

CASA DI ANNA



Fattoria Sociale

Casa di Anna, 18 Dicembre 2020

Cari Amici Lions del glorioso Venezia Host

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 delle 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, a parte il vostro generoso contributo, 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 è, alla fine, l'unico vero e gratificante sponsor di Casa di Anna.

La nostra è una piccola economia circolare, votata alla difesa dell'ambiente che si articola e si propone come una azienda qualsiasi con diverse attività produttive e commerciali:

Nell'ordine:

- **agricoltura biologica** con una produzione di 35.000 kg. di ortaggi 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 nel centro storico con barche a remi.

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.

CASA DI ANNA



Fattoria Sociale

Disponiamo anche di un orto- giardino, ad aiuole rialzate, con oltre 140 diverse specie di erbe aromatiche con 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 e da ultimo ma non ultimo alla birra, aromatizzata con speciali erbe attentamente selezionate in collaborazione con la 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 al progetto di economia circolare, in casa produciamo il compost ricavato dai rifiuti vegetali e anche da cibo di scarto, l'acqua con cui abbeveriamo le piante è potabile e ricavata da una falda acquifera a 310 metri profondità ed emunta con pompe alimentate dalla energia prodotta da un impianto fotovoltaico, facciamo inoltre, come sapete, irrigazione goccia a goccia con pacciamatura perenne per difendere la biodiversità del sottosuolo che contribuisce concretamente alla produzione dell'ortaggio.

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 ci pare molto simile a quello originale!

Attività ristorativa biologica

In questo settore disponiamo di un ristorante, barchessa, pagoda e sala polifunzionale con 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 anche una serie di eventi matrimoniali, socio culturali e musicali che consideriamo utili alla frequentazione di questa fattoria che non deve essere vista come il luogo o ghetto dei disabili ed emarginati, ma un luogo 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 circa 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 e non dell'orticoltura è stato molto 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

CASA DI ANNA



Fattoria Sociale

integrazione, ma nel complesso l'attività ha potuto, in sintonia con gli enti preposti, svolgersi quasi regolarmente.

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 RSA, Ospedale S. Camillo, progetto cui il distretto 108/TA3 riserva particolare attenzione.

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

Premio Paolo Pellegrini (deceduto un anno orsono) - Borsa di Studio di scultura realizzata con materiale naturale e di riciclo dedicato agli studenti della Accademia di Belle Arti di Venezia e sostenuto dall'amico Luigino Rossi.

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

Piero