

Dulcamara

La Cooperativa Dulcamara nasce nel 1984 sulle colline di Ozzano dell'Emilia, all'interno del territorio protetto del Parco dei Gessi Bolognesi e dei Calanchi dell'Abbadessa.

A soli 20 km da Bologna, l'area circostante è caratterizzata dalle aspre pareti argillose dei calanchi, boschi, pascoli e campi coltivati.

I siti di interesse naturalistico e storico-archeologico nelle vicinanze sono numerosi: doline, inghiottitoi e decine di grotte tra cui le famose del Farneto e della Spipola. Importanti testimonianze storiche sono date dai resti della città romana di Claterna e dell'antica via Flaminia Minor.

Dulcamara è una realtà ben radicata sul territorio della città Metropolitana di Bologna e paesi limitrofi tanto che è difficile incontrare chi non la conosce e la associ alla possibilità di vivere momenti a contatto con la natura anche se a pochi chilometri dalla città.

Una particolarità che contraddistingue Dulcamara è **la possibilità per chiunque di accedere liberamente agli spazi esterni per godere del verde e della tranquillità, usufruendo gratuitamente dei servizi igienici, del parcheggio, di diverse fontane di acqua potabile, tavoli e panche.**

Dulcamara nasce come cooperativa agricola e dalla fondazione i soci si sono impegnati per lo sviluppo dell'agricoltura biologica (con certificazione) recuperando l'orto, i frutteti e i campi per la coltivazione di cereali e fieno.

Dal 1990 l'azienda agricola è anche agriturismo con ristorante (prima vegetariano, dal 1984 al 2020 circa e poi vegano, dal 2020 ad oggi), camere (5, tutte con bagno all'interno), agri-campeggio, area sosta camper, sale e spazi all'aperto per feste, eventi, corsi.

Nella realtà di Ozzano dell'Emilia siamo il solo ristorante che propone una cucina stagionale e vegana. **Il passaggio da realtà vegetariana a vegana è stato una scelta etica nei confronti della vita di tutti gli animali e della salvaguardia dell'ambiente.**

Tutto ciò che proviene dalle coltivazioni dell'orto, dai campi, dai frutteti viene destinato al ristorante di Dulcamara, alla preparazione di cassette per gruppi di acquisto (GAS) e all'attività di trasformazione (marmellate, passata, sciroppo di fiori di sambuco, trito aromatico). Per ampliare l'offerta del ristorante come quantità e varietà, ci riforniamo da produttori biologici locali.

Dulcamara collabora come fattoria didattica accreditata della Città Metropolitana di Bologna con l'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità -Emilia Orientale, svolgendo per suo conto molteplici attività con scuole, campi estivi, associazioni e gruppi che desiderano visitare e conoscere il luogo.

Ci differenziamo in modo netto dalle altre fattorie didattiche per l'approccio nei confronti degli animali che ospitiamo. Molti degli animali che vivono presso la Cooperativa sono stati adottati e salvati da situazioni di sfruttamento, abbandono, maltrattamento e dall'orribile vita (e dopo poco altrettanto orribile morte) che spetta agli animali da allevamento. Una volta arrivati, restano a Dulcamara fino alla fine naturale della loro vita. Qui vivono liberi da sfruttamenti e godono di una vita più adatta alle loro esigenze di specie. Dulcamara non riceve sovvenzioni e gli animali ospiti sono interamente mantenuti dalla Cooperativa con i ricavi del ristorante e del B&B.

Credendo da sempre nell'inclusività e nella cooperazione, sono state strette collaborazioni ormai decennali con Cooperative Sociali del territorio. In particolare il legame è molto stretto con la cooperativa sociale CSAPSA onlus di Bologna con

cui vengono svolti diversi progetti continuativi.



Nel 2025 MAG6 ha accordato un finanziamento a Dulcamara Soc. Coop. per un importo di **€ 30.000** per l'estinzione di un affidamento bancario.