

Società agricola Saint Grat

Quando le nuove idee si uniscono alla tradizione



La società agricola Saint Grat è una cooperativa agricola che si trova lungo la strada regionale che da Gressan conduce a Jovençon in località Torrent in prossimità del piccolo oratorio dedicato a Saint Grato sulla sommità di una morena coltivata a vigna. L'azienda è condotta da tre soci: Ivo e i due figli Elodie e Michel. Può contare su dieci ettari tutti parcellizzati e localizzati nella zona di Gressan: di questi, 9 ha sono destinati alla produzione di circa 5.000 q di mele all'anno e 1 ha alla coltivazione di patate e ortaggi; inoltre, l'azienda dispone di circa 20 arnie per la produzione di miele.

Il meleto, nello specifico, produce 400-500q/ha di frutti di diverse varietà: renetta, Golden delicious e mele rosse, tra cui Royal Gala, Fuji e Mairac, una varietà più rara e acidula destinata ai mercati del nord Europa. L'attività in campo viene condotta nel rispetto della sostenibilità ambientale: i frutteti, ad esempio, sono irrigati con impianto a goccia con acqua proveniente da una fonte di origine glaciale. Inoltre, le mele Golden delicious e renetta sono coltivate in modo integrato seguendo uno specifico disciplinare fitosanitario che regola numero e tipi di trattamenti, che ha consentito di ottenere il certificato SQPNI. Le produzioni del Saint Grat sono destinate in parte alla commercializzazione del prodotto fresco, in parte alla sua trasformazione. Vengono, infatti, vendute tre tipologie di succo di mela, marmellate e aceto; oltre a succhi filtrati e un succo senza filtri. Infine, la cooperativa riutilizza gli scarti della mela, trasformando la feccia della spremitura in compost.

La distribuzione avviene sia presso il punto vendita aziendale, che presso la Grande Distribuzione Organizzata locale (CIDAC e CONAD); il Saint Grat, inoltre, rifornisce alcuni Gruppi di Acquisto Solidali attivi in Valle d'Aosta e in diverse provincie piemontesi.

TEMI

ECONOMIA FAMILIARE

Progetti basati su reti familiari che vedono il coinvolgimento dei membri della famiglia con ruoli differenti, ciascuno per la sua specificità, e che caratterizzano in maniera positiva l'intera gestione aziendale.

DONNE E GIOVANI IN AZIENDA

Progetti caratterizzati dalla conduzione dell'azienda da parte di giovani e donne, protagonisti del cambiamento e dello sviluppo aziendale.

PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.



Una storia di innovazioni di successo

La cooperativa Saint Grat ha una storia centenaria ma si deve a Paolo Vierin l'introduzione delle prime innovazioni in azienda. Infatti, nel dopoguerra Paolo decise di impiantare un vigneto e un frutteto di mele renette proprio vicino alla cappella votata a San Grato costruita sulla sommità di una morena in località Torrent (Gressan) dai propri antenati, in sostituzione delle attività di coltivazione e allevamento che avevano caratterizzato la micro-azienda di sussistenza dei genitori. Fu poi la volta del figlio di Paolo, Ivo, che decise di continuare l'attività frutticola iniziata dal padre prendendo in affitto altri terreni e incominciando ad ammodernare le tecniche di coltivazione che fin a quel momento erano state condotte in modo tradizionale. La grande intuizione di Ivo, però, è stata la scelta di posizionare il proprio prodotto aziendale sul mercato in maniera chiara e riconoscibile. Pertanto, in collaborazione con il collega Bisson, proprietario di un'azienda agricola di Gressan, ha progettato il brand "Melaugusta", con un logo e una grafica definita. L'operazione ha consentito di rilanciare il prodotto e di realizzare delle economie di scala.

Il passo successivo verso l'innovazione in azienda è stato compiuto dai figli di Ivo, Elodie e Michel. I due fratelli, infatti, si sono presto resi conto che per poter assicurare un futuro all'azienda avrebbero dovuto ridisegnare i propri obiettivi e ammodernare le strutture. Hanno deciso quindi di rilevare l'azienda - grazie al premio di insediamento della misura 6.1 del PSR 2014-2020- e diventare ufficialmente titolari

dell'azienda agricola Saint Grat. Il loro progetto aziendale si è concentrato sulla fase di post-raccolta: nel business plan approvato e finanziato nel 2017, infatti, è stata prevista la realizzazione di un laboratorio multifunzionale dotato di celle frigorifere per la conservazione delle mele (cinque celle da 800 quintali), di spazi dedicati alla cernita della frutta, quelli per lo stoccaggio delle mele e per la successiva trasformazione in succo, nonché uno spazio per conservare le bottiglie piene e per i vuoti. Inoltre, viene realizzato un punto vendita dove accogliere i clienti. Nei piani futuri dell'azienda, infine, sarà prevista l'implementazione di una catena di nuovi prodotti: succhi di mela da bar nel formato da 250 ml e la produzione di aceto di mele.

Un'azienda giovane per valorizzare la tradizione

Da Paolo a Ivo, per arrivare a Elodie e Michel, i giovani Vierin sono stati portatori di miglione all'azienda, sperimentando, razionalizzando, promuovendo. Il forte legame della cooperativa con la piccola realtà di cui è figlia, infatti, ha portato passo dopo passo alla creazione di una piccola economia rurale vitale e identitaria.

Il Marchio Melaugusta, del resto, è nato nel 2008 con l'intento di valorizzare le mele coltivate nelle terre di Gressan, ponendo l'accento sul suo patrimonio identitario. Partendo dal recupero di un sapere antico legato al mondo dell'agricoltura, il marchio si proietta in un presente che va veloce e per questo utilizza

tutte le forme di comunicazione a disposizione per avvicinare i consumatori alla filiera. Il legame del prodotto con la storia di Gressan e con le sue tradizioni è sottolineato anche dalla scelta del logo, che riporta fedelmente la morena di Saint Grat che ha dato origine al primo nucleo dell'azienda. Melaugusta, inoltre, coltiva le mele con tutta la passione e la cura possibili per ottenere un prodotto naturale, sano, a km zero. Un concetto di vicinanza al territorio che trova risposta anche nelle numerose iniziative con le quali vengono invitati adulti e bambini a raccogliere le mele direttamente in azienda; o con il "giro mela", con il quale i clienti vengono ospitati nelle aziende in bicicletta.

Con l'avvento di Elodie e Michel, il Saint Grat ha allargato i suoi orizzonti, con un investimento che ha contribuito al tempo stesso a diversificare il reddito e a garantire maggiore diffusione alle mele Melaugusta. Subentrati al padre nella titolarità dell'azienda, infatti, i due fratelli giovanissimi (25 e 28 anni) hanno usufruito dei fondi del PSR per organizzare la fase di post raccolta delle mele: grazie alle celle frigorifere, ai magazzini di stoccaggio e ai laboratori, i ragazzi sono riusciti ad estendere il periodo di sopravvivenza dei frutti raccolti e ad ampliare la gamma dei prodotti da destinare al commercio. La creazione di un punto vendita in azienda, inoltre, ha inoltre, avuto lo scopo



di educare il consumatore ad un rapporto con il cibo più consapevole e responsabile.

Grazie ai finanziamenti del PSR Elodie e Michel non hanno apportato solo innovazioni significative al prodotto, ma anche al processo di produzione, realizzando un progetto aziendale sostenibile in termini economici ed ambientali: la trasformazione delle mele ha infatti consentito di ridurre gli sprechi e di limitare lo sfruttamento del meleto, continuando a praticare un'agricoltura di integrazione e trasformando il sotto-prodotto in compost.

L'attività in campo è condotta soprattutto da Ivo e suo figlio Michel, mentre le attività di post raccolta, che vanno dalla cernita delle mele, alla calibrazione, alla trasformazione fino alla vendita in loco sono gestite soprattutto da Elodie. Attualmente l'azienda dà lavoro a 5 dipendenti, tutte donne; a questi vanno aggiunti i lavoratori stagionali, che nel periodo di raccolta sono circa 15.

L'azienda agricola Saint Grat, quindi, non è solo la storia della famiglia Vierin, ma è il racconto di una piccola azienda rurale che con versatilità e resilienza si è adattata ai cambiamenti del mercato, facendosi promotrice dei valori della tradizione e dei saperi di un'agricoltura sostenibile.

A cura di Patrizia Borsotto **Ottobre 2023**

I numeri del progetto

Organizzazione del lavoro

3 soci titolari

5 dipendenti

15 avventizi

L'azienda

10 ha di cui

9 ha destinati alla melicoltura:

3 ha sono coltivati a mele renette,

4 ha a Golden delicious

2 ha a mele rosse (Royal Gala, Fuji e Mairac)

1 ha destinato a ortaggi e patate

20 arnie

Produzione

400-500 q/ha

PSR 2014-2022 della Valle d'Aosta

Misura 6.1.1 "Primo insediamento di giovani agricoltori" - insediamento multiplo ognuno dei due giovani ha ricevuto

30.000 euro

Misura 4.1.2 "Sostegno agli investimenti nelle aziende agricole, giovani agricoltori" per la realizzazione del magazzino di stoccaggio e delle celle frigorifere