

## L'innovazione del prodotto per rilanciare l'azienda

**A pochi chilometri dalla costa Adriatica, nel Basso Molise, un imprenditore agricolo sceglie di puntare sull'ammodernamento e sull'innovazione**

L'azienda di Pasquale Molinara si trova nelle campagne intorno a San Martino in Pensilis, in provincia di Campobasso. In questo territorio l'agricoltura è il settore più sviluppato; lungo ampie distese si alternano colture di cereali, vite e olivo e nella stagione estiva il paesaggio si arricchisce con i colori dei girasoli e dei frutteti di pesche ed albicocche.

Negli anni '90 Pasquale subentra al padre nella conduzione dell'azienda di famiglia, con idee chiare e di lungo periodo. Inizia con lui infatti l'ammodernamento e l'innovazione della azienda. Prima partecipando al POR Molise 2000/2006 e poi aderendo al PSR Molise 2007/2013, per rendere più competitiva la sua attività.



Abbiamo incontrato Pasquale direttamente sui campi della sperimentazione finanziata con il Programma di Sviluppo Rurale e ci ha raccontato come è nata l'idea progettuale di risanare ecotipi di aglio molisano da virus e patogeni, per migliorare le produzioni e aprirsi a nuovi mercati.

### **Pasquale, com'è nata l'idea del progetto di sviluppo?**

*È da oltre vent'anni che coltiviamo aglio, nel tempo ho maturato l'idea di dover rendere più competitiva l'attività, non solo migliorandola con macchinari ed attrezzature tecnologicamente più avanzati, ma anche sperimentando la produzione del seme di aglio certificato, che in Molise non esiste, che consentirebbe alla azienda di raddoppiare le produzioni.*

### **Come ha saputo del PSR e cosa ha realizzato?**

*Per il bando della misura 121 sull'ammodernamento sono stati i miei consulenti a segnalarmi l'opportunità del PSR; ho realizzato un vaso per accumulare acqua piovana e rendere autosufficiente l'azienda dal punto di vista dell'approvvigionamento idrico, e acquistato macchine ed attrezzature che mi consentono di ridurre i costi di produzione. Per la misura 124 sull'innovazione, l'iniziativa è nata incontrando il prof. De Curtis, dell'Università del Molise, responsabile del progetto. Presso l'Ateneo molisano, tra l'altro, il professore aveva già avviato un progetto che mirava ad individuare la provenienza di alcuni patogeni (fusarium e aspergillus) che attaccano l'aglio. Infatti, la grande criticità dell'aglio sono i virus, è attaccato da 4/5 virus in questa*

*zona. Mentre i patogeni fungini si possono controllare, i virus non possono essere curati, pertanto diventano un fattore limitante per la produzione di seme.*

### **In cosa consiste precisamente la sperimentazione?**

*Una volta ottenute delle piantine risanate, cosa che avviene presso il laboratorio universitario, le abbiamo impiantate in pieno campo, sotto specifici tunnel coperti da rete anti-insetti e sono state continuamente sottoposte a monitoraggi fitosanitari.*



*La seminatrice*

### **Dove vi rifornite per l'acquisto del seme?**

*Presso ditte sementiere di Francia e Spagna, dove acquistiamo aglio certificato la cui produzione è più redditizia. Per il momento non abbiamo ecotipi locali da poter produrre. Ecco il motivo della mia iniziativa: riuscire ad ottenere un nostro ecotipo.*

### **Come è ricaduta la scelta su Francia e Spagna?**

*Guardando ciò che fanno gli altri e selezionando quello che, secondo noi, è il prodotto migliore. Il nostro settore è in continua evoluzione e ci spinge ad un costante aggiornamento, per cui ci spostiamo molto, partecipando a fiere locali ma soprattutto estere, nei paesi maggiori produttori di aglio.*



*Il campo sperimentale di coltivazione dell'aglio e le serre-tunnel*

**Quali sono i canali di commercializzazione cui vi rivolgete per la vendita?**

*Per i cereali conferiamo ai centri di deposito e ai consorzi della zona; per l'aglio abbiamo rapporti diretti, creati nel tempo, con le aziende che si occupano del confezionamento. Fino ad ora producevamo solo semilavorato (sacchi di 20 Kg di aglio), ma a breve, a seguito dell'investimento, saremo in grado di realizzare prodotto finito da immettere direttamente sul mercato.*



*Alcuni interventi realizzati con il PSR*



**Qual è il suo giudizio sul PSR Molise?**

*Se non ci fosse stato il sostegno del PSR non avrei mai potuto attivare nella mia azienda, per i notevoli costi, la coltura sperimentale per produrre seme di aglio risanato. Sarebbe rimasta, probabilmente, un'idea non realizzata.*

di Mena Izzi