

Multifunzionalità agricola per lo sviluppo del territorio

Alle pendici del Monte Cervati un'azienda che si prende cura della natura per offrire "qualità"

L'azienda Tenuta Sirippi si trova alle porte del Cilento, nel cuore verde del Comune di Sanza in provincia di Salerno. Terra essenzialmente boschiva e ricca di fenomeni carsici naturali, nota anche per le bellezze storico-artistiche che richiamano un gran numero di visitatori. Tenuta Sirippi è stata un'azienda fiorente soprattutto negli anni sessanta, ma in seguito, deceduto il proprietario, l'intera campagna è stata ricoperta soltanto da vegetazione spontanea.



Agriturismo "Tenuta Sirippi"

Fino a quando nel 2000, Giulia Barzelloni, figlia del vecchio titolare, ha deciso di impegnarsi nel recupero dell'ormai abbandonata azienda di famiglia. In realtà l'impresa si è rivelata abbastanza complessa, ma grazie al forte legame affettivo da sempre nutrito per la sua terra, Giulia non si è scoraggiata.

Per conoscere più da vicino l'azienda abbiamo incontrato Francesco Scaramuzzo, figlio della conduttrice che l'ha sempre sostenuta nel suo progetto, nonché architetto e tecnico progettista della ristrutturazione aziendale, assieme all'agronomo che secondo Franco è "l'artefice della parte agro-ecologica che con i percorsi sensoriali rende unica nel suo genere la nostra Azienda".



Gli orti

Ma partiamo dalle origini e sentiamo dalle parole di Franco come sono andate le cose

Dei 25 ettari di azienda gestiti in passato da mio nonno, oggi mia madre ne conduce circa sette. All'inizio abbiamo incontrato un po' di difficoltà nel portare avanti il nostro progetto di recupero, da quelle economiche, alle lungaggini burocratiche. Certo non immaginavamo di riuscire a realizzare tutto quello che c'è oggi. In realtà, non siamo ancora giunti al capolinea, ma abbiamo ancora tanto entusiasmo, necessario per rivitalizzare l'azienda e rinnovarsi sempre.

Come siete partiti?

Innanzitutto, grazie al forte legame affettivo di mia madre per la sua terra, che ha dato la giusta spinta anche a me nel credere in questa impresa. Aggiungo un altro aspetto personale: la presenza e resistenza dell'albero di noce che sta davanti all'agriturismo che ha visto incontrare i miei genitori ed è rimasto in piedi anche in seguito alle più avverse condizioni climatiche. In particolare, quando nel 2005, ormai pronti per partire anche con l'attività agrituristiche, abbiamo subito una frana per alluvione a 3 metri dall'azienda: il noce non si è mosso di un millimetro. Al di là dei sentimentalismi, abbiamo fin da subito pensato di creare un'azienda capace di utilizzare al meglio le potenzialità legate al territorio in cui si colloca, per dare l'opportunità ai visitatori di conoscere la natura ancora incontaminata di questi luoghi. Da qui la necessità di reperire fondi come supporto alle nostre tasche e come punto di partenza per avviare il nostro progetto di "turismo selezionato e di qualità".

E a quali fondi avete pensato?

Ovviamente ai fondi pubblici. Nel 2000 per realizzare i primi interventi di ristrutturazione abbiamo richiesto un contributo ricadente nel "Patto Territoriale Tematico Vallo di Diano" 2000/2006. Nel 2009 abbiamo partecipato alla Misura 311 del PSR Campania 2007/2013, per sistemare le aree verdi. Tuttavia in questi cinque anni, in seguito alla frana subita, abbiamo investito le nostre risorse per consolidare la struttura, sempre fiduciosi dell'importanza del nostro progetto per tutto il territorio.



Complimenti per la tenacia! Come avete promosso l'azienda sul territorio quando siete riusciti a partire con l'attività agrituristicamente?

La nostra idea è stata da sempre quella di diversificare l'attività agricola attraverso l'implementazione di un'attività di tipo agrituristicamente "non tradizionale" con lo scopo di avvicinare l'ospite alla natura. Premesso che non ci interessa creare una grande azienda, ma proporre un "turismo diverso e di qualità", abbiamo innanzitutto cercato di far conoscere l'offerta attraverso vari mezzi di comunicazione: pubblicazione di guide descrittive e illustrative, di guide escursionistiche con percorsi naturalistici proposti, inserimento sui circuiti on-line. Inoltre, per ampliare la nostra rete di contatti e per accedere a quella specifica fascia di clienti che cerca un "turismo alternativo" ci stiamo adoperando per entrare nella cerchia dell'eco-turismo organizzato.



I percorsi naturalistici

Accanto all'idea del turismo ecologico, state seguendo anche altri progetti, sono rivolti ad aspetti educativi e sociali?

Sì, certo. Ci stiamo per iscrivere nell'Albo regionale delle Fattorie didattiche per consentire alle scolaresche di visitare la nostra Azienda e avvicinare i bambini alla biodiversità, proponendo giornate di partecipazione diretta alla vita aziendale che, in realtà, ritengo interessanti anche per i nostri ospiti adulti. A conclusione infatti dell'intero progetto di sistemazione degli spazi aperti intendiamo organizzare periodici momenti di incontro per i nostri clienti su temi legati alla cultura rurale, alla biodiversità e all'educazione alimentare utilizzando gli spazi tematici creati in azienda.

Il PSR, quindi, ha dato una forte spinta per avviare la diversificazione dell'attività agricola: agriturismo, turismo ecologico, fattoria didattica. Quanto è importante l'agricoltura per la vostra Azienda?

L'agricoltura è alla base di tutto questo e resta sempre la nostra principale attività. I 7 ettari di superficie che gestiamo, suddivisi in bosco, ortaggi e impianti di frutti di bosco ci consentono di soddisfare i fabbisogni familiari e quelli degli ospiti del nostro agriturismo. Attualmente le quantità prodotte non ci consentono di commercializzare i nostri prodotti, è più conveniente mantenerli all'interno dell'Azienda. Ad esempio i frutti di bosco li offriamo ai nostri clienti per il consumo fresco, ma data la loro elevata deperibilità li trasformiamo anche nel nostro laboratorio in conserve, bevande artigianali tipiche e confetture.



Il laboratorio di trasformazione



Punto espositivo dei prodotti aziendali

E per il futuro pensate di aprire nuovi canali di vendita?

Stiamo curando anche quest'altro aspetto. Abbiamo intenzione di aprire un canale di vendita dei frutti di bosco per le pasticcerie locali che andrebbe a favorire lo sviluppo di una filiera corta, oltre che l'introduzione dei prodotti aziendali nelle preparazioni dolciarie tipiche di Sanza. Inoltre, con l'Associazione Coldiretti, che dal 2009 ci sostiene nella gestione dell'attività agricola, presto inizieremo a partecipare anche a iniziative tese alla promozione e valorizzazione delle nostre produzioni, come i mercatini dei prodotti tipici organizzate periodicamente sul territorio regionale.

Infine, tenendo conto dei risultati raggiunti, come pensate di continuare a promuovere l'Azienda sul mercato?

Devo fare una premessa, ad oggi faccio un bilancio positivo di quello che siamo riusciti a realizzare. Con il sostegno del PSR abbiamo potuto investire negli spazi aperti della nostra Azienda, sfruttando gli scenari naturalistici già presenti, e proporre un'attività agrituristica che ci differenzia dalla concorrenza locale rendendoci, come dire, "innovativi". Questo si è rivelato positivo non solo per noi che abbiamo registrato una crescita economica, dall'incremento del reddito a quello occupazionale, ma anche per il territorio circostante. Chi viene a scoprire la natura incontaminata di questi luoghi, soggiornando nella nostra Azienda, può facilmente raggiungere importanti siti di interesse storico-culturale e quindi conoscere il patrimonio artistico dell'intera zona. Quindi, per adesso siamo concentrati sulla chiusura del progetto presentato con il PSR, ma credo che per rimanere sempre vivi sul mercato sia fondamentale realizzare ancora altri progetti, magari accedendo a nuove forme di finanziamento. L'importante è non perdere mai l'entusiasmo con cui siamo partiti, sperando che l'albero di noce resti sempre in piedi!

A cura di Barbara Cosenza