

Quando la moderna diversificazione aziendale “passa” dalle antiche tradizioni

Ai piedi dei Monti Sabini un’azienda che produce secondo la memoria del territorio coniugandola con le moderne richieste di una “civiltà urbanizzata”

L’azienda Mercuri si trova nei pressi del comune di Casperia, borgo antichissimo situato ai piedi dei monti Sabini, in un territorio dove le colline sono coperte da oliveti e vigneti, ma anche di boschi che si inerpicano su montagne piuttosto ripide, ricchi soprattutto di querce.

L’azienda si inserisce in questo paesaggio rimasto piuttosto immutato nel tempo e che conserva una forte tradizione agricola.



L’azienda Mercuri, oggi diventata Società Agricola, è condotta dal giovane Gabriele raccogliendo il testimone che dal 1920 passa di padre in figlio. L’azienda, da sempre a conduzione familiare, produce e vende i propri prodotti, sia vegetali sia di origine animale. Gabriele è aiutato nella conduzione dell’azienda dai genitori Barbara e Tersilio.

Abbiamo incontrato Gabriele e Tersilio, che ci hanno fatto comprendere in che maniera la loro azienda, una realtà caratterizzante del territorio “Asprese”, può assumere aspetti ambivalenti capaci di esportare tradizioni e sapori, oltre le antiche mura della città Sabina.

Qual è la storia della vostra azienda?

Le origini dell’azienda – ci dice Tersilio – sono intimamente legate alla storia della nostra famiglia. Era il 1920 quando il nonno di mio padre si trasferisce dalle Marche a Casperia e, assieme con altri parenti, compra i primi ettari di terreno, ancora oggi di nostra proprietà. Diverse sono poi state le vicissitudini che hanno visto, nel tempo, la vendita e la spartizione tra fratelli della superficie aziendale. L’azienda infine, è passata da padre in figlio, fino ad arrivare al 1990, anno in cui ufficialmente entro anche io, al fianco di mio padre Mario, nella conduzione dell’azienda. In seguito io e mia moglie abbiamo portato avanti l’azienda fino a quando nel 2008, finita la scuola, Gabriele ci ha detto che voleva fare l’agricoltore e quindi nel 2009, aderendo alla Misura 112 del PSR si è insediato in azienda.

Gabriele, quindi la scelta di fare l'agricoltore è stata naturale?

Effettivamente mi sono trovato davanti una attività agricola ben avviata. Quindi, tutto ciò che è oggi la nostra azienda è merito di mio padre e mia madre. Non ho mai pensato alla mia vita lavorativa se non in una azienda agricola. Per quanto mi riguarda, lavoro con la passione che ho per la natura e per gli animali, fin da quando ero ragazzino. La vedo così, sto portando avanti non solo un'azienda agricola, ma un'eredità familiare.



Gabriele Mercuri

Che ruolo ha avuto il PSR nell'andamento della vostra azienda?

Diciamo che il contributo pubblico ha permesso di fare tanto – ci dice Tersilio. Già a partire dagli anni '90, quando ancora il conduttore era mio padre, attraverso risorse derivanti dai Fondi Strutturali, Obiettivo 5, abbiamo realizzato il capannone, circa 10 km di recinzione per l'allevamento allo stato brado del bestiame ed anche un laghetto aziendale che utilizzavamo per l'irrigazione.

Oggi - interviene Gabriele – forse è ancora più importante di prima. Da giovane agricoltore, nonostante il grande vantaggio che ho nell'essermi insediato in un'azienda che già la mia famiglia possedeva, posso dire che senza il contributo pubblico non avremmo potuto realizzare il "cambiamento" che stiamo cercando di portare avanti.

Ci può spiegare in che modo?

Faccio un esempio banale. Uno dei nostri canali commerciali è costituito da alcuni Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) che si trovano nella città di Roma. Per poter fare questo ci siamo dovuti per forza di cose dotare di un mezzo di trasporto coibentato e refrigerato, visto che trasportiamo soprattutto carne fresca. Sicuramente, senza l'intervento dei fondi PSR avremmo comunque acquistato il furgone, però o a scapito di altri investimenti che abbiamo fatto, oppure più in là nel

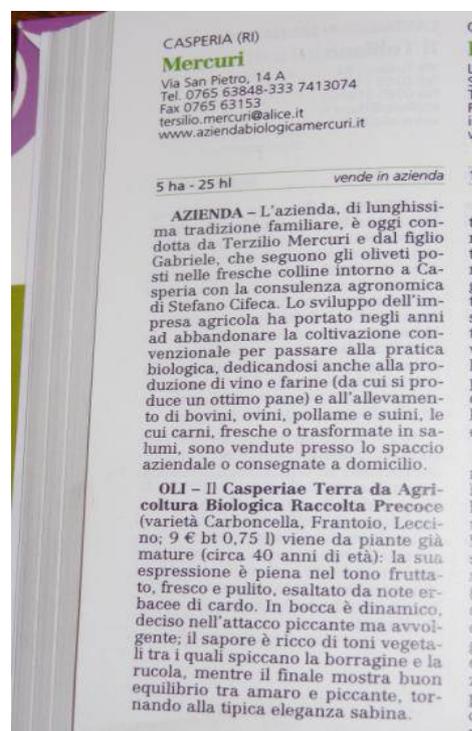
tempo, il che avrebbe significato perdere l'opportunità di creare questo sbocco di commercializzazione e non attuare appieno la Filiera Corta.

La vostra azienda presenta una forte diversificazione, perché questa scelta?

Ci rendiamo conto che può sembrare dispersivo, ma in realtà non lo è – spiega Tersilio - il tutto parte da "sogni" che diventano progetti e che nel tempo si vanno concretizzando.

La nostra attività agricola segue un preciso obiettivo, valorizzare al meglio i nostri prodotti e per fare questo siamo fortemente convinti che non è possibile fermarsi alla sola materia prima, ma bisogna spingersi più in là, completare la filiera anche con i processi di trasformazione.

Tutto questo – ci dice Gabriele – ci sta dando grosse soddisfazioni. Ad esempio, sono tre anni che veniamo inseriti nella guida Slow-Food per gli oli extravergini di qualità. E poi, devo aggiungere, che la soddisfazione che proviamo è grande, quando le famiglie vengono da Roma a visitarci e poi vanno via contente di quanto hanno potuto vedere con i propri occhi i luoghi dove viene prodotto il cibo che mangiano.



Programmi per il futuro?

Noi abbiamo tante idee e piano piano cerchiamo di metterle in pratica. Il prossimo progetto che vorremmo attuare è quello di riuscire ad accogliere le persone, con la creazione di un agriturismo, per ora ci dedichiamo alla sola somministrazione dei cibi, anche come laboratorio didattico per le famiglie e per le scolaresche.

di Antonio Papaleo