

CASA DI ANNA



Fattoria Sociale

Casa di Anna 23 Dicembre 2020

Cari Amici

Voglio farvi arrivare, a nome di tutti e di Anna in particolare, i nostri migliori auguri di Buon Natale e di un miglior 2021.

Con la occasione, desidero informarvi circa le attività svolte in questo “dannato 2020”, rassicurandovi che non è venuta mai meno la determinazione ed energia per portare avanti la nostra mission: **dare una opportunità di inserimento lavorativo a chi è emarginato sia per problemi fisici che sociali in un ambiente agricolo votato alla difesa del pianeta.**

Come sapete non disponiamo di sostegni economici continuativi, peraltro sempre più difficili da ottenere, ma sosteniamo il nostro impegno quotidiano con una vera e propria attività produttiva e commerciale che ci porta a competere sul mercato che, alla fine, è l'unico vero e gratificante sponsor di Casa di Anna.

La nostra è una **piccola economia circolare**, impegnata nella difesa dell'ambiente che si propone ai clienti del territorio come una azienda qualsiasi, con diverse attività produttive e commerciali che, se non svolte con professionalità, puntualità ed economicità non ha speranza di sopravvivere.

Nell'ordine:

- **agricoltura biologica** con una produzione di 35.000 kg. di **ortaggi certificati bio**, distribuiti direttamente al consumatore finale con **2 punti vendita fisici e una piattaforma di e-commerce**. La consegna viene effettuata con **biciclette cargo**, elettricamente assistite e durante il lock down con barche a remi nel centro storico di Venezia.

In questo settore occupiamo

2 lavoratori agricoli
1 educatore sociale
1 magazziniere
1 commerciale
2 commesse
1 ciclista
1 autista

Guardando al sociale trovano lavoro

14 persone disabili in affidamento della AULSS 3 Serenissima,
7 persone in affidamento da parte del **Ministero di Grazia e Giustizia**,
6 minori in affidamento da parte del Comune di Venezia,
2 tirocinanti da Cooperative Sociali del territorio.

Coltiviamo, anche, di **un orto- giardino, ad aiuole rialzate**, con oltre **140 diverse specie di erbe** aromatiche, da cui realizziamo le cosiddette PPL -Piccole Produzioni Locali BIO che vanno dalla realizzazione di tisane, agli aromi essiccati per uso alimentare, alle composte e trasformati di ortaggi, liquori alle erbe e da ultimo ma non ultimo alla birra, aromatizzata con speciali essenze attentamente selezionate

CASA DI ANNA



Fattoria Sociale

ed estratte, il tutto in collaborazione con la Facoltà di Agraria della Università di Padova e la Birreria Artigianale Crak.

Siamo anche **Apicoltori** e il miele, acquistato nei nostri punti vendita, è apprezzato per non aver subito **alcuna trasformazione industriale**.

La nostra orticoltura, come dicevo, è strettamente legata a un progetto di gestione di **economia circolare**; in casa produciamo il **compost** ricavato dai rifiuti vegetali e anche da cibo di scarto, utilizziamo **l'acqua, con cui abbeveriamo le piante, potabile e ricavata da una falda acquifera che troviamo a 310 metri di profondità** ed emunta con pompe alimentate dalla **energia prodotta da un impianto fotovoltaico**, facciamo, come sapete, **irrigazione goccia a goccia** con pacciamatura perenne per **difendere la biodiversità del sottosuolo** che contribuisce concretamente alla produzione dell'ortaggio, **depuriamo le acque reflue con uno speciale canneto**.

Abbiamo in corso anche sperimentazioni di recupero di vegetali dimenticati, tra cui il pomodoro "velluto" di cui andiamo orgogliosi, senza contare la melanzana bianca e il famoso carciofo di S. Erasmo che, all'assaggio, qui in terraferma, ci pare molto simile a quello originale DOP!

Attività ristorativa biologica

In questo settore disponiamo di un **ristorante, una barchessa per 100 persone, una pagoda a pareti mobili, e una sala polifunzionale**.

Vi operano 1 chef, 2 cuochi, 1 sommelier, 4 camerieri, più personale di lavaggio e sanificazione.

Abbiamo ospitato e servito circa 6.000 pasti nel corso del 2019; nell'anno 2020 questa attività è stata molto penalizzata dal COVID, con una drastica riduzione di coperti.

Ciò non ha impedito di ospitare una serie di **eventi matrimoniali, socio-culturali e musicali** che consideriamo utili alla frequentazione della fattoria che non deve essere vista come il luogo o ghetto dei disabili ed emarginati, ma uno **spazio accogliente, sano e disponibile per tutti**.

Attività didattica

Quale fattoria didattica, durante l'estate, abbiamo effettuato continuativamente da maggio a settembre i cosiddetti **"centri estivi"** frequentati da 320 bambini con attività ludiche, musicali, orticole e sportive.

I nostri educatori, **maestri diplomati**, hanno potuto offrire percorsi formativi orientati alla mission aziendale e il lavorare in campo assieme agli amici disabili dell'orticoltura è stato formativo e apprezzato.

Molti bambini hanno pranzato in ristorante con un menù appositamente studiato per loro da Italo, lo chef.

COVID

Purtroppo, questa dannata pandemia, ha creato non pochi problemi organizzativi cui abbiamo fatto fronte con gli ampi spazi di cui disponiamo, sanificando e garantendo l'assoluto rispetto delle normative che via via si sono accavallate. Alcuni collaboratori hanno dovuto rispettare periodi di distanziamento o cassa integrazione, ma nel complesso l'attività ha potuto, in sintonia con gli enti preposti, svolgersi quasi regolarmente.

CASA DI ANNA



Fattoria Sociale

Per l'anno 2021 ci auguriamo che, magari timidamente, possano riprendere i progetti in stand-by tra cui quello già partito ad inizio 2020 “**un ponte tra generazioni**” che prevede il lavoro in orto giardino effettuato dai bambini delle scuole materne con gli anziani delle RSA del Comune di Venezia.

La **sperimentazione scientifica** della **Ortoterapia** sugli anziani affetti da degenerazione Alzheimer in collaborazione con le RSA locali e l'Ospedale S.Camillo, progetto cui il distretto 108/TA3 riserva particolare attenzione, grazie anche alla instancabile “pressione” di Giorgio Soffiantini un Lions appassionato e preparato.

Il Completamento del progetto BIRRAROMA, produzione di birre a minimo contenuto di luppolo, sostituito dalle nostre erbe aromatiche

Premio- Borsa di Studio dedicata a Paolo Pellegrini (mio fratello deceduto a novembre 2019) Si tratta di un concorso di scultura per opere realizzate con materiale naturale o di riciclo, dedicato agli studenti della Accademia di Belle Arti di Venezia e sostenuto dall'amico Lions Luigino Rossi.

Spero di non aver dimenticato nulla e a nome di tutti noi, qui, di Casa di Anna, vi auguro Buon Natale

Piero Pellegrini