

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA L'OSTAL

Lavorare nel rispetto della terra e della tradizione



1

L'azienda

L'Ostal è un'azienda **biologica** dal **1982**. Situata nel comune di Valgrana, tra le Alpi Cozie, in provincia di Cuneo è **nata all'inizio del '900**, fondata dal **nonno dell'attuale conduttore**, Ivo Arlotto che, nel 2001, terminati gli **studi in Ingegneria**, ha deciso di investire nel patrimonio familiare, dedicandosi al rilancio dell'azienda.

L'azienda è gestita direttamente dal giovane titolare coadiuvato dal padre e da due dipendenti, una delle quali specializzata in erboristeria.

L'azienda, ad indirizzo ortofrutticolo, si estende per circa 10 ha suddivisi in diversi appezzamenti di cui molti ancora destinati a bosco ceduo ed in via di riconversione produttiva. La **coltura principale** è la mela, con un **campo sperimentale di circa 50 antiche varietà**, ma anche pere, susine, kiwi, piccoli frutti, ciliegie e albicocche. Inoltre, vengono coltivate patate e altri ortaggi, nonché alcune erbe aromatiche di montagna. L'azienda trasforma i prodotti coltivati: confetture, succhi, aceti, antipasti, conserve e sciroppi, affiancano la vendita di frutta di stagione. L'azienda diversifica la propria attività agricola e gestisce direttamente attività di **ecoturismo** e di **didattica in campo e in laboratorio**.

I prodotti sono **venduti, in azienda**, o presso la **Cooperativa Biovalgrana** della quale l'azienda è socia, sono inoltre **consegnati** a domicilio, o a negozi specializzati nella zona di Nizza, in territorio francese.



L'azienda agricola prima dei finanziamenti

L'Ostal è un'azienda a conduzione familiare, dove gli investimenti effettuati si sono sempre misurati con le disponibilità economiche aziendali. Nel 2001, anno di passaggio tra la vecchia e la nuova generazione, sono iniziate le prime trasformazioni con i nuovi impianti di mele, pere e erbe officinali, realizzati con fondi propri. Nel 2002 con il contributo ricevuto sul PSR Piemonte 2000/2006 è stato possibile realizzare i primi interventi strutturali: un nuovo locale/laboratorio di trasformazione per la produzione di succhi, aceti e confetture, e l'acquisto della relativa attrezzatura.

Gli interventi realizzati con il PSR Piemonte 2007/2013

Gli interventi finanziati con la **misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole"** hanno consentito di **completare** ed **ampliare** i lavori svolti grazie ai contributi ottenuti nella precedente programmazione 2000/2006, con investimenti in **nuove attrezzature e tecnologie**.

L'investimento ammesso è stato di € 199.888,71 ed il contributo concesso di € 94.229,35.

In particolare sono stati realizzati i seguenti interventi:

- Interventi strutturali:
 - realizzazione di un nuovo laboratorio per la produzioni di succhi e sidro
 - sistemazione del laboratorio per la produzione di confetture
 - realizzazione di un nuovo locale da adibire ad aula didattica e ufficio
 - realizzazione di una nuova cella frigo per la conservazione della frutta fresca
- Acquisto di attrezzature per laboratorio
- Miglioramenti fondiari: acquisto e posa di reti antigrandine
- Acquisto di attrezzature per la conduzione dei frutteti
- Acquisto di un furgone per il trasporto dei prodotti
- Realizzazione nuovo sito web

L'azienda agricola L'Ostal: tutto il buono della terra...

Il progetto realizzato ha permesso di **diversificare la produzione** aziendale **migliorando** sia la **qualità** del prodotto trasformato (già elevato in quanto l'azienda adotta il **metodo biologico**) sia gli **standard di sicurezza** sul lavoro. La **filiera aziendale chiusa** (coltivazione, conservazione, trasformazione e consegna) insieme alla **diversificazione** dell'offerta, ha consentito un aumento del **fatturato** e un incremento del numero di clienti.



L'azienda oggi è più **competitiva**, sia sul piano delle produzioni commercializzate sia sul piano delle modalità e tipologie di commercializzazione: i **miglioramenti strutturali** realizzati hanno consentito lo **sviluppo di nuove strategie aziendali**, destinate ad incrementare redditività e competitività. La scelta di **produrre secondo protocolli biologici** ed in un contesto di forte naturalità, ha permesso di affermare una differenziazione fondamentale nella **riconoscibilità sul mercato**. Anche gli investimenti in **qualità**, sia sul fresco che sul trasformato, realizzati secondo protocolli di produzione molto rigidi e tecniche di trasformazione controllate, rappresentano un fattore di successo sul mercato. Infine, la scelta di investire sulla **didattica**, per trasmettere informazioni, conoscenza, **passione e storia**, soprattutto ad un pubblico in età scolare, è un ulteriore elemento di successo dell'azienda.

I fattori dell'eccellenza rurale

- **Giovane imprenditore con alto livello di formazione:** l'imprenditore ha conseguito la Laurea in Ingegneria prima di investire nell'azienda di famiglia, mettendo a frutto le competenze acquisite
- **Azienda condotta in regime biologico:** dal 1982 l'azienda produce bio, una scelta consolidata che assicura qualità delle produzioni e vantaggi competitivi sul mercato
- **Innovazione e rispetto della tradizione:** l'azienda ha origini lontane e il giovane conduttore, mantenendo la tradizione familiare (*Ostal* in occitano vuol dire "casa"), ha portato modernità nei processi produttivi

Finanziamenti pubblici

PSR Piemonte 2000/2006:

Misura A "Investimenti nelle aziende agricole"

Contributo pubblico concesso € 38.000

PSR Piemonte 2007/2013

Misura 121 " Ammodernamento delle aziende agricole"

Investimento ammesso € 199.888,71

Contributo concesso € 94.229,35

Fonte: Regione Piemonte, intervista



I Numeri dell'azienda

Organizzazione del lavoro

- Titolare + 2 dipendenti.

L'azienda

Estensione:

- 10 ha

di cui

- 5 ha destinati ad ortofrutta (varietà autoctone e internazionali)

- 5 ha a bosco

Produzione: 550 q.li di frutta fresca, 15 q.li di confetture, 200 lt di succo e 900 lt di sidro

Varietà produttive

- Mele: grigia di torriana, renetta champagne , renetta del canada grigia, renetta del canada, granny smith, golden orange, gala, florina, buras, braeburn

- Pere: madernassa, conference martin

- Piccoli frutti: lamponi tulameen, more e mirtilli

- Susine ramassin

- Patate

Fonte: intervista

A cura di Andrea Gamba

I dati sono aggiornati a settembre 2013