

Agricoltura biologica in alta montagna

In Val Grana un giovane ingegnere investe nell'azienda di famiglia

Siamo in provincia di Cuneo, a Valgrana un tipico paese rurale che, nel solco della tradizione, ha rinnovato e modificato la propria economia. Qui tra le Alpi Cozie si trova l'azienda L'Ostal. Il proprietario Ivo Arlotto è un giovane ingegnere che, al termine del corso di studi, ha sentito il richiamo per la sua terra e, mettendo a frutto le sue conoscenze, è tornato in Val Grana per investire nell'azienda che suo nonno ha fondato all'inizio del '900. Insieme all'azienda, Ivo ha ereditato dal nonno anche lo spirito innovativo. L'Ostal è condotta in regime biologico dal 1982.



Tra meleti e natura incontaminata abbiamo incontrato Ivo, per conoscere più da vicino i fattori di eccellenza della sua azienda

Qual è la storia della vostra Azienda?

L'azienda nasce ad inizio del '900 grazie al lavoro di mio nonno, nel 2001 passa a me. Avevo appena terminato gli studi e la specializzazione in Ingegneria e ho deciso di investire nel patrimonio familiare, dedicandomi al rilancio della nostra azienda ortofrutticola. Dopo gli investimenti effettuati la coltura principale è diventata la mela, abbiamo un campo sperimentale di circa 50 antiche varietà, ma anche pere, in particolare la madernassa, tipica della valle, le susine varietà ramassin, i kiwi, i piccoli frutti, le ciliegie e le albicocche. Inoltre, coltiviamo patate e altri ortaggi, nonché alcune erbe aromatiche di montagna. L'azienda produce in regime biologico dal 1982, una scelta compiuta da mio nonno per consentire una maggior redditività, viste anche le piccole dimensioni aziendali. Tutto il processo produttivo è bio, dall'utilizzo di fitosanitari naturali e non sistemici, alla corretta prassi di produzione/gestione dei rifiuti, fino all'uso di prodotti naturali e nei trasformati.

Come è nata la sua passione?

La passione è nata da piccolo, grazie al lavoro del nonno e del papà; poi è cresciuta nel tempo, lentamente, fino a rivelarsi pienamente dopo la laurea in Ingegneria. Nel 2001 le parole ripetute tante volte da mio nonno "...non è la terra che appartiene all'uomo, ma è l'uomo che appartiene

alla terra” mi hanno convinto a dedicarmi interamente all’agricoltura. Una scelta che ho effettuato per una forte motivazione al rispetto per l’ambiente, ma anche per una convinzione economica di fondo: l’agricoltura è alla base di ogni economia, e rappresenta per l’uomo una scelta inevitabile. Ciò che differenzia un agricoltore da un altro sono la sua etica, le passioni e le motivazioni che spingono il suo lavoro, e su questo terreno voglio differenziare la mia pratica e le mie produzioni agricole. Così come vorrei dedicare sempre più tempo e risorse ad insegnare ai bambini la bellezza del mestiere dell’agricoltore, trasmettere conoscenza per creare futuro.



Alcuni dei campi aziendali

Di quali fondi ha beneficiato l’Azienda?

Del PSR. Abbiamo fatto domanda sulla misura 121, con un contributo di circa 95.000 Euro che ha generato un investimento complessivo di più del doppio. I lavori sono iniziati nel 2011 e sono terminati, per la parte finanziata dal PSR, nella tarda primavera 2013. Tutto il lavoro di progettazione l’ho fatto io, mentre le mie collaboratrici, che presto diventeranno mie socie, hanno curato la parte amministrativa.



Il frutteto

Come ha valutato l'azione complessiva del PSR?

Estremamente positiva: i contributi concessi hanno permesso la realizzazione di tutti gli interventi materiali previsti, ma soprattutto mi hanno confermato che la strada era giusta. Lo sforzo economico è apparso non soltanto meno oneroso, ma ha assunto il carattere di un vero e proprio investimento. Un problema riguarda le procedure amministrative, andrebbero semplificate e ridotti gli adempimenti burocratici. Tuttavia, devo ammettere che in questo campo sono stati fatti dei passi avanti nell'attuale programmazione rispetto alla precedente.



I prodotti trasformati

Quali sono i vostri punti di forza?

Nella nostra azienda la forza è data dall'unione tra tradizione e cambiamento, dalla grande energia dovuta alla giovane età di tutta la squadra, dalla qualità della frutta prodotta e dei trasformati ottenuti, dalla scelta di essere biologici e dalla fortuna di trovarsi in montagna e di essere una piccola realtà.

di Andrea Gamba