

Progettazione di filiera e agricoltura sostenibile in funzione dell'imprenditoria agricola: le parole chiave del nuovo modello di sviluppo

Nell'Alta Tuscia un impianto industriale per la produzione della patata di IV Gamma

Il Consorzio Pataticolo dell'Alto Viterbese si trova nella zona industriale di Acquapendente in provincia di Viterbo, nei pressi della Riserva Naturale di Monte Rufeno. Si tratta di una zona prettamente agricola, il cui terreno, grazie alle origini vulcaniche e alla presenza del lago di Bolsena, è ricco di potassio, caratteristica particolarmente favorevole per la coltivazione della patata. A partire da tali caratteristiche, unitamente alla volontà imprenditoriale dei produttori che hanno voluto contrastare un mercato sfavorevole, sfruttando i fondi europei è nata una realtà industriale che sta muovendo i suoi primi passi in un territorio ricco di storia e di potenzialità economiche.



È il 2008 quando il Consorzio CO.PA.VIT. vede la luce, ma la strada non è stata tutta in discesa. La sua nascita si deve alla Riserva Naturale di Monte Rufeno e coinvolge le maggiori realtà locali produttrici di patate che si sono unite per la prima volta con l'obiettivo di promuovere e commercializzare la patata: il prodotto più importante dell'agricoltura locale.

In seguito con i fondi del PSR 2007/2013 è stato creato l'impianto di trasformazione che oggi è operativo e che vuole mettere a sistema una produzione annua di 40mila quintali di patate.

Abbiamo incontrato **Massimo Bedini Direttore della Riserva di Monte Rufeno e Vice Presidente del Consorzio** "Come Area Protetta, quindi come chi ha «accesso l'interruttore» della macchina – spiega Bedini - abbiamo una filosofia di fondo: quella di incrementare l'agricoltura sostenibile, in funzione del discorso imprenditoriale dell'agricoltura".

Come è nata l'idea di creare il Consorzio CO.PA.VIT?

Creare aggregazione tra i produttori del territorio, che storicamente erano in contrasto tra di loro e per recuperare una buona parte di prodotto che viene considerato di "seconda scelta" e venduto a poco prezzo in altri territori. In sostanza riconquistare due grandi ricchezze per il nostro territorio.

Nel 2002 come Ente Parco, siamo stati promotori dell'iniziativa e attraverso il Comune di Acquapendente abbiamo partecipato al Programma Regionale "Natura in Campo" dell'Assessorato all'Ambiente con il quale è stato possibile realizzare il capannone industriale che oggi ospita la linea di lavorazione della patata di IV Gamma. In più con i fondi derivanti della carbontax per i tetti fotovoltaici della Regione Lazio abbiamo realizzato il tetto fotovoltaico a supporto dell'impianto.

I numeri del Consorzio sono impressionanti, tra le varie Cooperative arriva a oltre 600 produttori. Come è stato possibile mettere tutti d'accordo?

Bisogna fare un passo indietro, ma direi che sostanzialmente l'esigenza è stata del territorio. Noi come Riserva siamo riusciti a dare forma ad un bisogno. Nel momento in cui si stava redigendo il Piano del Parco, come previsto dalla normativa nazionale e regionale, è stato creato un Forum che accogliesse le differenti richieste, questo è stato poi diversificato in tre diversi Forum: uno sulle Attività produttive, uno sulle Attività Turistiche e Culturali, e uno sull'Ambiente. All'interno del Forum sulle Attività Produttive un gruppo di agricoltori, segnalava la previsione di una contrazione del mercato per quanto riguardava il fresco, cosa che si è verificata. In questo territorio viene coltivata la patata e messa sul mercato come prodotto fresco, le industrie della trasformazione acquistano il prodotto a prezzo irrisorio per lavorarlo nelle loro industrie e rivenderlo a prezzi molto più alti.

Altro numero importante riguarda le quantità, 1.200 ettari di coltivazioni per 50.000 tonnellate annue, di cui circa 4.000 destinate a diventare patate di IV Gamma, su un territorio ricco e fertile, parliamo dunque di un prodotto di qualità?

In effetti sì. Va detto che l'alta Tuscia è tra i primi territori in Italia per quantità prodotte. Inoltre, la patata dell'Alto Viterbese per le sue peculiarità organolettiche, grazie alle caratteristiche del terreno vanta prerogative ottime, ci sembrava giusto e opportuno promuoverla anche da questo punto di vista. Innanzitutto con il marchio "Natura in Campo – I prodotti dei Parchi", un programma di azioni integrate a favore dei territori tutelati, come la Riserva, per favorirne imprenditoria e occupazione. Ma viste le quantità, il nostro è un prodotto che può mirare anche a varcare i limiti nazionali. È per questa ragione che abbiamo avviato le pratiche per il riconoscimento IGP.

In che modo i fondi PSR, in particolare la Progettazione Integrata di Filiera, sono si sono inseriti in questo percorso?

Si sono inseriti perfettamente. Nel senso che in quel momento la Programmazione non prevedeva fondi destinati nello specifico alla patata, l'indicazione veniva dalla Commissione Europea perché il tubero aveva già dei fondi destinati. In altre parole, gli imprenditori pataticoli come singoli non avevano possibilità di accedere a contributi, ma associati in un PIF potevano. A questi fondi hanno aderito non solo le cooperative del COPAVIT, ma anche le Aziende private che hanno voluto fare dei progetti di miglioramento delle proprie aziende nel contesto della produzione della patata. È stata una cosa buona per il nostro territorio e per quanto ne so io anche per gli altri territori che hanno sfruttato questa progettualità.

Il PIF prevede due Misure obbligatorie, la 123 e la 124. In particolare la seconda, la così detta Misura sulla "ricerca", mira a sviluppare percorsi innovativi basati su reti territoriali e sul trasferimento delle conoscenze. Secondo la sua esperienza questi obiettivi si sono realizzati?

Sì! Una prima osservazione da fare sulla Misura 124 è che si tratta del vero collante tra tutti i soggetti. Il progetto realizzato insieme all'Università della Tuscia-Dibaf riguarda un modello previsionale per il controllo della tignola, quindi tutti i produttori sono interessati dal fenomeno. In secondo luogo, come Area Protetta, quindi come chi ha "acceso l'interruttore" della macchina, abbiamo una filosofia di fondo, che è quella di incrementare l'agricoltura sostenibile, in funzione di quello che è il discorso imprenditoriale dell'agricoltura. In questo territorio negli ultimi dieci anni sono stati fatti molti passi in avanti dal punto di vista dell'uso dei presidi sanitari, ma ancora si deve fare molta strada. Con questo progetto potremmo far comprendere meglio all'agricoltore come utilizzare determinati presidi nelle giuste dosi e nei momenti

opportuni. Questi studi servono a far capire l'importanza di alcuni comportamenti virtuosi che gli agricoltori devono avere sul territorio per tutelare loro stessi e gli altri agricoltori.

Come funziona il sistema GIS?

Con l'Università sono state individuate 5 aree, che si sono ridotte a 3 macro aree: Lago di Bolsena, Piana di Acquapendente, e Onano. Rispetto a queste aree abbiamo visto che ci sono delle costanti riguardo alle catture e alle infiltrazioni, vedendo che possono essere razionalizzate e messe in un sistema, sulla base delle indicazioni termo pluviometriche che di anno in anno si raccolgono, il sistema può servire a prevedere l'incidenza della tignola a inizio stagione. Presa la prima generazione il parassita si dovrebbe bloccare. Fino ad ora ci siamo basati su nostri punti di campionamento, più un'ottantina di punti che fanno riferimento alle Cooperative, quindi la base dati è abbastanza ampia. I tecnici delle Cooperative avvertono gli agricoltori direttamente, o via sms. Questo sistema è utile per sapere non solo quando trattare, ma soprattutto quando è necessario non farlo. Un risparmio per l'ambiente e anche per le tasche. Inoltre, questa metodologia potrà essere valida anche per altri parassiti, nella zona ad esempio c'è il problema della peronospora un fungo che attacca le foglie.

L'esperienza del PIF è stata positiva tanto che con il PSR avete nuovamente richiesto ulteriori contributi. In che modo?

Sì, abbiamo partecipato anche ai Bandi singoli del PSR nel 2011, in particolare per la misura 123. In Regione in quel momento era stato eliminato il blocco per il settore pataticolo. Abbiamo chiesto un contributo per l'acquisto di un depuratore dell'amido, utilissimo nel caso della lavorazione della patata.

In linea generale, la Progettazione di Filiera sembra avere avuto diversi risvolti positivi: incremento del reddito, sostenibilità, attivazione di un rete territoriale. Quali secondo lei gli aspetti positivi di maggiore interesse?

Oltre a quelli citati, va menzionato anche il fatto che le Amministrazioni locali hanno sposato questo tipo di percorso per valorizzare e sostenere un settore, che in questo territorio è il più importante. È un aspetto di grande positività. Il PIL della zona è trainato dall'agricoltura per un 40/50%, ci sono interi paesi come Onano, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo in cui l'agricoltura rappresenta la fonte di reddito principale nel contesto di quelle comunità, Amministrazioni così proattive rappresentano un segnale molto positivo anche per il futuro. Ad esempio, il Corav si è attivato con Arsiad per fare il nuovo impianto di trasformazione della lenticchia; qui c'è l'ipotesi di poter edificare una seconda struttura per chiudere la filiera dei legumi con la trasformazione in III Gamma. Questi sono tutti stimoli che, in un contesto internazionale in cui c'è scarsa propensione a investire, sovvertono un po' le cose: qui si pensa in positivo.

A cura di Roberta de Vito