

## Castel di Lama. Ama Terra: l'Ama - Aquilone ha un cuore Bio

**17 ettari di colline coltivate, di cui 2 ettari a ortaggi e 1 a uliveto. 3000 mq di piante da frutta e il resto suddiviso in coltivazioni foraggere e cereali per alimentare bovini e suini del centro agricolo "Ama Terra". Inoltre due serre da 500 mq per gli ortaggi che ruotano in base alle stagioni. Nato nel 2010, il progetto di agricoltura sociale, oggi conta un investimento economico molto importante da parte della Cooperativa.**

Formazione e inserimento lavorativo, riabilitazione e cura, ricreazione e miglioramento della qualità di vita. Oltre al vantaggio di poter disporre, di una produzione alimentare interna e biologica. È così che nel 2010 nasce Ama Terra, il progetto di dedicato al mondo dell'agricoltura biologica sociale dell'**Ama - Aquilone** che oggi, ad un anno dalla sua startup tira le somme e organizza la "primavera". I punti di forza del piano agricolo in continuo work in progress, sono la stagionalizzazione, il biologico, l'agricoltura sociale, la sostenibilità ambientale e tutta una serie di certificazioni a garanzia dei prodotti, naturalmente a km 0.

Il 2013 è stato l'anno dell'uscita allo scoperto con il marchio "**Ama Terra**". Dall'auto produzione alla vendita diretta al pubblico di ortaggi freschi a domicilio, in tutto il territorio della provincia di Ascoli Piceno. Attraverso il sito apposito, [www.amaterra.com](http://www.amaterra.com), l'acquirente ha potuto e può controllare la stagionalità dei prodotti, dare un'occhiata a news e ricette e ordinare comodamente via mail o telefonicamente i suoi prodotti freschi preferiti. Un servizio di vera e propria filiera corta con consegna gratuita e un'agricoltura rispettosa dell'ambiente che contribuisce al consumo cosciente, alla salvaguardia del territorio rurale all'economia locale e al benessere della società. Per questo 2014 Ama Terra passerà progressivamente da centro agricolo a vera e propria **Fattoria Biosociale** grazie anche alla ristrutturazione di uno stabile in disuso che ospiterà da una parte l'essiccatoio per le erbe (Filiera piante aromatiche e officinali) e la sala macelleria, entrambe operative a partire dal luglio prossimo; dall'altra, una sala stoccaggio di frutta e verdura che permetterà, grazie alla capacità contenitiva dello stabile, di produrre conserve con gli ortaggi, sott'olio e aceto, oltre alle tradizionali passate di pomodoro. Inoltre a settembre cominceranno i lavori della nuova stalla che permetterà ad Ama Terra di raddoppiare gli animali da allevamento (ad oggi sono presenti all'interno del centro agricolo 15 bovini e 10 suini).

L'impegno economico che la Cooperativa ha previsto per i prossimi tre anni è considerevole e servirà per creare e implementare (lì dove già esistono), le nuove filiere produttive. A caratterizzare la **Fattoria Biosociale** saranno dunque le filiere: **orticoltura biologica, frutticoltura biologica, olivicoltura biologica, piante aromatiche e officinali, allevamento bovini da carne, allevamento suini leggeri e pesanti, colture da granella e foraggere per alimentazione animale, apicoltura e prodotti dell'alveare**. Tutto questo sarà possibile anche grazie all'attivazione di una filiera di formazione e dunque tanta didattica, per guidare e strutturare al meglio le neonate attività.

L'ottobre 2014 si prospetta ricco di novità interessanti e salutari. Dal classico prodotto fresco e pronto per la distribuzione, alle conserve; dalle erbe officinali a quelle aromatiche, fino al miele delle colline picene "Ama Terra". L'apicoltura e le piccole galline ovaiole, arricchiscono il centro, l'acquirente e anche le persone che a questi progetti, lavorano.

Ama Terra è associata a **AIAB Marche**, certificata da **CCPB** e a marchio **Agricoltura Bio**. Un circolo virtuoso fra natura, lavoro, territorio ed etica sociale. Con le buone pratiche di agricoltura sociale la campagna diviene luogo di concretezza, una miscela di risorse materiali e ambientali, fisiche e immateriali.

Tutte le ricette con i prodotti Ama Terra, saranno disponibili a partire dal 27 febbraio su [www.cibocreativo.com](http://www.cibocreativo.com) il portale di cucina creativa a cura delle giornaliste **Loredana Ciarrocchi e Francesca Poli**

Per info sui nostri prodotti e prenotazioni [www.amaterra.coop](http://www.amaterra.coop)