

**Regali Solidali**  
**2025**



**Orti di**  
**Bregazzana**<sup>®</sup>  
Coltiviamo nel Sociale

un brand di  **gulliver**<sup>®</sup>  
DOVE LA FRAGILITÀ DIVENTA FORZA

# Gulliver, una storia di cura e comunità

Da quarant'anni il **Centro Gulliver** rappresenta un punto di riferimento sul territorio per l'accoglienza, la cura e il reinserimento sociale di persone che attraversano situazioni di fragilità.

Il suo impegno si sviluppa su più aree: dalle **comunità terapeutiche** per le dipendenze e i disturbi psichici ai **servizi diurni e residenziali** per minori e famiglie, fino ai **percorsi di formazione e inclusione lavorativa**.

La filosofia del Centro Gulliver si fonda su un principio semplice ma potente: **la persona viene prima di tutto**. Ogni progetto è pensato per accompagnare chi vive un momento di difficoltà verso un cammino di cura, autonomia e piena partecipazione alla comunità.

Negli anni il Centro Gulliver è diventato non solo un luogo di accoglienza, ma anche un **laboratorio sociale** capace di creare innovazione nei servizi, costruendo reti con istituzioni, scuole, imprese e cittadini.

**Gli Orti di Bregazzana sono un progetto nato dall'esperienza del Centro Gulliver e gestito dalla Cooperativa Sociale Homo Faber.**



# Homo Faber, dal sapere artigiano all'inclusione

La cooperativa sociale di tipo B **Homo Faber**, nata nel 2008 dall'esperienza del Centro Gulliver, ha come missione quella di trasmettere competenze legate ad antichi mestieri e offrire opportunità concrete a persone in condizioni di svantaggio.

In particolare, Homo Faber accompagna persone che provengono da periodi di inattività – dovuti a carcere, percorsi comunitari o situazioni di fragilità – verso un **inserimento o reinserimento lavorativo**.

Gli Orti di Bregazzana sono uno dei contesti più significativi in cui questa missione prende vita.

 **HOMO FABER**  
COOPERATIVA SOCIALE DI TIPO B

# Coltiviamo nel Sociale

Terra. Persone. Comunità.



Coltivare la terra è prendersi cura.

**Prendersi cura delle persone, delle relazioni, del futuro.**

Gli Orti di Bregazzana sono un progetto di **agricoltura sociale** dove i semi non diventano solo frutti ma anche opportunità di rinascita. Qui la terra non produce soltanto ortaggi, conserve e marmellate, ma restituisce dignità, fiducia e speranza a chi attraversa un momento di fragilità.

*Il lavoro negli orti diventa parte integrante del percorso di cura, di crescita e di reinserimento sociale e lavorativo delle persone che, dopo un momento difficile della propria vita, possono ritrovare dignità e autonomia attraverso il contatto con la natura.*

*Coltivare un orto significa prendersi cura, osservare i tempi della natura, ritrovare equilibrio. Ogni zolla, ogni seme, ogni frutto raccolto diventa così occasione di riscatto e di benessere per le persone che intraprendono un cammino di guarigione e reinserimento.*



# Agricoltura che cura

Naturale. Sana. Stagionale.



**Ogni attività agli Orti  
è un passo verso l'equilibrio:**

- coltivare i campi e le serre;
- raccogliere i frutti delle stagioni;
- trasformare i prodotti in marmellate e conserve.

Un lavoro semplice e concreto, che diventa allo stesso tempo formazione professionale e terapia quotidiana. Valore formativo e terapeutico: da un lato, permette di acquisire competenze tecniche spendibili anche in ambito lavorativo, dall'altro, offre alle persone uno spazio di equilibrio, calma e relazione, rafforzando autostima e senso di utilità.

*Imparare la pazienza dei gesti quotidiani, rispettare i tempi della natura e allenarsi a dare continuità al proprio impegno. Attendere e riconoscere che ogni risultato arriva a suo tempo, e che ogni sforzo, anche piccolo, porta valore. Restituire concretezza: dal seme alla tavola, il lavoro acquista un senso tangibile e condivisibile.*

*Avere attenzione, responsabilità e rispetto: qualità che si riflettono poi anche nelle relazioni con gli altri. Questo il senso profondo degli Orti di Bregazzana.*



# Un dono che vale doppio

## Gusto. Solidarietà. Futuro.



Scegliere i prodotti degli Orti di Bregazzana significa portare in tavola il meglio della natura a km 0, ma anche sostenere un progetto che intreccia qualità e inclusione.

**Un cesto natalizio non è solo un regalo:** è un gesto che racconta attenzione, solidarietà e amore per la vita.

### Confezione DOLCE LAVANDA

**52€** (iva inclusa 10%)

- > Composta di mele con cannella e pinoli 250 g
- > Composta di mirtilli blu di Bregazzana 250 g
- > Frutta secca sotto miele di Acacia 250 g
- > Miele di millefiori 500 g
- > Panettone artigianale 750 g
- > Tisana abbraccio di Natale
- > Torrone 100 g
- > Biscotti degli Orti



### Confezione CALLA

**50€** (iva inclusa 10%)

- > Composta di cipolle di Tropea all'aceto balsamico 250 g
- > Funghi secchi porcini extra 20 g
- > Miele di Millefiori 420 g
- > Olio e.v.o. del Salento 500 ml
- > Polenta gialla macinata grossa 1 kg
- > Sale aromatizzato alle erbe aromatiche 250 g
- > Tisana abbraccio di Natale
- > Torrone artigianale morbido 100 g
- > Preparato per risotti 250 g



*Gli Orti di Bregazzana seguono un metodo di **agricoltura naturale e biologica** senza uso di chimica o forzature. La terra viene rispettata nei suoi tempi e cicli stagionali: da qui nascono prodotti genuini, autentici e di qualità, che uniscono **sostenibilità, gusto e salute**.*

*Negli anni questo progetto si è affermato come punto di riferimento per chi desidera acquistare un prodotto a **km 0, sano ed equo**, frutto di un lavoro che non è solo agricolo ma anche profondamente sociale.*

### Confezione GLICINE

**50€** (iva inclusa 10%)

- > Dado vegetale 250 g
- > Panettone artigianale 750 g
- > Preparato per risotti 250 g
- > Composta di mele, cannella e pinoli 250 g
- > Sale aromatizzato alle erbe 220 g
- > Passata di pomodoro densa 260 g



### Confezione IBISCUS

**35€** (iva inclusa 10%)

- > Miele di millefiori 500 g
- > Composta di mirtilli blu 250 g
- > Composta di mele, cannella e pinoli 250 g
- > Passa di pomodoro densa 260 g
- > Torrone artigianale 100 g
- > Tisana Abbraccio di Natale



## Confezione VERBENA

**20€** (iva inclusa 10%)

- > Composta di mirtilli blu 250 g
- > Torrone artigianale 100 g
- > Tisana abbraccio di Natale
- > Biscotti degli Orti



## Confezione IRIS

**19€** (iva inclusa 10%)

- > Composta di mirtilli blu 250 g
- > Composta di susine 250 g
- > Composta di mele, cannella e pinoli 250 g



## Confezione TULIPANO

**22€** (iva inclusa 10%)

- > Noci sotto miele di acacia 250 g
- > Nocciole sotto miele di acacia 250 g
- > Mandorle sotto miele di acacia 250 g



## Confezione MARGHERITA

**21€** (iva inclusa 10%)

- > Olio e.v.o. aromatizzato al rosmarino 250 ml
- > Dado vegetale 250 g
- > Sale aromatizzato alle erbe aromatiche 250 g



## Bauletto MIELINI

**7,90€** (iva inclusa 10%)

> 3 mielini da 50 g  
(castagno, acacia, millefiori)



## Bis a scelta COMPOSTE

**14€** (iva inclusa 10%)



## Una COMPOSTA A SCELTA

**7€** (iva inclusa 10%)



## PANETTONI

> Classico 1 kg **26€** (iva inclusa 10%)

> Classico 750 g **20€** (iva inclusa 10%)

> Ai mirtilli 1 kg **28€** (iva inclusa 10%)



NB. Possono essere richieste confezioni personalizzate.

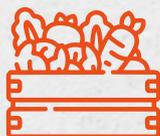
## La Cucina degli Orti



**Gustosi piatti, cucinati con cura e con i prodotti freschi dei nostri orti.**

Ogni giorno prepariamo ricette genuine, pensate per portare in tavola sapori autentici e sani. **I piatti pronti vengono consegnati comodamente a casa:** contattateci con un messaggio WhatsApp al **331 8089795** per ricevere il menù della settimana e le modalità di prenotazione.

## Il Mercatino degli Orti



Il meglio dei nostri campi e delle nostre serre, raccolto con cura e disponibile fresco per te. **Puoi ritirare i prodotti direttamente presso la sede del Centro Gulliver, in via Albani 91 a Varese, ogni martedì dalle 14:00 alle 17:00, oppure riceverli comodamente a domicilio con la consegna del mercoledì mattina.**

**Per info: 331 8089795**



# La Location



**Gli Orti di Bregazzana sono anche uno spazio unico per eventi privati e aziendali: un luogo immerso nella natura, ideale per incontri, team building, momenti conviviali e attività di gruppo.**

La nostra cucina è attrezzata per ospitare show cooking e laboratori culinari e la location dispone di tutti i servizi necessari per rendere speciale ogni occasione:

- **spazi verdi e area all'aperto;**
- **sala interna per meeting o attività di gruppo;**
- **cucina professionale;**
- **possibilità di catering e attività esperienziali legate alla terra e alla natura.**



**Orti di  
Bregazzana**<sup>®</sup>  
Coltiviamo nel Sociale

un brand di

**Ogulliver**<sup>®</sup>  
DOVE LA FRAGILITÀ DIVENTA FORZA

**Homo Faber**  
**Cooperativa Sociale di tipo B**  
Sede operativa di Via del Giglio, 51  
Varese Località Bregazzana

tel 331 8089795  
orti.bregazzana@gulliver-va.it

[www.centrogulliver.it/orti-di-bregazzana/](http://www.centrogulliver.it/orti-di-bregazzana/)

 orti.di.bregazzana

 orti\_dibregazzana