

# L'unione fa la forza

## 17mila euro a sostegno della "Bottega diffusa"

La cooperativa di comunità Fer-menti Leontine ha celebrato il successo del crowdfunding per supportare il progetto

### SAN LEO

CARLA DINI

Raccolti quasi 17mila euro a sostegno della "Bottega diffusa". Sessanta le persone che venerdì scorso si sono date appuntamento aprendo le danze al ritmo della fisarmonica del Duo Baguette. La comunità di San Leo, commentano dalla cooperativa, cresce anche così. Con una festa organizzata nella campagna fuori San Leo, presso Terraluna Country House, venerdì scorso la cooperativa di comunità Fermenti Leontine ha celebrato il successo del crowdfunding per supportare il progetto "Bottega diffusa", promosso sulla piattaforma Produzioni dal basso.

### Traguardo raggiunto

Obiettivo centrato, a fronte di quasi 17mila euro su 20: la somma restante verrà finanziata da Etica sgr che con Banca Etica è sponsor del bando "Impatto+". «Abbiamo chiamato a raccolta soci e amici per dimostrare ciò che intendiamo per Bottega diffusa», spiega il presidente di Fermenti Marco Angeloni. Nata il 1° agosto 2019, nel giorno di San Leone, la cooperativa gestisce il forno leontino e la bottega nel centro storico. «Prima c'è stato un laboratorio dedicato ai segre-



Una immagine dell'incontro che si è tenuto venerdì scorso

ti della pasta madre condotto dal capo fornaio Giulio Ceccoli, – segnala la consigliera Carla Cervellini – poi la cena con quattro speciali focacce territoriali».

### Omaggio al territorio

Non è mancata l'attenzione per i dettagli. Ogni nome rimandava all'origine delle materie prime selezionate a cura di Marta Ciucci, vicepresidente e addetta al forno. Nel dettaglio le prelibatezze sono: «Valma, vegan con i ceci della cooperativa Valmarecchia bionatura di Ponte Messa, il Satiro e Nanà con formaggio di ca-

pra dell'azienda Il Satiro di Novafeltria e le erbe di campo dell'orto di Nanà a San Leo; i Fondi con il pulled pork dell'azienda di Uffogliano che alleva mora romagnola presidio Slow Food; Enzo con la porchetta dello storico macellaio di Secchiano», sottolinea Ciucci. «Bottega Diffusa è proprio questo: incontrare le persone, toccare con mano e sperimentare la passione e l'arte che c'è dietro ad ogni prodotto per diffonderla», tira le fila Cervellini.

«SOCI  
E AMICI  
HANNO  
RISPOSTO  
ALL'APPELLO»