

ASPINGER RARITÄTEN

Agricoltura biologica tradizionale e... “stellata”

“...le conoscenze e le tecniche legate all’agricoltura tradizionale non devono andare perdute...”

1



L'azienda agricola

Il Maso Aspinger si trova a Barbiano in provincia di Bolzano, una pittoresca località montana situata sulla verdeggiante mezzacosta sopra la Val d'Isarco. Pur avendo frequentato la scuola agraria, Harald Gasser ha svolto per anni il lavoro di assistente sociale, impiegando tuttavia il proprio tempo libero nella coltivazione di ortaggi tradizionali ed esotici. Quando ha ereditato il maso dei propri genitori, ha scelto di dedicarsi all'agricoltura e ha beneficiato dei fondi messi a disposizione dal Programma di Sviluppo Rurale per l'insediamento di giovani agricoltori. Frequentando i relativi corsi, ha conosciuto uno chef che gli ha chiesto di produrre alcuni di quegli ortaggi anche per il suo ristorante. Da qui è nata l'idea di trasformare il proprio hobby in una vera e propria attività imprenditoriale.

Il maso è situato a circa 700 metri di quota e la superficie aziendale comprende, oltre a circa



mezzo ettaro di orto vero e proprio, un piccolo campo coltivato a frumento e 3 ha di prato da sfalcio, il cui fieno è destinato all'alimentazione del bestiame. Infatti, alla produzione di ortaggi il titolare ha affiancato l'allevamento di zebù nani per la produzione di carne. Nel periodo estivo il bestiame è tenuto al pascolo a 1.800 m, dove è situata una baita con 1 ha di prato, anch'essi di proprietà dell'azienda. Attualmente, la produzione orticola vede la produzione di oltre 400 varietà tra cui patata peruviana, okra, zigolo dolce, spinacio fragola, 16 varietà di carota e una trentina di pomodoro.

L'azienda è gestita dal titolare con l'aiuto della moglie e dei genitori e tutte le coltivazioni sono condotte con tecniche di agricoltura biologica. Inoltre, gli ortaggi sono coltivati seguendo la tecnica delle consociazioni vegetali e dell'alternanza produttiva. L'azienda beneficia dei **pagamenti del PSR** per le coltivazioni biologiche e le colture foraggere.

L'azienda prima dei finanziamenti

2

Aspingerhof era già il maso chiuso (un particolare istituto giuridico, volto a preservare anzitutto l'indivisibilità della proprietà agricola) del padre del titolare, anch'egli dunque agricoltore, dedito tuttavia alla tradizionale attività agricola di montagna.

Gli interventi realizzati con contributi pubblici

La possibilità di accedere ai finanziamenti del Piano di Sviluppo Rurale 2000-2006 hanno consentito al titolare di rilevare il maso del padre e di diventare imprenditore agricolo. Ha usufruito infatti dei finanziamenti della **Misura 2 - Insediamento di giovani agricoltori**, che prevedeva un contributo di € 20.000 per l'acquisto in proprietà di un maso chiuso con meno di 6 ha di arativo/prato, per un giovane agricoltore in possesso di un titolo conseguito mediante partecipazione a corsi di formazione professionale per l'agricoltura

Gli interventi realizzati con il PSR 2007-2013

I contributi percepiti dall'azienda nell'ambito della programmazione di sviluppo rurale della PA di Bolzano 2007-2013 si limitano ai pagamenti agroambientali. Si tratta di premi che riguardano:

- Misura 211 - Indennità compensativa: € 839,80/anno
- Misura 214.3 - Conservazione della cerealicoltura tradizionale nelle zone di montagna: €1.124,80/anno
- Misura 214.4 - Viticoltura rispettosa dell'ambiente: € 106,00/anno
- Misura 214.5 - Coltivazioni biologiche (colture annuali): € 129,70 /anno
- Misura 214.7 - Tutela del paesaggio (sfalcio prati): € 362,00/anno



- Misura 214.1 – Coltivazioni biologiche, per cui è concesso un pagamento annuo pari a 350 €/ha nel caso delle superfici a prato

L'azienda e gli ortaggi "antichi"

Per Harald Gasser la coltivazione di varietà rare o esotiche è in primo luogo una passione. Iscrittosi ad Arche Noah, una fondazione austriaca all'interno della quale è costituita una rete di privati che agiscono da "seed savers", ha un piccolo orto privato in cui coltivare per sé ortaggi tradizionali, mescolando le diverse varietà secondo il proprio estro. Quando ha ricevuto la richiesta da uno chef di produrre alcuni ortaggi, ha provato ad organizzare l'orto secondo criteri più convenzionali, ma con pessimi risultati. Non volendo assolutamente effettuare alcun tipo di trattamento, Harald ha deciso di frequentare un corso di permacultura e di applicare alle sue colture le tecniche delle consociazioni vegetali e dell'alternanza produttiva: si tengono in considerazione i tipi di interazione che le specie hanno tra loro quando vengono coltivate insieme, cercando la maggiore compatibilità possibile. Inoltre, un particolare ortaggio non viene coltivato per diversi anni nello stesso luogo ma si seguono delle rotazioni prestabilite, secondo uno schema che il titolare aggiorna di anno in anno a seconda dei risultati ottenuti e delle nuove varietà introdotte. Vi sono anche piante che vengono tenute per la loro capacità di distrarre i parassiti attirandoli su di loro: è il caso del pomodoro Litchi, una pianta in grado di attirare la dorifora della patata.

3

A suggerire questa soluzione ad Harald è stato un suo "collega" belga, anch'egli animato dalla passione per le sementi antiche. Infatti, una delle principali abilità di Harald è stata quella di costituire una piccola rete di appassionati sparsi in tutta Europa (dalla Toscana, dalla Francia alla Bulgaria) con cui scambiarsi non solo informazioni ma anche le stesse materie prime da coltivare.

Gli ortaggi così ottenuti hanno riscontrato molto successo fino a richiamare l'interesse di chef e ristoratori, alla ricerca di ingredienti naturali e particolari per le loro ricette di alta cucina. Un successo basato quasi esclusivamente sul passaparola. I prodotti vengono venduti in tutta Italia ma anche in Austria e Germania, tramite corriere espresso.

Attualmente il titolare ha avviato una collaborazione con un'azienda di Bolzano impegnata nella commercializzazione di prodotti biologici tipici provenienti da piccole aziende di tutta Italia, per la distribuzione degli ortaggi.

Non solo ortaggi, tuttavia: recentemente è stato avviato l'allevamento di zebù nani per la produzione di carne ed è in corso l'organizzazione di una piccola rete di agricoltori che allevino maialini iberici con metodi tradizionali.



I fattori dell'eccellenza rurale

- Recupero di varietà di sementi autoctona ed estera in via di estinzione: l'imprenditore partecipa alla rete dei "seed saver" impegnata nel recupero produttivo di ortaggi/cereali e frutta quasi scomparsi;
- Specializzazione verso la produzione di prodotti di nicchia, in ambito sia orticolo che zootecnico, dall'elevato valore aggiunto e molto richiesti da chef e dall'alta gastronomia
- Utilizzo di tecniche produttive a basso impatto ambientale, compresa l'agricoltura biologica e la filosofia Km 0.

Contributi PSR Provincia Autonoma di Bolzano 2007/2013

PSR Bolzano 2000-2006 – Insediamento di giovani agricoltori

PSR Bolzano 2007-2013 – Pagamenti agroambientali:

- Misura 211 - Indennità compensativa: € 839,80/anno
- Misura 214.3 - Conservazione della cerealicoltura tradizionale nelle zone di montagna: €1.124,80/anno
- Misura 214.4 - Viticoltura rispettosa dell'ambiente: € 106,00/anno
- Misura 214.5 - Coltivazioni biologiche (colture annuali): € 129,70 /anno
- Misura 214.7 - Tutela del paesaggio (sfalcio prati): € 362,00/anno
- Misura 214.1 – Coltivazioni biologiche, pagamento annuo pari a 350 €/ha per le superfici a prato

Fonte: intervista

I numeri dell'azienda

1 maso → 0,1 ha di frumento, 0,5 ha di ortaggi, 4 ha di prato
 1 stalla → 1 asino, 1 capra, zebù nani, tacchini selvatici
 420 varietà di ortaggi

Fonte: intervista

a cura di Filippo Chiozzotto
 dati aggiornati a gennaio 2014