

Innovazione e recupero del territorio in aree agricole urbane

In Liguria due giovani imprenditori danno vita a una filiera corta alternativa, al servizio dello sviluppo sostenibile

Il quartiere di Sant'Ilario, oltre che per una canzone di Fabrizio De André, è rinomato per la bellezza dei luoghi, che l'hanno reso una delle zone residenziali più esclusive di Genova. Tuttavia, è anche una zona di antica tradizione agricola, fino a una trentina di anni fa vocata all'olivicoltura e alla floricoltura in serra. Le ragioni dell'agricoltura hanno dovuto soggiacere a quelle delle seconde case e oggi, oltre il confine delle piscine e dei prati all'inglese, il territorio versa in uno stato di abbandono diffuso.

Ma le cose stanno cambiando e su questa collina c'è chi prova a scommettere ancora sull'agricoltura. Abbiamo incontrato la titolare dell'Azienda Agricola Dorothea Costa e il marito Alessandro Vianello.

Chiediamo ad Alessandro di raccontarci brevemente come è nata l'azienda

L'azienda è nata nel 2007. Dopo una lunga esperienza come micologo precario all'Università di Genova, con mia moglie, che è biologa, abbiamo deciso di mettere a frutto il nostro bagaglio di conoscenze, in una attività che potesse garantire un futuro più stabile alla nostra mia famiglia.

Avete scelto di produrre funghi di qualità insoliti rispetto a quelli che si trovano comunemente sul mercato, ci spiega di quali specie si tratta?

Coltiviamo specie di nicchia come Cardoncello molto diffuso in Puglia, Basilicata, Calabria, Sardegna e alcune province del Lazio e della Sicilia, e Morchella diffuso in Europa, e innovative come il fungo di origine asiatica Shiitake. Le esperienze maturate in anni di ricerca mi consentono di gestire tutte le fasi, "dalla provetta al prodotto finito", conoscenze che mi sono state molto utili anche nella definizione del processo produttivo. Utilizziamo substrati a elevata naturalità che otteniamo dalle ferule, piante erbacee che crescono spontaneamente in una porzione di prato interno all'azienda. Sperimentiamo continuamente, sia per migliorare il prodotto che per individuarne di nuovi. Parliamo di produzioni certificate biologiche.

Quali sono i canali commerciali che avete individuato, per una produzione così particolare e di nicchia?

Al momento, siamo ancora in una fase "sperimentale", ma il mercato di riferimento è la ristorazione. Dorothea ha condotto una piccola indagine di mercato, inviando i nostri funghi ai ristoranti della zona e sembra che ci sia una buona risposta presso quelli etnici e vegetariani, che non si accontentano del solito porcino, che magari viene dal Marocco. Ad azienda avviata la nostra idea è di consegnare direttamente i funghi freschi in confezioni da 1 e 3 kg agli esercizi che ne faranno richiesta. Stiamo anche studiando un packaging particolare per presentare al meglio i prodotti.

Il fatto che siate ancora in "fase sperimentale" ci fa intuire che il vostro progetto abbia subito dei ritardi, per quale motivo?

All'inizio ci sono stati dei problemi di carattere burocratico, dovuti soprattutto al rispetto dei vincoli di cui la zona è gravata. Il fatto che ci sia stata concessa la realizzazione di tutti gli interventi che avevamo programmato è la dimostrazione della cura che abbiamo per il territorio. Ma la trafila ha causato fortissimi ritardi. Ultimamente, inoltre, si è aggiunta la stretta creditizia: le banche non concedono più prestiti, neanche quelli a tasso agevolato previsti dal PSR. Aziende in fase di start-up

come la nostra, non avendo ancora prodotto utili, rappresentano un rischio che le banche non si sentono di correre.

Il PSR 2007/2013 della Liguria che ruolo ha avuto nello sviluppo della vostra attività?

Molto importante. Mia moglie Dorothea ha beneficiato del premio per il primo insediamento per i giovani agricoltori. Abbiamo poi aderito ad altri due bandi relativi all'ammodernamento aziendale. Il primo, nel 2008, era legato agli investimenti obbligatori previsti dal Piano di Sviluppo Aziendale. In quell'occasione abbiamo acquistato le attrezzature, pulito il prato e ristrutturato l'oliveto. Con il secondo bando, nel 2012, invece, abbiamo potuto iniziare la costruzione del laboratorio di confezionamento e realizzare le serre. Il contributo del PSR copre il 40% dell'investimento, perché siamo in zona urbana, ma è stato indispensabile per poter realizzare investimenti di tale entità.

Come si inserisce la vostra azienda in un territorio così particolare?

Siamo fieri di poter contribuire alla gestione di una delle zone più belle di Genova. Abbiamo recuperato un oliveto che versava in stato di abbandono e ripristinato i muretti a secco, che in alcuni tratti ho personalmente costruito ex-novo. Le nostre produzioni, inoltre sono altamente sostenibili, non solo perché biologiche, ma anche perché il ciclo produttivo è tutto interno all'azienda, visto che il substrato lo produciamo noi.

Che progetti avete per il futuro?

Sia io che mia moglie abbiamo una formazione scientifica molto specializzata e siamo guide naturalistiche. Stiamo valutando la possibilità di mettere in piedi un'attività di fattoria didattica, del resto l'azienda è facilmente raggiungibile da Genova con i mezzi pubblici, inoltre si potrebbe mettere a sistema la vicinanza con l'Istituto Tecnico Agrario Marsano. Per il futuro c'è anche l'idea di ristrutturare un fabbricato per farne un agriturismo, vedremo.

A cura di Alberto Sturla