

Azienda Agricola La Forza dei sogni

Sede operativa Strada della Mossa snc 00063 Campagnano di Roma
mail- agricolallds@gmail.com agricolallds@pec.it cell. 3397853715
P.I. 14349351008 C.F. 97933570588

L'Azienda

L'Azienda Agricola La Forza dei Sogni con sede operativa a Campagnano di Roma in Strada della Mossa, ha come obiettivo quello di una produzione agricola biologica di prodotti ortofrutticoli. Quella che stiamo organizzando è una produzione agricola a basso impatto ambientale legata al territorio e alle sue biodiversità. La distribuzione dei nostri prodotti aziendali freschi e conservati seguirà le tradizionali filiere a Km 0 come la vendita diretta sul campo, il mercato settimanale del Comune di Campagnano di Roma e nei Comuni limitrofi e con modalità innovative come i Gap, i Gas.

Siamo convinti che l'agricoltura biologica è uno dei metodi di produzione in grado di assicurare una spiccata sostenibilità ambientale e al contempo in grado di dare risposte chiare alle richieste del consumatore.

Tra i nostri obiettivi vi è anche la cura delle relazioni umane dentro e fuori dall'azienda, che si sostanziano nell'assicurare i diritti dei lavoratori, favorire la conoscenza diretta tra produttore e consumatore, garantire l'equità e la trasparenza lungo la filiera e tra produttori e consumatori, privilegiare l'attivazione di specifici canali commerciali, in particolare quelli alternativi, che riducono o annullano la distanza tra domanda e offerta, adattarsi all'ecologia, alla cultura e alle dimensioni locali, contribuire alla vitalità della comunità rurale, alla manutenzione del territorio e alla conservazione del paesaggio.

Lo zafferano

E' il nostro primo prodotto raccolto ed essiccato in azienda nel 2020.

Lo zafferano è una spezia ricavata dai tre stigmi del fiore del croco (*crocus sativus*), in sostanza un bulbo che da origine ad una pianta erbacea che fiorisce in autunno. I fiori da raccogliere sono di una bella tonalità di viola e gli stigmi, che andranno successivamente mondati a mano, sono di colore rosso. Dopo la mondatura il prodotto viene immediatamente essiccato a 45° per 2 o 3 ore. I bulbi, di categoria 10+, sono stati acquistati presso una azienda agricola abruzzese e messi a dimora ad agosto 2020.

Dall'esperienza che stiamo facendo sul campo possiamo dire che è una pianta molto rustica che si adatta bene a tutti i terreni, non ha bisogno di tante cure tranne la pulizia delle infestanti senza perdere il giusto equilibrio. Oltre al lavoro sul campo occorre anche una grande pazienza nella mondatura degli stigmi dal fiore.

Il prezzo della spezia essiccata da noi prodotta è di 20,00€ la confezione da 1 gr. e 10,00€ quella da 0,50 gr. ambedue in vetro e tappo di sughero

