FEASR

Regione del Veneto

PSR Veneto 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Una terra da inventare

Il Veneto rurale in cammino: nuove generazioni, ambiente e innovazione

Elisa Cozzarini

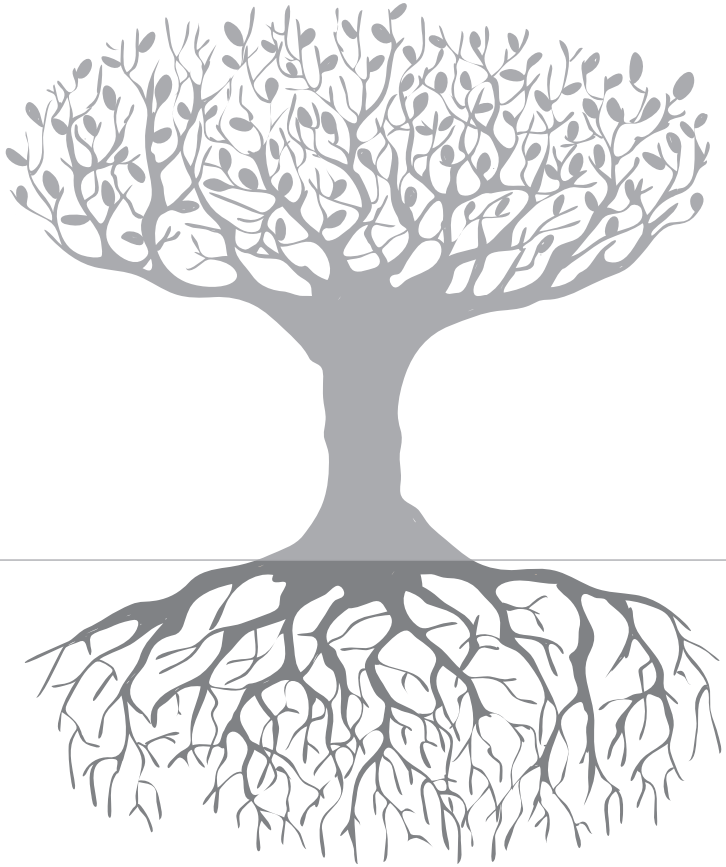
“Una terra da inventare”
è un progetto che fa parte del
Piano di Comunicazione a sostegno
del Programma di Sviluppo Rurale
del Veneto 2014-2020,
cofinanziato dall’Unione europea,
dallo Stato italiano
e dalla Regione del Veneto.

Il Piano, attuato dall’Autorità
di gestione del PSR, promuove
la conoscenza degli effetti
del programma attraverso alcuni
dei casi finanziati più significativi.
Sullo stesso tema è stato realizzato
il progetto “Storie di Sviluppo
Rurale”, che comprende
una Docuserie e la mappa
georeferenziata di decine di
interventi sostenuti dal PSR Veneto.
Entrambi i prodotti sono disponibili
sul sito web psrveneto.it

Una terra da inventare

Il Veneto rurale in cammino:
nuove generazioni, ambiente e innovazione

Elisa Cozzarini



Una terra da inventare
Nuove generazioni, ambiente e innovazione

Progetto editoriale realizzato nell'ambito del Piano di Comunicazione
del PSR Veneto 2014-2020, a cura della Direzione ADG FEASR e Foreste
della Regione del Veneto e dell'agenzia Pomilio Blumm.

Coordinamento editoriale e prefazione:
Alessandro Tomasutti, Regione del Veneto

Editing e produzione:
Antonella Mastrangelo, Virginia Patriarca, Pomilio Blumm

Supervisione e revisione:
Franco Contarin, Walter Signora, Raffaele Bellio, Regione del Veneto

Progetto grafico:
Jacques Tarraran, Pomilio Blumm

Direzione ADG FEASR e Foreste
via Torino 110 – 30172, Mestre – Venezia
Tel. 041/279.54.32
Email: adgfeasrforeste@regione.veneto.it

Indice

Presentazioni istituzioanli 4

Prefazione 6

Introduzione 8

Fuori dal mondo 11

Messaggi in bottiglia 19

Un sogno diventato realtà 27

Il regno delle mele 37

Leggere il cielo, per proteggere la terra 45

Piante in posa per risparmiare acqua 53

Alla ricerca della biomassa perfetta 61

La magia dell'asparago 69

L'incantesimo di una valle 79

L'isola dei carciofi 87

Schede informative 95

Le parole del PSR 98

Raccolta d'immagini 99

Luca Zaia

Presidente Giunta regionale del Veneto

L'agricoltura è un settore trainante e insostituibile per l'economia del Veneto: produce reddito, lavoro e prodotti di eccellenza a livello mondiale.

Un fiore all'occhiello della nostra regione, dalla montagna alle coste, per merito di prodotti di qualità certificati, di operatori dedicati, del valore economico creato sia all'interno dei confini nazionali sia all'estero. Strumento essenziale per il sostegno a questo comparto è il Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, che fa sintesi delle esigenze di tutti gli attori coinvolti. Grazie al PSR Veneto, l'agricoltura in Veneto può contare su finanziamenti pubblici per un miliardo 169 milioni di euro, finalizzati a sviluppare e consolidare la sostenibilità e la competitività delle aziende e degli agricoltori.

Nel quadro della regolamentazione europea, la Regione del Veneto si è dotata di una specifica strategia e di un piano di comunicazione a supporto del PSR. Il fine è far conoscere i vantaggi e l'impatto del programma a un più ampio numero di cittadini, rendere note le opportunità di finanziamento e migliorare il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati all'attuazione delle politiche di sviluppo rurale.

Giuseppe Pan
Assessore all'Agricoltura, Regione Veneto

Il Veneto è tra le Regioni europee che investono nel modo più efficiente le risorse del Programma di Sviluppo Rurale: è infatti ai primi posti per capacità di spesa tra le Regioni italiane, con percentuali di impegno dei fondi pubblici superiori ai valori medi nazionali.

Sono convinto che il PSR sia ad oggi l'unico strumento efficace per sostenere i progetti imprenditoriali dei nostri agricoltori e che la Regione, istituzione intermedia tra l'Unione europea, lo Stato nazionale e i cittadini, sia il punto di riferimento e di raccordo più diretto tra gli imprenditori agricoli e le politiche europee.

Per questo la Regione del Veneto si è dotata di un articolato piano di comunicazione in materia di sviluppo rurale, che prevede molteplici strumenti e canali di dialogo con il mondo rurale, tra cui la realizzazione di pubblicazioni che mettono a fuoco storie, persone, ambienti e singoli aspetti relativi all'attuazione del Programma di sviluppo rurale veneto, con l'intento di farlo conoscere in modo più approfondito e di proporre nuovi spunti e percorsi operativi e di confronto. Questa pubblicazione, in particolare, rappresenta un nuovo strumento divulgativo pensato per far conoscere in modo inedito il mondo rurale del Veneto attraverso le storie dei suoi protagonisti.

Prefazione

Nel momento in cui alcuni anni fa decidemmo, in qualità di Autorità di Gestione del Programma di Sviluppo Rurale del Veneto, di intraprendere una lunga e articolata ricerca di casi significativi sostenuti dai finanziamenti per lo sviluppo delle aree rurali, non ci erano ancora nitide le dimensioni di quanto stavamo per realizzare, né dove ci avrebbe esattamente portato questa iniziativa. Per contro, avevamo ben chiaro il contesto in cui essa nasceva, ovvero il Piano di Comunicazione a sostegno del programma, la sua finalità, squisitamente divulgativa, e i destinatari, ovvero i cittadini del Veneto, con un pensiero sempre rivolto alle giovani generazioni.

Alla base di questa azione di comunicazione istituzionale c'è stata una selezione rigorosa dei casi, che non ha trascurato nessun elemento: dalle priorità europee alle misure previste dai regolamenti, dai comparti produttivi alla distribuzione geografica, fino ai possibili elementi caratterizzanti di ciascun singolo caso.

Il passare del tempo, la selezione accurata di cento beneficiari (a partire da una base di oltre duecento) e l'evolversi di questo progetto, nel frattempo ribattezzato "Storie di sviluppo rurale", hanno reso sempre più evidente l'opportunità, diventata quasi urgenza, di massimizzare il più possibile la diffusione di queste storie, attraverso tutti i canali a disposizione del Piano e ricorrendo ad ogni forma possibile della comunicazione, classica e contemporanea, specialmente digitale.

L'agricoltura, e il mondo rurale più in generale, sembrano oscillare nel pensiero comune tra una visione a tutti i costi "ancestrale" (fatta di valori, tradizioni, radicamento) e una "idilliaca" (fatta di naturalità, benessere, distacco dalla realtà) entrambe fortemente idealizzate e spesso stereotipate. L'opportunità di entrare nel dettaglio di tante singole esperienze, senza perdere la visione d'insieme e gli obiettivi ultimi di una politica di sviluppo, ci ha permesso di muoverci contemporaneamente su più livelli, per cercare di restituire le mille sfaccettature di un settore (quello agricolo) e di un mondo (quello rurale), diversi da quello di cui si nutre l'immaginario collettivo.

Questa potenzialità, tuttavia, sarebbe rimasta tale, se il patrimonio di storie, con cura selezionate, non fosse stato adeguatamente sviscerato. C'è un solo modo, infatti, per non cadere nella trappola delle facili narrazioni da discount del marketing: approfondire, scavare, scoprire. Per fare questo abbiamo ulteriormente scelto dieci casi di particolare interesse e ci siamo affidati alla penna e alla tastiera della giornalista e scrittrice Elisa Cozzarini, che da anni studia e racconta il Veneto e il Nordest dal punto di vista ambientale e sociale. Solo attraverso un filtro professionale e artistico del tutto personale, era possibile restituire le sfumature e i dettagli di una realtà complessa e anche contraddittoria come quella del mondo rurale veneto.

Il paziente lavoro dell'autrice, che ha solcato la nostra regione da un angolo all'altro, posando con la giusta calma il suo sguardo sull'ambiente circostante, ricostruendo la Storia dei luoghi e le storie delle persone, avvicinandosi con discrezione e sincero interesse agli intervistati, ci ha restituito non solo dieci storie che vale la pena leggere e conoscere, ma anche alcune parole per un nuovo vocabolario della ruralità.

"Il mondo non finisce nel tuo campo". E' uno dei passaggi più forti dell'intero libro, il "messaggio in bottiglia" di Valentina Tomezzoli, giovane titolare insieme al padre Antonio, dell'azienda agricola "El Restel", che racchiude al contempo la tensione allo sviluppo e lo spirito coraggioso e propositivo che caratterizza le piccole e medie imprese agricole.

"Fare del bene alla terra". E' un'altra delle espressioni più lucide che emergono da questo viaggio nel Veneto rurale. Trattare la terra come se fosse una persona, perché, in ultima analisi, quello che si fa alla terra, lo si fa a sé stessi. Come hanno fatto i fratelli Finotello, custodi di un'agricoltura eroica, circondata dall'acqua, sull'isola di Sant'Erasmo nella laguna di Venezia, o i fratelli Oliani, riconvertiti all'agriturismo nelle Valli Veronesi, puntando al biologico anche nei momenti in cui era antieconomico farlo.

Tutte queste storie sono tenute insieme dal filo invisibile della volontà di migliorare l'esistente, di metterlo in discussione, per definirne il futuro; affrontare i problemi, non per aggirarli, ma per risolverli, cogliendo intorno a sé le opportunità tecniche, finanziarie, di conoscenza, mettendo a frutto il sostegno di fondi pubblici, stringendo reti di relazioni dentro e fuori al proprio settore.

Dentro a queste storie c'è un nucleo irriducibile, fatto di scelte forti, talvolta coraggiose o controcorrente, ma quasi sempre ben ponderate, che sfuggono alle sterili contrapposizioni tra grande e piccolo, antico e moderno, individuale e collettivo. Questo spirito ci racconta di un mondo rurale in divenire che forse non può essere raccontato nella sua totalità, ma che, rivelandosi nei suoi particolari, può indicare a tutti i cittadini le traiettorie verso cui si sta incamminando e reinventando ogni giorno.

Introduzione

Sono vicende sorprendenti, nella loro semplicità, quelle narrate in questo libro: esperienze di giovani che investono sul loro futuro lontano dalle grandi città, storie originali e di innovazione, che possono modificare e migliorare il modo di fare agricoltura e turismo, e che potrebbero essere adottate anche da altre realtà economiche, in Veneto e altrove. Nascono dove meno lo si aspetta, in provincia e in campagna, talvolta proprio nei piccoli centri rurali più colpiti dallo spopolamento. Le loro radici attecchiscono nel sostrato della tradizione e della memoria, e le reinterpretano in chiave contemporanea. Oppure si sviluppano in sinergia con università e centri di ricerca, trovando nuovi spazi di sperimentazione.

La prima parte del libro narra quattro storie di giovani imprenditori e di rivitalizzazione del territorio. Elia Antoniazzi, dopo una laurea in Scienze forestali, ha deciso di avviare una nuova attività a Campanella, frazione di Altissimo, in provincia di Vicenza. Con il suo lavoro contribuisce a contrastare l'abbandono di questi luoghi e a mantenere il paesaggio collinare e la biodiversità dei prati, a beneficio della comunità e della fruizione turistica. A Villafontana, in provincia di Verona, Valentina Tomezzoli affianca il padre nell'azienda agricola "El Restel", dove, dopo molti anni, sono state reintrodotte le risaie. Gli studi in marketing a Milano hanno portato Valentina a sviluppare l'idea del riso nella bottiglia di vetro: un packaging originale, fatto con materiale antico. E l'azienda, grazie all'acquisto di una moderna macchina selezionatrice ottica, è in grado di offrire riso perfetto ed essere competitiva sul mercato. Restando in provincia di Verona, si passa all'agriturismo "Corte Oliani" di Umberto Oliani, nella frazione di San Zeno in Valle, a Villa Bartolomea. L'impresa è stata capace di cambiare e adattarsi ai mutevoli contesti economici e sociali, traendo ispirazione dal passato, in armonia con l'ambiente. Così resta viva l'attività avviata nel Dopoguerra da Umberto Oliani, bisnonno dell'attuale titolare. L'ingresso di Enrica Balzan nel mondo agricolo, invece, è avvenuto per caso: la ragazza, laureata in Tecnologie dell'alimentazione, cercava il modo di restare a Mel, in Borgo Valbelluna, e l'ha trovato creando una sua azienda per la produzione di mele e ortaggi biologici. Ha scelto di puntare su prodotti non tradizionali della zona e, con la sua attività, contribuisce a rendere vivace il tessuto economico e sociale della montagna bellunese.

Nella parte centrale, il libro raccoglie tre storie di innovazione, quelle di tre gruppi operativi. BODI, che sta per "Bollettino Digitale", ha come capofila il

consorzio Condifesa Treviso, Vicenza e Belluno, e sta lavorando per mettere a punto una App di facile utilizzo e dal costo ridotto per accompagnare gli agricoltori a scegliere quando e come fare trattamenti fitosanitari nei vigneti. Si concentra invece sulle soluzioni per il risparmio idrico il progetto "Irrivision", ideato da "CET Electronics" di Zenson di Piave. Grazie a un sistema di visione artificiale, viene sperimentata una modalità per conoscere lo stress idrico nei vigneti e nei frutteti e stabilire se è necessario irrigare. Il Gruppo Operativo "ThermoBIO", con capofila l'azienda agricola "Moretto Farm" di Johnny Moretto a Crocetta del Montello, scommette invece sulla realizzazione di un sistema per ottenere calore dal compost in modo continuativo, per alcuni mesi, e farne il motore per riscaldare due nuovi impianti agricoli ad acquaponica.

Nella parte conclusiva, si ritorna nel cuore della realtà produttiva e si incontrano aziende capaci di coniugare il forte legame con il territorio circostante con la propensione ad innovare. Come il caso di "Orto Veneto" di San Pietro Viminario, in provincia di Padova, la storia di un'impresa che ha saputo unire tecnologia e sostenibilità ambientale e sociale, puntando sulla produzione dell'asparago biologico in primizia, grazie al riscaldamento del terreno in serra con l'utilizzo di energia rinnovabile. Poi si passa a conoscere Damiano alle Case Nice", in località Valmorel di Limana, un posto incantevole, amato e narrato dallo scrittore e giornalista bellunese Dino Buzzati. È un luogo che affascina chiunque ci metta piede. Qui si producono formaggi e latticini con il latte di appena quindici mucche, allevate secondo i migliori standard del benessere animale, libere di pascolare. L'ultimo capitolo è dedicato alla laguna di Venezia, dove tutto ha una dimensione speciale. Qui l'azienda agricola "I Sapori di Sant'Erasmo" di Carlo e Claudio Finotello, dal 2017 utilizza un macchinario innovativo e polifunzionale: la piccola e agile sarchiatrice "El Furbo", pensata per operare nei piccoli appezzamenti tipici dell'isola. Il macchinario necessita solo di una persona a pilotarla e ora viene venduto in vari contesti, dove si opera in spazi angusti.

Ciascuna di queste storie è unica. Ma c'è almeno un elemento che le accomuna tutte: il forte legame con il territorio degli imprenditori. Il loro impegno è quello di lavorare non solo per sé stessi e le proprie famiglie, ma anche per la comunità in cui operano, per la tutela del paesaggio e per la sostenibilità ambientale. Per questo mettono in campo le loro energie, competenze e creatività, in una logica di collaborazione.

Elisa Cozzarini

Fuori dal mondo

L'azienda agricola "La Rindola" di Elia Antoniazzi, a Campanella di Altissimo - Vicenza

La dorsale collinare che divide le valli del Chiampo e dell'Agno, per il suo carattere impervio, conserva ancora molti elementi di naturalità.

È un saliscendi che si sviluppa lungo la traiettoria nord-sud, tra boschi, radure, ruscelli: ambienti vari che si intrecciano e creano un mosaico di biodiversità, non lontano da aree molto antropizzate. Lassù, a settecento metri di quota, è appoggiato il piccolo borgo di Campanella, frazione di Altissimo, con la sede dell'azienda agricola "La Rindola" di Elia Antoniazzi.

«Anche se da bambino non frequentavo questi posti, da quando sono arrivato mi sento a casa, per la sensazione di pace e tranquillità che si respira», dice Elia. La sua famiglia è originaria di San Pietro Mussolino, un paese distante appena otto chilometri. A separare Campanella da San Pietro è una lunga serie di tornanti, che copre quasi cinquecento metri di dislivello e conduce in alcuni minuti a una dimensione altra. «Qui sembra di abitare fuori dal mondo», commenta il giovane imprenditore.

La decisione di avviare un'attività agricola partendo da zero ha cambiato radicalmente la vita di Elia e della sua famiglia. «L'idea è stata di mio padre che, dieci anni fa, venendo a sapere che questa proprietà era in vendita, ci ha proposto di acquistarla per farne un agriturismo», ricorda. «Nella nostra zona è raro trovare una superficie di otto ettari non frammentata. Sapevamo che un'occasione simile difficilmente si sarebbe ripresentata e, insieme, abbiamo deciso di lanciarci in quest'avventura».

Al tempo, Elia si era da poco laureato in Scienze forestali a Padova e aveva iniziato a lavorare in uno studio professionale, occupandosi di valutazioni ambientali. Quell'impiego gli piaceva,

ma stare a lungo in ufficio e in automobile non faceva per lui, che da sempre preferisce la vita all'aria aperta, in montagna o nei campi. Ama specialmente camminare: una delle cose che apprezza di più della vita a Campanella è poter uscire di casa già con gli scarponi ai piedi e percorrere chilometri nella natura, seguendo le dolci linee del paesaggio collinare.

Da "Le Pozze" a "La Rindola"

La gente del posto identifica i terreni dell'azienda come "Le pozze".

Al primo sguardo, l'elemento liquido sfugge, ma quando piove si formano specchi d'acqua intermittenti e nella zona c'è una sorgente, usata per l'irrigazione. Anche nel nome scelto per l'azienda, si nasconde un riferimento all'oro blu: la "rindola" è un termine cimbro e indica la canaletta scavata nella pietra o in un tronco d'albero per convogliare l'acqua alla fontana.

I cimbri erano popolazioni germaniche che in epoca medievale colonizzarono queste terre, allora ricoperte di boschi, tra Veneto e Trentino. Era di Altissimo uno dei capi cimbri più importanti, Olderico, che alla fine del XIII secolo ricevette dal Vescovo di Verona Bartolomeo Dalla Scala il permesso di insediarsi nei vicini monti Lessini. La sua statua è in paese, al di sotto del piazzale con la grande chiesa e il caratteristico campanile giallo costruito sulla roccia.

A Elia, mettere le mani nella terra fa tornare in mente quando, da ragazzino, aiutava il nonno, che era contadino e teneva gli animali: vacche da latte, maiali, galline, conigli, e coltivava l'orto, la vigna e tutto ciò che serviva, come si faceva allora. È una sensazione che lo fa stare bene. Il nonno, invece, ci ha messo del tempo per accettare la scelta del nipote di lasciare un lavoro da impiegato per lavorare nei campi. L'agricoltura, per quelli della sua generazione, significava miseria, fatica e umiliazione, era un mondo da cui fuggire.

«Oggi le cose sono cambiate. La fatica rimane, ma ci sono mezzi che permettono di alleggerire molti compiti e, attorno al lavoro della terra, c'è la possibilità di costruire tante attività diverse, creative. A "La Rindola" lo stiamo facendo con la ristorazione, l'organizzazione di feste, di eventi, di passeggiate ed escursioni, in cui sono io ad accompagnare i visitatori, in veste di guida naturalistica. A questo si aggiungono le attività legate alla fattoria didattica. Per ora abbiamo solo due asinelli e dieci galline, in futuro forse prenderemo altri animali», spiega Elia. La sfida è riuscire a vendere un'esperienza, per attrarre persone da lontano. «Difficoltà e preoccupazioni non mancano», commenta, «le mie giornate si potrebbero rappresentare su un grafico di alti e bassi continui: non ce n'è mai una uguale all'altra. È una vita impegnativa ma stimolante, soprattutto perché sai che i risultati sono frutto della tua volontà e del tuo lavoro, ti senti protagonista».

In questo particolare contesto, Elia ha capito anche quanto sia importante saper fare rete con altre realtà locali, per offrire proposte il più possibile articolate, complete e originali. Da soli, si riesce a fare molto meno. Nasce così, per esempio, la collaborazione con la bottega del Caseificio cooperativo di Altissimo, dove si possono acquistare alcuni prodotti de "La Rindola", o con gli asfrofili del vicino Osservatorio astronomico di Marana di Crespadoro, con cui si organizzano cene abbinate alla visione del cielo. Su queste colline, l'inquinamento luminoso è quasi assente e le stelle sono un'attrattiva turistica. Ci sono notti che lasciano a bocca aperta soprattutto chi arriva dalle città, dove sembra che ormai le stelle siano scomparse.

Inoltre, non lontano, sempre nel comune di Altissimo, si trova la Pesciaia di Bolca, un giacimento fossilifero tra i più estesi e meglio conservati al mondo. Studiosi italiani e stranieri ci vanno per cercare tracce di una grande varietà di specie faunistiche ormai scomparse. Molti reperti sono custoditi nel vicino museo di Bolca, soprattutto piante e pesci che risalgono a cinquanta milioni di anni fa.

Il legame con la terra e la comunità

Sentire che sta facendo qualcosa di utile per questo territorio e per la sua comunità, oltre che per se stesso e la sua famiglia, conta molto per Elia: «Mi sento custode di questo angolo di mondo. Ho il dovere di curarlo, di trattarlo in modo che, un giorno, le generazioni future lo erediteranno almeno come l'ho trovato io, di non rovinarlo».

Al primo piano di quella che un tempo era una stalla e adesso è una spaziosa sala per feste e cerimonie, che conserva le vecchie travi in legno e le colonne in pietra, è appesa una foto in bianco e nero che ritrae Campanella cinquant'anni fa. Dal confronto con l'oggi, salta all'occhio l'avanzare del bosco, che prende il posto di prati e pascoli, a causa dell'abbandono delle attività agricole tradizionali. I prati de "La Rindola", invece, vengono ancora sfalciati, anche grazie al contributo del PSR. Questo garantisce il mantenimento del paesaggio, a beneficio della comunità, che non vede stravolto il proprio luogo di vita, e per la fruizione turistica.

«Conosco persone che continuano a curare i prati anche senza nulla in cambio, solo per conservare la fisionomia delle colline in cui sono cresciuti. Dicono che lo fanno per "tenere pulito", ma il loro lavoro va molto oltre», osserva Elia. Dove c'è abbandono e avanza il bosco, non si va né a camminare né a fare pic-nic.

Non si tratta solo di una questione estetica, lo sfalcio contribuisce anche a conservare la biodiversità, perché le specie vegetali e animali che vivono nei prati sono molto numerose e sono differenti dalle forme di vita che invece si trovano in una foresta. In un territorio fortemente antropizzato come quello italiano, spesso la diversità biologica si basa proprio sul delicato equilibrio tra le attività tradizionali dell'uomo e la natura. Se le prime vengono a mancare, anche l'altra subirà una perdita.

Ecco perché chi, come Elia Antoniazzi, si impegna a mantenere i prati, può beneficiare di un contributo del PSR.

«Quando siamo arrivati, una decina di anni fa, il prato in località "Le pozze" c'era ancora: qualcuno prima di noi se n'era occupato,

ma si notava la sua graduale riduzione a vantaggio del bosco», racconta Elia, mentre passeggia vicino alle aiuole dell'orto, al terreno dissodato, pronto per la semina del frumento, e al campo di mais marano, la varietà antica che ha scelto per farne farina per polenta e gallette di alta qualità, dal sapore di una volta. Ogni anno, Elia prepara il seme per l'anno successivo. Anche se la resa delle varietà antiche è inferiore a quella degli ibridi, la scelta è conveniente perché il consumatore è disposto a pagare un prezzo più alto, in cambio di un prodotto più gustoso.

«Sento di avere ancora molto da imparare, continuo a sperimentare, seguendo le indicazioni dell'agronomo che ci segue sin dall'avvio dell'impresa. Di recente, per esempio, abbiamo piantato un meleto con varietà resistenti, selezionate in modo da ridurre al minimo i trattamenti», dice Elia. I giovani meli crescono su un terreno terrazzato, con antichi muretti a secco in "sasso moro", una roccia vulcanica proveniente da una vicina cava. Da qui si estraggono anche grandi pezzi esagonali, che compaiono sulla soglia delle case ad Altissimo in veste di sgabelli.

La loro forma regolare fa pensare all'intervento dell'uomo, invece è proprio così che vengono estratti. Anche all'esterno de "La Rindola" c'è un tipico sgabello in sasso moro.

L'azienda è certificata biologica e tra i prodotti di particolare pregio annovera le patate, adatte alla coltivazione in quota, perché l'accentuata escursione termica tra giorno e notte ne migliora le caratteristiche organolettiche. Le patate traggono beneficio anche dalla ricchezza di minerali dei terreni vulcanici. Negli otto ettari de "La Rindola" si coltiva ciò che serve per l'agriturismo: ortaggi misti da consumare freschi ma anche prodotti per la trasformazione, come appunto il mais marano. Tra l'altro, otto ettari era proprio la misura dei masi, i nuclei attorno ai quali i cimbri colonizzarono questi luoghi in epoca medievale. Era la grandezza giusta per un'economia di sussistenza.

Arrivi inaspettati a Campanella

L'insediamento a Campanella degli Antoniazzi, naturalmente, non poteva passare inosservato, in un paese così piccolo.

Ai più anziani, l'episodio ha fatto pensare all'epoca in cui veniva in villeggiatura da queste parti un illustre industriale di Arzignano, Giacomo Pellizzari, che aveva acquistato i terreni e aveva fatto costruire la fattoria e la vicina villa, un edificio fiabesco circondato da alberi ormai centenari. Pellizzari, nato nel 1883, dopo essersi diplomato all'istituto tecnico industriale di Vicenza, iniziò a lavorare nell'officina del padre e, dopo la Prima Guerra Mondiale, riuscì a far divent are l'azienda una grande industria produttrice di pompe e motori elettrici, di importanza internazionale.

Negli anni Trenta del Novecento, l'industriale arzignanese portò uno sviluppo impensato a Campanella, occupando una decina di persone: non c'è racconto legato al luogo che non abbia a che fare con lui, in modo diretto o indiretto. La gente ricorda che, in un momento in cui le piastrelle non si mettevano neanche in cucina, Pellizzari le aveva fatte posare in stalla, per una questione igienica: era qualcosa di incredibile per quel tempo. Pare fossero azzurre, quelle mitiche piastrelle. La chiesa fu ingrandita a sue spese e, soprattutto la domenica, il paese si riempiva di vita.

Di Pellizzari è anche il merito di aver tenuto unita la terra de «La Rindola», che era tutta di sua proprietà. Gli eredi poi hanno deciso di conservare per sé solamente la Villa Pellizzari, ora confinante con l'agriturismo, e appunto hanno venduto il terreno e la fattoria.

A quel punto, vedere il cantiere aperto per la realizzazione dell'agriturismo ha risvegliato la fantasia degli abitanti. C'è stato chi ha suggerito di farci anche una piscina, chi un campo da golf. Una maestra ha proposto di aprire le porte ai bambini del luogo, offrendo un servizio giornaliero di doposcuola. L'ispirazione, anche in questo caso, è giunta dal passato ed è documentata da un'immagine in bianco e nero con un carro pieno di bambini a metà Novecento. Erano i figli dei dipendenti dell'industria arzignanese, che d'estate

passavano le vacanze a Campanella, nella colonia estiva messa a disposizione dall'industriale.

Anche il famoso musicista e compositore vicentino Giuseppe De Marzi, l'autore del famoso canto di ispirazione popolare "Il Signore delle Cime", frequentò quella colonia. All'interno della fattoria, proprio dove ora c'è l'agriturismo, c'erano le camerate con le brande e una grande sala da pranzo. Sotto i portici si giocava e si faceva lezione.

Alcuni anni fa, Elia e sua sorella, laureata in Scienze dell'educazione, hanno deciso di provare a seguire il consiglio di quella maestra e di seguire le orme del loro predecessore. Da subito la proposta di un doposcuola per i bambini di Altissimo è stata accolta con entusiasmo dalle famiglie.

«Ci siamo resi conto che i bambini qui fanno una vita molto simile ai coetanei di città, passano poco tempo tra loro e rimangono per lo più in casa», commenta Elia. «In agriturismo invece si pranza tutti assieme, con i prodotti della terra cucinati da mia sorella, che nel frattempo si è formata anche per fare la cuoca. I piccoli poi, seguiti da noi, passano il pomeriggio tra i compiti e lo svago all'aria aperta».

Elia stesso, da questa esperienza, ha imparato qualcosa: ha capito di essere bravo a trasmettere le sue conoscenze in ambito naturalistico e il suo amore per la terra ai bambini. Il doposcuola, che per l'azienda è un modo per diversificare le proprie attività, rappresenta un'offerta non scontata per Altissimo e incide sulla qualità della vita delle famiglie, che possono godere di un servizio quasi su misura, a chilometro zero. Il Comune, secondo i dati Istat, conta 2.224 residenti, con un numero di minori appena sufficiente a garantire la presenza di una scuola e tale da non assicurarne il futuro.

Ogni giorno partecipano al doposcuola dai dieci ai quindici scolari, dalla prima alla quinta elementare. A volte succede che i più grandi debbano aspettare i più piccoli, ma questo non è un problema per i bambini, anzi. Accade che si stringano amicizie tra alunni di età diverse, uscendo dagli schemi rigidi della scuola.

Nelle belle giornate, Elia accompagna i piccoli lungo i sentieri de "La Rindola", alla scoperta di piante e animali nei prati e nei boschetti circostanti. Talvolta si spingono oltre e, risalendo la collina, raggiungono un roccolo abbandonato da molti anni, dopo che la pratica dell'uccellagione è stata messa fuori legge in Italia. È l'ambientazione perfetta per storie fantastiche, uno spazio disegnato da alberi disposti a semicerchio attorno a un vecchio edificio, che incanta i bambini. Proseguendo ancora lungo la dorsale, si incontra un faggio secolare, che il WWF ha inserito tra gli alberi monumentali della provincia di Vicenza, testimone silenzioso del tempo che passa.

«Quassù non è altissimo, ma è come se lo fosse», sorride Elia, giocando sul nome del Comune, Altissimo. «Rapidamente, un tornante dopo l'altro, un passo dopo l'altro, si entra in questa cornice bucolica, lontano dalle strade rumorose e trafficate, giù a valle. Molte case, nel borgo, sono abbandonate, ma altre no. La vecchia fattoria di Pellizzari è rinata grazie al nostro lavoro. Sono consapevole che quello che abbiamo fatto è una goccia nel mare, ma se altri ci imitassero, potremmo invertire la rotta e arrestare lo spopolamento. Io ci credo».

Messaggi in bottiglia

L'azienda agricola "El Restel" di Valentina Tomezzoli, a Villafontana, Verona

«Sono nata e cresciuta in campagna, vedendo i miei nonni e mio padre che lavoravano la terra e badavano agli animali. Per reazione, da adolescente, tutto quello che desideravo era andare a vivere in città», racconta Valentina Tomezzoli, giovane imprenditrice che oggi, assieme al padre Antonio, porta avanti l'azienda agricola di famiglia: «El Restel», con sede a Oppeano, in provincia di Verona, e con terreni a Villafontana e Isola della Scala.

In questa zona della pianura veneta, ricchissima di acqua, un tempo paludosa, si coltiva riso da cinquecento anni. Particolare fortuna ha avuto, a metà del secolo scorso, l'introduzione della varietà Vialone Nano, ottenuta nel 1937 nella Stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli, incrociando il riso Vialone con il Nano. Ne è nata una varietà tra le migliori per il risotto, perché scuoce difficilmente e ha un'ottima capacità di assorbire i sughi. I suoi chicchi sono di media dimensione e di forma tondeggiante.

Ritorno al passato, in chiave moderna

È stato Antonio Tomezzoli a voler riportare le risaie nei terreni di Villafontana, quando li ha acquistati dal precedente proprietario, mantenendo il nome "El Restel". «La vendita non è stata una semplice transazione economica», precisa Valentina: «Quell'uomo, con due figlie femmine che non avevano intenzione di dare continuità all'azienda agricola, ha trovato in mio padre il figlio maschio che non aveva ed è stato felice di affidare a noi la sua amata terra».

I contorni dell'appezzamento sono segnati dalla linea del canale irriguo e della siepe, fatta di arbusti e alti alberi. Il livello dei campi è inferiore a quello del terreno circostante, proprio per permettere

l'inondamento dell'area per la coltivazione del riso. Sin dall'inizio, Tomezzoli ha scelto il metodo biologico. A rotazione destina porzioni del campo a colture che hanno proprietà di fissare l'azoto nel terreno e sono adatte all'alimentazione degli animali, sempre allevati in azienda. I bovini, a loro volta, forniscono letame per concimare e si appoggiano su letti di paglia derivata dagli scarti di lavorazione del riso. Ci si basa il più possibile su un'economia circolare, in cui si riutilizza tutto quel che si può e si minimizzano gli scarti.

Quando si è lanciato nell'avventura di produrre riso, Antonio Tomezzoli aveva molto da imparare su questa coltura e in particolare su come ottenere un prodotto spendibile nel mercato di oggi. «Papà ha fatto questa scelta in omaggio alla nonna, che da giovane lavorava come mondina, con i piedi nell'acqua e nel fango per ore. Per la nostra famiglia è un ritorno al passato, con metodi nuovi», spiega Valentina. «All'inizio il riso veniva raccolto e conferito a un mulino, poi mio padre ha deciso di puntare sulla filiera corta, realizzando un essiccatoio e il laboratorio per ottenere il prodotto finito, selezionato e confezionato».

È sulle due ultime fasi che l'azienda ha più puntato, anche grazie al contributo del PSR per l'acquisto di un'innovativa macchina selezionatrice ottica. Così la lavorazione artigianale può contare sulla sicurezza del prodotto industriale. Se una volta, infatti, prima di cucinare, le donne sceglievano il riso chicco per chicco, togliendo a mano sassolini e impurità, oggi non è pensabile mettere in commercio un cereale non selezionato. «Questa fase di lavorazione per noi rappresentava un problema. Con la macchina selezionatrice, dotata di due telecamere, riusciamo a individuare automaticamente e scartare gli elementi estranei. Così otteniamo un risultato praticamente perfetto», osserva Valentina. «È stata una vera svolta: siamo l'esempio di come anche una piccola realtà come la nostra possa diventare competitiva sfruttando la tecnologia».

L'addetta alla macchina selezionatrice è proprio Valentina, che sceglie le sfumature avorio dei chicchi, dall'integrale al semilavorato

al bianco, sia per il Vialone Nano sia per il Carnaroli. Dice con orgoglio: «La nostra è stata la prima macchina di questo tipo realizzata da quella che allora era una start up, la Italian Sorting Technologies (IST) di Ferrara, che poi ha avuto successo e adesso vende selezionatrici ottiche a colori in tutto il mondo. Abbiamo voluto dare fiducia a un'impresa emergente non lontana da noi e siamo stati molto soddisfatti del risultato».

Design e concretezza

Quando la macchina selezionatrice è arrivata a "El Restel", alcuni anni fa, Valentina era ancora all'Università e affiancava il padre solamente per alcune incombenze legate al passaggio dal cartaceo al digitale delle procedure burocratiche, che per molti piccoli imprenditori agricoli rappresenta una grossa difficoltà. In quel momento, lei non aveva ancora deciso di investire tutta se stessa nell'azienda di famiglia. «Sono figlia unica e sono stata cresciuta come un maschio, perché era chiaro che un giorno l'azienda sarebbe stata nelle mie mani. Ma io volevo fare altre esperienze e, con disappunto di mio padre, avevo scelto di studiare design all'Università, trasferendomi prima a Como, poi a Milano», ricorda la giovane imprenditrice. «Ben presto, in città, ho cominciato a sentire la nostalgia di casa e degli spazi aperti che avevano accompagnato la mia vita, sin da bambina».

Non era solo quello: a Valentina mancava anche la concretezza del mondo agricolo. Sentiva il bisogno di occuparsi di attività che avessero un risvolto pratico. Senza lasciare gli studi, è riuscita a costruirsi un percorso che le ha consentito di applicare all'azienda di famiglia le conoscenze sull'immagine, il marketing e il design. «Dentro di me, ormai, ero consapevole che sarei tornata alla mia terra. Mi sono laureata nel 2015 con una tesi su "El Restel", analizzandone ogni aspetto, dal nome all'uso dei materiali per il packaging. Era l'anno dell'Expo di Milano e si parlava molto di

cibo e sostenibilità. In qualche modo, stavo anticipando i tempi e la cosa mi entusiasmava».

La ricerca ha portato Valentina alla scoperta di un'antica mappa del 1740, in cui il terreno acquistato dai Tomezzoli era indicato come: «Signor Conte Noris Restello». La forma dell'appezzamento è rimasta invariata, perfettamente riconoscibile, con la stessa ansa del canale da cui provengono le acque che annegano le risaie. "Restel", dunque, non è una versione dialettale di "restrello", come si era pensato fino a quel momento, ma di "restello", termine ormai in disuso, che stava a indicare la forma rettangolare del terreno.

Ma quello che più ha colpito e ha fatto parlare della tesi di Valentina è stata la soluzione proposta per il packaging: il riso nelle bottiglie di vetro, semplice, originale e di forte impatto. Con questa innovazione, la giovane è stata premiata da Coldiretti con l'Oscar Green. «È stato un riconoscimento inaspettato, che ha fatto scattare in me la decisione di dedicarmi totalmente all'azienda, da protagonista, e non solo come supporto nelle pratiche burocratiche», riprende. «Oggi mio padre, assieme agli operai, continua a occuparsi del lavoro nei campi e segue la prima fase di lavorazione con macchine pesanti, che io non mi sento di manovrare, ma sono presente per la supervisione in tutte le fasi, conosco il percorso di ogni chicco, dalla semina fino al transito sotto l'obiettivo della selezionatrice ottica alla confezione».

Il design applicato al prodotto è la concretezza che cercava Valentina: portare a termine la tesi le ha dato una soddisfazione tangibile e l'ha legata profondamente al lavoro in azienda. «L'idea nasce dal motto: "Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino". Verona è terra di riso e di vino. Perché non dare al riso la "veste" del vino? Il formato è legato anche all'idea del dono: per cambiare, si può portare in omaggio una bottiglia di riso, invece che di vino».

La bottiglia, priva di etichetta, marchiata con serigrafia a caldo, non ha un significato solo estetico, dentro c'è un messaggio: è un contenitore da conservare e riempire di volta in volta con prodotto

sfuso, si può riutilizzare praticamente all'infinito. Non a caso il vetro era il materiale che si usava nel passato per conservare i cereali, perfetto per l'isolamento termico e perché non lascia traspirare altri odori né l'umidità.

La bottiglia è quindi un invito a ridurre l'uso di plastica e di materiali usa e getta, e a farlo in modo creativo, ricercando il bello. E la materialità del vetro rimanda alla fisicità del lavoro nei campi.

La coltivazione del riso comincia a fine marzo, con una "falsa semina" che serve a ridurre il più possibile la presenza di piante infestanti. Questo metodo meccanico è usato nel biologico per evitare l'uso di diserbante chimico e consiste nell'aratura del terreno, proprio come se si dovesse seminare, cosa che poi non si fa subito. Si lascia al contrario che le infestanti crescano e, in maggio, la terra si lavora di nuovo e questa volta si semina davvero.

Tre o quattro settimane dopo, si comincia a sommergere le giovani piantine, alte dai dieci ai quindici centimetri, facendo attenzione a non far ristagnare l'acqua nella risaia. Man mano che i vegetali crescono, anche la quantità d'acqua introdotta dal canale irriguo viene aumentata e, quando si è raggiunta l'altezza ottimale, si chiudono le porte d'ingresso. L'acqua rimasta, in parte viene assorbita dalle radici e dal terreno, in parte fuoriesce lentamente dalla risaia. Le piante maturano e, nelle spighe, i chicchi si seccano, mentre, a fine agosto, sul terreno si lascia scorrere appena un filo d'acqua per mantenere l'umidità. La trebbiatura avviene tra metà settembre e inizio ottobre, quando le spighe hanno assunto un colore giallo carico.

Le fasi di raccolta e di essicazione sono molto delicate. Una volta introdotto nel silos, il risone - così si chiama la spiga appena raccolta - deve essere conservato all'asciutto, fino a quando verrà lavorato e trasformato in riso, a partire dalla fine dell'inverno. «Una giusta stagionatura è fondamentale per ottenere un prodotto di qualità, che tiene la cottura, è come il passaggio in cantina per il vino: nulla è

lasciato al caso e ci sono tecnici specializzati che se ne occupano», commenta Valentina. «Il risone, dopo essere rimasto a riposare alcuni mesi al buio, è finalmente pronto a entrare nel laboratorio dell'azienda. La prima macchina, chiamata pila, è stata personalizzata da mio padre, su misura per le nostre esigenze, nel momento in cui ha deciso di tentare la strada della filiera corta. Quando è in funzione, attorno tutto si ferma e la lavorazione procede lentamente, per non surriscaldare il prodotto e mantenere la gemma del riso, la sua parte vitale, ricca di proprietà nutritive».

Nella macchina, il risone attraversa diversi passaggi: viene svestito della pula, cioè la buccia che lo avvolgeva, detta anche lolla; vengono eliminati i residui della pianta e le pietruzze. Lo spezzato si separa dall'intero ma non viene buttato via: mescolato con granaglie, si usa per l'alimentazione dei vitelli. A questo punto, i chicchi che hanno passato la prima selezione hanno quasi assunto l'aspetto a cui siamo abituati e, a seconda che si voglia ottenere riso integrale, semilavorato o bianco, sono introdotti una o più volte tra i due rulli d'acciaio dello "sbramatore", che letteralmente li accarezzano, quasi senza toccarli.

Alla fine arriva il momento magico della selezionatrice ottica, quando i chicchi scivolano sotto la telecamera e anche le ultime imperfezioni vengono eliminate.

Valentina, che ci tiene molto alla sostenibilità, sottolinea: «L'energia che muove le nostre macchine è prodotta con i pannelli fotovoltaici mentre, con mio rammarico, non siamo ancora riusciti a eliminare del tutto l'uso della plastica nel confezionamento. Il costo e la difficoltà di trasporto delle bottiglie di riso non consentono infatti di usare un packaging solo di vetro e la carta non garantisce l'affidabilità del sottovuoto. Tuttavia cerco di ridurre il numero dei sacchetti di plastica preparandone molti in grande formato, da cinque chili, che vendo ai gruppi di acquisto solidale (GAS), fatti di persone che si organizzano e ordinano direttamente a noi produttori, a ristoranti selezionati e ad alcuni rivenditori di prodotti sfusi».

Un'economia fatta di relazioni

L'immersione in azienda di Valentina è stata accompagnata dalla creazione di una fitta rete di contatti con fornitori, produttori e, soprattutto, con i clienti finali. La filiera corta offre infatti all'agricoltore la possibilità di toccare con mano la soddisfazione di chi acquista il suo prodotto. Ormai è Valentina a occuparsi delle relazioni esterne, aspetto che il padre, per mancanza di tempo, non era mai riuscito a curare. Lei aggiunge un tocco di femminilità, gentilezza e flessibilità, mettendo al centro il rapporto umano. È sorprendente, per una giovane laureata in design, eppure Valentina non usa i social media né si affida alle campagne pubblicitarie digitali per la promozione aziendale.

Si basa piuttosto sul passaparola e sul rapporto di fiducia tra produttore e consumatore. Partecipa di persona a fiere e mercatini, girando con il furgone, felice di non avere bisogno di nessuno per parcheggiare, neanche in centro città. Spesso porta con sé una spiga di riso e la mostra ai bambini, spiegando da dove arriva il risotto che vedono in tavola.

A "Fa' la cosa giusta", la fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, Valentina ha conosciuto una delle clienti a cui è più affezionata, Chiara Santini, titolare de "La Sfuseria", una bottega di prodotti sfusi, selezionati ed ecosostenibili, ad Arco, in provincia di Trento. Da quando si sono incontrate, le due imprenditrici sono diventate amiche e si sostengono a vicenda. Alla base del rapporto con i rivenditori, c'è sempre l'idea di stimolare una crescita reciproca.

"El Restel" è uno dei sessanta produttori aderenti al Mercato contadino di Slow Food che si tiene a Sommacampagna ogni prima domenica del mese. Si tratta di uno dei mercati più importanti di questo genere in Italia. È un luogo dove farsi conoscere ma anche dove scambiare opinioni e consigli con i colleghi e, a volte, «tirarsi su il morale a vicenda», dice Valentina. «Ascoltare altre esperienze ti fa capire che il mondo non finisce nel tuo campo. A volte capita

di trovare la soluzione di un problema grazie all'idea di un altro. Se si sta sempre chiusi nella propria azienda, invece, si può perdere lucidità e farsi prendere dallo sconforto quando qualcosa va male».

Non mancano imprevisti e difficoltà, per chi fa agricoltura, specialmente nell'attuale scenario del cambiamento climatico. In questo contesto, la strada della diversificazione, intrapresa molti anni fa dal padre di Valentina, consente di ridurre il rischio.

Quando ha acquistato "El Restel", per esempio, Antonio Tomezzoli ha voluto conservare alcune piante, ormai storiche, di kiwi, introdotte dal precedente proprietario, e ne ha anche messe di nuove, vicino alle risaie. L'azienda è tra le poche a produrre kiwi, nella zona, e questo, per ora, l'ha messa al riparo dalla malattia che sta colpendo ultimamente i frutteti più estesi. Ma le piante non sono state risparmiate dagli sbalzi di temperatura della primavera 2019 o dalle forti tempeste sempre più frequenti.

Negli appezzamenti di Isola della Scala, localizzati in un luogo molto bello, vicino a una chiesetta, dove appena si scava un po', si trova l'acqua, invece, si è scelto di introdurre un pioppeto, per ripristinare la fertilità del terreno, grazie al sottobosco che si sta formando. E un giorno torneranno le risaie.

In collaborazione con altre realtà locali, l'azienda organizza anche eventi, sempre nell'ottica di conoscere i consumatori di persona. «Facciamo incontri sulle tante possibilità di utilizzo del riso in cucina», conclude Valentina. «Riportiamo in vita vecchie tradizioni ormai perdute, come il riso con saltarei, che una volta era un piatto molto comune. I saltarei sono i pesciolini di risaia: ce n'erano moltissimi, si prendevano, friggevano e accompagnavano il riso, una vera squisitezza. C'è chi si commuove gustandoli, perché torna ai sapori della sua infanzia. È bello creare emozioni con il cibo e i prodotti della terra».

Nuove idee nascono in modo naturale, da passione e professionalità, voglia di imparare e mettersi in gioco.

Un sogno diventato realtà

L'agriturismo "Corte Oliani" di Umberto Oliani, a San Zeno in Valle, Villa Bartolomea, Verona

È stata una telefonata improvvisa a cambiare la vita di Umberto Oliani, un giorno d'ottobre di qualche anno fa. Il cuoco gli annunciava che aveva trovato un altro lavoro e se ne sarebbe andato di lì a poco. A quel punto, il giovane ha deciso di dedicarsi a tempo pieno all'agriturismo di famiglia: "Corte Oliani", a San Zeno in Valle, frazione di Villa Bartolomea, nella pianura veronese. È l'area delle Valli Grandi Veronesi, solcata da una fitta rete di canali e situata tra l'Adige, il Tartaro e il Po, un tempo paludosa, perché le acque non riuscivano a defluire al mare a causa della scarsa pendenza del terreno. Solo dopo la seconda metà del XIX secolo la zona è stata bonificata ed è diventata coltivabile. Il termine "valle", o "val", qui, sta a indicare la terra bassa acquitrinosa e infatti "Corte Oliani" si trova in via Val Bianchi, dal nome del precedente proprietario. Un ponticello conduce all'agriturismo e, attorno, i campi dell'azienda sono tutti coltivati con metodo biologico. Nella vicina corte vengono allevati gli animali, mentre nei casolari ristrutturati ci sono gli alloggi per gli ospiti, la cucina e la sala da pranzo. All'esterno, la piscina è perfetta per il relax estivo.

Decenni di trasformazioni

La proprietà di Val Bianchi è passata nelle mani della famiglia Oliani, originaria della vicina zona tra Mantovano e Ferrarese, nel 1958, con un atto notarile stipulato nella parrocchia di Castagnaro. In Italia era stata introdotta da poco la "piccola proprietà contadina", un'agevolazione per l'acquisto di fondi da parte di agricoltori. Era un evento, per l'epoca, tanto che alla firma era presente anche un funzionario governativo da Roma.

Quella che si trasferiva in Val Bianchi era una tipica famiglia allargata, composta da diversi nuclei che facevano capo al bisnonno Umberto. A condurre i lavori dell'azienda agricola erano Erimes e Neva con il figlio Gabriele e i fratelli Chiara e Francesco. Ma arrivavano a San Zeno proprio quando iniziava il declino del borgo, fino allora di tutto rispetto. Contava infatti circa mille abitanti e stava per diventare parrocchia, il che ne indicava l'importanza. Due grandi alluvioni negli anni Cinquanta e lo sviluppo delle città con il boom economico hanno dato il via a un veloce spopolamento di queste aree.

«Quando, giovanissimo, mi presentavo in banca a chiedere finanziamenti per l'agriturismo, trovavo molta resistenza. Mi consigliavano di non investire in un posto così marginale, ma di cercare luoghi più attrattivi», racconta Michele Oliani, il fratello maggiore di Umberto. «Non è stato semplice portare avanti il mio sogno, ma non ho mai mollato. Lo dovevo alla terra in cui sono cresciuto». È stata di Michele l'idea dell'agriturismo con alloggi, piscina e coltivazioni biologiche, ma è grazie al coinvolgimento di Umberto e di tutta la famiglia che il progetto si è realizzato.

Nel primo periodo dal loro insediamento, gli Oliani si dedicavano prevalentemente alla zootecnia per la produzione di latte, come la gran parte degli agricoltori locali in quel momento. Dove ora c'è la sala da pranzo dell'agriturismo, c'era la stalla a stabulazione fissa, con venti capi in lattazione, e nei terreni si coltivava per lo più cibo per l'alimentazione degli animali. Il latte, poi, si portava in caseificio.

Questo sistema ha funzionato fino agli anni Ottanta, quando ha cominciato a incrinarsi, con la chiusura dei caseifici di prossimità e la progressiva concentrazione dell'attività di trasformazione. Si andava verso un metodo di produzione industriale che avrebbe escluso le piccole aziende. Così, anche per la famiglia Oliani si è presentata la prima scelta da fare: passare a un moderno allevamento, molto più grande, o chiudere la stalla.

Contemporaneamente, lo stesso accadeva anche per gli zuccherifici. Ce n'erano diversi nel giro di pochi chilometri. A testimoniarlo restano i vecchi edifici e i nomi delle strade. Sono sopravvissuti fino a quando la filiera di ricezione è stata delocalizzata e gradualmente non è più diventato conveniente produrre nei piccoli stabilimenti locali. Anche nei terreni degli Oliani si coltivava la barbabietola da zucchero e la polpa, che rappresentava uno scarto di lavorazione, si dava agli animali.

Non è stata una decisione facile quella di abbandonare la stalla, ma a metà degli anni Ottanta, vista anche la vocazione del territorio, si è deciso di puntare sul frutteto, in particolare per la produzione di pere e kiwi. L'impianto di kiwi è stato uno dei primi della zona ed è tuttora attivo. Le piante hanno robusti tronchi e rami aggrovigliati, che ne indicano l'età.

La chiusura della stalla è avvenuta nel 1987, non appena sono entrati in produzione i frutteti. L'anno successivo Gabriele, padre di Michele, Umberto e Anna, è subentrato definitivamente ai genitori come titolare e la gestione ha continuato a essere familiare. Soprattutto d'estate, nei campi lo aiutavano anche la moglie Marta, che faceva l'insegnante, e i tre figli. La produzione di frutta, accanto all'introduzione delle orticole e in particolare del cavolo cappuccio, ha permesso all'azienda di sopperire alla chiusura della stalla. Il passaggio è stato facilitato anche dalla presenza di strutture cooperative non lontane per il conferimento della frutta. Alla fine degli anni Novanta, poi, le attività si sono ampliate anche con la produzione di mais, soia e grano.

«In quel periodo mi ero da poco diplomato come agrotecnico e avevo iniziato a fare praticantato in studi di consulenza, cominciando a interessarmi di agricoltura biologica», racconta Michele, «e, con non poca insistenza, nel 1999 ho convinto nostro padre a convertire i primi cinque ettari a biologico».

Così è iniziata una nuova fase per l'azienda. Quella prima prova, in realtà, è stata un insuccesso dal punto di vista strettamente

economico, ma è stata utile per iniziare a riformulare il sistema di gestione agronomica.

Una nuova partenza

«Ci mancava l'esperienza per superare il metodo di coltivazione convenzionale a cui eravamo abituati da molto tempo ormai», continua Michele. «Ma, grazie ai fondi europei, si stavano aprendo anche i primi bandi regionali per ottenere contributi finalizzati alla conversione al biologico. Questo ci ha permesso di non abbandonare quella strada, con la garanzia che il mancato reddito dovuto all'inesperienza sarebbe stato compensato dal contributo». Superato lo scoglio iniziale, tutta l'azienda è stata convertita a biologico, a esclusione delle pere, che erano di una varietà per cui non era possibile eliminare alcuni trattamenti.

Nella fase di trasformazione, Gabriele era il più titubante. Eppure, avendo vissuto l'azienda sin da quando era bambino, la sua esperienza è stata preziosa ed è stato proprio lui a insegnare molte cose ai figli. Il metodo biologico implica infatti il ritorno a una coltivazione meccanica, che Gabriele aveva sperimentato all'inizio della sua vita lavorativa. È un ibrido tra vecchio e nuovo e lui il vecchio lo conosceva. Quello che mancava era un'attrezzatura moderna. Fare agricoltura biologica è come cucinare: migliori sono gli attrezzi, meglio si procede e più risultati si ottengono.

Michele nel frattempo lavorava come tecnico, specialmente nel biologico. Questo l'ha portato ad abitare per un certo periodo presso un agriturismo in provincia di Vicenza, entrando quasi a far parte della famiglia che lo ospitava. Quel posto, in fondo, non era tanto diverso dalla sua azienda e così, all'inizio degli anni 2000, è nata l'idea di "Corte Oliani". «I miei fratelli Umberto e Anna erano ancora impegnati negli studi, mentre io avevo l'età in cui hai voglia di costruire, di porre le basi per qualcosa di tuo», ricorda Michele.

Nel 2003 anche Umberto ha preso il diploma di agrotecnico. Muovendosi in Veneto e in altre regioni, i due fratelli vedevano tante realtà diverse e si lasciavano ispirare.

Per un periodo, hanno anche deciso di prendere in affitto un'azienda agricola in Umbria. Hanno così vissuto quel territorio e constatato quanto fosse diffuso il modello della struttura ricettiva accanto al lavoro nei campi. Quella è stata una molla per partire con l'agriturismo a Villa Bartolomea. «Lontano da casa, in Umbria, probabilmente non avremmo deciso di investire per avviare una nuova attività. La scommessa la fai sul tuo territorio e per la tua comunità, perché vuoi che abbia un futuro. Vuoi che non si perda totalmente la memoria del passato, di quello che Michele ha visto da bambino, cioè l'ambiente rurale, la stalla con gli animali e la vita famigliare tutta attorno, e che già io, di soli cinque anni più giovane, non ricordo», dice Umberto. Ma a frenarli era la posizione isolata di Val Bianchi, non un posto di passaggio e nemmeno una meta turistica conosciuta.

Come per il biologico, è stata l'uscita dei primi bandi regionali per la ricettività agrituristica, con fondi europei, che ha spinto gli Oliani a decidere di investire nella ristrutturazione di parte dei vecchi edifici e farne alloggi. In zona c'era già qualcuno che proponeva la ristorazione agrituristica, ma pochi avevano puntato sulla ricezione. Era una scelta da visionari, per essere a Villa Bartolomea o, meglio, a San Zeno in Valle...

«Una volta che parti non puoi fermarti e non puoi lasciarti prendere dallo sconforto, devi sempre trovare il modo di reagire», aggiunge Umberto. I lavori per la realizzazione dei primi quattro appartamenti si sono conclusi nel 2006, ma intorno mancava un contesto adatto alla ricezione, c'era troppa promiscuità con le attività dell'azienda agricola e i turisti non erano del tutto a loro agio. «Avevamo speso tanto senza ottenere quello che volevamo. Ci siamo resi conto che c'erano altri passi da fare: nel 2007 abbiamo deciso di procedere con la ristrutturazione della vecchia stalla,

creando una sala per le colazioni e la ristorazione. Inoltre abbiamo acquistato i terreni della corte vicina, in modo da tenere distinti gli spazi, trasferendo tutte le attività agricole e l'allevamento degli animali oltre il canale», riprende Michele.

Nel 2008, con la creazione della piscina, è terminata la seconda fase di ristrutturazione, sono partite anche le attività didattiche e, soprattutto, la ristorazione. Un cuoco esperto, affiancato da Umberto e la madre, gestiva la cucina. «Gli sono molto grato: mi ha insegnato tanto, senza mai nascondere i segreti del mestiere. Lo potevo seguire passo passo e così ho imparato sia a preparare da mangiare sia a gestire la cucina», ricorda Umberto, che comunque non era estraneo al mondo della ristorazione, dato che sin dai sedici anni aveva lavorato come cameriere.

Per lui, quello in agriturismo è diventato un impegno a tempo pieno il giorno in cui il cuoco gli ha telefonato annunciando che aveva trovato un lavoro stabile e, a malincuore, doveva lasciarli.

Umberto diventa protagonista

«Ricordo ogni dettaglio di quella giornata. Mi trovavo in Piemonte per lavoro, ho chiamato mia madre per sapere se ci fossero prenotazioni per il successivo fine settimana», racconta Umberto. «Siccome ancora non ce n'erano, abbiamo deciso di tenere chiuso l'agriturismo e di prenderci qualche giorno per riorganizzarci, senza il nostro collaboratore. Ho detto a mia mamma: «Andiamo avanti noi, è la volta buona». E lei mi ha appoggiato. Eravamo pronti a partire».

Da allora Umberto è diventato anche titolare dell'azienda, abbandonando il lavoro di tecnico. È stata una decisione radicale, che non ha preso a cuor leggero, ma era l'unica possibile, se non si voleva rischiare di buttare all'aria gli investimenti e i sacrifici fatti per l'azienda fino allora.

Oggi la misura del successo è nella soddisfazione dei clienti, che apprezzano una cucina semplice e casalinga, con i prodotti genuini della terra, i salumi e le carni prodotte in agriturismo e il risotto come piatto principe. In questa terra strappata all'acqua, le pietanze sono ibride, un incontro delle tradizioni culinarie delle zone limitrofe. Si fanno per esempio i pinzin ferraresi, cioè gli gnocchi fritti, di chiara importazione.

Tutta la superficie aziendale è ormai coltivata a biologico e per questo serve dotarsi di attrezzature adeguate. Da tempo non si producono più pere e, come frutta, sono stati mantenuti solo i kiwi, che, fino a prima dell'arrivo della cimice asiatica, non necessitavano praticamente di alcun trattamento. Grazie a un contributo del PSR, nel 2017 è stato possibile investire in una macchina per il diserbo meccanico localizzato, utile anche per lavorare il terreno: una sarchiatrice progettata e fabbricata da un'azienda italiana. Grazie a elementi sarchianti simili a manine che ruotano, si eliminano le infestanti senza recare danno alle colture e, allo stesso tempo, il terreno viene arieggiato. L'intervento manuale è comunque necessario, ma molto meno di prima dell'acquisto di questa macchina.

A completare le necessità dell'azienda, che oggi deve attrezzarsi anche per affrontare gli scenari del riscaldamento globale, nel 2019 Umberto Oliani ha deciso di rinnovare anche il sistema di irrigazione, ormai datato, per ottimizzare l'uso dell'acqua, ridurre il consumo di carburante, diminuire i costi e le emissioni di gas serra.

«Abbiamo in mente, per il futuro, di rafforzare le nostre attività didattiche, per coinvolgere il più possibile le scuole e i bambini del nostro territorio, che molto spesso non sanno da dove arriva il cibo che trovano in tavola, per far riscoprire il contatto con la terra», dice Umberto. «Vogliamo poi ampliare l'offerta dell'agriturismo, con un servizio di «spuntineria» dedicato a chi desidera passare

una giornata in campagna ma senza dover fare un vero e proprio pranzo, più per vivere l'esterno, per staccare dalla vita di città».

La posizione defilata di "Corte Oliani", che all'inizio appariva un punto debole, si è rivelata vincente per un certo tipo di visitatori, attirati dalla possibilità di passare del tempo all'aria aperta, coccolati, lontano dalla confusione e dallo stress del lavoro. Ma sono soprattutto i turisti del Nord Europa che apprezzano la dimensione rurale dell'agriturismo. Si trovano bene in una struttura a conduzione familiare, che oggi coinvolge anche la moglie di Umberto. Quando arrivano, gli ospiti trovano in appartamento la verdura fresca: è un biglietto da visita che riscuote molto successo e per qualcuno vale più dei servizi che potrebbe invece offrire un albergo o un ristorante. Con alcuni visitatori si instaura un vero e proprio rapporto di amicizia. Umberto conserva gelosamente i messaggi che gli lasciano andando via.

Un passo dopo l'altro, l'agriturismo sta assumendo l'aspetto di una piattaforma multifunzionale. Nel giro di appena qualche decennio, è cambiato il mondo attorno a quest'angolo di pianura, e oggi si è tornati in un certo senso a quello che la corte era un tempo: un luogo di ritrovo e di passaggio, anche se nella frazione di San Zeno in Valle sono rimasti appena una cinquantina di abitanti. Quello di "Corte Oliani" è un piccolo ma coraggioso segnale contro lo spopolamento e l'abbandono.

Puntare sul biologico e sulla diversificazione ha consentito all'azienda di sostenersi e di non soccombere di fronte al mercato globale, dove il sistema di distribuzione è lontano dai centri produttivi. «Stiamo recuperando l'identità di questa corte, un posto dove si veniva a fare il pane perché c'era un forno e chi era in viaggio si poteva fermare a dormire nelle camere dell'osteria. Abbiamo preso spunto dalla storia della nostra terra, per una rivisitazione del luogo in chiave moderna», continuano Michele e Umberto Oliani. «Grazie alla scelta del biologico, sono tornate anche molte specie animali, che un tempo popolavano le valli

veronesi. Il terreno, prima compattato, quasi privo di sostanza organica, è di nuovo vivo, lo si vede alla prova del badile: sono ricomparsi i lombrichi».

Dopo tanti anni di lavoro, i fratelli Oliani sono soddisfatti di essere giunti a una fase almeno di consolidamento dell'attività, se non di crescita, e alle spalle sentono di avere una storia e una solidità a sostenerli. «Se ci fossimo lasciati guidare solo dal calcolo economico, non ci sarebbe convenuto investire qui, avremmo scelto di andare altrove, seguendo i consigli che ci davano in banca», concludono. «Ma se l'idea di impresa è basata solo sul profitto, al primo momento di difficoltà non ci saranno né la forza né la volontà di andare avanti. Se invece si crede davvero in un progetto, l'investimento non sarà solo economico e si troverà il modo di superare gli ostacoli e realizzare il proprio sogno».

Il regno delle mele

L'azienda agricola biologica di Enrica Balzan
Mel, Borgo Valbelluna, Belluno

Quella di Enrica Balzan è una storia controcorrente. Appena laureata, la giovane ha trovato un lavoro qualificato nel settore delle tecnologie alimentari, per cui aveva studiato. Ma solo cinque anni dopo si è licenziata ed è diventata agricoltrice a Mel, località di Borgo Valbelluna, casa sua. «Volevo dedicarmi alle piccole produzioni locali e mi sono resa conto che, per farlo, dovevo mettermi in gioco in prima persona e creare qualcosa di nuovo e di mio», dice.

Oggi Enrica coltiva, secondo il metodo biologico, certificato da ICEA, una superficie di circa un ettaro, in parte destinato a orticole, per lo più di antiche varietà locali, in parte a meleto. Sono le mele il cuore della sua produzione. In un contesto in cui tradizionalmente prevale la zootecnia, per latte e derivati, l'azienda di Enrica Balzan rappresenta un segnale verso la diversificazione delle attività economiche della montagna bellunese. Attorno a lei, c'è anche qualcun altro che sta facendo scelte innovative: così si ravviva e si fa crescere il tessuto imprenditoriale del luogo, nel rispetto dell'ambiente.

Cambio di programma

Curiosamente, anche se nella sua famiglia da sempre si fa l'orto, Enrica non aveva mai messo le mani nella terra, prima di decidere di cambiare vita e darsi all'agricoltura. Gli studi in Tecnologie dell'Alimentazione all'Università di Padova l'avevano portata a lavorare come addetta al controllo qualità in un pastificio in provincia di Treviso. Sapeva che le possibilità di trovare un simile impiego vicino a casa erano molto ridotte. Infatti, solo strutture di

una certa dimensione, rare nel Bellunese, possono permettersi di assumere figure professionali con quel profilo.

Enrica allora ha immaginato di avviare un laboratorio in proprio, per la trasformazione della mela in succo e aceto. Si è lasciata ispirare dalla mostra mercato "Mele a Mel", una manifestazione di successo, che ogni anno attira migliaia di visitatori in questo grazioso borgo della Valbelluna, con cento espositori di mele. Ma dalle prime informazioni raccolte consultando le associazioni di categoria, Enrica ha capito che partire da zero con un'attività complessa come quella della trasformazione sarebbe stato molto rischioso e impegnativo, sia dal punto di vista burocratico, sia degli investimenti necessari, in assenza di canali consolidati di vendita.

Questo però non ha spento il suo sogno. «Sono andata avanti anche perché, sin da subito, ho sentito il sostegno di mio marito e dei miei genitori. Mi hanno incoraggiato a provarci», ricorda l'imprenditrice. Dal confronto con gli esperti, è emerso che sarebbe stato più saggio per lei partire intanto con una piccola azienda agricola, dalla gestione e dai costi sostenibili.

E allora: perché non iniziare con la produzione delle mele e, solo in un momento successivo, dedicarsi alla loro trasformazione? A Enrica è parso un ragionevole cambio di programma. Man mano l'idea ha assunto contorni più precisi e la sua realizzazione è stata favorita dalla possibilità di accedere a un finanziamento del PSR per il primo insediamento. Ciò ha consentito alla giovane di investire anche nell'installazione di una cella frigorifera per la conservazione delle mele, con il vantaggio considerevole di non dover smaltire la frutta appena raccolta ma poterne dilazionare la vendita nel tempo.

Nel 2014, prima ancora che uscissero i risultati del bando, Enrica ha deciso di scommettere sul suo progetto, si è licenziata e ha preso in gestione le serre di un'azienda agricola non lontana. È cominciata così la sua nuova vita. Ad affiancarla, c'era il proprietario delle serre, un esperto agricoltore che non riusciva più

a portare avanti da solo l'attività ed era felice di svelare a Enrica i segreti del mestiere. Così lei ha imparato a coltivare ortaggi di vario tipo: fagioli, patate, melanzane, peperoni, etc., e ha iniziato a farsi conoscere sul mercato.

Quando ha avuto la certezza del finanziamento, forte anche dei buoni risultati ottenuti nei primi mesi di prova, ha avviato i lavori per l'impianto del meleto nel terreno di famiglia e ha preso in affitto un altro appezzamento per farne un orto biologico. «Sapendo che il frutteto sarebbe diventato produttivo dopo un paio di anni, ho pensato di dedicarmi anche alla coltivazione di ortaggi, in modo da poter contare su una fonte di reddito anche nel periodo di avvio dell'azienda», spiega. «Con i cambiamenti climatici che stiamo vivendo, inoltre, la scelta di diversificare mi fa sentire più al riparo. Se una coltura dovesse subire dei danni, con un'altra potrei cercare di compensare le perdite».

Varietà autoctone e resistenti

Dall'orto di Enrica, lo sguardo spazia sulla Valbelluna, solcata dal fiume Piave e incorniciata dalle Dolomiti patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO, fino a raggiungere il favoloso castello medievale di Zumelle, arroccato sul vicino colle. Da qui, il maniero appare così vicino che sembra di poterlo toccare. Intorno ci sono verdi pascoli intervallati da alberi e boschetti. Vivere e lavorare immersa in questo spettacolo da cartolina, fa sentire Enrica un'imprenditrice fortunata. A questi luoghi e alla loro storia sono legati anche gli ortaggi che coltiva.

«Mi sono fatta consigliare da un agronomo, nella scelta delle orticole. Abbiamo selezionato quelle che presentano meno problematiche, visto che me ne voglio occupare da sola, e allo stesso tempo ricercando le più apprezzate sul mercato», dice Enrica. «Ho voluto provare alcune varietà antiche e autoctone, come la zucca santa bellunese e alcuni tipi di fagioli e i fagiolini striati bellunesi,

chiamati «tegoline scritte», per le striature violacee disegnate nella morbida buccia. Sono verdure che esprimono una forte identità». La donna ha imparato a conservare i semi di anno in anno, dopo essere entrata a far parte del circuito dell'associazione «Coltivare condividendo», che nasce proprio per la conservazione e lo scambio dei semi e per tenere viva la biodiversità agricola coltivandola appunto.

Accanto alle varietà antiche, Enrica produce anche patate, particolarmente adatte al clima montano, cipolle e piselli. Applica la rotazione colturale, per non impoverire il terreno e non favorire lo sviluppo di patologie e infine fa uso solo di fertilizzanti naturali o adotta la pratica del sovescio, evitando la chimica.

Tra le moltissime varietà di fagioli, coltiva i "bala rossa", le "fasole" e i "gialét", che sono un Presidio Slow Food. Questi ultimi hanno semi tondeggianti e colore giallo intenso - da cui il nome "gialet" - con note verdoline. La loro buccia, dopo la cottura, risulta così leggera da scomparire al palato.

Le valli bellunesi sono considerate la culla dei fagioli italiani, per le vicende di un umanista e teologo del luogo: Giovanni Pierio Valeriano. Egli, si legge sul sito della Fondazione Slow Food, «studiò e visse alla corte papale negli anni a cavallo tra il 1400 e il 1500. Di ritorno nelle sue terre, portò con sé alcuni fagioli regalati dal Papa Clemente VII e provenienti dal Sud America, con la promessa di avviarne la coltivazione. Da allora il fagiolo è diventato uno dei protagonisti della cucina dei ceti più poveri, permettendo alla popolazione di sopravvivere alle carestie cicliche e all'imperversare della pellagra».

La coltivazione del fagiolo "gialét", detto anche "fasòl biso" o "solferino", è documentata dall'inizio del Novecento in Valbelluna e rappresenta una tra le varietà più pregiate. Non veniva infatti coltivato dai contadini per l'autoconsumo, ma era destinato alle tavole dei signori. È ancora Slow Food a ricordare che i commercianti padovani, veronesi e bolognesi, un tempo, facevano

affari vendendo i fagioli "gialét" allo Stato Vaticano. Di recente, il Presidio è nato per difendere dalla scomparsa questa varietà di fagiolo: erano rimasti pochissimi a coltivarlo, negli orti di famiglia del posto, riproducendo il seme per sé. Ma per garantire il futuro di questo speciale ortaggio bisognava allargarne la produzione per destinarla al mercato e a questo scopo ventisei agricoltori appassionati hanno fondato un consorzio e si impegnano a coltivare una certa quantità di "gialét" secondo il metodo biologico. Enrica Balzan è una degli aderenti.

Da quando si è avvicinata al mondo agricolo, la donna ha sempre puntato sull'eccellenza locale e sulla produzione con il minor impatto ambientale possibile, completando l'iter per la certificazione biologica di tutta l'azienda nel 2018. Per il meleto, si è orientata su moderne varietà resistenti alla ticchiolatura, la principale malattia fungina del melo, proprio per dover ricorrere a un numero molto limitato di trattamenti. Tra le tante disponibili sul mercato, ha optato per tre varietà di mele rosse: la Brina, la Red Topaz e la Crimson Crisp, e una gialla, la Gold Rush, scelte anche con l'obiettivo di diversificare le epoche di raccolta e ottimizzare l'organizzazione del lavoro.

Sempre al fine di dover intervenire il meno possibile con trattamenti, c'è un'attenta gestione del meleto. È avvolto da una particolare rete, che serve a proteggerlo dall'attacco della carpocapsa, il principale parassita del melo, dalla grandine e dai danni causati da altri insetti o dagli uccelli. Costantemente, Enrica controlla le piante una per una e, solo se è strettamente necessario, procede con il trattamento, adottando i prodotti con il minor impatto possibile.

Ai piedi dei meli, il prato viene sfalciato a file alterne, per favorire la biodiversità, preziosa alleata dell'agricoltura. Talvolta, anche le oche danno una mano nel taglio dell'erba. Di certo, i diserbanti chimici sono esclusi.

Connessioni biologiche

L'azienda di Enrica è cucita su misura per lei. Ogni anno, per esempio, in base anche alle vendite di orticole nella stagione precedente, pianifica le semine per coltivare il giusto per sé. «Il mio obiettivo è riuscire a essere il più possibile autonoma e non trovarmi a essere impegnata oltre le mie possibilità», afferma. «Sembrerà strano, detto da un'imprenditrice, ma io non ho l'ambizione di crescere. Sono soddisfatta della mia scelta di vita, perché posso lavorare con i miei tempi e godere del contatto con la terra e la natura. Ciò non significa che l'aspetto economico sia in secondo piano, anzi, è fondamentale, ma non prevale su tutto il resto. E c'è anche lo sforzo fisico, che nella mia vita precedente in laboratorio era assente».

In poco tempo, spinta da passione e determinazione, Enrica ha imparato a destreggiarsi nelle operazioni di potatura, di trattamento e di diradamento del frutteto. In orto ha bisogno di aiuto ormai solo per la preparazione iniziale del terreno. La fase della raccolta, sia delle mele sia di alcune orticole, è l'unica in cui deve coinvolgere più persone. Sono soprattutto famigliari a darle una mano.

Il meleto è passato dalla produzione di 35 quintali nel 2017 a cento nel 2018: un anno straordinario, seguito però da un calo nel 2019, pessima annata a causa del meteo. Sono stati raccolti comunque 65 quintali di mele, un dato tutto sommato soddisfacente, visto il panorama generale. Il melo, come tante altre piante da frutto, si comporta diversamente da un anno all'altro. A un'annata molto ricca, la natura ne fa seguire una più povera. A questo, nel 2019 si è aggiunto il dato stagionale negativo, con un maggio freddo e umido e il passaggio repentino al caldo di giugno. Questo ha fatto soffrire le piante da frutto.

«Per la prima volta, molti bellunesi si sono trovati con i loro alberi completamente privi di mele e qualcuno si è rivolto a me. La gran parte dei clienti, però, arriva dalla pianura o dalla fascia pedemontana veneta: sono persone alla ricerca di un prodotto buono,

sano e di provenienza certa. La mela infatti è uno dei frutti più consumati, ma anche più "avvelenati", purtroppo, per l'utilizzo di pesticidi. Alcuni clienti mi chiedono che tipo di trattamenti faccio, sono consumatori molto informati, disposti a pagare un prezzo più alto di quello di mercato, pur di essere sicuri di quello che mettono in tavola. Per loro è un valore aggiunto», racconta Enrica. «La mia più grande soddisfazione è quando ritornano o mi scrivono per farmi i complimenti. Se fai vendita diretta, nel prodotto ci sei tu, il tuo modo di lavorare e la tua responsabilità. Io per prima devo avere voglia di mangiare il frutto del mio albero. Una buona mela, per me, deriva da una coltivazione rispettosa dell'ambiente e della salute umana. Sono valori irrinunciabili».

Attorno a questi principi, si è stretto un legame tra alcune piccole e micro aziende agricole della provincia di Belluno, tra cui quella di Enrica Balzan, che hanno dato vita all'associazione Dolomiti Bio. Lavorano in rete per la cura, la manutenzione e la salvaguardia del territorio e della sua salubrità. E condividono una serie di obiettivi: intendono realizzare e diffondere un'agricoltura sana per chi lavora e per chi ne consuma i prodotti; riscoprire e selezionare produzioni adatte alle diverse condizioni locali, coltivando una "bellunesità" di pregio; vogliono contribuire alla gradevolezza del paesaggio; incentivare l'aggiornamento professionale e culturale e proporre occasioni di approfondimento aperte a tutti e infine si impegnano per sensibilizzare la comunità locale - dai bambini alle istituzioni, dai consumatori ai colleghi - sulle molteplici interrelazioni dell'attività agricola con la vita quotidiana, non solo per l'alimentazione.

La rete di Dolomiti Bio fa sì che ciascun componente valorizzi anche l'attività degli altri, oltre alla propria. Tra loro, i soci collaborano, si scambiano consigli ed esperienze. Si tratta di piccoli gesti che possono fare la differenza, nel contesto di un'economia dimensionata su un territorio delicato come quello montano. Enrica, per esempio, ha iniziato a coltivare i piselli per poterli fornire all'azienda agricola "I Boschi del Castagno" di Valmorel.

La solidarietà è determinante, dove le condizioni climatiche sono difficili e il problema non è tanto vendere, quanto riuscire a produrre. Da sempre la montagna convive con ostacoli maggiori che in pianura.

A ciò si aggiunge, per Enrica, che la scelta di dedicarsi a coltivazioni non comuni sul territorio comporta una certa difficoltà nel reperire informazioni: «Se riscontro un'anomalia nel meleto, comprendere di cosa si tratta e trovare la soluzione migliore non è facile. Sul territorio, infatti, non ci sono punti di riferimento. Mancano i tecnici agronomi specializzati nella gestione del frutteto, che invece si trovano in Trentino, perché da queste parti si pratica soprattutto la zootecnia. Così, l'unica strada è rivolgersi ad altri coltivatori, confrontarsi e provare. È anche questo che mi spinge a frequentare corsi di formazione, per incontrare altre aziende e conoscere persone che operano nel mio stesso settore».

L'ottica non è quella competitiva ma collaborativa, per far avanzare un intero territorio. Una realtà che ha rappresentato e rappresenta un riferimento fondamentale per Enrica è la società agricola "Bio Alpi" di Cesiomaggiore, che gestisce un meleto biologico con diverse varietà. Poi c'è la rete dei rivenditori che l'aiutano a portare i suoi prodotti sul mercato: si possono trovare nei due punti vendita della cooperativa "La Fiorita", a Trichiana e a Busche, oppure in alcune botteghe a Revine Lago, in provincia di Treviso, e in un alimentari di Sedico per scelta attento ai prodotti locali. Arrivano anche a Treviso, le mele di Enrica, nel negozio biologico "La Spiga d'oro". Naturalmente la sua azienda non poteva non entrare a far parte dell'associazione "Mele a Mel", da cui ha tratto ispirazione quando ha deciso di rivoluzionare la sua vita diventando una coltivatrice.

Il progetto iniziale di avviare un laboratorio per la trasformazione delle mele, per ora resta un sogno nel cassetto. Per ora, le mele vanno a ruba così come sono, senza bisogno di nient'altro.

Leggere il cielo, per proteggere la terra

Il Gruppo Operativo "Bollettino Digitale", BODI, con capofila il consorzio Condifesa TVB Treviso, Vicenza e Belluno

Sviluppare un sistema di supporto decisionale innovativo, poco costoso, leggero e facile da usare, per accompagnare gli agricoltori a scegliere quando e come trattare il vigneto: con questo obiettivo è nato il Gruppo Operativo BODI, composto dal consorzio Condifesa TVB (Treviso, Vicenza e Belluno), Coldiretti Veneto, Impresa Verde Treviso Belluno srl, le società HORT@, Radarmeteo srl e Academy Cardtech. «Abbiamo realizzato una App con cui non intendiamo sostituirci all'agricoltore, ma cerchiamo di guidarlo in una efficace ed efficiente gestione fitosanitaria del vigneto, per una sostenibilità economica, ambientale e sociale», afferma Filippo Codato, direttore di Condifesa TVB.

Come nasce l'idea

Alle spalle del consorzio Condifesa TVB, che riunisce circa diecimila soci, c'è un'esperienza di più di quarant'anni, che consente di conoscere molto da vicino le esigenze del mondo rurale. Condifesa infatti è nata per dare supporto agli agricoltori nella protezione delle proprie attività, tramite polizze assicurative, in particolare per ottenere indennizzi in seguito a danni da grandine. Oggi il consorzio continua a operare in questo senso, ma si è evoluto per ampliare l'offerta di servizi. Da oltre vent'anni emette bollettini fitosanitari periodici, con indicazioni su come gestire al meglio soprattutto la vite, la cui coltivazione rappresenta il 90% delle attività dei soci, e in parte i frutteti, gli ortaggi e i seminativi.

Il "Bollettino Fitosanitario Digitale" BODI rappresenta l'evoluzione di queste comunicazioni. «Inizialmente il notiziario era cartaceo e veniva inviato una volta alla settimana per posta a circa seimila aziende agricole», dice Codato. «In seguito siamo passati al formato digitale,

con una newsletter in cui diamo consigli generali per effettuare un determinato trattamento. Il territorio in cui operiamo, però, è molto vasto e variegato dal punto di vista orografico. Si va dalle colline al mare, con grandissime differenze tra un'azienda e l'altra, quindi è molto difficile fornire indicazioni precise, attraverso un unico bollettino».

Nel tempo, Condifesa si è dotata di cinquanta stazioni meteorologiche distribuite sul territorio, in modo da avere un numero elevato di dati per fare previsioni quanto più precise. I tecnici però si sono accorti che buona parte di quelle informazioni andavano perse, perché non era possibile trasferirle alle aziende solo attraverso un bollettino tradizionale. Inoltre, nella decisione di effettuare o meno un trattamento, quella meteorologica è una delle diverse componenti che devono essere considerate, assieme per esempio al tipo di vitigno o al fatto che si sia già trattato nei giorni precedenti.

Da queste osservazioni è nata l'idea di realizzare, accanto al bollettino "statico", un bollettino dinamico, tagliato su misura per l'azienda e realizzabile a costi contenuti, grazie soprattutto all'evoluzione dell'informatica: la App BODI, appunto. A rendere concreto il progetto è stata la possibilità di accedere a un bando regionale sulla Misura 16 del PSR, che sostiene forme di cooperazione e beneficiari diversificati ed è finalizzata, tra l'altro, allo sviluppo di progetti innovativi nel settore agricolo. Così si è formato e ha preso il via il Gruppo Operativo BODI.

All'interno della compagine, per sviluppare il sistema di supporto decisionale, è stata coinvolta HORT@, una società nata nel 2008 come spin off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. L'azienda unisce il mondo della ricerca e quello produttivo nell'elaborazione di strategie per una maggiore sostenibilità in agricoltura. Il ruolo di Radarmeteo, che lavora con soggetti come gestori di strade, autostrade e aeroporti, è quello di fornire un servizio meteorologico in grado di interpolare i dati raccolti dalle stazioni di Condifesa con quelli pubblici, messi a disposizione dall'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente del Veneto (ARPAV). Radarmeteo, così, è in grado di restituire un quadro il più possibile affidabile del meteo nelle singole aziende.

La società Academy Cardtech ha garantito un supporto nei sopralluoghi con i droni, mentre Coldiretti Veneto e Impresa Verde si stanno occupando della formazione e della divulgazione presso gli agricoltori, per incentivarli e accompagnarli a utilizzare la nuova applicazione. Centrale, naturalmente, è il ruolo di Condifesa TVB, capofila e cuore pulsante del progetto.

Il bollettino digitale

Il progetto BODI ha durata triennale e si conclude a primavera del 2020. Il primo anno è stato dedicato alla messa a punto del sistema, con la raccolta delle informazioni e di tutti gli elementi utili, da integrare nella App. Nella fase successiva è cominciata la sperimentazione sul campo. «Si tratta di un prodotto che inevitabilmente va testato, per verificare quali elementi funzionano meglio e su quali invece bisogna apportare migliorie», specifica Codato. Nel 2019 sono state quattrocento le aziende agricole che hanno accettato di mettersi in gioco e provare la App e per il 2020 l'obiettivo è allargarsi a mille utenti.

«Ci rivolgiamo prima di tutto ai nostri soci, ma non solo. Sono state coinvolte anche aziende di territori limitrofi a quelli in cui operiamo», continua il direttore di Condifesa. «La App sta destando interesse: è un prodotto che risponde a un'esigenza di molte piccole imprese del settore viticolo. E soprattutto non è un sistema costoso. Le soluzioni con finalità simili già presenti sul mercato, molto più elaborate, hanno invece prezzi proibitivi per realtà agricole di dimensioni ridotte come le nostre».

Per usare BODI, basta avere uno smartphone o un tablet. Il primo passo è molto semplice e consiste nell'inviare al Gruppo Operativo la posizione del vigneto. Viene così creata un'unità produttiva virtuale, che fa riferimento a quella specifica proprietà agricola. L'applicazione è disponibile anche con interfaccia web. L'agricoltore, una volta iscritto, procede all'inserimento delle altre

informazioni utili sull'azienda, indicando per esempio il tipo di vitigno coltivato. La App, infatti, è pensata per tenere conto non solo delle variabili legate al meteo, ma, per esempio, anche di quelle che dipendono dallo sviluppo della pianta, perché da questo deriva una diversa suscettibilità alle malattie. I vitigni non si comportano tutti allo stesso modo e devono essere trattati in maniera diversa.

Ma il valore aggiunto di BODI sta soprattutto nel riuscire a fare previsioni meteorologiche a un livello territoriale molto dettagliato, calato sull'azienda agricola geolocalizzata, senza che questa abbia installato una stazione meteorologica reale. «Ciò è possibile grazie all'utilizzo dei dati rilevati dai radar meteorologici di ARPAV a Teolo e Concordia Sagittaria, che non registrano un dato puntuale, ma una fascia di informazioni tra nuvole e suolo, e lo fanno in continuo. Sono dati pubblici, che si possono utilizzare liberamente. Radarmeteo è in grado di interpolare queste informazioni con le rilevazioni delle stazioni meteorologiche di Condifesa, per ottenere un quadro affidabile, definito al chilometro quadrato. È così che si rimedia al fatto che non abbiamo centraline di rilevazione installate ovunque», spiega Codato.

Ciò è tanto più importante in un territorio molto vario come quello collinare del Prosecco Conegliano Valdobbiadene, da cui provengono diverse delle aziende socie di Condifesa. Qui la situazione meteorologica può mutare notevolmente da un versante all'altro e da un momento all'altro della giornata. Ma non c'è solo una variabilità insita nella conformazione del terreno. Negli ultimi anni, a causa del riscaldamento globale, che contribuisce a un'atmosfera più calda ed energetica, aumentano frequenza e intensità dei cosiddetti eventi meteorologici estremi, mentre si assiste a prolungati periodi siccitosi. Accade così che, tra le rilevazioni di due stazioni meteo vicine, ci siano disparità notevoli: di qui l'importanza dell'interpolazione con le informazioni più

ad ampio raggio di ARPAV, per poter prevedere e registrare fenomeni puntiformi. «Nella gestione del vigneto, la presenza o meno di precipitazioni incide sensibilmente. Basandosi su un bollettino standard, si annullano le differenze ed è inevitabile dare indicazioni non adeguate al caso specifico», precisa Codato.

La schermata più importante dell'applicazione è il grafico che rappresenta i fattori determinanti per lo sviluppo delle malattie della vite: in rosso viene rappresentata la curva della temperatura, un'area grigia indica la bagnatura fogliare e in blu si evidenziano i millimetri di pioggia. Alla base del grafico, poi, ci sono quattro fasce, una per ciascuna delle malattie più diffuse: la peronospora, l'oidio, la botrite e il black rot, o marciume nero degli acini. Per facilitare la lettura del grafico, il rischio di sviluppare la patologia è indicato con i colori del semaforo, in un calendario di 14 giorni, con il giorno zero per il presente e con gli ultimi sette giorni trascorsi e sette giorni previsti. Così l'agricoltore può valutare il livello di allarme nella propria azienda e nel tempo.

Se il rischio è elevato e l'agricoltore procede al trattamento, per il corretto funzionamento dell'applicazione, è necessario che inserisca le informazioni sul prodotto utilizzato. Così BODI ricalcola il livello di pericolo in base al comportamento adottato dal coltivatore. Questa variabile che si aggiunge alle informazioni meteorologiche, al tipo di vitigno e allo stadio di sviluppo della pianta. «L'efficacia del trattamento potrà mutare in base alla presenza e all'orario delle precipitazioni, ma non tutti i principi attivi agiscono allo stesso modo: alcuni, restando esterni alla pianta, con la pioggia hanno un effetto minore, altri invece sono più persistenti perché penetrano nella vite», aggiunge Codato, per dare l'idea della complessità del sistema all'apparenza semplice. «BODI è in grado di elaborare questi dati e fornire all'agricoltore indicazioni molto precise, che gli consentono di fare valutazioni in autonomia».

L'applicazione permette anche di fare prove virtuali di trattamento, inserendo l'utilizzo di un prodotto fitosanitario nella App per vedere come cambia il grafico e, in base a questo, scegliere quello per cui il modello matematico avrà fornito il miglior risultato.

Cambio di mentalità

Serve del tempo per mettere a punto uno strumento innovativo come BODI, anche correggendo eventuali errori, ma soprattutto perché gli agricoltori prendano dimestichezza e imparino a servirsene al meglio. Oggi, il più delle volte, il coltivatore si lascia consigliare da chi vende i prodotti fitosanitari, per la scelta di un trattamento in vigna. «Questa appare come la strategia più semplice, ma non è certo la migliore per risparmiare, né in termini economici né ambientali, visto che il rivenditore farà prima di tutto il suo interesse», precisa Codato. «È necessario quindi che l'agricoltore acquisisca consapevolezza del rischio e della necessità di trattare quando e come serve, senza voler escludere il rivenditore, ma avendo un mezzo in più per decidere. Altrimenti, nel dubbio, chi tratta preferirà magari usare il dosaggio massimo consentito, per sentirsi più sicuro di non perdere il raccolto».

Questo comportamento, però, è contrario alla normativa europea, recepita in Italia dal decreto legislativo 150 del 2012, che prevede l'applicazione dei metodi di difesa integrata obbligatoria per la riduzione dell'impiego di prodotti fitosanitari in agricoltura. In base alla legge, il loro uso deve essere il più possibile limitato e deve avvenire in modo oculato, solo in presenza di un rischio effettivo. I colori del semaforo usati da BODI servono proprio ad accompagnare l'agricoltore nell'individuare il pericolo che si sviluppi una patologia.

La gestione del vigneto in alcune annate è più facile che in altre, ma sempre più spesso condizioni meteorologiche anomale rendono inefficace mettere in atto le strategie di difesa impiegate in passato. Il 2019, per esempio, è stata un'annata complicata ed era necessaria

un'attenzione costante ai mutamenti atmosferici.

Serve soprattutto un cambio di mentalità e, in un contesto molto frammentato come quello in cui opera Condifesa, questo rappresenta una grande sfida culturale. «Perché ci sia un vero impatto economico, ambientale e sociale, dobbiamo cercare di diffondere il più possibile l'uso di BODI o di simili strumenti. Dovremo lavorare molto sull'informazione e sulla formazione degli addetti», dice Codato. Gran parte dei vigneti, in Veneto, sono di piccola dimensione, con estensione media tra i due ettari e mezzo e i tre ettari, e rappresentano un'attività secondaria per i proprietari. Spesso infatti vengono gestiti da terzisti, il cui interesse primario è garantire la produzione e quindi tendenzialmente non hanno come obiettivo primario la sostenibilità. È un mondo molto conservatore, quello contadino, all'interno del quale, però, c'è una crescente ricerca di nuove soluzioni, come quella proposta dal Gruppo Operativo BODI, mentre molti altri continuano a operare come si è sempre fatto.

«Ci siamo resi conto che l'ostacolo maggiore da superare è dato da una corretta ed efficace comunicazione. Prima di tutto perché deve essere chiaro che l'applicazione non decide per conto dell'agricoltore, ma lo accompagna in una scelta responsabile. Inoltre è importante far capire che non è possibile eliminare ogni margine di errore e, quando lo strumento si rivela non affidabile, è opportuno ragionare sul perché», riprende Filippo Codato. L'utilizzo di BODI, in questo senso, non è un punto di arrivo ma di partenza, verso un cambiamento nella modalità di gestione del vigneto, sempre più in linea con la normativa europea.

A oggi, i soggetti che si sono dimostrati più interessati all'utilizzo della App sono coloro che coltivano o che si stanno convertendo al biologico. Avendo una quantità minore di prodotti a disposizione e potendo intervenire con un numero inferiore di trattamenti, questi agricoltori sono molto interessati a uno strumento che li aiuti a capire quando e come è necessario intervenire e quando invece se ne può fare a meno. La scelta del biologico implica già di per sé avere una

produzione inferiore, quindi le aziende sono molto interessate a minimizzare le perdite.

L'applicazione può risultare utile a evitare errori che potrebbero anche compromettere la certificazione dell'azienda perché, se l'utente ha selezionato l'opzione "biologico", quando dovrà scegliere i trattamenti da usare, compariranno solo i prodotti consentiti per questo metodo di coltivazione. «Prevediamo, per il futuro, di poter lavorare anche sulla base di una banca dati dinamica, che sia in grado di accompagnare l'addetto nella scelta del prodotto fitosanitario meno impattante per l'ambiente e la salute, a parità di efficacia, in base al principio attivo che contiene», conclude Codato.

Per il momento, la App si sta diffondendo anche ad alcuni agricoltori del Friuli Venezia Giulia, in particolare della zona di Pordenone, e coinvolge non solamente i soci di Condifesa e Coldiretti, ma anche della CIA e di Confagricoltura, con uno sguardo alle province di Verona e Padova, dove si stanno installando nuove stazioni meteo.

Ai benefici economici e ambientali legati all'uso di trattamenti solo quando serve, si aggiungono quelli sociali. Specialmente nelle aree rurali densamente coltivate a vigneto, di fronte alla richiesta della cittadinanza di limitare l'uso di prodotti fitosanitari, è importante che il mondo agricolo sia in grado di dare risposte adeguate e razionali. Saper spiegare che il trattamento si fa quando ci sono elementi oggettivi che ne certificano la necessità, se non si vuole perdere la produzione, può fare la differenza a livello sociale. Rappresenta il segnale del cambiamento e l'avvio di un percorso nuovo verso la sostenibilità.

Piante in posa per risparmiare acqua

Il Gruppo Operativo "Irrivision" e il suo sistema di visione artificiale, con il supporto tecnico di "CET Electronics" di Zenson di Piave, Treviso

C'è una variabile che finora non si teneva in considerazione, nei modelli matematici elaborati per prevedere i rischi di infezione e lo stress idrico nei vigneti o nei frutteti: lo stato vegetativo delle piante. «Noi abbiamo introdotto la misura diretta di questo fattore, prima nel progetto "PV Sensing" e ora in "Irrivision", per accompagnare l'agricoltore a decidere se, quando e in quali dosi è necessario effettuare un trattamento fitosanitario, da una parte, oppure attivare il sistema irriguo, dall'altra», afferma Denise Vicino, della società "CET Electronics" di Zenson di Piave, provincia di Treviso. «Mettiamo al centro la pianta, con le sue esigenze, invece di basarci solamente sui dati relativi al contesto climatico dell'ambiente in cui si trova. Per farlo, utilizziamo una speciale telecamera che, posta in posizione frontale rispetto al filare di una vigna o di un frutteto, scatta una foto al giorno. Le immagini vengono poi elaborate automaticamente da un software e consentono di misurare il volume della chioma e la superficie fogliare. Grazie a questi nuovi elementi, è possibile capire meglio le necessità delle colture e intervenire nel modo più efficace e rispettoso per l'ambiente».

Il Gruppo Operativo "Irrivision" ha come capofila l'azienda vitivinicola "Le Rive di Bonato" di Ponte di Piave e coinvolge, per i siti produttivi sperimentali sulla vite e sul kiwi: "Villa Sandi" di Crocetta del Montello, "Villa Giustiniani" di Spresiano, con vigneti a Giavera del Montello e Nervesa della Battaglia, la Società Agricola "Ca' Bianca", con coltivazione di kiwi a Santandrà di Povegliano e altri due produttori di kiwi soci dell'ex Associazione Produttori Ortofrutticoli della Marca Trevigiana (APOMT), oltre che a un sito sperimentale di kiwi nel Veronese curato dal CREA,

il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria.

Ha aderito al Gruppo Operativo anche il Consorzio di Bonifica Piave, impegnato nella divulgazione di una nuova cultura del risparmio idrico e alla ricerca di soluzioni per l'ottimizzazione dell'uso dell'acqua. È sempre più evidente, infatti, che il mondo agricolo dovrà saper adottare strategie innovative per garantire la produzione anche in caso di scarsità idrica, visti gli scenari climatici e vista la necessità di rispettare il deflusso ecologico dei fiumi, in conformità alla Direttiva Quadro Acque 60 del 2000 dell'Unione Europea. Dovendo ridurre notevolmente i prelievi, è importante che il territorio sia pronto al cambiamento, per non compromettere la produzione agricola.

Infine, gli aspetti tecnico-scientifici del progetto sono curati da "CET Electronics" in collaborazione con alcuni esperti del CREA-VE di Conegliano, sede dedicata alla ricerca in Viticoltura ed Enologia del principale ente pubblico di ricerca dedicato alle filiere agroalimentari, dipendente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Stazioni in campo

La vocazione vitivinicola della zona di Zenson di Piave, dove "CET Electronics" ha sede dal 1976, è di certo fonte di ispirazione per i tecnici che sviluppano soluzioni innovative da applicare in agricoltura. «Conoscendo le problematiche del settore, lavoriamo per la loro risoluzione, indirizzandoci al nostro territorio ma con uno sguardo più ampio, anche internazionale», continua Denise Vicino. La giovane, dopo un dottorato in Fisica teorica all'Università di Padova, ha deciso di lasciare il mondo accademico per dedicarsi a nuovi progetti nell'azienda di famiglia. «Resto affascinata dalla ricerca di base, ma lavorare per rispondere a esigenze pratiche, specie se legate a problematiche ambientali, mi dà grandi soddisfazioni, anche

visto l'interesse che stanno suscitando le nostre proposte in Veneto, in altre regioni italiane e all'estero».

L'innovazione in agricoltura passa per prima cosa dalla capacità di raccogliere sul campo dati precisi, in continuo e disponibili in tempo reale, da utilizzare nei modelli previsionali che accompagnano l'operatore nella gestione dell'azienda, suggerendo ad esempio quando irrigare o eseguire trattamenti. «Ciò implica un cambio di mentalità da parte degli agricoltori, abituati per lo più ad affidarsi all'esperienza. Ma quest'ultima è una strategia gestionale che può portare a decisioni sbagliate, se non si conoscono bene gli aspetti scientifici che caratterizzano il problema: i sensori in campo e i modelli previsionali migliorano la nostra conoscenza sui fenomeni e ci aiutano a prendere decisioni. Ciò è ancor più rilevante considerato l'attuale contesto dei cambiamenti climatici, che porta a effetti talvolta imprevedibili nelle colture», spiega Vicino.

Le stazioni di rilevamento vengono installate nel vigneto o nel frutteto, utilizzando un apposito treppiede o un palo della coltura arborea. In casi specifici, i sensori possono anche essere dislocati in punti diversi dell'appezzamento. Se il territorio di un'azienda è omogeneo, basterà una stazione di rilevazione per circa dieci ettari, mentre in altri casi, se il terreno è collinare o a composizione disomogenea, ne serviranno diverse. Le stazioni sono pensate per essere permanenti, resistenti alle intemperie e ai trattamenti fitosanitari. Dotate di un pannello fotovoltaico, sono autosufficienti dal punto di vista energetico e sono in grado di trasmettere i dati rilevati attraverso internet. Questi, poi, vengono visualizzati su un portale web ed elaborati da un algoritmo. D'inverno, in assenza delle parti verdi della pianta, la telecamera viene spenta.

A seconda delle esigenze specifiche delle aziende agricole, le stazioni possono essere composte di sensori di diverso tipo, che misurano la piovosità, il vento, la pressione atmosferica, la bagnatura fogliare, la temperatura e l'umidità dell'aria e del suolo, il volume della chioma e la superficie fogliare. La conoscenza di tutte queste variabili

consente di riprodurre in un modello matematico le condizioni del vigneto e del frutteto e di individuarne le criticità, le necessità irrigue o il rischio di infezione di determinate malattie. Sulla base di queste informazioni, si possono pianificare interventi mirati e tempestivi, rispondendo alle reali necessità della coltura.

A rendere affidabile il sistema, non è solo la capacità di raccolta dei dati, ma soprattutto la verifica diretta in campo dello stato idrico o fitosanitario delle piante, perché quanto elaborato dal software sia il più possibile aderente alla realtà. Questa fase è fondamentale per rendere operativa la nuova tecnologia, tarando sui dati di campo i modelli previsionali, ed è possibile anche grazie al sostegno del PSR. Vengono così impiegate competenze diverse: dalla fisica all'elettronica, dall'informatica alla meccanica e, ovviamente, all'agronomia.

La chioma in 3d

Benché l'utilizzo di stazioni meteo non sia ancora molto diffuso, i sensori che compongono la stazione per il telerilevamento dei dati climatici in campo sono piuttosto standard per l'applicazione in agricoltura. Particolarmente innovative, invece, sono la misura dello sviluppo vegetativo introdotta dalla telecamera e la sua applicazione ai modelli previsionali. Si tratta di un sistema di visione artificiale sviluppato da CET a partire dal 2016 con la produzione dei primi prototipi e poi affinato nel 2018 e nel 2019 grazie all'utilizzo continuativo in diverse realtà aziendali, reso possibile grazie al finanziamento del PSR.

Si è investito in ricerca e sviluppo per ottenere una riproduzione fedele della chioma in tre dimensioni, a partire dalle fotografie scattate ogni giorno alla pianta, elaborate tramite un software di image analysis che riconosce automaticamente la vegetazione e ne misura il volume e la superficie fogliare, con evidenza dell'accrescimento giornaliero. Questo dato sarebbe difficilmente ottenibile con misure manuali ed è utilissimo nella gestione agronomica.

«Conoscere la crescita fogliare consente per prima cosa di valutare quanto la pianta è esposta al rischio di infezione», spiega Vicino. «Dopo aver fatto un trattamento, infatti, è importante tener conto che la sua validità non dipende solo dal degrado del principio attivo, dovuto alle condizioni atmosferiche come la pioggia e il sole, ma anche da quanto cresce la pianta, con parti non trattate perché appena nate e quindi suscettibili alle malattie. Inoltre è possibile stimare, da queste misure, il dosaggio ottimale dei prodotti fitosanitari, in funzione dello sviluppo vegetativo della pianta, minimizzando gli sprechi».

Il progetto "PV sensing", che si conclude a primavera 2020, ha proprio l'obiettivo di sviluppare un modello previsionale per guidare le decisioni sui trattamenti contro la peronospora della vite e comprende un sistema di allerta in caso ci sia rischio di infezioni. «Mettendo a punto questo sistema, all'interno di un Gruppo Operativo finanziato sempre dal PSR, ci siamo resi conto che le informazioni sulla chioma potevano essere utili anche per stabilire le esigenze idriche della pianta», prosegue l'esperta. «Così, in seguito al confronto con i colleghi del CREA, esperti di irrigazione, è nata l'idea di «Irrivision», progetto cominciato nel 2019, la cui conclusione è prevista nel 2022».

"Irrivision" propone la costruzione di un innovativo modello per valutare le esigenze idriche delle piante, basato principalmente sulla visione artificiale. Altre misurazioni, come quella dell'umidità del terreno, che tipicamente caratterizzano questi modelli, sono considerate secondarie. In presenza di metodi come l'irrigazione a goccia e suoli molto drenanti, infatti, i sensori al suolo potrebbero fornire un quadro falsato della situazione idrica, pur essendo di per sé molto precisi e affidabili. Misurano infatti un punto specifico del terreno e, per essere in grado di formulare un quadro completo, dovrebbero essere diffusi in moltissimi punti di rilevazione. Ecco perché si è cercato di ovviare con la misurazione della chioma.

La chioma, d'altronde, può fornire molte altre informazioni, dando un quadro più completo dello stato idrico. Attualmente è l'occhio del tecnico o dell'agricoltore che, osservando le caratteristiche delle

foglie e dei germogli, stabilisce se vi sono sintomi di stress idrico e l'eventuale necessità di irrigare. Il sistema di visione artificiale vuole sostituirsi a questo occhio esperto, con la garanzia di essere sempre presente.

Le misure sulla vegetazione permettono di dedurre molti fattori importanti legati allo stato idrico. Ad esempio, grazie alla conoscenza del volume fogliare viene quantificato in maniera più precisa il fattore di evapotraspirazione: maggiore è il numero di foglie, più elevate saranno le perdite di acqua e quindi aumenteranno le esigenze idriche. Inoltre si possono osservare aspetti come l'inclinazione delle foglie e misurare lo stato termico della vegetazione.

A ciò si aggiungono altri fattori, legati al clima e alle condizioni del terreno, come l'umidità, la temperatura, la bagnatura fogliare, etc. Il modello inoltre tiene in considerazione anche i dati storici e le previsioni meteorologiche.

Il progetto mette in atto una sperimentazione in campo su vite e kiwi, per un totale di otto siti sperimentali nel Veneto, in cui si raccolgono dati tramite misure dirette dello stato idrico delle piante, da correlare a quelli automaticamente rilevati dai sensori e dalla telecamera.

La sperimentazione prende ufficialmente avvio nella stagione agronomica 2020. I dati raccolti permetteranno di costruire un primo prototipo di modello di irrigazione automatica, che verrà poi testato sul campo nel 2021 e validato con una seconda raccolta dati.

Riprodurre la realtà in un modello matematico serve a non far soffrire la pianta per la scarsità di acqua, ma anche a non farne un uso eccessivo: la sovrabbondanza, infatti, come la mancanza, incide negativamente sulla produzione e sulla qualità. Serve una giusta misura. Nel caso del kiwi, la moria che ha colpito questa coltura dal 2012 sembra essere collegata anche ai sistemi di irrigazione utilizzati e un modello previsionale che stabilisce l'esatto quantitativo di acqua richiesto potrebbe essere di enorme aiuto per la salute della pianta e per la qualità della produzione.

Risultati scientificamente rilevanti

Il coinvolgimento di un importante ente di ricerca, quale il CREA, contribuisce a dare solidità scientifica sia a "PV sensing" sia "Irrivision". Per quest'ultimo progetto, in particolare, sono coinvolti Federica Gaiotti, conduttrice di alcuni studi sull'inclinazione delle foglie correlata allo stress idrico nella vite, e Nicola Belfiore, che si occupa dello stato termico delle piante di vite, in relazione sempre allo stato idrico. La telecamera installata nella stazione di rilevazione, dotata di un sensore infrarosso, è in grado di misurare visivamente anche la temperatura.

Le variabili considerate da Gaiotti e Belfiore nelle proprie ricerche trovano applicazione diretta in campo attraverso il sistema di visione artificiale sperimentato in "Irrivision" e si aggiungono così al calcolo del volume e della superficie fogliare, per costruire un modello irriguo ancora più preciso e affidabile. I due esperti lavorano per il CRA-VE di Conegliano, specializzato in conservazione, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma viticolo. Nella sperimentazione sul kiwi, invece, è coinvolto il dott. Gianni Tacconi del CRA-GPG, il Centro di Ricerca per la Genomica e la Postgenomica animale e vegetale di Fiorenzuola d'Arda, in provincia di Piacenza. Sono loro a svolgere in campo le misure di stato idrico delle piante necessarie alla costruzione del modello e a stabilirne, nella seconda fase, l'affidabilità.

Fondamentale è poi il ruolo delle aziende agricole coinvolte, che si impegnano a fare una particolare gestione del vigneto o del frutteto, seguendo un rigido protocollo sperimentale. Nello specifico, in alcune parcelle, sottopongono le piante a stress idrico forzato, in modo da garantire una raccolta dati in condizioni diversificate, confrontando situazioni di stato idrico differente. Sono stati scelti per la sperimentazione suoli di diverso tipo, ma per lo più drenanti, che cioè non trattengono acqua, al fine di garantire l'osservazione di stati di stress idrico, la cui comparsa dipenderà comunque dall'andamento climatico dell'annata.

«Siamo partiti dalla vite e dal kiwi, perché sono colture redditizie e diffuse sul nostro territorio, ma il sistema può essere adattato a moltissime altre colture arboree, per cui conoscere il bisogno irriguo può fare la differenza», conclude Denise Vicino. «Ma applicare il modello in altri contesti non è automatico: bisogna lavorare per adattarlo. Il sistema di visione artificiale deve imparare a riconoscere altre chiome e a valutare l'esigenza idrica in base al loro stato vegetativo. Non è scontata nemmeno l'estensione del modello ad aziende viticole di altre aree geografiche, dove si utilizzano sistemi di allevamento diversi. Nel Trevigiano, il sistema più diffuso per la vite è la spalliera e implica lo sviluppo di una parete di foglie che si ispessisce di fronte alla telecamera. Con altri tipi di allevamento, ad esempio la pergola, diffusa nel Veronese o in Trentino, le chiome crescono con una geometria diversa e la telecamera, tarata per le nostre vigne, non ha un funzionamento immediato. Necessita di un opportuno adattamento».

Sono comunque molti gli sviluppi possibili: la visione artificiale potrebbe essere utile, per esempio, anche per analizzare le fasi fenologiche e osservare lo stato di maturazione dei frutti. Dipende dagli scenari che offre la coltura e quali aspetti risultano ben identificabili visivamente. Per il momento, il Gruppo Operativo è impegnato nella prima sperimentazione di "Irrivision" per i vigneti e le coltivazioni di kiwi nel Veneto. Confidando nei risultati che emergeranno già dopo il primo anno di sperimentazione, si valuteranno gli scenari di applicazione futuri. La ricerca così si mette al servizio dell'agricoltura e dell'ambiente.

Alla ricerca della biomassa perfetta

Il Gruppo Operativo "ThermoBIO", con capofila l'azienda agricola "Moretto Farm" di Johnny Moretto, a Crocetta del Montello, Treviso

Riuscire a sviluppare calore dal compost, in modo stabile e continuativo, per alcuni mesi: è questa la scommessa di due giovani imprenditori, Johnny Moretto e Andrea Zorzi, titolari, rispettivamente, delle aziende agricole "Moretto Farm" di Crocetta del Montello, in provincia di Treviso, e "Radici Azzurre" di Santa Giustina in Colle, Padova. Obiettivo della loro sperimentazione è ottimizzare un sistema già esistente, quello del ThermoCompost, e farne il motore per riscaldare due nuovi impianti agricoli ad acquaponica.

Il progetto viene sviluppato all'interno del Gruppo Operativo "ThermoBIO", grazie a fondi del PSR, e intende trovare una soluzione sostenibile, sia dal punto di vista economico sia ambientale, per coltivare in serra, appunto secondo il metodo dell'acquaponica, utilizzando cioè l'acqua e le sostanze derivanti dall'allevamento di pesci come fertilizzante, in una vasca collegata. Il principale vantaggio di questo sistema sta nel permettere un notevole risparmio di acqua nella produzione di ortaggi di moltissimi tipi, con la possibilità di unirvi anche l'allevamento di pesci commestibili.

Grandi impianti di acquaponica sono già operativi da tempo negli Stati Uniti, in Australia e in Nuova Zelanda. In Europa, la pratica sta riscuotendo interesse, soprattutto visto l'aumento delle crisi idriche negli anni più recenti e le proiezioni climatiche, che indicano nella scarsità d'acqua uno dei grandi problemi che si dovranno affrontare in futuro. Eppure non esistono ancora grandi realtà produttive europee che utilizzano l'acquaponica: perché una pratica che appare molto conveniente fatica a diffondersi? Il motivo è dato proprio dagli elevati costi di funzionamento, per la

necessità di mantenere l'acqua alla temperatura costante di 20-25°C tutto l'anno. Nei mesi freddi, questo richiede un notevole impiego di energia per il riscaldamento.

Ma, se si potesse ricavare il calore necessario dal compost, quest'ostacolo si supererebbe quasi a costo zero. Secondo i calcoli e le prime prove di Moretto e Zorzi, il progetto è realizzabile e, se funzionasse, potrebbe avere anche altre applicazioni interessanti. «Alla terza prova, quando cominciavamo a demoralizzarci, finalmente, siamo riusciti a raggiungere una temperatura superiore ai 70°C, che si sta mantenendo nel tempo. È un risultato che ci fa ben sperare», dichiara Moretto con soddisfazione.

Agricoltura senza terra

La costruzione della nuova serra ad acquaponica di "Moretto Farm" è prevista sul retro del casolare ristrutturato in cui Johnny ha l'ufficio. Coprirà complessivamente un rettangolo di circa cinquecento metri quadri, di cui metà coltivabili, metà necessari per l'impianto. All'esterno, ci sarà un laghetto per la raccolta dell'acqua piovana. Tutto è stato pensato infatti per rendere il sistema autosufficiente: deve funzionare senza bisogno di prelievi d'acqua e con l'immissione di energia termica data dal ThermoCompost. Si lavora in un contesto protetto, dove la pianta ha sempre acqua e nutrienti a disposizione. Viene massimizzato il ciclo produttivo, con impatto ambientale ridotto.

«L'acquaponica nasce dall'unione tra l'acquacoltura e l'idroponica, cioè la coltivazione senza terreno, con l'utilizzo di acqua e sostanze nutritive. Questo sistema è già oggi molto diffuso, specialmente nel Nord Europa, perché consente di fare agricoltura anche in condizioni in cui, normalmente, non si potrebbe. Ma implica anche un forte utilizzo di chimica e un frequente ricambio dell'acqua, con consumi idrici molto elevati», spiega Johnny. «L'acquaponica, aggiungendo una vasca con i pesci

all'idroponica, al contrario, prevede la totale eliminazione dei prodotti fitosanitari, che avvelenerebbero gli animali, e, grazie a un circuito chiuso, consente la depurazione e il riutilizzo dell'acqua, con perdite idriche limitate».

I nutrienti per le piante non derivano dalla terra, in questo sistema. Le radici infatti sono immerse direttamente nell'acqua, dove trovano l'azoto e il fosforo di cui hanno bisogno. Queste sostanze sono presenti grazie agli scarti organici prodotti nell'allevamento dei pesci. È un ciclo in cui, a svolgere un ruolo fondamentale, sono i microrganismi che trasformano l'ammoniaca in nitriti e nitrati. Le piante, assorbendo i nitrati, oltre a nutrirsi e crescere, compiono anche un'importante azione depurante per l'acqua, che a quel punto può essere reimmessa nella vasca dei pesci. Ecco perché l'utilizzo idrico è limitato: una volta trovato il giusto equilibrio tra piante, acqua, microrganismi e pesci, il sistema funziona a ricircolo, senza necessità di fertilizzanti ed è escluso l'uso di antibiotici per gli animali, che provocherebbero scompensi per i vegetali.

Nella serra di "Moretto Farm" è prevista l'installazione di pannelli fotovoltaici per mettere in funzione una pompa e far passare l'acqua dalla vasca dei pesci ai letti di coltura, attraverso un biofiltro dove i microrganismi attivano il processo di trasformazione delle sostanze organiche in nitrati e riducono la presenza di sostanze solide. Al termine del ciclo, l'acqua fitodepurata torna nella vasca dei pesci. In parte si disperde ed è necessario un rabbocco. Il sistema pensato da Moretto e Zorzi prevede di attingere a un laghetto artificiale esterno alla serra, fatto proprio per la raccolta dell'acqua piovana.

«Sull'acquaponica si trovano molti studi e informazioni. Esistono, non lontano da noi, anche impianti sperimentali, ma per me era importante vedere, nella pratica, come funziona un sistema che produce e sta sul mercato», dice Johnny Moretto, «ecco perché ho deciso di concedermi un viaggio in Australia, per partecipare a

un corso di formazione e toccare con mano i benefici e soprattutto le difficoltà di questo metodo di coltivazione».

Dall'avventura all'altro capo del mondo di Johnny, è derivata la consapevolezza della fattibilità del progetto, con qualche accorgimento. Per esempio, per ogni serra, sono state previste due vasche con impianti speculari, per evitare di interrompere il ciclo se in uno dei due circuiti sorgesse un problema, per esempio se si ammalasse un pesce. Inoltre, sempre in Australia, Johnny ha scoperto che, in realtà non tutti i nutrienti per le piante si riescono a trarre dall'allevamento dei pesci, ma si possono introdurre in modo molto semplice, con sacchettini di compost, ripieni di sostanza organica, immersi nei letti di coltura proprio come bustine di tè.

Soprattutto, però, Johnny ha capito che, per ridurre i costi, è fondamentale affiancare alle serre di acquaponica un impianto per la produzione di energia termica: il ThermoCompost da biomasse agricole e forestali di scarto, appunto. Anche questa non è un'idea nuova, ma la sua applicazione presenta ancora troppe incognite.

Così è nato il Gruppo Operativo "ThermoBIO", che si sta dedicando all'ottimizzazione del ThermoCompost, con capofila "Moretto Farm", assieme a "Radici Azzurre", Coldiretti, con Impresa Verde Treviso e Belluno, per ciò che riguarda la divulgazione, un ingegnere impiantista dello Studio Poggiana, esperto di biogas, e la società "De Luca", con operatori forestali che cipperanno le biomasse con macchinari propri.

Una sfida appassionante

Dopo la laurea in Scienze Forestali a Padova, Johnny Moretto ha intrapreso la strada della ricerca universitaria, con un dottorato che lo ha portato anche a fare esperienze all'estero. Si è specializzato nello studio della fluviomorfologia, per l'analisi della sicurezza ambientale dei fiumi. Ha imparato così a utilizzare innovativi

sistemi di telerilevamento, che hanno molte altre possibilità di impiego. Giunto a un bivio, Johnny ha deciso di allontanarsi dal mondo accademico, mantenendo un rapporto di collaborazione con l'Università, per dedicarsi all'applicazione pratica delle sue conoscenze, specialmente nel nuovissimo ambito dell'agricoltura di precisione. Qui, gli strumenti di rilievo da remoto sono utili, per esempio, per valutare la vigoria e l'eventuale stress delle piante e per stabilire se un terreno ha bisogno di essere fertilizzato e in quali punti, in modo da ridurre l'impatto ambientale.

«Parto come geometra: la ricerca mi appassiona ma ho bisogno anche di concretezza», dice Johnny. «Grazie alla Misura 16 del PSR c'è la possibilità di stabilire un ponte tra il mondo produttivo agricolo e quello della ricerca, sperimentando sistemi innovativi in un contesto imprenditoriale, dove la sostenibilità economica è una sfida fondamentale».

Chi fa ricerca è abituato a mettere in connessione idee e progetti. Così, oltre che come consulente, a un certo punto, assieme al collega e amico Andrea Zorzi, Moretto ha voluto avviare una sua attività in ambito agricolo, con l'obiettivo di ricercare soluzioni sostenibili dal punto di vista ambientale. Zorzi in Ecuador aveva già sperimentato la coltivazione con l'acquaponica e i due hanno pensato di cercare il modo per rendere il sistema applicabile in Italia, a costi ridotti. Stimolati da quanto avevano letto e sentito sul ThermoCompost, si sono decisi a provare a realizzarlo.

«Abbiamo dedicato un anno alla progettazione, raccogliendo informazioni e lavorando sul dettaglio esecutivo. Ora siamo arrivati al momento più appassionante: si tratta di vedere se quello che abbiamo ideato, e in parte già sperimentato, può diventare operativo», dice Johnny. «Ci stimola molto l'idea che aziende piccole e giovani come le nostre possano essere protagoniste del cambiamento nel campo dell'innovazione».

Il giusto mix

Il motivo per cui l'acqua nell'impianto di coltivazione ad acquaponica deve essere mantenuta a una temperatura costante di 20-25°C, è che solo a questa condizione i microrganismi lavorano al meglio nella trasformazione in nitrati della sostanza organica prodotta dall'allevamento dei pesci. Nelle serre di "Moretto Farm" e "Radici Azzurre", l'energia termica per riscaldare l'acqua nei mesi freddi deriverà dal ThermoCompost, grazie alla valorizzazione di biomasse di scarto. «Sappiamo che, a determinate condizioni di umidità e temperatura, cumuli di materiali come legno, erba, letame, sono in grado di produrre calore», spiega Moretto. «Avviene perché, dal compostaggio della sostanza organica, si innesca una reazione aerobica, cioè in presenza di ossigeno, che fa sì che carbonio e azoto producano energia termica grazie al lavoro dei batteri».

C'è però un alone di mistero attorno alle esperienze di successo del ThermoCompost che i soci del Gruppo Operativo hanno cercato di analizzare, soprattutto cercando in rete e leggendo studi scientifici. «Quello che non viene spiegato con esattezza, è quale sia il mix vincente per produrre calore da cumuli di biomassa per un lungo periodo», specifica il giovane imprenditore e ricercatore. «Abbiamo quindi dovuto fare diverse prove per trovare la giusta miscela di biomassa e capire in quali condizioni funziona davvero. La sostenibilità del nostro impianto ad acquaponica dipende strettamente da questo».

Il recipiente in cui è partita la prima sperimentazione positiva è un cilindro con pareti in lana di roccia, necessarie per isolare il ThermoCompost, e con una serpentina di acqua che si riscalda grazie al calore sviluppato dalla biomassa. In basso c'è un'apertura che consente l'ingresso di aria, con la stessa funzione che ha nelle stufe e nei camini. Grazie a una sonda, è possibile tenere sotto controllo costantemente temperatura e umidità.

Mentre le prime due prove non hanno dato risultati soddisfacenti, alla terza il ThermoCompost è partito. «Il materiale utilizzato deve avere determinate caratteristiche, in particolare si tratta di ottenere il giusto equilibrio tra la presenza di carbonio e azoto. Il rapporto tra le due sostanze è maggiore quanto più è presente la sostanza legnosa, mentre si abbassa se aumentano le componenti più umide. Abbiamo fatto diverse prove, combinando i residui dello sfalcio dell'erba con quelli legnosi dati dalla potatura, sapendo che è necessario far sì che rimangano degli spazi liberi tra le componenti della biomassa, per garantire la presenza di ossigeno. L'effetto deve essere simile a quello di una spugna bagnata e strizzata, con una struttura di pieni e vuoti».

Nel ThermoCompost, il calore viene sprigionato dal lavorio dei batteri, che instancabili decompongono la materia organica. E il segreto, hanno capito Moretto e i tecnici del Gruppo Operativo, sta proprio nella presenza degli attivatori del processo: all'inizio, nel compost, vanno inseriti altri batteri, usando una miscela di acqua, terra e lieviti. «Una volta partito il processo, poi, va mantenuto attivo per diversi mesi. Tenere sempre sotto controllo temperatura e umidità, quindi, è fondamentale, perché permette di intervenire se si va sotto una certa soglia ed evitare di bloccare tutto il sistema».

Altro aspetto fondamentale per le imprese di Moretto e Zorzi è stata la decisione su cosa coltivare e a quale consumatore rivolgersi. «Abbiamo fatto una ricerca di mercato, per selezionare un prodotto con valore aggiunto. L'acquaponica permette di coltivare un'amplissima varietà di ortaggi, dall'insalata alle zucchine, ma aziende agricole piccole come le nostre devono cercare di distinguersi e puntare su prodotti di nicchia, non possiamo essere competitivi con realtà molto più grandi», continua Johnny.

I due giovani imprenditori sono così giunti alla decisione di puntare sulla produzione di cereali da essiccare e confezionare per le zuppe, che sono sempre più richieste, così come lo sono le

varietà antiche di cereali, ma anche coltivazioni particolari, come la salicornia, detto asparago di mare, per le sue molte proprietà. «Grazie alla ricerca delle parole chiave più frequenti su Google, abbiamo scoperto che il consumatore è molto interessato ad alimenti senza glutine, come appunto le zuppe. Mentre in Italia, poi, d'estate questo prodotto non va, abbiamo constatato che nel Nord Europa è richiesto in tutte le stagioni. Stiamo quindi elaborando una strategia di marketing tarata su queste conoscenze. L'elaborazione di un buon business plan è stato fondamentale per permetterci di accedere a un prestito in banca. Ci hanno dato fiducia».

Quando gli impianti di acquaponica saranno funzionanti, non mancheranno le attività tipiche delle fattorie didattiche e, per le scuole, sarà certamente interessante vedere in funzione un impianto innovativo e sostenibile.

Tutte le energie del Gruppo Operativo "ThermoBIO", intanto, sono dedicate alla ricerca dell'equilibrio perfetto tra biomasse, batteri, pesci, microrganismi e piante.

La magia dell'asparago

La scelta ecosostenibile della società agricola "Orto Veneto" di San Pietro Viminario, Padova

«Abbiamo voluto anticipare a febbraio l'arrivo sulle nostre tavole dell'asparago, noto come il primo germoglio di primavera», dice Renzo Moro, uno dei cinque soci della società agricola "Orto Veneto", con terreni a San Pietro Viminario, in provincia di Padova, e a San Martino di Venezze, Rovigo. Grazie a un sistema di riscaldamento ottenuto con l'uso di energia da fonti rinnovabili, e nello specifico il cippato di legno, la produzione in serra comincia prima che in campo. Così, in un periodo dell'anno in cui si trovano in vendita prevalentemente asparagi di origine sudamericana, che giungono nei mercati europei dopo un lungo trasporto e spesso a oltre dieci giorni dalla raccolta, si riesce a proporre la freschezza di un prodotto locale, di coltivazione biologica, che arriva in poche ore nelle nostre case. Questi sono i punti di forza di "Orto Veneto": la primizia e la qualità di una coltivazione biologica certificata BIOS.

Grazie anche all'uso di macchine per il pirodiserbo, che cioè eliminano funghi, muffe e parassiti con lo shock termico, è possibile evitare prodotti chimici in una delicata fase di lavorazione dell'ortaggio. Si tratta di uno strumento particolarmente all'avanguardia, che la società ha deciso di adottare, grazie anche al contributo del PSR, su indicazione dei migliori consulenti che si occupano di biologico a livello europeo. E lo hanno fatto a partire dai propri terreni, calando quindi la tecnica sulla specifica realtà aziendale.

"Orto Veneto" è relativamente giovane, ma nasce dall'incontro di persone con lunga esperienza in campi diversi, da quello agricolo a quello dell'innovazione e dell'amministrazione aziendale. Insieme, hanno dato vita a un'impresa che oggi, con

150mila metri quadri di serre e quasi venti ettari di terreno, dà lavoro, oltre ai soci, a nove dipendenti per tutto l'anno e a circa altre venticinque persone assunte stagionalmente.

Un patto tra amici

All'inizio degli anni Duemila, Giuseppe Reato, imprenditore nel settore manifatturiero, ha cominciato a diversificare le proprie attività, acquistando una storica tenuta agricola risalente agli anni Venti del Novecento, "Il Frutteto di San Martino", a San Martino di Venezze. Quest'azienda, che oltre alla frutta produce verdura e vino, ha costituito il primo embrione di "Orto Veneto".

Nel 2002 Reato, divenuto presidente di Confindustria Rovigo, incontra Renzo Moro, già vicedirettore e responsabile dell'area economica di Confindustria Rovigo. Era ancora lontana l'idea di avviare un'impresa comune, ma la reciproca simpatia e la condivisa sensibilità ambientale li ha portati a indirizzare l'Associazione degli industriali verso un forte impegno per la tutela dell'ambiente e per lo sviluppo delle energie rinnovabili, promuovendo il fotovoltaico e l'efficienza energetica nelle aziende. Così Reato e Moro hanno conosciuto Ermanno Picchioni, ingegnere esperto del settore, che all'epoca lavorava per Enel.si.

Nel 2009, grazie alla lungimiranza di Giuseppe Reato, i tre amici hanno deciso di costituire la società "Frutti del Sole", realizzando un impianto serricolo per la coltivazione, in ambiente protetto, di fragole e frutti di bosco. Inizialmente la società si è affidata alle maestranze agricole già presenti. «Ben presto abbiamo però constatato che, per coltivare prodotti agricoli di qualità, è indispensabile avere le conoscenze specifiche della coltivazione, del suolo e del microclima, che solo lunghi anni di esperienza possono portare», ricorda Moro. «Dovevamo insomma cercare l'alleanza di qualcuno che potesse portarci il bagaglio di conoscenze che a noi mancava».

Per pura coincidenza, proprio allora è avvenuto l'incontro con i fratelli Roberto e Filippo Magagna di San Pietro Viminario che, dalla metà degli anni Ottanta, oltre alla produzione di frutta e verdura, in particolare radicchio, asparagi, pesche e albicocche, si occupavano prevalentemente della vendita diretta, gestendo in proprio un banco nel mercato di Piazza delle Erbe a Padova e un negozio di verdura nella cittadina di Conselve. Anche loro erano giunti a un punto cruciale, avendo capito che la struttura aziendale che aveva funzionato fino a quel momento non era più conveniente ed era necessario innovare.

I Magagna si stavano specializzando in asparagi verdi in primizia e avevano necessità di un partner per crescere nei volumi prodotti. I due infatti avevano a disposizione solo una piccola serra, inferiore ai due ettari, parzialmente riscaldata a gasolio, assolutamente insufficiente e non sostenibile.

Così, nel febbraio del 2015, le società "Frutti del Sole" di Moro, Reato e Picchioni e "L'Ortofiorito" dei fratelli Magagna hanno fondato un soggetto terzo: "Orto Veneto", con l'obiettivo di produrre e vendere asparagi verdi in primizia. Sin dalla scelta del nome, identificativo della provenienza, c'è stata la volontà di sottolineare la propria origine. L'Italia, dopo Germania e Spagna, è il terzo produttore di asparagi in Europa.

«Non ci siamo basati solo sulla reciproca convenienza economica, ma anche su una sintonia tra noi, come persone, prima che come imprenditori e soci. La comunanza di vedute e la condivisione di idee sono ingredienti fondamentali, quando si decide di avviare un progetto», precisa Moro. «Ciascuno ha portato un pezzo di sé in azienda e l'ha arricchita con la propria storia e le proprie competenze». Per esempio, l'esperienza pluriennale non solo nella coltivazione ma anche nella vendita diretta dei fratelli Magagna è stata importante per «Orto Veneto». Anche se commercializza all'ingrosso, infatti, la società ha fatto tesoro di queste utili conoscenze per valutare e gestire al meglio le dinamiche di mercato.

Dall'incontro di tre diverse mentalità, quella di estrazione imprenditoriale, quella manageriale e quella di tradizione e competenze agricole, ha preso vita una realtà estremamente dinamica, attenta alle innovazioni e alle richieste del mercato, focalizzata su diversi elementi: efficienza energetica e sostenibilità ambientale, con l'impiego di energie rinnovabili, in particolare fotovoltaico e biomasse; tecnologia, per la miglior qualità e la massima efficienza del ciclo produttivo; coltivazione biologica, per ottenere un prodotto sano e salutare; l'abbinamento di produzione in serra e in campo aperto, per avere una presenza continua sul mercato, dalla primizia all'asparago tardivo; marketing e organizzazione aziendale modulata su schemi tipici del secondario manifatturiero.

Il segreto: scaldare la terra

L'asparago ha origine nell'antica Mesopotamia e il suo arrivo in Italia risale all'epoca di Roma, visto che questi vegetali sono citati da Catone e da Plinio il Vecchio. «Qualcuno dice che siano una medicina naturale, per le loro molteplici virtù benefiche, ma noi preferiamo considerarli una delizia, anziché una cura. In ogni caso sono un concentrato di salute, con proprietà antiossidanti, disintossicanti e drenanti, ricchi di fibre vegetali, acido folico, sali minerali, fosforo e vitamine», sottolineano i soci di "Orto Veneto".

Quelli che chiamiamo asparagi, in realtà sono i "turioni", cioè i germogli che iniziano a crescere non appena sentono il tepore del terreno attorno alle radici e al rizoma breve e squamoso. Accade all'inizio della primavera, quando il sole è ormai alto nel cielo e, tra i venticinque e i trenta centimetri di profondità, si superano i 20°C. Il rizoma è il fusto sotterraneo, posto generalmente in posizione orizzontale, da cui si dipartono gli asparagi in cerca di luce. Se vengono raccolti prima di affacciarsi dal terreno, saranno bianchi. Assumeranno invece un colore violaceo se fuoriusciti di pochi centimetri e, infine, saranno verdi quando spunteranno

dalla terra fino a circa dieci, quindici centimetri. Ma bisognerà raccoglierli al momento giusto, quando saranno ancora teneri e non avranno sviluppato la tipica sottile corteccia.

«In una zona dove prevale la produzione dell'asparago bianco, abbiamo scelto di distinguerci puntando su quello verde», riprende Renzo Moro. «A parità di qualità del prodotto, secondo noi questo ci permette di rivolgerci a un pubblico attento ai maggiori e diversi utilizzi in cucina». L'altra decisione vincente, per l'azienda, è stata quella di entrare sul mercato diverse settimane prima che all'esterno arrivi la primavera: oggi il 75% del fatturato di "Orto Veneto" è dato proprio dall'asparago in primizia.

Grazie a un impianto composto da circa duecento chilometri di tubi sotterranei a circuito chiuso, in cui si fa scorrere acqua calda sotto le radici dei turioni, si può decidere quando far salire la temperatura del terreno coperto dalle serre e far percepire in anticipo alle piante il cambio di stagione. Il sistema funziona come il riscaldamento a pavimento nelle case: nel reticolo sotterraneo di tubi viene immessa acqua a temperatura controllata e riscaldata grazie a una caldaia che funziona con cippato legnoso. Terminato il percorso, l'acqua, che nel frattempo si sarà raffreddata, ritorna nel serbatoio iniziale e riacquista la temperatura utile a mantenere caldo il terreno. Il meccanismo funziona per alcune settimane, fino a quando all'esterno la primavera non arriva davvero e la produzione a quel punto si sposta in campo aperto.

«L'ambiente delle serre è ideale per la crescita della pianta, perché protetto da parassiti, agenti patogeni e condizionamenti atmosferici. La raccolta avviene a mano, asparago per asparago, ed è importante sapere quando fermarsi, per non mettere troppo sotto stress la pianta», continua Moro. «Un impianto di asparagi dura circa una decina di anni e perché si mantenga in buona salute va rispettato, non bisogna prendere più di quello che il vegetale può dare. Per questo abbiamo installato un sistema di sonde inserite nel terreno, vicino alle radici, che ci consente di capire lo "stato

di salute" delle radici stesse, capire quindi quando dare loro da bere, o alimentarle, e quando è opportuno cessare la raccolta per evitarne l'eccessivo affaticamento, che comprometterebbe anche la qualità del prodotto».

Terminata la raccolta, si lascia che gli ultimi turioni crescano liberi e sviluppino l'apparato fogliare, grazie al quale, durante i mesi caldi, viene incamerata energia per nutrire le radici e il rizoma. In questa fase la pianta non va abbandonata, è comunque necessario irrigare. A fine ottobre, la parte esterna si secca e viene tagliata. A questo punto ricomincia la fase dormiente, d'inverno. Sottoterra, il rizoma continua a vivere, in attesa di una nuova primavera. Lo stesso, naturalmente, accade per gli asparagi in campo.

Pur essendo azioni semplici, la formazione e la professionalità degli operatori è cruciale per ottenere un buon prodotto. La prima selezione, infatti, viene fatta in campo, da coloro che raccolgono gli asparagi, conoscendo la giusta dimensione che devono avere per essere confezionati e commercializzati, con un'altezza attorno ai ventiquattro centimetri. Una seconda selezione, poi, è affidata a macchine calibratici automatiche. Entro poche ore dalla raccolta, infine, tutti gli ortaggi vengono controllati e lavati con acqua a bassa carica batterica, per ottenere un prodotto sano, oltre che fresco e gustoso.

Risorse umane e sostenibilità

«L'organizzazione del lavoro è quella tipica del settore manifatturiero, che abbiamo portato nell'azienda agricola io, Reato e Picchioni», dice Moro. «Se infatti i fratelli Magagna si occupano di tutto ciò che riguarda la coltivazione, con "L'Ortofiorito" a fare da terzista, noi ci dedichiamo alla gestione economica, dei processi produttivi e delle risorse umane, perché queste sono le nostre competenze. Picchioni, poi, è anche responsabile per gli aspetti legati alla tecnologia e all'innovazione. Ciascuno dei soci è

informato di ciò che fanno gli altri, ma non mette in discussione una decisione che non è di sua competenza, perché il tutto si fonda sulla delega e sulla fiducia reciproca. La strategia spetta a chi ha esperienza e le scelte vengono condivise».

Alla base, i cinque soci condividono tre convinzioni. Primo: bravi come noi ci sono anche tanti altri. Secondo: ogni sapere evolve e si può sempre migliorare. Terzo: non bisogna avere paura di chi la pensa diversamente, perché la diversità è ricchezza, e non va temuto il cambiamento, che è fonte di crescita.

I cinque ci tengono a sottolineare di aver voluto creare una società di persone e non di capitali: «Crediamo in quello che facciamo e non abbiamo timore di metterci la faccia, con nomi e cognomi, né di rischiare il capitale proprio. Per questo coinvolgiamo i nostri famigliari in tutti i passaggi decisionali, a garanzia di continuità, qualsiasi cosa accada, perché nessuno di noi risulti insostituibile».

C'è stato anche un grosso investimento sulla formazione e sulla motivazione dei dipendenti. Lavorare con uno schema tipico del manifatturiero, implica la suddivisione del processo produttivo in un certo numero di passaggi. Ciascuna di queste fasi ha una sua importanza, per la buona riuscita del passaggio successivo, fino ad arrivare al miglior prodotto finale. Se gli addetti sono consapevoli che il loro operato rientra in questo schema, comprenderanno meglio il senso delle loro azioni e si sentiranno responsabilizzati e valorizzati.

L'azienda ha voluto investire anche nella sensibilizzazione sul biologico, grazie ai fondi del PSR, e condividere questa scelta con i dipendenti. Moro e soci sono infatti convinti dell'importanza sia di una corretta applicazione dei disciplinari che dell'utilità dei controlli effettuati dagli enti certificatori, per rafforzare la credibilità di chi applica il metodo con rigore. Per loro, è fondamentale che produttori, addetti e consumatori ne comprendano l'importanza, l'impegno e il valore aggiunto.

I fratelli Magagna coltivano asparagi da quarant'anni ma anche per loro il percorso di conversione, giunto ormai alla fine del triennio, ha significato l'acquisizione di nuove conoscenze e di cresciute competenze: convertire un'azienda al biologico non significa infatti sostituire un trattamento con un altro, ma cambiare proprio le logiche operative e il metodo di lavoro. Per questo l'agricoltore deve fare lo sforzo, non facile, di rivoluzionare il suo approccio al lavoro nei campi. Ci vogliono attenzione, passione e rigore, nella consapevolezza che, una volta intrapresa questa strada, non si può scendere a compromessi e devono essere affrontati anche gli inevitabili costi aggiuntivi collegati.

«Nel 2017 abbiamo deciso di ampliare l'attività agricola al vigneto», riprende Moro, «e questo ci ha consentito di offrire un lavoro stabile a nove dipendenti, prima assunti solo stagionalmente. I tempi di coltivazione in serra e in campo per gli asparagi si conciliano bene con quelli in vigna: come sempre è questione di una buona organizzazione. Abbiamo fatto questa scelta anche perché non volevamo rischiare di perdere i migliori lavoratori. La nostra visione imprenditoriale ci porta a investire nelle risorse umane, oltre che in tecnologia, consapevoli che il valore della società è dato non solo dal sistema innovativo di produzione in serra, ma anche da chi lo rende operativo facendo un buon lavoro».

Dei nove dipendenti fissi, tre sono italiani, gli altri moldavi. Anche tra gli stagionali, alcuni sono lavoratori del luogo, alcuni provengono dall'Est Europa e per il periodo della lavorazione degli asparagi viene offerto loro vitto e alloggio.

Il dialogo con il territorio

La sede operativa della società, il suo cuore produttivo, si trova a San Pietro Viminario, dove "L'Ortofiorito" opera da sempre. La prima difficoltà non era dovuta tanto all'impegno economico che

l'investimento nelle nuove serre richiedeva, quanto alla messa in esercizio di due caldaie funzionanti a cippato di legna, di cui una in prossimità del centro abitato.

Il primo passo era quindi quello di acquisire il consenso della comunità locale: sono stati fatti diversi incontri con il sindaco e con la struttura tecnica del Comune. A loro è stato illustrato il progetto d'impresa e, soprattutto, è stata data la garanzia di tenere le emissioni della centrale a biomassa a un livello molte volte inferiore rispetto a quello minimo consentito dalla legge. Vicino, a pochi metri dalle serre riscaldate, vivono le famiglie di due soci dell'azienda e questo legame con il luogo è, per tutti, garanzia di correttezza e rispetto dell'ambiente.

Grazie al dialogo con il territorio, il rapporto con la comunità di San Pietro Viminario è cresciuto: «Da subito siamo stati disponibili a far visitare l'azienda ai cittadini e in particolare alle scuole, anche le primarie, con le quali abbiamo già gestito visite guidate per gli alunni di quarta e quinta elementare. All'amministrazione comunichiamo il momento di accensione e spegnimento della centrale e mettiamo a disposizione le analisi delle emissioni nel periodo di utilizzo dell'impianto di riscaldamento, che è di circa sei, sette settimane per anno». Il materiale legnoso utilizzato è tutto certificato e, per essere ancora più sicuri della provenienza e per controllare completamente la filiera, oltre metà è autoprodotto con un pioppeto di proprietà. Adesso, buona parte del cippato deriva dagli schianti degli alberi dovuti alla tempesta Vaia nel 2018.

«Ovviamente accade che ci siano ispezioni a sorpresa», garantisce Moro «ma questo fa parte degli accordi».

La produzione di "Orto Veneto" nel 2020 sarà di circa mille quintali di asparagi all'anno, ma alcuni impianti non sono ancora produttivi e si prevede di raggiungere i millecinquecento quintali nel 2021, per assestarsi a quasi due mila a regime.

«Anche se abbiamo proiezioni di crescita, il conto economico deve reggere anche in caso di una produzione bassa», precisano, aggiungendo: «ma come imprenditori, non abbiamo solo la responsabilità di gestire correttamente la nostra azienda. Sentiamo forte il dovere di operare nel rispetto verso il consumatore, l'ambiente e noi stessi: da qui la scelta del biologico, dell'utilizzo di energia rinnovabile e del riuso dell'acqua. Per noi è importante operare in uno stato di tranquilla consapevolezza tra i soci, di solidarietà tra noi e le nostre famiglie, di rispetto del territorio e della comunità che lo vive, di grande attenzione verso chi acquista e mangia il nostro prodotto».

L'incantesimo di una valle

La cooperativa agricola "San Damiano alle Case Nice"
Località Valmorel di Limana - Belluno

Al banco del negozio biologico "La Spiga d'oro" di Treviso è in vendita del formaggio fatto come una volta, un piccolo miracolo del gusto, proveniente dalle Prealpi bellunesi. «Da tempo, i soci del negozio erano alla ricerca di un luogo dove avviare un'azienda agricola modello, sostenibile e attenta al benessere animale, i cui prodotti fossero interamente tracciabili», dice Riccardo Tasca, divenuto intanto anche lui socio de "La Spiga d'oro" e presidente della cooperativa agricola "San Damiano alle Case Nice", in località Valmorel di Limana. «Nel 2010 è stato possibile acquistare i pascoli e i caseggiati abbandonati e farne una fattoria biologica e biodinamica, con quindici capi di vacche da latte, dotata di un caseificio per la produzione di yogurt, ricotta, caciotte, formaggi vari. Si voleva anche porre le basi di un nuovo centro culturale, con spazi per l'aggregazione e l'incontro».

Miracoli bellunesi

L'azienda agricola "San Damiano alle Case Nice" si trova sul dolce altipiano collinare della Val Belluna, un terrazzo panoramico aperto su splendide vette dolomitiche, con pascoli, boschi, piccoli borghi e casolari sparsi. Questi luoghi erano particolarmente cari allo scrittore, giornalista e pittore bellunese Dino Buzzati, autore del famoso romanzo "Il deserto dei tartari", ma anche di un delizioso libro illustrato: "I miracoli di Valmorel", pubblicato da Garzanti nel 1971. Si dice che Buzzati passasse molto tempo sotto a un tiglio monumentale, non lontano dal luogo in cui si trovano le "Case Nice", vicino al piccolo centro abitato di Valmorel.

Lo scrittore immaginò l'esistenza, quassù, di un piccolo santuario

della montagna dedicato a Santa Rita da Cascia, dispensatrice di grazie, e raccontò trentanove miracoli che in realtà erano frutto della sua fantasia. Tra questi, scriveva Buzzati: «C'erano anche degli episodi del tutto insoliti e sorprendenti, come ad esempio il processo intentato dai trofei di rinoceronti contro il marchese Ermanno Seborga Sònego, datato 1901». Ci sono tanti altri animali, tra i protagonisti di queste storie fantastiche, come il gatto mammone, il pettirosso gigante, i gatti vulcanici. E, chissà, forse oggi ci sarebbero anche le mucche di razza grigia e bruna alpina, i maiali neri di Parma e le galline della cooperativa "San Damiano alle Case Nice".

Una volta visti, è difficile non innamorarsi di questi luoghi. «Li frequentava anche uno dei fondatori de "La Spiga d'oro" ed era venuto a conoscenza dei pascoli e casolari in vendita», racconta Riccardo Tasca. C'era chi voleva trasformare i prati in una pista da motocross, chi farne un campo da golf o un hotel. Erano tutti progetti slegati dall'agricoltura, tranne quello de "La Spiga d'oro", che alla fine ha prevalso e, grazie alla nascita della cooperativa, il paesaggio non è stato stravolto e viene mantenuto com'era tradizionalmente. Parliamo di trenta ettari di terreno, di cui venti vengono lasciati a prato e pascolo e dieci sono ricoperti dal bosco, che serve per fare legna. L'energia della biomassa ricavata sul posto serve ad alimentare una caldaia per il riscaldamento dei locali ristrutturati e dell'acqua.

«Il nostro negozio biologico a Treviso è stato fondato nel 1986 da un gruppo di visionari, che volevano offrire al consumatore solo prodotti sani, buoni e sostenibili dal punto di vista ambientale ed etico. Ora questa scelta si è diffusa e non sorprende più nessuno, ma trent'anni fa sembrava roba da eccentrici. Sin dall'inizio, gli utili delle vendite sono stati investiti in piccole realtà agricole, ma il sogno era quello di diventare anche produttori e gestire l'intera filiera, per avere la garanzia di controllo al cento per cento almeno per alcuni alimenti. Per noi, significa chiudere il cerchio e tornare alla terra», continua Riccardo. Il suo ingresso ne «La Spiga d'oro» è recente, ma sin da quando è entrato ha fatto propria la visione di chi ha avviato l'attività

quando lui non era ancora nato.

Per un certo periodo, la cooperativa "San Damiano alle Case Nice" è stata gestita da una giovane coppia, che poi ha deciso di prendere un'altra strada. A quel punto Riccardo, anche lui affascinato da questi luoghi, è subentrato come presidente della cooperativa. Sono state trovate due persone per portare avanti le attività in Val Belluna, ma lui continua a mantenere un forte legame con il posto. Almeno una volta alla settimana sale da Treviso. Trasporta a valle i prodotti freschi e porta a monte gli scarti dell'ortofrutta, che vengono mangiati dai maiali, nell'ottica di una riduzione degli sprechi e di un'economia circolare.

«C'è ancora una latteria turnaria, nel borgo di Valmorel, dove all'inizio conferivamo anche noi il latte. In seguito, abbiamo deciso di realizzare un caseificio aziendale che ci consente di mantenere il controllo totale sul prodotto finale, perché questo era il nostro obiettivo. Ci teniamo però a rimanere soci della latteria, perché pensiamo sia importante sostenere questa realtà del territorio che ci ospita», aggiunge Riccardo. Intorno a Valmorel, oltre alla cooperativa fondata da "La Spiga d'oro", infatti, sono presenti diversi piccoli allevamenti e aziende agricole, che ne fanno un posto vitale, anche se defilato dai grandi centri e dalle principali direttrici commerciali.

Il nome della cooperativa, alle "Case Nice", riprende la targa apposta il 24 ottobre del 1936 su uno degli edifici oggi da ristrutturare. Agli inizi del Novecento, l'azienda agricola occupava diverse persone della zona e aveva ottenuto un riconoscimento per la qualità delle sue patate. Nice era il nome della moglie del proprietario del tempo e, ancora adesso, questa località si identifica con lei. In seguito, per diversi anni, il piccolo borgo è stato abbandonato, ma le sue storie sono rimaste vive nei racconti e nella memoria di tanti anziani che ci avevano lavorato quando era una realtà economica di un certo rilievo.

Oggi le Case Nice tornano a essere un luogo di produzione.

Benessere animale

Grazie ai fondi del PSR, è stato possibile investire sull'ampliamento della stalla, che ospita circa quindici bovine dall'aspetto sano e rilassato. La struttura, moderna e accogliente, serve proprio a migliorare il benessere animale e, con questo, anche la bontà dei prodotti. «Abbiamo lavorato per ottenere un alimento come lo vogliamo», riprende Riccardo, «e abbiamo scelto il formaggio perché fa parte della quotidianità di moltissime famiglie italiane.

Così questo cibo diventa, sulle nostre tavole, la prova che produrre in modo sano, etico e sostenibile si può. È il nostro biglietto da visita: ecco perché non è tanto il guadagno che ci interessa, quanto la soddisfazione di creare qualcosa di buono e giusto, che rispecchia la nostra visione della vita e dell'economia».

Le mucche allevate nella stalla di Valpiana non vengono sottoposte alla dolorosa operazione di decornazione e conservano questo importante organo, che a loro serve per comunicare, percepire meglio le sensazioni, orientarsi. Le corna non sono inerti, sono attraversate da vene e nervi, continuano a crescere per tutta la vita, e sono collegate con l'apparato gastrointestinale. Insomma, le bovine con le corna ruminano meglio e producono latte più buono, cosa che è stata provata da diversi studi, oltre che dall'esperienza di Valmorel. Il motivo per cui, di norma, le vacche vengono private delle corna è che, specie negli spazi ristretti degli allevamenti moderni, possono diventare pericolose e farsi male tra loro o ferire l'allevatore.

«La mandria è una struttura gerarchica in cui è normale che ci siano soggetti dominanti e altri sottomessi. Per quella che è la mia esperienza, lasciando agli animali la gestione di queste dinamiche e allevandoli in spazi adeguati, non si creano problemi», assicura Quinto Marchetti, allevatore e casaro della cooperativa, con quindici anni di esperienza in alpeggio sulle montagne svizzere e italiane. «Nella stalla è stato ricavato un recinto dedicato alla

madre con il vitellino, che non viene portato via appena nato, come invece accade nella gran parte degli allevamenti. Anche da questo punto di vista, infatti, si cerca di rispettare la natura dei bovini. Offriamo loro un destino diverso da quello che tocca al contrario a gran parte dei loro simili per aumentare la produzione di latte, ma trascurando il benessere animale».

La nuovissima luminosa stalla di Valmorel ospita una decina di capi in lattazione e cinque manze, che stanno crescendo e non sono ancora produttive. Si nutrono con un'alimentazione adatta a un ruminante, cioè mangiando l'erba dei prati, fieno e foraggio, evitando le granaglie, proprio come si faceva fino a una trentina di anni fa. È Quinto a occuparsi personalmente della mungitura, due volte al giorno: al mattino e al rientro dal pascolo la sera. Il latte viene raccolto in una cisterna dotata di una spatola per la refrigerazione, che permette di conservare il liquido a una temperatura controllata, prima della lavorazione.

Non ci sono scarti perché il siero viene impiegato per l'alimentazione dei maiali. Anche questi animali crescono in libertà, all'aria aperta, correndo, saltando, scavando con il naso e rivoltando la terra dentro a un recinto limitrofo ai pascoli. Vengono venduti per essere macellati quando raggiungono i due anni e sul mercato sono richiestissimi, per la qualità della carne. Le galline forniscono le uova per la cooperativa e c'è un orto, dove vengono coltivati verdura e piccoli frutti come more, lamponi e mirtilli, secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Nei pressi dei casolari, è stata realizzata un'area picnic con due laghetti e un giardino botanico che d'inverno ghiaccia ma, con la bella stagione, si colora di fiori. Le acque si popolano di ninfee, pesciolini, anfibi, microrganismi, e aumenta la biodiversità locale.

Una scelta di vita

Per Quinto Marchetti e sua moglie Marianna Ungaro, quella di lavorare a Valmorel è una scelta che coinvolge ogni aspetto dell'esistenza. Eppure, a loro non pare una decisione estrema. «Tutto è relativo: quando fai il pastore in un alpeggio, ti abitui a stare in condizioni molto più difficili», dice Quinto, che in una vita precedente faceva il professore di Filosofia all'Università. «Qui abbiamo internet, l'elettricità e l'acqua corrente. Non dobbiamo nemmeno preoccuparci di scaldarla sulla stufa per lavarci». Lui e Marianna si sono conosciuti proprio lavorando in un alpeggio in Svizzera, dove entrambi erano arrivati cercando uno stile di vita a contatto con la natura e gli animali. Quando è nata la figlia Eliana, si sono messi alla ricerca di una sistemazione più adatta a una bambina piccola, ma comunque aderente ai loro desideri. Così sono arrivati a Valmorel, «quasi rispondendo a una chiamata», sorride Quinto.

«Mentre ancora insegnavo, mi sono trovato ad approfondire diversi aspetti della cultura dei pastori nomadi e ho cominciato a sentirmi molto vicino a loro. La vita stanziale mi stava stretta, volevo vivere libero, pascolando gli animali», ricorda, «e ho deciso, senza rimpianti, di lasciare l'Università, per praticare la filosofia attraverso l'azione». Quinto ha imparato sul campo ad allevare le capre, le pecore e le vacche e a fare il formaggio, prima lavorando come volontario, all'interno del programma WWOOF (World Wide Opportunities on Organic Farms), che consente di fare esperienza presso fattorie biologiche in tutto il mondo in cambio di vitto e alloggio. In seguito è riuscito a trasformare questa passione in un mestiere. «Da intellettuale, sono diventato pastore e casaro. Le mie conoscenze nascono dal confronto con gli altri, ma soprattutto dall'osservazione dei gesti esperti dei casari che ho affiancato, che non mi avrebbero mai rivelato i loro segreti in maniera esplicita».

Oggi, grazie alle sapienti mani di Quinto, alla cooperativa

"San Damiano alle Case Nice" si producono: formaggio fresco, mezzano e stagionato, un muffettato bianco battezzato la "Nuvola di Valmorel", il quadrello, simile al taleggio, caciotte stagionate o fresche, lo yogurt, rigorosamente intero per assaporarlo a pieno, e la ricotta, che è considerata la punta di diamante. Viene fatta senza l'aggiunta di latte né di panna, solo con il siero e con la capacità di gestire alla perfezione i tempi. I prodotti si possono acquistare, oltre che a Treviso, anche nello spaccio aziendale e in altre botteghe locali. Inoltre questi alimenti sono entrati a far parte di un piccolo ma prezioso circuito di alimenti biologici delle Dolomiti Bellunesi, che comprende anche formaggi di pecora e capra, miele, ortaggi.

Le produzioni locali, così, contribuiscono a sostenere un tessuto sociale vivo, di cui Quinto e sua moglie sono entrati a far parte, pur venendo da lontano. In realtà, non sono gli unici abitanti della valle a essersi trasferiti da fuori. Tra coloro che gestiscono un'attività, ci sono anche i titolari dell'agriturismo "I Boschi del Castagno" e dell'azienda agricola "La Schirata". Forse, proprio perché condividono un'esperienza di vita lontano dai servizi della città, tra loro c'è un certo spirito di collaborazione.

Per Marianna, le albe e i tramonti di Valmorel hanno qualcosa di magico e irripetibile, senza prezzo. «Nel passaggio dalla notte al giorno, e viceversa, si sprigiona un'energia che ti carica e ti fa sentire bene. Godere del sorgere del sole ti permette di affrontare la giornata in modo diverso. E la sera, la mia passione è salire in cima alla collina alle spalle delle Case Nice e ammirare in silenzio le creste delle montagne che si colorano di rosa, fino a quando il cielo diventa blu elettrico. Vivere qui è un'esperienza intensa», dice la donna.

Marianna ha preso dal padre l'amore per la terra e la natura: «Sono cresciuta immersa nella campagna pugliese, sviluppando l'amore per le piante e le gemme che fioriscono, e così, da grande, non ho potuto far altro che rincorrere questa vita». Giovanissima,

Marianna ha lasciato l'istituto agrario per dedicarsi anche lei a esperienze di volontariato presso aziende biologiche nell'ambito del WWOOF. «Ho scoperto il bello di stare a contatto con gli animali. È stato educativo, per me che avevo abbandonato la scuola, mi ha aiutato a diventare grande, infondendomi calma, pazienza, devozione, rispetto e saggezza. E non sono più riuscita a farne a meno».

Dev'essere stato davvero per una strana alchimia, che Quinto e Marianna sono arrivati proprio alle Case Nice, condividendo gli obiettivi e gli ideali dei soci de "La Spiga d'oro", senza nemmeno doverne discutere. «Il nostro sogno, ora, è riuscire a recuperare anche gli altri casolari e farne luoghi di incontro e scambio culturale, posti da vivere anche per chi viene dalla città. Vogliamo promuovere occasioni di riflessione su come viene prodotto il cibo che mangiamo», conclude Riccardo. Già ora, gli spazi esterni, attorno ai laghetti, possono essere fruiti liberamente dai visitatori e ci sono centri yoga e gruppi scout che quassù organizzano eventi e ritrovi. Al primo piano dell'edificio dove ci sono il caseificio, il punto vendita e l'alloggio di Quinto e Marianna, è stato anche ricavato un appartamento per le vacanze.

Basta passare poco tempo in Valmorel per rendersi conto che c'è qualcosa di speciale nell'aria e per fare l'esperienza di un'impresa che mette al centro l'armonia tra persone, animali e ambiente.

L'isola dei carciofi

L'azienda agricola "I Sapori di Sant'Erasmo" di Carlo e Claudio Finotello, Venezia

Nella laguna di Venezia, tutto ha una sua speciale dimensione. Anche la macchina sarchiatrice dell'azienda agricola "I Sapori di Sant'Erasmo" è stata pensata proprio per coltivare al meglio, senza l'uso di diserbanti, negli spazi ristretti dell'isola, famosa sin dal Cinquecento per essere l'orto della Serenissima. In tempi passati, Sant'Erasmo era una striscia di terra che fronteggiava il mare. Poi, con l'avanzamento di Punta Sabbioni, dato dai depositi trasportati dai fiumi Piave e Sile, è diventata un'isola, conservando l'originaria forma allungata tipica dei lidi, un rettangolo di oltre quattro chilometri per una larghezza tra i cinquecento e i mille metri.

I fratelli Carlo e Claudio Finotello abitano da sempre in quest'angolo verde della laguna e non lo lascerebbero per nulla al mondo. Nel 2007 hanno fondato qui la loro società agricola, a partire dall'azienda di famiglia, appartenuta prima ai nonni e poi ai genitori. Ne hanno fatto un'impresa che ora occupa anche le loro mogli e, quando necessario, alcuni collaboratori stagionali. Fanno vendita diretta di ortaggi di ogni tipo, che coltivano in parte in campo aperto, in parte in serra.

Nel 2017, grazie a un finanziamento del PSR, hanno potuto investire in un macchinario innovativo e polifunzionale, una sarchiatrice sviluppata dalla società veronese "Oliver Agro", per poter operare nei piccoli appezzamenti tipici dell'isola, solcati da una rete di canalette di scolo, che servono a drenare l'acqua salmastra. Il macchinario, poi, necessita solo di una persona a pilotarla: questo è un grande vantaggio economico per una piccola impresa. «I tecnici hanno pensato la sarchiatrice apposta per noi, rispondendo alle nostre esigenze e l'hanno battezzata "El Furbo".

Ora è stata perfezionata e viene venduta in diversi altri contesti, dove si opera in spazi angusti», racconta Carlo.

L'arrivo di "El Furbo" ha cambiato in meglio la vita in azienda, rendendo il lavoro molto più agile. Il diserbo viene effettuato meccanicamente, non appena le infestanti cominciano a spuntare, allo stesso tempo le manine rotanti della sarchiatrice muovono la terra senza ledere le radici delle piantine e ammorbidiscono il terreno. Così si evita di fare a mano la zappatura interfilare, risparmiando tempo, fatica e risorse.

Prelibatezze per dogi

L'azienda dei fratelli Finotello è una delle tredici realtà aderenti al Consorzio del carciofo violetto di Sant'Erasmo, un Presidio SlowFood nato agli inizi del Duemila per tutelare e valorizzare questo ortaggio autoctono, che rischiava di scomparire. Sul mercato, infatti, non reggeva la concorrenza con altri carciofi dal costo inferiore. Bisognava creare un marchio che permettesse al consumatore di distinguerlo e di apprezzarne il valore.

Il disciplinare elaborato dal Consorzio ne consente la coltivazione, oltre che a Sant'Erasmo, solamente sulle vicine isole lagunari delle Vignole e di Mazzorbo e a Lio Piccolo, nel comune di Cavallino Treporti. «Abbiamo voluto limitare molto l'area di produzione per non perdere la specialità del carciofo, che ha caratteristiche particolari grazie ai terreni argillosi e salmastri in cui cresce da sempre. Conferiscono una certa identità e un sapore più intenso e persistente, rispetto ad altri carciofi», afferma Carlo. «Ciò fa sì che non se ne possa produrre grossi quantitativi: resta un prodotto di nicchia e noi puntiamo sull'eccellenza». Il disciplinare prevede anche l'esclusione dell'uso di diserbanti e una forte limitazione dei trattamenti per una maggiore ecosostenibilità.

Violetto cupo sono le brattee, cioè le foglie che avvolgono la parte che noi chiamiamo carciofo, tenero, carnoso, spinoso e di

forma allungata. Sul sito della Fondazione SlowFood si ricorda che «un tempo negli orti della laguna lo concimavano con le scoasse, cioè la spazzatura, in veneziano, oppure con le conchiglie e i gusci dei granchi, che servivano per correggere l'acidità dei terreni. Per proteggere le piantine dal vento di bora, invece, si facevano le motte, cioè piccoli cumuli di terra rivolti verso la montagna».

I primi boccioli che nascono in aprile sono i più ricercati: piccoli e tenerissimi, amarognoli all'inizio e poi dolci. Si chiamano "castraure" e, per assaporarle al meglio, vanno mangiate crude. Sono i carciofi più rari perché se ne raccoglie uno solo per pianta. E sono disponibili per un periodo limitato a circa dieci, quindici giorni. Le "castraure" vengono tagliate proprio per permettere la crescita più rigogliosa degli altri germogli, che hanno nomi differenti. «Noi veneziani distinguiamo anche i "botoli", più grandi e dal sapore delicato, i "sottobotoli" e le "mazzette", che crescono lateralmente. Con queste ultime, una volta si facevano i mazzi e si andava in barca a venderli al mercato. Infine ci sono i "fondi", senza gambo e con poche foglie», specifica Carlo. «Ogni pianta in tutto dà complessivamente una ventina di carciofi delle diverse tipologie. Nella nostra azienda coltiviamo circa ottomila piante mentre, come consorzio, produciamo circa centomila "castraure"». Il carciofo è una pianta perenne, che dà frutti tra aprile e giugno e si esprime al meglio con un clima primaverile caldo-umido.

All'inizio di maggio a Sant'Erasmo, nella Torre Massimiliana, si tiene la festa del carciofo violetto. Questa fortificazione militare, la cui costruzione fu iniziata dai francesi, venne poi ultimata dagli austriaci nel 1813. Il nome deriva dal fatto che proprio qui, tra campi di carciofi e ortaggi, venne a rifugiarsi Massimiliano d'Asburgo durante un'insurrezione risorgimentale.

Un pezzo di campagna nella laguna

«A Sant'Erasmo da sempre coltiviamo il carciofo violetto autoctono, in famiglia. Ma anche gli altri ortaggi hanno un sapore forte, dato dalla salinità del terreno. L'agricoltura è parte dell'identità di quest'isola», riprende Carlo. «Io ho deciso di farne un lavoro quando, nel 1996, finito il militare e in seguito ad alcune esperienze in Italia e all'estero, ho scelto di tornare a casa. Ho cominciato affiancando i miei genitori nella gestione dell'azienda agricola, che per loro rappresentava una fonte di integrazione al reddito. Poi, grazie ai contributi per il primo insediamento, ho investito nella serra e in nuovi macchinari. Ho posto così le basi per un'attività professionale, che ora porto avanti con mio fratello.

L'ho contagiato con la mia passione. All'inizio Claudio era solo coadiuvante, fino a quando abbiamo pensato di ingrandirci e abbiamo dato vita insieme a «I Sapori di Sant'Erasmo»».

Con la nuova azienda, i due fratelli sono passati dalla coltivazione di appena un ettaro e mezzo ai circa dieci attuali, prendendo alcuni terreni in comodato d'uso, altri in affitto. Nel frattempo, il mercato è radicalmente mutato e ha richiesto un cambiamento anche dal lato dei produttori. «Abbiamo optato per la vendita diretta al cento per cento. Prima del 2007, solo il 20% dei nostri ortaggi era destinato al consumatore finale, il resto era commercializzato all'ingrosso. Ma pian piano a Venezia hanno chiuso i fruttivendoli e i mercati di Rialto e del Tronchetto sono diventati sempre meno importanti, a vantaggio di centri di raccolta e distribuzione più grandi, ma lontani e difficili da raggiungere, per noi che stiamo su un'isola», spiega l'agricoltore. «I costi della logistica, per il trasporto su barca e su camion, non sarebbero stati più sostenibili ed era sempre più difficile per noi lavorare con pagamenti dilazionati. Eravamo a un bivio e abbiamo scommesso sulla vendita al dettaglio».

La strada intrapresa si è rivelata vincente. L'azienda agricola si è dotata di un sito internet per le prenotazioni degli ortaggi

online, di una barca per le consegne e di un punto vendita aperto ogni giorno, nei pressi delle serre e della casa di famiglia. I due fratelli, poi, si sono dovuti organizzare per offrire un'ampia scelta di verdure. Sfruttano le serre e hanno suddiviso gli appezzamenti in modo da moltiplicare le coltivazioni, imparando anche a gestire quelle più complesse.

Come ogni cambiamento, anche questo ha richiesto sforzi e investimenti da parte dei due fratelli di Sant'Erasmo. «Ma ci sono tanti risvolti positivi, talvolta inaspettati», osserva Carlo. «Dà grande soddisfazione trattare direttamente con il consumatore finale, fornire un buon prodotto fatto con le nostre mani, che viene valorizzato per la sua qualità. E non necessariamente la verdura deve avere un aspetto estetico perfetto, richiesto invece nella vendita all'ingrosso.

Noi siamo la garanzia di quel che vendiamo, instauriamo con il cliente un rapporto di fiducia: non potremmo mai fornire qualcosa che non sia sano. Produciamo con rispetto e attenzione verso la nostra terra. Limitiamo l'utilizzo di prodotti fitosanitari allo stretto necessario, grazie anche al clima ventilato dell'isola, che aiuta a contrastare lo sviluppo di infezioni. E naturalmente, del diserbo si occupa "El Furbo", che lo fa con le sue manine rotanti, senza l'impiego di chimica».

In uno spazio limitato come quello delle terre lagunari, è fondamentale fare un uso oculato non solo dei trattamenti fitosanitari, ma anche dell'acqua. Viene infatti recuperata quella piovana, mentre quella che scorre nei canali è salmastra e non può essere impiegata per irrigare. Inoltre, in deroga alle disposizioni in vigore nella laguna di Venezia contro il fenomeno della subsidenza (cioè l'abbassamento del terreno rispetto al livello del mare), qui è possibile attingere al sottosuolo per l'irrigazione dei campi, ma lo si fa con misura.

L'azienda "I Sapori di Sant'Erasmo" si trova nella parte centrale dell'isola e comprende terreni in posizione più elevata di altri,

caratteristica peculiare del luogo. Dopo l'alluvione del 1966 è stato messo a punto un sistema di chiuse vinciane che proteggono l'isola dall'acqua alta fino ai due metri. Così, nell'autunno del 2019, Sant'Erasmo si è salvata proprio grazie a quest'opera di difesa. «Ma ho visto negli occhi delle persone più anziane, che hanno vissuto la tragedia del '66, la paura che si ripetesse. Siamo stati tutti con il fiato sospeso, finché il pericolo è passato», racconta Carlo. «Purtroppo invece la vicina isola delle Vignole non è stata risparmiata dal disastro. C'è chi è rimasto con i campi sommersi dall'acqua salmastra per alcuni giorni e ora cerca di recuperare. Noi speriamo che riescano a rialzarsi, perché è fondamentale non abbandonare il territorio». L'azienda dei fratelli Finotello ha comunque dovuto far fronte a ingenti danni provocati di recente da una tromba d'aria.

Resistere e portare avanti attività economiche nelle isole, per Carlo, ha un'importanza che va oltre il guadagno personale: si tratta di tener viva questa porzione della laguna e non lasciare che venga sopraffatta dal degrado.

Significa fare del bene alla sua terra.

Turismo verde

Nel 1987 Venezia è stata riconosciuta quale Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO non solo per il suo favoloso centro storico, ma anche per l'ambiente lagunare, unico e prezioso, che abbraccia la città e la rende unica al mondo. Le due dimensioni si completano: l'una non può prescindere dall'altra. Se il futuro della laguna dipende dalla sua fruizione e gestione sostenibile, ha ragione Carlo Finotello a sottolineare che piccole realtà economiche come la sua sono vitali per Venezia.

In rete, con questo obiettivo, alcune aziende stanno provando a sviluppare proposte alternative e credibili al turismo di massa, per far vivere le isole minori della laguna, come Sant'Erasmo.

Promuovono esplorazioni in bicicletta e a piedi, in canoa o in kayak, oppure con la barca a vela, sempre a bordo di imbarcazioni che rispettano i ritmi della laguna, la zona umida più importante d'Italia per l'avifauna selvatica.

A Sant'Erasmo si può fare una passeggiata da un capo all'altro dell'isola, dalla Torre Massimiliana ai ruderi di un secondo forte ottocentesco, in un percorso affascinante tra storia e natura. Non lontano, sull'isola del Lazzaretto Nuovo si può osservare il tipico ambiente della laguna seguendo il "Sentiero delle Barene". Camminando lungo il perimetro, tra arbusti e boschetti selvaggi, si entra infatti a contatto con la particolare conformazione delle barene, sempre più minacciate dall'erosione.

Sono aree prevalentemente coperte di vegetazione, simili a piccoli isolotti, formate da sedimenti fini limosi. La superficie emerge di poche decine di centimetri sul livello medio del mare e, con le alte maree, viene sommersa.

L'isola del Lazzaretto Nuovo, dove la Serenissima confinava gli appestati e dove infatti si ritrovano le ossa dei morti dei secoli passati, ora è di proprietà demaniale ed è data in concessione all'associazione di volontariato "Ekos Club". Grazie alla collaborazione con l'Archeclub di Venezia, da molti anni è sede di campi archeologici estivi.

Questo ha attratto studenti e ricercatori da tutto il mondo e ha consentito la conservazione di un patrimonio storico-naturalistico unico, ora fruibile anche a fini turistici.

Sono sempre più i visitatori interessati a conoscere storie curiose e nascoste come queste, facendo esperienze lente e rispettose dell'ambiente, e poi magari fermandosi a gustare i prodotti tipici del luogo. «A Sant'Erasmo il nostro punto vendita non chiude mai, ci organizziamo tra famigliari per garantire la presenza: diamo anche così un segnale contro l'abbandono», riprende Carlo. «Come gran parte degli aderenti al consorzio, conserviamo i carciofi violetti sott'olio, ciascuno secondo la sua ricetta, in

modo da poterli proporre ai turisti in qualsiasi periodo dell'anno. Siamo disponibili ad accompagnare le persone nei nostri campi e stiamo mettendo a punto percorsi per le scuole, come fattoria didattica». In fondo, non è grande la distanza che separa l'isola di Sant'Erasmo né dal centro di Venezia né dalla terraferma, raggiungibile dall'approdo di Cavallino Treporti, a bordo della linea 13 del vaporetto pubblico.

Eppure, quando si sbarca a Sant'Erasmo, al Lazzaretto Nuovo e sulle isole minori, si ha la sensazione di entrare in una dimensione altra, dove dominano silenzio e tranquillità. Gli spazi della laguna sembrano distese liquide infinite, con terre che emergono e scompaiono a seconda delle maree. Ci sono anche molti veneziani che amano la laguna e, soprattutto d'estate, frequentano quella che chiamano la seca del bacan. Ormeggiano di fronte alla porta di San Nicolò e si mettono a prendere il sole o pescare i caparossoli, speciali molluschi del luogo.

«Nemmeno da ragazzo ho mai percepito come uno svantaggio quello di vivere a Sant'Erasmo», afferma Carlo, «e sempre più sono convinto che l'ambiente lagunare racchiuda un grande potenziale non ancora pienamente espresso, che offre e offrirà in futuro sbocchi per un turismo verde, a dimensione di isola».

Schede informative

La Rindola

Altissimo, Vicenza

Intervento PSR Veneto: **sfalcio, taglio e fienagione per il recupero e il mantenimento delle superfici investite a prati e pascoli.**
Misura attivata: **pagamenti agro-climatico ambientali**
Priorità europea: **l'intervento contribuisce alla preservazione, al ripristino e alla valorizzazione degli ecosistemi**

El Restel

Oppeano, Verona

Intervento PSR Veneto: **acquisto di una selezionatrice ottica per il riso**
Misura attivata: **investimenti in immobilizzazioni materiali**
Priorità europea: **l'intervento contribuisce a potenziare la redditività e la competitività delle imprese**

Corte Oliani

Villa Bartolomea, Verona

Intervento PSR Veneto: **acquisto di attrezzatura per la riduzione dell'impatto ambientale** (sarchiatrice interfilare per il diserbo meccanico localizzato).
Misura attivata: **investimenti in immobilizzazioni materiali**
Priorità europea: **l'intervento contribuisce a potenziare la redditività e la competitività delle imprese**

Enrica Balzan

Mel, Belluno

Intervento PSR Veneto: **attivazione del pacchetto giovani per il ricambio generazionale.**
Misura attivata: **121 - Pacchetto giovani in zona montana** (PSR 2007-2013)

Gruppo operativo "BODI"

Intervento PSR Veneto: **progetto innovativo per creare un bollettino digitale sotto forma di applicazione per smartphone.**
Misura attivata: **cooperazione**
Partner: **Condifesa Treviso, HORTA; Radarmeteo, Coldiretti Treviso, Impresa Verde Treviso, Carditech.**
Priorità europea: **l'intervento contribuisce alla preservazione, al ripristino e alla valorizzazione degli ecosistemi**

Gruppo operativo “IRRIVISION”

Intervento PSR Veneto: validazione in campo di una tecnologia innovativa basata su sensoristica elettronica e un sistema di visione artificiale, utilizzata per realizzare irrigazione “di precisione” nelle colture arboree.
Misura attivata: cooperazione
Partner: Le Rive di Bonato, CET Electronics, CREA-VE, Consorzio di Bonifica Piave, Sagrivit, Villa Sandi, Società Agricola Ca’ Bianca, Gruppo APOMT.
Priorità europea: incentivare l’uso efficiente delle risorse e il passaggio ad un’economia a basse emissioni di CO_2

Gruppo operativo “THERMOBIO”

Intervento PSR Veneto: sviluppo di una filiera corta per il riutilizzo delle biomasse agricole e forestali di scarto per la produzione di energia termica mediante l'ottimizzazione del sistema "Thermocompost".
Misura attivata: cooperazione
Partner: Moretto Farm, Radici Azzurre Società Agricola, Impresa Verde Treviso e Belluno, Studio Poggiana, De Luca Sas
Priorità europea: incentivare l’uso efficiente delle risorse e il passaggio ad un’economia a basse emissioni di CO_2

Cooperativa Agricola San Damiano

Limana, Belluno

Intervento PSR Veneto: mantenimento di pratiche per la produzione biologica
Misura attivata: agricoltura biologica
Priorità europea: l’intervento contribuisce alla preservazione, al ripristino e alla valorizzazione degli ecosistemi

Società Agricola Orto Veneto

San Pietro Viminario, Padova

Intervento PSR Veneto: conversione a pratiche per la produzione biologica
Misura attivata: agricoltura biologica
Priorità europea: l’intervento contribuisce alla preservazione, al ripristino e alla valorizzazione degli ecosistemi

I Sapori di Sant’Erasmo

Venezia

Intervento PSR Veneto: creazione e acquisto di un innovativo macchinario per il diserbo meccanico, adatto a coltivazioni in spazi limitati.
Misura attivata: investimenti in immobilizzazioni materiali
Priorità europea: l’intervento contribuisce a potenziare la redditività e la competitività delle imprese

LE PAROLE DEL PSR

Programma di Sviluppo Rurale (PSR)
È il documento di programmazione elaborato dalla Regione del Veneto per poter utilizzare le risorse finanziarie che l'Unione Europea assegna per lo sviluppo rurale nel periodo 2014-2020.

FEASR
Fondo Europeo per lo Sviluppo Rurale è il fondo dell'Unione Europea che cofinanzia gli aiuti previsti dal PSR, per contribuire allo sviluppo dei territori rurali e di un sistema agricolo caratterizzato da un maggiore equilibrio territoriale e ambientale, rispettoso del clima, resiliente, competitivo e innovativo.

Priorità
rappresentano la classificazione degli obiettivi della politica di sviluppo rurale che contribuiscono alla realizzazione della strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva, e sono articolate in sei "priorità" dell'Unione per lo sviluppo rurale.

Focus area
Nell'ambito delle Priorità, costituiscono gli obiettivi specifici per lo sviluppo rurale dell'Unione. Il PSR Veneto attiva complessivamente 17 Focus area, assegnando a ciascuna di esse una dotazione finanziaria, oltre che un valore obiettivo (target) da raggiungere.

Misura
Un insieme di interventi definiti e codificati dal PSR, che contribuiscono alla realizzazione di uno o più obiettivi dell'Unione in materia di sviluppo rurale (Priorità).

Raccolta d'immagini

Una risaia dell'azienda agricola "El Restel"

L'orto di Enrica Balzan a riposo d'inverno

I pascoli della cooperativa agricola San Damiano alle Case Noce

Il frutteto di Enrica Balzan nei mesi freddi

L'antico roccolo, all'interno de "La Rindola"

Scorci presso Corte Oliani

Le Case Nice della cooperativa agricola San Damiano

Scorci presso Corte Oliani

Scorci presso Corte Oliani

Coltivazioni sull'isola di Sant'Erasmo

Una risaia dell'azienda agricola "El Restel"

Il campo di mais de "La Rindola" d'inverno

DIREZIONE ADG FEASR e FORESTE

Via Torino, 110 - 30172 Mestre - Tel. 041/2795432 - Fax. 041/2795492
e-mail: adgfeasrforeste@regione.veneto.it

Materiale informativo finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione e Autorità di Gestione: Direzione AdG FEASR e Foreste – Regione del Veneto

Finito di stampare nel mese di: giugno 2020

Elisa Cozzarini,
classe 1978, giornalista e scrittrice,
si occupa di tematiche ambientali
e sociali da oltre dieci anni.
Il suo ultimo libro è "Un paesaggio
da ascoltare" - Dieci imprenditori
raccontano il Veneto Orientale,
Nuovadimensione (2019).
È autrice di "Radici liquide",
Nuovadimensione (2018), finalista
al Premio Mario Rigoni Stern;
"Acqua guerriera", Ediciclo (2016);
"Io non voglio fallire" scritto con
Serenella Antoniazzi, Nuova
dimensione (2015), menzione
speciale per la narrativa al Premio
letterario Latisana per il Nordest.
Nel 2013 ha realizzato
il documentario "La Piave -
Racconto di un fiume" ,
prodotto da Sunflims.
Nel 2019 ha ottenuto il Premio
per la Comunicazione e la
Sensibilizzazione della European
Metereological Society
per il progetto Comunicare
il cambiamento climatico.

Sono dieci storie sorprendenti, nella loro semplicità, quelle narrate in questo libro: esperienze di giovani che investono lontano dalle grandi città, vicende originali e di innovazione, che possono modificare e migliorare il modo di fare agricoltura e turismo e che potrebbero essere adottate anche da altre realtà economiche, in Veneto e altrove. Nascono dove meno lo si aspetta, in provincia e in campagna, talvolta proprio nei piccoli centri rurali più colpiti dallo spopolamento.
Le loro radici attecchiscono nel sostrato della tradizione e della memoria e le reinterpretano in chiave contemporanea, con una particolare attenzione per l'ambiente. Oppure si sviluppano in sinergia con università e centri di ricerca, trovando nuovi spazi di sperimentazione. Tutto questo è "Una terra da inventare", ovvero il racconto di una realtà complessa e in evoluzione come il mondo rurale veneto.

Materiale informativo finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione e Autorità di Gestione: Direzione AdG FEASR e Foreste – Regione del Veneto