

Il rispetto per l'ambiente e per l'uomo è la parola chiave di una produzione di qualità.

Il comune di Conversano, situato a 30 km a sud di Bari si sviluppa a circa 200 m sul livello del mare. La sommità della collina è sovrastata dall'imponente castello con la sua torre cilindrica e la piazza antistante. In questo territorio ricco di mandorli, olivi, vigneti e, soprattutto, di ciliegi, Marilù Perrone, grazie ai finanziamenti del Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013, ha potuto proseguire un percorso imprenditoriale che aveva già intrapreso da molti anni.

Abbiamo incontrato Marilù in azienda per capire come si coniugano rispetto per l'ambiente e produzione di qualità.



Marilù, come nasce la sua azienda biologica?

A metà degli anni '60, la masseria e i 46 ha di superficie erano stati donati a mio padre da alcuni parenti. Mio padre conduceva l'azienda non a titolo principale. Nel 1996, ho cominciato ad affiancarlo nella gestione dell'azienda. A quell'epoca, l'azienda era condotta con il "metodo integrato" quindi, con criteri il più possibile naturali. Nel 1997, ho preso in fitto la parte arborea dell'azienda e ho cominciato a condurla con il metodo biologico. Successivamente, l'azienda paterna è stata frazionata tra tutti i figli. Oggi, la mia azienda biologica conta 23 ha (12 ha di proprietà e 11 ha in fitto) ed è costituita da 3 ha di olivo, 7,5 ha di ciliegio, 3 ha di mandorlo, 2 ha di vigneto, 0,5 ha di bosco, 4,5 ha di seminativo e 2,5 ha di melograno in fase di realizzazione.

Perché ha deciso di condurre la sua azienda con il metodo biologico?

Fin da ragazza, ho lavorato in campagna cercando di evitare l'uso di fitofarmaci e concimi chimici. Nel 1997, ho prestato servizio di volontariato in un'associazione che si occupava di agricoltura biologica e ho cominciato a interessarmi della materia. Terminata la scuola superiore, ho cominciato a seguire numerosi corsi sulla commercializzazione dei prodotti biologici e sul corretto utilizzo delle tecniche agronomiche previste dal metodo biologico. Dopodiché, mi è sembrato quasi naturale applicare questa metodologia nella mia azienda.



In che modo il Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 ha sostenuto il suo progetto aziendale?

Ho iniziato questa professione con l'opinione che l'agricoltura biologica è valida sia sotto il profilo della salvaguardia dell'ambiente, sia sotto il profilo della salvaguardia dell'uomo stesso. Questa convinzione si è accresciuta sempre più grazie, anche, al Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 che mi ha aiutato a intraprendere un vero e proprio "percorso bio".

Nello specifico, cosa ha realizzato con i fondi del PSR?

Con i finanziamenti previsti dalla misura 121 "Ammodernamento aziendale" ho ampliato l'impianto di ciliegeto e sto creando un nuovo impianto di melograno. Inoltre, ho realizzato un impianto fotovoltaico da 11 kW e, a breve, partirà la ristrutturazione di un locale dell'azienda da destinare alla vendita diretta dei prodotti. Grazie alla misura 114, mi sono avvalsa dei servizi di consulenza professionale di un dottore agronomo sui moderni metodi di conduzione di un'azienda biologica. Infine, con la misura 214 "Pagamenti agro ambientali" ricevo un sostegno economico per l'applicazione dell'agricoltura biologica in azienda.

Come si relaziona con gli altri soggetti presenti sul territorio?

Sono delegato di Confagricoltura per il comune di Conversano. Inoltre, sono socia fondatrice dell'associazione di promozione sociale "Eco, Bio, Equo". Questo Gruppo di Acquisto Solidale si propone non solo di fare "incontrare" i produttori con i consumatori ma anche di sviluppare una coscienza critica, attenta all'ambiente e all'eticità delle produzioni locali. L'associazione sta costruendo una rete con gli altri G.A.S. sia a livello regionale sia a livello nazionale.



Progetti per il futuro?

Ho intenzione di rinforzare ulteriormente la componente produttiva dell'azienda trasformando tutti i seminativi in arboreti. Dopodiché, ho il proposito di destinare l'ultimo piano della masseria all'attività di ricezione agrituristica e dedicarmi un po' all'attività didattica mettendo a disposizione i miei valori e la cultura del territorio per gli altri. Infine, con l'apertura dello spaccio aziendale vorrei creare uno spazio espositivo all'interno del quale presentare anche i prodotti delle altre aziende locali, fare sistema rappresenta per me valore.

di Gaetano Pellegrino