



Tenuta ecologica Zrno



Cofinanziato
dall'Unione europea

Argomento

Cibo locale sostenibile

Dove è stato implementato?

Piccolo villaggio vicino a Zagabria

Chi lo ha reso possibile?

Una famiglia impegnata nell'agricoltura



Link al progetto

<https://zrno.hr/>



Breve descrizione

Zrno, la più antica azienda agricola biologica croata, combina la produzione ecologica agricola, di trasformazione e di panificazione sulle sue superfici e strutture. Tutti i prodotti sono certificati ecologicamente, senza ingredienti di origine animale e realizzati con maestria e passione dai dipendenti locali.

Risultati raggiunti

Nel corso degli anni sono riusciti a fornire alla popolazione locale oltre 60 tipi di verdure e spezie coltivate con metodi ecologici e rigenerativi, oltre 50 prodotti da forno vegani locali e più di 15 prodotti biologici locali provenienti dalle materie prime coltivate nella proprietà.

Fattori di successo

La struttura è anche un luogo di contenuti educativi legati alle attività produttive, ai temi dell'ecologia e dello sviluppo sostenibile, mentre nel centro di Zagabria si trova Zrno bio bistro, il primo e unico ristorante certificato 100% eco in Croazia.

Persone coinvolte

Altri cittadini e lavoratori locali hanno contribuito alla realizzazione del progetto insieme alla famiglia, che ora è fortemente sostenuta da vari partner, come i negozi di alimentari in cui vengono venduti i loro prodotti, vari negozi ecologici e la stessa città di Zagabria.

Suggerimenti per la replicabilità

Azioni simili possono sempre essere attuate a livello locale. Avere un proprio orto e prodotti biologici è una buona idea. Offrire i vostri prodotti a vicini, familiari e amici può sensibilizzarli a un'alimentazione diversa. Se siete interessati all'imprenditoria, scoprite come aprire il vostro ristorante vegano.