraziare tutti coloro che a vario titolo hanno aiutato e collaborato: fornitori, amici, professionisti; tutti hanno contribuito con professionalità e passione a questo progetto.

Un sentito grazie a: Simone Collaretti (Arredamenti Collaretti) per gli arredi, il Geometra Luca Antonini, l'Architetto Massimiliano Fabiani, Francesca Salomoni e lo staff di FormAzione per la comunicazione del progetto, Augusto Bonacci (Acquaevo) per l'impianto di distribuzione dell'acqua, Ivo Sorcini e collaboratori per la tinteggiatura, la Ditta Silvestrini Luigi per l'idraulica, Emiliano e Filippo di Rafiro Srl per l'attrezzattura, Adrio Feliziani di Mobilia per l'oggettistica e gli specchi, Barbara Balducci per i cuscini e i consigli, Lorenzo Fiori e tutti i collaboratori della Tipografia NuovaEliografica per i pannelli e le stampe, il maestro Alessandro Burelli per le grafiche, Luca Proietti perché c'è sempre qualcosa che deve fare lui, Claudio Balducci perché sa fare tutto e ci ha aiutato ad appendere le cose, Roberto Lucidi come amministratore di condominio, la famiglia Menghini che ci ha dato fiducia affittandoci il locale, la dottoressa Ghibelli per il manuale Haccp, Simona Gobbini per i consigli, la ditta Siltra per le opere murarie, TP forniture per le attrezzatture della cucina, la famiglia Partenzi che ci ha aiutato a risolvere un problema tecnico, Rosaria Cardinali del vivaio per le piante, Barbara Paoloni e Marco Corvelli per la gestione della sicurezza sul lavoro.

Malgrado questo lungo elenco sicuramente ci saremo dimenticati anche tante persone che hanno collaborato però il nostro intento era di mostrare che lo slogan "Locale, Giusto e Sostenibile" non è solo uno slogan e che il nostro impegno è di creare una comunità solidale.

Per ultimo, ovviamente, non possiamo non ringraziare tutti i ragazzi e tutto il personale della Fattoria Sociale e della Cooperativa Il Cerchio che insieme costituiscono uno staff meraviglioso.





