



*Fattoria di Selvoli Soc. Agr. s.s*





La Fattoria di Selvoli S.S. è un'azienda agricola a **conduzione familiare** composta da Andreas e Johannes Osthaus, padre e figlio e Arianna Sironi, compagna di Andreas. Risiedono a Poppi in Casentino, in prossimità del **Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi** e a circa **600 metri di altitudine**.

La superficie agricola è di circa 60 ettari, tra terreni di proprietà e in affitto e ogni anno, in rotazione a colture azotofissatrici, coltivano una superficie tra i 20 e 30 ettari a cereale.

A parte i boschi e i pascoli stabili spontanei, ci sono alcuni appezzamenti dedicati a olivi, mandorli, meli, peri e piccoli frutti che a breve entreranno in produzione.

Portano avanti con impegno e dedizione tutte le attività della filiera: dalla coltivazione, alla trasformazione e infine alla vendita dei prodotti ottenuti.

La Fattoria di Selvoli è **Bio-Certificata** e si inserisce all'interno del sistema della Garanzia Partecipata del **Bio-Distretto del Casentino**.

Coltivano dal 1983 applicando il metodo biologico, ispirandosi ai principi della biodinamica, utilizzando tecniche agricole quali la rotazioni delle colture e il sovescio e seguendo, quando possibile, i cicli cosmici e lunari nel determinare i momenti ottimali per semine e lavorazioni.

Il loro scopo è quello di ottenere alimenti che siano genuini e sani, attraverso un'**agricoltura pulita e rispettosa dell'ambiente in cui viviamo**.

Consapevoli degli effetti nocivi che i prodotti di sintesi chimica, utilizzati in agricoltura convenzionale, hanno sulla Terra, sono andati oltre l'agricoltura biologica, **scegliendo cioè di non utilizzare sostanze consentite come il rame e lo zolfo**, in quanto aventi comunque un impatto su quella che è la naturale vitalità del terreno



Da sempre si impegnano nella ricerca di varietà colturali con particolare valore nutrizionale includendo anche **varietà antiche**. Principalmente coltivano cereali quali farro monococco e dicocco, diverse varietà di grano tenero, alcune varietà di grano duro, mais marano da polenta. Con il loro mulino a pietra trasformano i cereali macinandoli di volta in volta quando occorre per la vendita. La **molitura a pietra dei cereali** in farine lascia inalterata la sostanza vitale del chicco producendo una farina ricca di olio e principi attivi.



Collaborano con il Biodistretto Casentino di cui sono soci fondatori, con l'associazione Slowfood locale e con il Dott. Franco Berrino - medico e ricercatore noto per i suoi studi riguardanti la correlazione tra alimenti e sviluppo del cancro - che ha da poco spostato la sede della sua associazione "La Grande Via" nella valle del Casentino.

La lista dei **prodotti** è la seguente:

**CEREALI IN CHICCHI:** Farro monococco e farro dicocco

**FARINE:**

Farina integrale di farro monococco

Farina integrale di farro dicocco

Farina integrale di grano tenero (Selvoli, Verna, Gentil Rosso, Bologna):

Farina semi-integrale di grano tenero (Selvoli, Verna, Gentil Rosso, Bologna):

Farina bianca Tipo 1 di grano tenero (Selvoli, Verna, Gentil Rosso, Bologna):

Farina integrale di grano duro Khorasan Saragolla

Farina integrale grano duro Senatore Cappelli

Farina integrale di segale

Farina di mais marano per polenta

Sale alle erbe, tisane di tiglio, equisetto e biancospino e oleolito di iperico: tutti prodotti con le piante aromatiche e officinali spontanee che raccolgono sui loro terreni.