

Amore per la terra, antica tradizione di famiglia e spirito di impresa per valorizzare il territorio

Sulla Costa d'Amalfi un'azienda che da generazioni si dedica all'agricoltura... e non solo

L'azienda Il Cavaliere dei Conti si trova in un angolo del Golfo di Salerno, tra le rocce calcaree della costa di Vietri sul Mare. Terra rinomata per le ceramiche artistiche e per il suo mare azzurro, ma anche per le coltivazioni “in terrazze” dei tipici “limoni sfusati” amalfitani. Il Cavaliere dei Conti è sempre stata una piccola, ma ben curata azienda di famiglia. Negli ultimi anni, tuttavia, l'antica casa padronale si era ridotta a rudere, il limoneto si presentava completamente incolto e l'orto era utilizzato soltanto per il pascolo del bestiame. Fino a quando i due fratelli Nicolao, riprendendo la passione familiare hanno recuperato e reso produttiva l'azienda ereditata.

Nel 2008 i fratelli Nicolao, seguendo le orme del padre Cosimo, hanno iniziato a dedicarsi alla conduzione dell'azienda agricola, e deciso di ristrutturare l'antica casa di famiglia, cercando il modo migliore per dare inizio alla loro impresa.

Abbiamo incontrato Marco Nicolao, giovane titolare de *Il Cavaliere dei Conti*, insieme al fratello Giovanni, suo “compagno di avventura” - come ci riferisce Marco - e all'agronomo – sottolinea Marco - “che ci ha guidato nella ricerca dei finanziamenti”.



L'Agriturismo “Il Cavaliere dei Conti”

Ma andiamo a sentire direttamente dalla voce di Marco come sono andate le cose, passo dopo passo

La nostra azienda oggi ha un'estensione di circa 5 ettari. Conduco direttamente l'attività con l'aiuto, direi indispensabile, dei miei familiari e di tre operai assunti a tempo indeterminato. Più volte ho temuto di non farcela, anche perché sono alla mia prima esperienza come capo-azienda. Poi l'incoraggiamento di mio fratello, il supporto dell'agronomo e soprattutto il legame affettivo con questa campagna e i suoi animali, mi hanno dato la giusta carica per andare avanti.

Cosa l'ha spinto a iniziare quest'impresa?

Innanzitutto il patrimonio di bellezza architettonica e naturalistica che avevamo a disposizione. Ma soprattutto il ricordo di mio padre. Con tenacia e dedizione coltivava la sua terra e sognava di aprire un agriturismo per far beneficiare anche gli "estranei" della bellezza di questo posto. Mi ha fatto avvicinare al faticoso, e allo stesso tempo affascinante mestiere dell'imprenditore agricolo. Con mio fratello abbiamo quindi pensato di trovare la giusta strada per avviare un'attività agrituristica e poter così realizzare il sogno di papà e forse anche dei miei nonni.



Il limoneto

Vistando l'azienda è evidente che avete puntato anche sulla diversificazione, ampliando l'orizzonte delle possibilità dell'impresa, giusto?

Sì, è così. Con mio fratello ci siamo resi conto che era importante diversificare l'attività agricola, per incrementare il reddito aziendale, anche perché, con il patrimonio di bellezza che avevamo a disposizione, era quasi automatico farlo. Gli obiettivi sono stati: restituire al panorama della Costiera il nostro casale tipico amalfitano riqualificato e, non da ultimo, inserirci nel circuito turistico della zona, che rappresenta un po' per tutti i vietresi una fonte di reddito. Ovviamente solo con le nostre risorse economiche non eravamo in grado di raggiungere tutti questi propositi e quindi, con l'aiuto del nostro agronomo Peppe, ci siamo messi alla ricerca di fondi.



Come avete fatto a partire, a quali fondi avete pensato?

A quelli comunitari. Nel 2009 abbiamo presentato domanda di aiuto per la misura 311 del PSR Campania 2007/2013 per la ristrutturazione del fabbricato aziendale e per l'acquisto degli arredi delle tre camere doppie e dell'attrezzatura per la cucina. Nel nostro progetto siamo stati molto attenti agli aspetti ambientali, considerato che ci troviamo in un posto dichiarato dal 1997 Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, e pertanto soggetto a vincoli paesaggistico-architettonici. Abbiamo ad esempio previsto l'adozione di una serie di interventi volti al risparmio idrico: vasca di accumulo acque piovane, impianto idrico sanitario a basso consumo e utilizzo di materiali locali, come le superfici maiolicate dell'artigianato tipico vietrese. Nel complesso i lavori di adeguamento del casale sono stati effettuati nel rispetto dell'ambiente in cui si colloca e senza modificarne le caratteristiche originarie dell'ottocento. Siamo partiti con la diversificazione agricola per implementare un'attività di tipo agriturismo, proponendola come alternativa alla "classica" alberghiera già ampiamente diffusa in zona.



Soffitta dell'800 per la conservazione dei salumi

Anche se siete alla vostra prima esperienza, certo non vi manca lo spirito di impresa! Il PSR vi ha quindi sostenuto per realizzare l'agriturismo, ma in che modo intrecciate l'attività agricola e la sua diversificazione con il turismo?

Noi esistiamo grazie all'attività agricola. Nella nostra azienda ci dedichiamo da generazioni principalmente all'agricoltura. Tutto quello che c'è oggi è il risultato dei sacrifici e del duro lavoro dei nostri nonni e di nostro padre. Abbiamo avuto la fortuna di ereditare una piccola, ma fiorente azienda in un incantevole posto, noto a tutti per la sua "naturale bellezza". Oggi gestiamo circa 5 ettari di superficie con indirizzo culturale principalmente agrumicolo, olivicolo e orticolo e cerchiamo di dedicarci all'attività con la stessa passione che ci hanno trasmesso i nostri cari. Rispetto alle origini siamo cresciuti, avendo acquistato nel 2010 un bosco di 4 ettari. Il nostro agriturismo è ben inserito nell'azienda agricola, tutti i servizi offerti a chi viene a trovarci sono strettamente legati all'attività agricola.

In un contesto dal turismo così sviluppato e consolidato, come avete fatto a farvi spazio?

Per farci conoscere abbiamo dovuto faticare! Tuttavia, abbiamo instaurato rapporti di reciproca collaborazione con le strutture ricettive già presenti, dagli alberghi ai bed & breakfast, finalizzati a promuovere azioni comuni di valorizzazione del territorio. Ciò ha permesso di incrementare la nostra rete di contatti raggiungendo anche i turisti stranieri che popolano la Costiera in ogni periodo dell'anno. Tutti gli aspetti commerciali dell'attività sono gestiti direttamente da me, con l'aiuto di un'amica che ha molta esperienza. Insieme abbiamo pensato alla pubblicazione di

brochure divulgative, alla diffusione di cartelloni pubblicitari, a una campagna promozionale attraverso volantinaggio, ma soprattutto all'organizzazione di strumenti di comunicazione on-line: sito internet, l'iscrizione a social-network come facebook, che si stanno rivelando i mezzi più efficaci per "catturare" i clienti. Abbiamo iscritto, infine, la nostra Azienda in oltre 30 portali di agenzie di viaggi che ci inoltrano le richieste di clienti che desiderano mangiare carne di nostra produzione in agriturismo o interessati alle escursioni a cavallo.



La fattoria



Accanto all'attenzione per il turista curate anche gli aspetti educativi, importanti per diffondere le conoscenze dell'agricoltura e per la crescita del territorio. Ci vuole dire come?

Siamo in attesa del riconoscimento da parte degli uffici competenti al fine di iscriverci nell'Albo regionale delle Fattorie didattiche. Comunque già accogliamo le scolaresche provenienti da tutta la Campania da aprile a giugno. Sono bambini che frequentano la scuola elementare ai quali diamo l'opportunità di trascorrere una giornata in Azienda alla scoperta di come vivono gli animali o degli antichi mestieri della campagna.

Bene. Tutela per l'ambiente, agriturismo e fattoria didattica sono importanti funzioni per un'azienda che esercita l'attività agricola nell'ottica della multifunzionalità. Ma qual è lo sbocco commerciale dei vostri prodotti?

Tutti i prodotti aziendali, da quelli ortofrutticoli alla carne dei nostri animali, sono destinati all'autoconsumo o entrano nelle pietanze proposte con il menù agriturismo. Solo i limoni, la cui produzione si aggira intorno agli 80 quintali all'anno, vengono commercializzati come prodotto convenzionale a piccoli negozi di ortofrutta locali e a qualche grossista. E mi sto attivando per iscrivervi nell'elenco dei produttori che seguono il disciplinare di produzione del "Limone Costa d'Amalfi" a marchio IGP. Con i nostri limoni produciamo anche il tipico liquore "Limoncello", che facciamo degustare ai nostri clienti. Ci siamo organizzati anche per la vendita diretta di conserve e confetture, tutto di nostra produzione.



I prodotti aziendali

Come pensa di continuare a diffondere la sua Azienda sul territorio e soprattutto ha nuovi progetti per il futuro?

Innanzitutto spero di non perdere mai l'entusiasmo e l'energia di oggi, legati forse proprio ai miei 27 anni! Per il futuro ho già in mente alcuni progetti. Mi piacerebbe poter recuperare una vecchia vasca di raccolta delle acque piovane che in passato era utilizzata per l'irrigazione dell'orto per trasformarla in una piscina con annessa area pic-nic. E poi, realizzare nei sentieri del bosco una strada facilmente percorribile dagli ospiti per raggiungere la nostra struttura, come alternativa al servizio navetta che mettiamo oggi a disposizione dei clienti. Inoltre, data la mia passione per gli animali, vorrei iniziare ad allevare razze autoctone. Magari grazie ad altre forme di finanziamento pubblico per poter ampliare le attività della nostra azienda. Per adesso sono molto soddisfatto dei risultati conseguiti, grazie anche al PSR che assieme alla nostra passione per la terra ci ha fatto realizzare il sogno dei nostri nonni!