

Il PSR sostiene all'azienda

Nel parco dei Nebrodi un giovane imprenditore subentra al padre nella gestione aziendale e con i fondi per lo sviluppo rurale diversifica le attività in un connubio ideale tra impresa e tutela del paesaggio

Ci troviamo nell'area protetta del Parco dei Nebrodi, a Caronia in provincia di Messina, un territorio molto interessante dal punto di vista naturalistico che associa il mare alla montagna, in un contesto paesaggistico di grande pregio. Qui si trova l'azienda agrituristica La Finestra su mare guidata dal giovane Benedetto Oriti.

L'imprenditore inizia a lavorare in azienda appena terminati gli studi superiori, aiutando il padre nella sua piccola attività di allevamento di bovini per la vendita di carne fresca e per la produzione di latte trasformato in prodotti caseari. Dopo qualche anno arriva la svolta e Benedetto "rivoluziona" l'azienda, portando innovazione e diversificando con l'apertura dell'agriturismo.



Benedetto e i suoi genitori ci accolgono presso l'agriturismo dal quale è possibile ammirare tanto l'azzurro del mare quanto la splendida vegetazione del Parco dei Nebrodi.

Benedetto da quanto tempo lavora in azienda?

Ho iniziato subito dopo il diploma e, a 22 anni, sono subentrato a mio padre nella conduzione dell'azienda. Da quel momento ho impegnato tutte le mie forze per far crescere l'attività, diversificando e innovando.

Cosa le ha dato la voglia di cambiare?

Ho cominciato a vedere come lavoravano gli altri andando alle fiere più importanti. Mi confrontavo con le grandi aziende del Nord e pensavo che quelli erano i livelli che volevo raggiungere.

E cosa ha pensato di fare?

Ho continuato a viaggiare, a confrontarmi con gli altri e a portare cambiamenti in azienda. Dal tagliare le corna alle mucche per non farsi male mentre si lavora, all'acquistare macchine per il lavoro dei campi. I risultati si sono visti subito. Abbiamo imparato a capire su quali elementi agire per migliorarci. Ad esempio, inizialmente ho continuato ad allevare bovini, ma dato che non coltivavo quello mi serviva per foraggiare le mucche acquistavo i cereali. Così ho iniziato a coltivare mais ed ad insilarlo. Oggi siamo autonomi, e il tipo di alimentazione che assicuriamo agli animali ci consente di avere carne e salumi di qualità.



I prodotti

L'attività aziendale è cambiata...

Si ci sono state tante novità dal 2000 ad oggi. La parte più importante dell'allevamento sono i suini neri dei Nebrodi, su cui abbiamo investito tanto. Da un anno realizziamo, nel laboratorio aziendale, salumi con la carne dei suini: prosciutto, capicollo e salame. Penso che oggi un'azienda per sopravvivere non può "solo" produrre, ma deve anche trasformare e vendere. È l'unico modo per contrastare il mercato e per risparmiare sui costi di produzione. Oggi le uniche aziende agricole che si salvano sono quelle che chiudono la filiera. L'agriturismo è nato con questo obiettivo, è un complemento di quello che si fa in azienda; grazie alla struttura ricettiva faccio conoscere i prodotti.

In più sto cercando di realizzare un marchio aziendale per i formaggi e i salumi e voglio aprire un punto vendita, a Caronia, per vendere i prodotti con marchio aziendale. L'importante è sapere a chi vendere e anche grazie all'agriturismo il mio mercato di riferimento è ampio.



L'agriturismo

Benedetto, come è organizzata l'azienda?

Le attività agricole e agrituristiche sono l'una il complemento dell'altra. In autunno c'è la semina, la gestione dell'allevamento e il lavoro presso il caseificio. A metà maggio si rallenta molto questo tipo di lavoro perché in estate in campagna c'è meno da fare, e inizia il lavoro dell'agriturismo che funziona prevalentemente con le prenotazioni. Il 50% del nostro lavoro in agriturismo arriva tramite il web, il resto dal passaparola. Nell'agriturismo proponiamo agli ospiti tutti i nostri prodotti, è un'ottima forma di pubblicità, spesso i clienti li comprano.



L'allevamento dei suini neri dei Nebrodi

Che ruolo hanno avuto i contributi pubblici nella crescita aziendale?

Con i contributi abbiamo fatto tutto, a partire dal mio insediamento. Poi un po' alla volta, senza strafare, abbiamo realizzato le stalle, l'impianto di irrigazione con il laghetto artificiale, abbiamo acquistato i trattori, il cingolato e dato vita all'agriturismo. Tutto, ma una cosa alla volta. Come fa un agricoltore, da solo, a fare tutto questo?

Ha riscontrato difficoltà?

Fino ad oggi è andato tutto bene, ma in effetti le difficoltà ci sono state e ci sono ancora. I contributi sono fondamentali, ma l'impegno economico che l'imprenditore sostiene è grande. Inoltre la concorrenza con i prodotti esteri che hanno un prezzo molto più basso è difficile da sostenere. La nostra fortuna dipende dalla qualità e dalla posizione strategica, siamo tra il mare e la montagna.



La stalla

Cosa pensa di dover migliorare?

Puntare sempre di più sulla qualità, è l'unica strada per conquistare gli acquirenti. Questo significa stare attenti su tutto, da quello che mangiano gli animali, a come vivono, fino alla commercializzazione. L'idea del marchio va nella direzione della tracciabilità del prodotto. Tutto questo però ha dei costi e noi agricoltori siamo aggrediti continuamente dal mercato estero. Quindi bisogna saper fare le cose per bene ma una alla volta, altrimenti si rischia troppo.

Programmi per i futuro?

Ho già presentato un progetto a valere sulla misura 311 per l'ampliamento dell'agriturismo con la realizzazione di altri posti letti. Per la campagna invece, nella parte più a monte, ho chiesto un finanziamento con la 216 per recintare i boschi perché sono ricchi di ghiande, un buon alimento per gli animali, per non avere commistione con i suini selvatici e anche per fare un intervento di ripristino del laghetto artificiale. In cantiere c'è anche l'apertura di un punto vendita in paese a Caronia, dove i prodotti possono essere venduti durante l'arco dell'anno. I programmi sono tanti, aspettiamo il prossimo PSR per realizzarli.

di Alessandra Vaccaro e Paolo Russo