

Azienda La Porta dei Parchi

Il "lusso" di allevare e coltivare in aree ad alto valore ambientale



L'azienda

In posizione baricentrica tra il Parco Nazionale di Abruzzo, il Parco della Maiella e la Riserva Regionale delle Gole del Sagittario, non lontano dal Parco Nazionale del Gran Sasso e da quello Naturale Regionale Sirente Velino, è situata l'azienda bio agrituristica "La porta dei Parchi". Il centro aziendale si trova a 700 metri di altezza, alle spalle dell'antico borgo medievale di Anversa degli Abruzzi, in Provincia dell'Aquila, immerso in un paesaggio tipicamente montano ricoperto di boschi e solcato dai corsi d'acqua della Fonte di Curzio e il torrente Sagittario.

Accanto al centro aziendale composto dall'ovile, dal caseificio, dal punto vendita dei prodotti trasformati, dal fienile, dai magazzini, dalla rimessa e dagli uffici vi sono le strutture dedicate alla didattica, all'attività sociale e all'attività agrituristica, con le camere, gli appartamenti e l'annesso punto ristoro. L'agriturismo è inserito nel circuito di Slow Food e dei "Laboratori del Gusto", che costituiscono delle occasioni di incontro in cui è possibile, attraverso il confronto diretto con i produttori, imparare a riconoscere la qualità dei cibi. L'azienda è nata nel 1977 dall'idea di Nunzio Marcelli di valorizzare le aree marginali abruzzesi attraverso la diffusione dell'allevamento ovino. Per conseguire questo obiettivo è stata costituita, per sostenere lo sviluppo e il presidio sostenibile nelle aree montane, la cooperativa A.S.C.A., costituita da piccoli allevatori e aziende di produzione di prodotti tradizionali.

TEMI

ECONOMIA E TERRITORIO RURALE

Progetti capaci di incidere sulla dimensione economica e sociale del contesto rurale nel quale vengono realizzati, ovvero progetti di diversificazione del reddito aziendale con offerta di servizi alla popolazione, al territorio o ad altri utenti, compresi progetti tesi a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali.

ECONOMIA DI MONTAGNA

Progetti realizzati in aree montane e di rivitalizzazione dell'economia e della vita sociale montana e che vedono le aziende agricole protagoniste dello sviluppo locale.

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.

CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

RETI E FILIERE

Progetti che vedono gli aspetti relazionali, la collaborazione e la costruzione di reti come gli elementi vincenti di una strategia di sviluppo agricolo e del contesto rurale. Reti formali e informali, reti orizzontali o verticali (filiera), territoriali, di conoscenza, di scambio, di cooperazione.

TURISMO RURALE

Progetti finalizzati allo sviluppo del turismo delle aree rurali, che migliorano o organizzano l'offerta territoriale destinata ai visitatori, progetti che promuovono la conoscenza del territorio rurale per i cittadini, progetti che ampliano l'offerta delle aziende agricole per i turisti.

AREE PROTETTE AD ALTO VALORE NATURALE

Progetti che riguardano aziende agricole che operano in aree di alto pregio ambientale e che sono riuscite a trasformare i vincoli ambientali in opportunità di valorizzazione, fornendo anche servizi a turisti e cittadini, educazione ambientale, prodotti di qualità.

BIO E QUALITÀ

Progetti che hanno puntato sulla produzione biologica o hanno investito sulla produzione agroalimentare di qualità, con prodotti a denominazione certificata, prodotti locali ottenuti grazie all'azione di recupero della biodiversità autoctona, prodotti tradizionali.

Nel corso degli anni '80, a seguito dell'ingresso di Manuela Cozzi, l'azienda avvia il suo processo di diversificazione affiancando all'attività di allevamento quella di macellazione, di trasformazione della carne, del latte e della lana e di vendita dei prodotti trasformati. Verso la fine del decennio prende avvio anche l'attività agrituristica che consente all'azienda di superare la stagionalità del flusso di cassa legata ai prodotti zootecnici. L'offerta agrituristica viene successivamente allargata grazie sia al recupero di diversi appartamenti privati del borgo di Anversa degli Abruzzi, gestiti dalla cooperativa come albergo diffuso sia all'organizzazione di escursioni sul territorio.

A metà degli anni '90 l'azienda aderisce al regime biologico per la produzione ortofrutticola e i seminativi e per l'allevamento e dà vita all'Associazione ARPO¹ con lo scopo di rafforzare, attraverso la creazione di economie di scala, l'operato delle aziende associate mentre per consolidare la posizione sul mercato dei prodotti di alta qualità e genuinità aderisce al Consorzio "Parco produce"². La superficie aziendale si estende complessivamente su una superficie di circa 1061 ettari (circa l'80% è area SIC) di cui circa 990 destinati per lo

più al pascolo, 7 alla produzione ortofrutticola e di coltivazioni legnose permanenti e 20 a seminativi. Nel fondo valle l'azienda possiede un terreno nel quale è possibile parcheggiare i camper accanto a due piccoli laghetti adiacenti il fiume Sagittario che rappresentano un punto di riferimento per l'avifauna migratoria.

In azienda sono allevati 1200 pecore per lo più di razza sopravissana, 300 capre, 15 equini, animali di bassa corte, 40 suini, 40 cani mastino abruzzesi cani guardiania e tocco. In media ogni anno sono prodotti circa 130 quintali all'anno di formaggi ottenuti dalla lavorazione del latte crudo che consente di mantenere inalterate le sue proprietà nutrizionali e organolettiche e il sapore contaminato dalle numerose erbe aromatiche che caratterizzano i pascoli del territorio. L'azienda trasforma anche la carne e la lana delle pecore offrendo il filato e alcuni prodotti lavorati.

Il bio-agriturismo con l'annesso ristorante, rispettivamente con 30 posti letto e 50 coperti, sono semplici e confortevoli e godono una posizione affacciata sulla catena della Maiella. Lo spirito che guida l'accoglienza in azienda si basa sul desiderio di trasmettere agli ospiti la consapevolezza della "magia" che un ambiente ad elevato valore ambientale offre in termini di benessere fisico e non solo.

L'azienda e l'impegno per l'ambiente

Vivere e lavorare in montagna perseguendo criteri di sostenibilità ambientale per Manuela Cozzi e Nunzio Marcelli è stata in primo luogo una scelta di vita motivata dalla volontà di investire nel settore agricolo per creare opportunità di lavoro in un contesto marginale, qual è quello montano, e sul "lusso" che il territorio, caratterizzato dalla presenza di un ambiente ad alto valore naturale, è in grado di offrire in termini di quiete, benessere, aria e acqua pulita.

Il principio alla base che guida l'azienda è quello della cura e del rispetto verso l'ambiente e gli animali che ha portato alla scelta di condurre l'attività agricola ponendo una forte attenzione nei confronti dell'impatto dell'attività produttiva e della presenza umana sul contesto ambientale. Da qui nasce la scelta di condurre un allevamento estensivo, semibrado e biologico capace di salvaguardare l'ambiente, garantire il benessere animale, prevenire gli incendi e tutelare la ricca biodiversità del territorio. Per l'azienda questo tipo di allevamento condotto in un ambiente naturale così pregiato e incontaminato consente di attribuire al latte e



alla carne prodotta³ un indiscusso valore aggiunto in termini di caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Per superare le difficoltà di sopravvivenza in un mercato particolarmente competitivo, la Porta dei Parchi ha messo in campo fantasia e innovazione per diffondere e sostenere il principio della sostenibilità ambientale. Il progetto "Adotta una pecora - Difendi la natura"⁴, ad esempio, è stato ideato e lanciato dall'azienda con lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema dell'abbandono e del degrado delle aree montane e sulla necessità di difendere le tecniche di allevamento estensivo in quanto capaci di garantire, oltre alla tutela della biodiversità e dell'ambiente, la sopravvivenza dei piccoli centri urbani della zona. Il successo riscontrato dal progetto ha consentito all'azienda una importante visibilità non solo a livello nazionale ma anche internazionale.

Lo sviluppo della filiera aziendale è stato un altro importante passo compiuto dall'azienda per consolidare la sua sostenibilità nel tempo; dall'agriturismo, al ristorante, alla didattica, l'offerta è stata fortemente improntata alla sensibilizzazione degli ospiti su ciò che la natura offre e sui processi produttivi sostenibili seguiti in azienda. In particolare, con riferimento all'offerta turistica, l'azienda ha scelto di essere inserita nell'of-

¹ Associazione Regionale Produttori Ovicaprini; ² Il consorzio nasce con un patto fra aziende biologiche e bioagriturismi per dare vita a un circuito virtuoso di economia solidale; ³ L'agnello è un prodotto IGP; ⁴ Il progetto prevede l'adozione a distanza di un pecora dietro il pagamento di una quota annuale che garantisce all'allevatore il mantenimento della pecora e all'adottante la possibilità di ricevere nel corso dell'anno formaggi, carne e lana.

ferta turistica di “Viaggi e miraggi”, un tour operator nazionale specializzato di turismo responsabile.

Infine, tra la struttura dedicata alla ricettività e il punto di ristoro si trova il piccolo laboratorio didattico nell'ambito del quale, grazie al supporto di operatori esperti del settore, sono periodicamente realizzati corsi su tematiche ambientali, sulle produzioni biolo-



giche, sui processi di caseificazione sull'alimentazione naturale e sui prodotti tipici.

La struttura aziendale è immersa nel verde e si sviluppa longitudinalmente su un terrazzo naturale che sia affaccia sulle montagne e vallate e dalla quale è possibile vedere la catena montuosa della Maiella. Con lo scopo di ridurre ai minimi termini l'impatto ambientale la fornitura di energia elettrica è garantita dall'installazione di pannelli fotovoltaici e da pannelli solari termici. L'installazione degli abbeveratoi per gli animali allevati in azienda ne consentono l'utilizzazione da parte di volatili e altri animali di passaggio.

Nella Riserva regionale delle Gole del Sagittario, in cui ha sede l'azienda, la nidificazione e l'alimentazione della fauna è a carico della flora spontanea e di quella coltivata. Per difendere le coltivazioni o gli animali allevati dall'eventuale attacco di alcuni animali predatori sono state realizzate delle recinzioni elettrificate. Questo sistema di prevenzione, insieme al rientro in ovile e la presenza dei cani pastori abruzzesi aiuta a contenere la perdita degli animali allevati dagli eventuali attacchi di animali predatori (lupi, orsi). Praticamente impossibile è invece il controllo dei cervi la cui agilità e consistente presenza li porta a superare le recinzioni e a distruggere le coltivazioni. L'azienda, infatti, tra i vari danni annovera, a causa del passaggio di un branco di cervi, la perdita di un pometo con varietà di mele in via estinzione.

L'Azienda ha partecipato a progetti e iniziative volte a sostenere la sostenibilità ambientale. Uno di questi è il progetto “Arma bianca”, concertato da ARPO e il Parco Nazionale di Abruzzo. Riconoscendo l'alto contributo fornito alla gestione e alla difesa del gregge da parte del pastore abruzzese l'azienda, con ruolo di

centro di riproduzione, ha contribuito al miglioramento genetico e funzionale del pastore abruzzese che, proprio come un'arma, riesce efficacemente a scoraggiare l'aggressione al gregge da parte dei predatori.

Nell'ambito del progetto “Life praterie”, coordinato dal Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, invece, l'azienda è stata coinvolta in iniziative volte a incoraggiare adeguate pratiche di pascolo e di gestione turistica al fine di garantire la conservazione delle praterie e dei pascoli.

Infine, da diversi anni l'azienda è coinvolta nel progetto internazionale WWOOF⁵ Italia che promuove esperienze educative e culturali basate sullo scambio allo scopo di costruire una comunità globale sostenibile. L'azienda, nell'ambito dell'iniziativa, ospita periodicamente giovani provenienti da tutto il mondo per periodi più o meno lunghi dando loro la possibilità di partecipare, in cambio di vitto e alloggio, alle operazioni aziendali agro-zootecniche sostenibili.

Oggi l'azienda, nell'ambito della cooperativa, è impegnata nella promozione della costituzione di una Comunità per il recupero delle terre incolte e la creazione di servizi alla popolazione allo scopo di garantire un presidio attivo e sostenibile delle aree montane e protette. Lo spirito imprenditoriale che muove l'attività dell'azienda è stato sapientemente tramandato da Nunzio e Manuela ai loro figli, Viola e Jacopo, i quali dopo aver completato gli studi lontano da casa vi hanno fatto ritorno per coadiuvare nella gestione dell'azienda i loro genitori.

A cura di Barbara Zanetti Aprile 2018

I numeri dell'azienda

Lavoratori:

- 7 soci della cooperativa
- 4 lavoratori effettivi
- 15 lavoratori stagionali

Caratteristiche terreni

- 1061 ettari di SAT
- Circa 990 ettari di pascolo

Allevamenti

- 1200 capi ovini
- 300 capi caprini
- 15 capi equini
- 40 capi suini
- 40 pastori abruzzesi
- Bassa corte

Fonte: Intervista

⁵ World Wide Opportunities on Organic Farm