

## *Quando allevare pecore con lupi e orsi non è un limite*

**Alle porte del Parco Nazionale di Abruzzo, nella Valle Scannese, l'azienda agricola biologica di Gregorio Rotolo opera riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente**



L'azienda agricola biologica di Gregorio Rotolo si trova in località Le Prata nella Valle Scannese a una altitudine di 1300 metri e nella prima fascia protetta del Parco Nazionale d'Abruzzo. Le pecore, le vacche e le capre allevate dall'azienda pascolano negli ampi prati e pascoli limitrofi circondati da montagne ricoperte di boschi beneficiando di un'aria salubre e pungente.

Gregorio, il "pastore casaro", ci accoglie nel piccolo laboratorio artigianale dove produce i suoi formaggi ottenuti dal latte dei suoi allevamenti e ci racconta la sua "filosofia di vita" che ha influenzato anche il modo di fare agricoltura in un contesto ambientale ad alto valore naturale.

### **Gregorio, qual è la storia della sua azienda?**

L'azienda vera e propria è nata intorno alla metà degli '70 ma le sue origini risalgono al decennio precedente. Mio padre, dopo aver vissuto per diverso tempo da immigrato in Venezuela, al suo rientro in paese decise di aprire una piccola macelleria. Per essere sicuro della qualità delle carni che macellava e vendeva scelse di costruire una stalla per poter allevare direttamente gli animali.

Io sono cresciuto con le pecore e le capre, ho cominciato presto a portarle al pascolo e anche a fare i formaggi.

Negli anni '70 l'attività, con il coinvolgimento nella conduzione di tutti i familiari, prende forma e diviene azienda agro-zootecnica e di trasformazione. Inizialmente l'allevamento riguardava solo le capre ma il maggiore impegno richiesto e la difficoltà riscontrate nella vendita delle carcasse a fine "carriera" ha portato a spostare la scelta aziendale verso l'allevamento delle pecore la cui carne trova più facilmente mercato. Negli anni '80 è avvenuta la svolta verso l'allevamento biologico certificato e nel decennio successivo, a seguito dell'apertura della macelleria aziendale, accanto alle capre e le pecore sono state introdotte anche le vacche.

Infine, nel corso degli anni 2000, per garantire un incremento del reddito, abbiamo aperto l'agriturismo con annesso il ristorante all'interno del quale abbiamo realizzato anche il punto vendita dei nostri prodotti che sono principalmente i formaggi, gli insaccati e i salumi.

### **In che maniera l'azienda esprime attenzione nei confronti dell'ambiente naturale in cui opera?**

Prima di tutto è da sottolineare che noi siamo nati e cresciuti qui, i monti e i prati del Parco Nazionale d'Abruzzo sono la nostra casa. Siamo consapevoli di essere fortunati a vivere in un contesto così incontaminato, ricco di biodiversità vegetale e animale e per questo sentiamo il dovere di fare in modo che rimanga tale.

La nostra attenzione non è motivata solo dal fatto che vogliamo continuare a usufruire dei benefici del vivere in un contesto ambientale così ricco e salubre, ma anche dalla consapevolezza che tutto ciò costituisce un vero e proprio valore aggiunto ai nostri prodotti e alla nostra offerta turistica in termini di qualità.

Per questi motivi abbiamo scelto di operare cercando di ridurre al minimo l'impatto della nostra attività sull'ambiente.

### **In che modo? *Risponde insieme a Gregorio anche il nipote Dino che segue l'allevamento***

Intanto sono oltre 20 anni che conduciamo non solo le coltivazioni ma anche l'allevamento in regime biologico certificato. Le nostre greggi e mandrie pascolano regolarmente nei monti e nei prati circostanti. Eseguiamo un pascolamento alternato che ci consente di salvaguardare e conservare le praterie di origine secondaria che altrimenti, se abbandonate, andrebbero perse a causa del cespugliamento e dell'imboschimento con il conseguente rischio di favorire l'insorgere di incendi e la diminuzione degli habitat prioritari.

In molti pensano che allevare pecore in luoghi dove vivono lupi e orsi sia impossibile. Per noi non è così. Sono bastate delle piccole accortezze per imparare a convivere benissimo. Grazie infatti ai nostri 30 cani, dei pastori abruzzesi vocati alla guardia delle greggi, alla recinzione elettrificata

dell'azienda e al fatto che ogni sera riportiamo gli animali negli stazzi, riusciamo a salvaguardare i nostri animali e a ridurre di molto, se non addirittura azzerare, le perdite di bestiame dovute agli attacchi da parte dei lupi e degli orsi.

Anche per quanto riguarda le strutture aziendali abbiamo fatto in modo di ridurre al minimo l'impatto della presenza. In questo, dobbiamo dire, abbiamo seguito le indicazioni fornite dal piano regolatore del Comune di Scanno. Per ridurre l'impatto visivo delle strutture aziendali, infatti, abbiamo provveduto a rivestire le pareti delle stalle in legno e i tetti in coppi mentre per il deposito delle balle di fieno abbiamo fatto installare dei capannoni rimovibili rivestiti in tela color verde.

Questo tipo di approccio è valso anche per l'agriturismo. Quando abbiamo deciso di avviare questa attività abbiamo stabilito di offrire la sola e semplice accoglienza e la ristorazione. Non abbiamo realizzato quindi ulteriori infrastrutture tipo la piscina, ma solo organizzato un'area di sosta vicino al fiume per eventuali i picnic.

### **Avete realizzato interventi particolari che hanno in qualche modo favorito la biodiversità locale?**

*Risponde insieme a Gregorio anche il nipote Dino*

Non sono stati realizzati interventi particolari per favorire la biodiversità locale. Quest'ultima è presente perché di fatto il nostro impatto in termini di residenza e attività produttiva non condiziona più di tanto l'ambiente circostante.

Tuttavia, con i fondi del PSR, abbiamo provveduto a dragare e ripristinare, per una lunghezza di circa un chilometro, gli argini del fiume Tasso che scorre accanto all'azienda. Ogni volta che pioveva il fiume esondava creando non pochi disagi. Successivamente abbiamo anche ricostituito, ricorrendo al vivaio della Guardia Forestale, la flora circostante il fiume piantando ai lati erbe aromatiche e piante da frutto e non solo come ad esempio il sorbo, l'acero, il corniolo che sono tipici del luogo. A seguito di questo intervento di gestione e riqualificazione del paesaggio, nell'area sono riapparsi, dopo tanto tempo, gli Aironi cenerini.

Sempre con i fondi del PSR abbiamo anche realizzato alcune pozze che hanno favorito la presenza degli anfibi.

Infine, sempre in azienda portiamo avanti alcune coltivazioni legnose permanenti quali il sorbo uccellatore e il ribes le cui bacche e frutti sono particolarmente apprezzati dalla piccola avifauna migratoria.

### **Quali sono i rapporti dell'azienda con l'ente Parco?**

Con il Parco riusciamo a mantenere dei contatti costanti. La nostra presenza in questo territorio ci consente di segnalare al Parco la presenza di animali selvatici che, di conseguenza, può effettuare un monitoraggio dei loro spostamenti e tutelare la loro esistenza.

Inoltre, la messa in sicurezza dei nostri animali è dovuta in gran parte al Parco che insieme al WWF ci ha dato l'opportunità di beneficiare di un intervento previsto nell'ambito del progetto LIFE+ Arctos<sup>1</sup> grazie al quale abbiamo potuto installare intorno alla nostra azienda la recinzione elettrificata che ci tutela da eventuali attacchi da parte dell'orso.

Negli ultimi due anni, invece, abbiamo avviato una collaborazione con l'ente per poter definire un marchio di qualità per i prodotti ottenuti all'interno del Parco.



### **Quali sono, se vi sono, i limiti che l'attività agricola incontra nell'operare in un'area ad alto valore naturale?**

Come ho già detto, lavorare in un'area da alto valore naturale comporta soprattutto benefici in termini di qualità dei prodotti e dell'offerta turistica che sono offerti.

Per noi un vero e proprio limiti all'attività produttiva è rappresentato dalla presenza dei cervi sul territorio. Di cervi qui ve ne sono tantissimi, considera che una mandria arriva anche a 500 - 600 capi e quando passa per i campi non c'è recinzione che possa costituire un ostacolo: loro la scavalcano e con il loro passaggio distruggono o mangiano il raccolto. Per questo motivo, pur avendo la possibilità di farlo, abbiamo dovuto rinunciare alla coltivazione dei seminativi che sarebbero stati utili per la nostra attività.

---

<sup>1</sup> Il progetto Life Arctos, finanziato dalla Commissione europea, ha previsto la realizzazione di una serie di azioni coordinate al fine di favorire la tutela delle popolazioni di orso bruno (*Ursus arctos*) delle Alpi e degli Appennini, attraverso l'adozione di misure gestionali compatibili con la presenza del plantigrado, la riduzione dei conflitti con le attività antropiche, l'informazione e la sensibilizzazione delle popolazioni locali.

**C'è qualcosa che avreste voluto fare che non siete riusciti a realizzare?**

Ci sarebbe piaciuto creare opportunità di lavoro per la popolazione del luogo e in particolare i giovani ma purtroppo non ci siamo riusciti. Non abbiamo riscontrato l'interesse a lavorare in un'azienda agricola in alta montagna. Tutto il personale coinvolto, infatti, ad eccezione dei familiari che sono una decina, non è italiano.

**Quali sono i progetti della vostra azienda per il futuro?**

Per mantenere l'azienda dobbiamo necessariamente garantire un certo livello di reddito per cui abbiamo deciso di investire nel consolidamento del processo di diversificazione che abbiamo già avviato.

L'idea che abbiamo è di rafforzare l'attività di trasformazione e di vendita diretta attraverso la ristrutturazione di una vecchia stalla che al momento non è utilizzata per destinarne una parte al caseificio e al salumificio e l'altra al punto vendita. Per la realizzazione di questo progetto intendiamo avvalerci dei fondi FEASR dell'attuale programmazione del PSR Abruzzo.

Di Barbara Zanetti