

Dopo aver chiesto il permesso al Comune, abbiamo montato la nostra bancarella in Piazza Crollanza per tre mercoledì di agosto e settembre. I nostri prodotti erano: pomodori, insalata, rucola, erbette, verze, zucchine, zucche, melanzane, fagiolini, cetrioli, peperoni, peperoncini, fragole e, per la prima volta, anche angurie.

Andare in piazza a vendere i prodotti che abbiamo coltivato con tanta fatica e cura è una cosa che ci ha dato soddisfazione, anche perché siamo riusciti a vendere tutto anche questa volta.

A me Fabio piaceva molto gridare i prezzi: "Otto eurooo! Venite ragazze, tutto a otto eurooo!".

Invece io Roberto mi occupavo della cassa: prendevo i soldi, facevo i calcoli e davvo il resto; era un compito un po' difficile ma mi piaceva.

Io Paolo sono molto felice perché con i soldi guadagnati possiamo andare a mangiarci una pizza e, siccome è andata proprio bene, potremo fare anche delle gite!!

CENA A KM 0
VENERDI 30 OTTOBRE 2009
ORE 19.00, AL DESERTO DI CHIAVENNA (SO)

UNA CENA IN COMPAGNIA

CHE È ANCHE OCCASIONE PER CONOSCERE

COSA SI FA AL

CENTRO DIURNO DISABILI DELLA VALCHIAVENNA

MANGIAMO DEL NOSTRO ORTO:
SPECIALITÀ CULINARIE PREPARATE
CON LE VERDURE COLTIVATE DA NOI.



Cdd Valchiavenna
tel. 0343 723716
cddvalchiavenna@nisida.coop

CDD VALCHIAVENNA

FONDAZIONE CASA DI RIPOSO CITTA' DI CHIAVENNA



NISIDA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

Nisida
Cena a km 0

Cena a Km 0

AL DESERTO
CHIAVENNA, 30 OTTOBRE 2009

PRICIOLAPUPPIA©

***Antipasto di affettato
Con sedano e melanzane***

RISENE©

I nostri pizzocheri

SÙMERA©

***Arrosto con patate al forno,
fagiolini, erbette, catalogna***

CAVISTITARI©

***Tortino di zucca con
Gelato***

© Isn't an IKEA FOOD, it's a real CDD Valchiavenna experience

by Olivieri Damiano

Dalla stampa locale "Il raccogliitore delle memorie" di novembre 2008

Quest'estate in piazza Crollalanza a Chiavenna

Verdure in piazza del gruppo di ergoterapia

Ormai è da molti anni che noi utenti del CDD di Chiavenna portiamo avanti una attività di coltivazione di verdura e frutta. Curiamo un grande orto che si trova nel giardino della Casa di Riposo, proprio dov'è la nostra nuova sede. È un lavoro che ci impegna molto e per molti mesi. Infatti per prima cosa bisogna preparare il terreno (diserbare, cavare, zappare..) poi bisogna seminare e poi, giorno per giorno, assistiamo alla nascita e crescita di tutte le nostre verdure. Utilizziamo il letame per concimare ma nessun tipo di prodotto chimico. Quindi, la nostra verdura è assolutamente biologica! E anche quest'anno, noi Paolo, Fabio, Roberto, Walter e Vincenzo, con gli educatori Giacomo e Loredana, ci siamo organizzati per fare un mercatino con i nostri prodotti nel centro di Chiavenna.

