

Filiera corta e multifunzionalità, elementi vincenti per un'agricoltura di qualità

Nel Parco nazionale dei Sibillini un'azienda punta sulla diversificazione per creare reddito e sostenere tutta la famiglia

Siamo a Pievebovigliana in provincia di Macerata, il paesaggio è collinare, da un lato si scorgono le vallate della pianura marchigiana, dall'altro si intravedono i primi pascoli montani dei Monti Sibillini. L'azienda di Maccario Aureli è una realtà agricola orientata alla produzione di carne fresca e stagionata di qualità. Ma ha puntato anche sulla diversificazione, introducendo negli ultimi anni un agriturismo, che rappresenta la più importante fonte di reddito aziendale, e un agrinido, prima esperienza marchigiana di agrinido di qualità. "La multifunzionalità per noi è stata fondamentale – ci ha spiegato Maccario - in un territorio che non offre molto è necessario inventarsi sempre qualcosa di nuovo. Nel tempo abbiamo aumentato poco le quantità prodotte, ma - sottolinea - abbiamo cercato di migliorare sempre in qualità".



Abbiamo incontrato Maccario e la figlia Barbara per capire come è cambiata l'azienda negli anni.

Maccario, ci racconta come è nata l'azienda?

L'azienda è nata nel 1960 quando mio padre ha acquistato l'abitazione e 10 ha di terreno. Nel 1970 abbiamo costruito la casa e quando sono nati i miei figli ci siamo resi conto che la sola attività agricola non poteva bastare. Così abbiamo iniziato ad introdurre delle novità. Prima con l'allevamento degli ovini di razza Fabrianese e con i bovini di razza Marchigiana. Bisognava puntare sulla qualità, tanto che alla metà degli anni '80 abbiamo adottato il regime colturale biologico. Poi abbiamo pensato di aprire una struttura ricettiva, ci troviamo all'interno del Parco dei Monti Sibillini, un vantaggio non da poco. Così abbiamo inaugurato nel 2002 l'agriturismo, il primo di Pievebovigliana. Successivamente è nata l'esigenza di trasformare le carni, a marchio

IGP, ed abbiamo aperto una macelleria. Oggi grazie a questi interventi abbiamo potuto realizzare la filiera corta: produciamo, trasformiamo, consumiamo e vendiamo. Infine è arrivato l'agrinido.



Le vacche di razza Marchigiana

Chiediamo a Barbara, che gestisce l'agrinido, di spiegarci come è nata l'idea...

L'idea è nata molti anni fa, dopo una visita alle prime esperienze di agrisili in Italia. Da tanti anni facciamo attività di fattoria didattica per avvicinare i bambini agli animali e alla natura; abbiamo anche creato un percorso fluviale che, con passeggiate ed aree pic-nic e di gioco, offre una grande opportunità di contatto con la natura. Così, quando la Regione Marche ha pubblicato il bando del progetto sperimentale dell'AgriNido di qualità, ci siamo attivati per partecipare ed abbiamo inaugurato nel 2011 il primo agrinido della regione.



L'agrinido



Maccario, quali sono stati i momenti che hanno segnato il cambiamento?

Quelli in cui abbiamo iniziato a diversificare a cominciare dall'agriturismo, poi con l'apertura della macelleria. L'ultimo progetto ha riguardato la realizzazione di due impianti fotovoltaici, uno per l'azienda agricola e l'altro per l'agriturismo, che ci permettono di risparmiare sui costi di gestione.



Gli ovini di razza fabrianese

Maccario, quali sono i vostri canali di vendita?

La vendita diretta innanzitutto. Produciamo carne fresca e stagionata, bovina all'interno di una linea vacca-vitello ed agnelli. Commercializziamo soprattutto la carne. Altri canali di vendita sono rappresentati dalle macellerie locali, dagli agriturismi della zona e, naturalmente, dal punto vendita aziendale. Conferiamo anche al Consorzio di allevatori BovinMarche.



Coltivazioni

Qual è la sua idea di agricoltura?

L'agricoltura secondo me è, per prima cosa, passione. Si cerca di fare sempre meglio ed è questo che vorrei trasmettere ai miei figli. Quest'idea ci ha permesso di migliorare ed è questo il mio desiderio: trasmettere ai miei figli l'idea che si deve e si può migliorare, sempre nel rispetto dell'ambiente. Inoltre, dagli anni '90, abbiamo cercato di specializzarci attraverso corsi di formazione sull'agricoltura biologica, sull'agriturismo e sul sistema Haccp, che prevede una metodologia di lavoro volta a prevenire le contaminazioni alimentari.

Qual è stato il contributo del PSR?

Il PSR ci ha permesso di realizzare tutto quello che abbiamo. Nel corso degli anni il supporto finanziario è stato fondamentale, senza i contributi sarebbe stato difficile diversificare così tanto l'azienda.

di Federica Gregori