

quindicipertiche è un'azienda agricola a conduzione familiare nata a ottobre del 2018 e coltiva un ettaro di terreno nelle campagne di Castel Cerreto, a Treviglio (BG). Ha scelto di lavorare con i metodi dell'**agricoltura conservativa e rigenerativa**, di **non utilizzare pesticidi, erbicidi e fertilizzanti chimici** e di puntare sulla creazione di una **rete locale** di produzione e vendita.

Abbiamo quindi deciso di **limitare le lavorazioni sul terreno**, evitando l'aratura e preferendo metodi a minore impatto ambientale, come ad esempio la ripuntatura. Usiamo metodi naturali per il miglioramento della fertilità del terreno, come la pratica del sovescio, condotta coltivando una miscela di erbe in grado di migliorare la qualità del terreno sia durante il loro ciclo vegetativo, sia una volta trinciate e interrate.

Nessun fertilizzante chimico, né diserbante, né pesticida viene utilizzato nelle attività agricole: quel che raccogliamo è stato prodotto dalla natura e da buone pratiche agronomiche.





In questo modo vogliamo **favorire la biodiversità** nel nostro campo, perchè pensiamo che la coltivazione della terra debba convivere con il rispetto per la natura.

Questo primo anno l'azienda ha scelto di darsi un'**impronta sperimentale** per testare prodotti e metodi agronomici. Sono stati coltivati orzo, fiori eduli, fiori ornamentali, zafferano, peperoncino e erbe aromatiche, con cui sono stati realizzati:

- **Orzo**, lavorato a pietra, decorticato e perlato, ottimo per zuppe, orzotti e insalate fredde;
- **Farina di orzo lavorata a pietra**, per la panificazione e i dolci;
- **Gallette di orzo artigianali** salate, aromatizzate al peperoncino o al rosmarino, adatte sia durante i pasti che come gustoso snack per aperitivi e spuntini;
- **Sale integrale artigianale aromatizzato** con petali di fiori eduli (fiordaliso, malva, calendula, tagete e camomilla), erbe aromatiche (salvia e rosmarino) o peperoncino. Per queste preparazioni abbiamo scelto il sale marino integrale delle saline Culcasi di Trapani;
- **Zucchero aromatizzato** con melissa e menta;
- **Miele aromatizzato con zafferano**;



- **Fiori ornamentali con autoraccolta in campo** (tulipani, aglio ornamentale, narcisi, fresie, ranuncoli, anemoni e altre varietà). Quest'anno abbiamo prodotto circa 2.000 fiori da bulbo e intendiamo estendere la produzione fino a 12.000 l'anno prossimo, interessando una più ampia superficie.







quindicipertiche è a Castel Cerreto, in un territorio caratterizzato da un paesaggio agricolo suggestivo e da una rada urbanizzazione, valorizzato nei primi del '900 dall'esperienza della Società dei Probi Contadini, un esempio innovativo di agricoltura comunitaria che ha avuto ampia risonanza internazionale, citato persino da Tolstoj. Il logo dell'azienda agricola ricalca il caratteristico profilo di Castel Cerreto.

L'attività di **quindicipertiche** si inserisce nel solco di questa tradizione contadina, conservando le consuetudini locali ma aggiornandole attraverso i concetti di sostenibilità ambientale e di rispetto per la natura.



Cascina Pèlisa, Strada Provinciale 141, Treviglio (BG)

 349.0514251  quindicipertiche@gmail.com   [quindicipertiche](https://www.instagram.com/quindicipertiche)