

## LE VINCITRICI DEL PREMIO DE@TERRA 2009

### **Marcella Alberini, Verona**

La famiglia Zampini, da sempre inserita attivamente nella realtà del territorio, è proprietaria di un'azienda agricola di 2,5 ettari a coltura intensiva frutticola (pesche, kiwi) e a conduzione familiare. Nel marzo 2007, nasce la Società Agricola "Fattoria Casa Mia" fra Giovanni Zampini e la moglie Marcella Alberini, cui è stata affidata la conduzione dell'azienda. Quest'ultima sorge nella campagna di Ospedaletto di Pescantina, tra il lago di Garda e Verona, a due passi dalle sponde dell'Adige, in un'area dedicata da sempre ai pescheti. Oltre alla produzione e alla vendita della Pesca di Verona IGP, l'azienda offre un servizio alle famiglie, essendo stata riconosciuta come Fattoria didattica dalla regione Veneto nel 2008 e, successivamente, trasformata in Fattoria Sociale per dar spazio al suo interno ad un Agrinido che ospita bambini dai 9 ai 36 mesi. Nell'Agrinido i bambini hanno la possibilità di osservare e sperimentare in maniera diretta la natura e di stabilire una relazione di rispetto e di contatto con gli animali presenti in Fattoria. Le attività sono stabilite con una programmazione settimanale che si articola con proposte a tema nel rispetto delle stagionalità.

### **Doriana Bertin, Pordenone**

L'azienda agricola Bertin Doriana, che ha sede nell'area montana del pordenonese (Comunità Montana del Friuli Occidentale), nasce nel 1980. Nell'azienda si coltivano mais, ortaggi e frutteti con il recupero di varietà antiche di mele. Si allevano inoltre suini ed animali da cortile e sono presenti anche otto arnie di api. L'azienda possiede un macello per la lavorazione delle carni e un laboratorio, con possibilità di affumicare, nel quale vengono sottoposti a lavorazione vari prodotti per l'ottenimento di prosciutti (San Daniele DOP), speck e pancetta. Si producono anche marmellate, sottaceti, miele e altre specialità. A questa attività si aggiungono anche due agriturismi.

### **Raymonde Buysschaert, Ancona**

L'azienda agricola biologica "La Battinebbia", situata sulle colline dell'entroterra marchigiano a San Paolo di Jesi, nasce nel 2004. All'interno presenta un impianto di 800 mq di erbe officinali tra lavanda, calendula, camomilla, salvia, timo e rosmarino per il prodotto fresco, secco e per l'estrazione di oli essenziali. La scelta di queste colture rispetto ad altre è ispirata al principio di diversificazione dei prodotti, in una visione multifunzionale dell'impresa. Sono presenti in azienda anche un uliveto, un piccolo vigneto e un frutteto antico dove è impiantato, su circa un ettaro di terreno, un ciliegeto da frutto, con dodici varietà differenti di ciliege su tre portainnesti diversi.

Nel 2007 viene prodotto per la prima volta in azienda l'IGT Bianco Marche "Fontescosa" ottenuto con uva biologica proveniente da vitigni di verdicchio, malvasia, biancame e pinot grigio del piccolo vigneto recuperato. Nello stesso anno viene aperta la fattoria didattica con diversi percorsi strutturati a seconda delle fasce di età dove vengono proposte visite in inglese, francese e tedesco. Infine, si organizzano visite guidate rivolte sia a scolaresche di ogni ordine e grado, che a gruppi organizzati di turisti, associazioni e famiglie.

### **Maria Antonietta Milella, Bari**

L'azienda agrituristica "Masseria Ruotolo" nasce nel 1989 ed è un'azienda agro-bioecologica che offre anche servizi didattici (prevalentemente incentrati sul tema naturalistico-ambientale e rivolti alle scuole e ai gruppi organizzati); attività ludico-sportive (tiro con l'arco, orienteering, equitazione, mountain bike, petanque ecc) e attività culturali (seminari, convegni, workshop, meeting, stage di formazione per operatori agrituristici, corsi di ballo sulle danze popolari e corsi di cucina).

## **Francesca Tonnino, Trapani**

L'azienda Tonnino si trova nella Valle del Belice, nei territori di Salaparuta e Poggioreale, microzone famose per l'impronta e la personalità attribuita ai vini che vi si producono. La storia dell'azienda Tonnino è la storia di una famiglia fortemente legata al suo territorio e l'amore per la terra è l'elemento che da sempre la caratterizza.

Francesca inizia a frequentare attivamente l'azienda e decide di iscriversi alla facoltà di Agroingegneria di Palermo, spronata anche dalla nonna Francesca che, sin da piccola, ha cercato di comunicarle quanto sia importante per una donna il raggiungimento dell'indipendenza culturale e finanziaria. Con il conseguimento della laurea Francesca riesce a dare un contributo concreto alle attività dell'azienda e alle proposte di innovazione tecnologica.

Attualmente il potenziale viticolo viene esaltato per mezzo di potature rigorose col risultato di ottenere vini qualitativamente sempre migliori. In azienda si sta predisponendo una cantina dove sarà possibile organizzare degustazioni e seminari.

## **LE ENCMIATE DEL PREMIO DE@TERRA 2009**

### **Donatella di Cola, Frosinone**

In azienda vi sono un allevamento naturale di farfalle e lombrichi, il cui sbocco di commercializzazione è il mercato ittico, ed un allevamento di altri animali insettivori.

Il ciclo biologico naturale è completo in quanto parte dall'alimento (miele o cera d'api) e viene metabolizzato, il residuo viene somministrato nelle lettiere dove sono ubicati migliaia di lombrichi che mangiano tali residui restituendo un HUMUS adatto a fertilizzare terreni idonei alle più svariate colture (ortaggi, piante da frutta, fiori e piante da travaso).

Il primo prodotto, utilizzato nella pesca, non causa alcun impatto ambientale in quanto le larve sono allevate con prodotti naturali. Anzi, si è notata una notevole riduzione della moria dei piccoli nell'allevamento degli uccelli insettivori, grazie alla somministrazione di queste larve.

E' in progetto un impianto nuovo a scopo didattico (per il circuito delle fattorie didattiche) con una casa delle farfalle e uno zoo annesso dove poter mostrare ai visitatori gli splendidi animali della zona e le piante di varie specie di antica tipologia, oltre ad illustrare loro da vicino la storia del nostro allevamento.

### **Roberta Maccioni, Pistoia**

L'azienda agricola Antico Colle Fiorito è un'azienda biologica situata nel cuore della Toscana sulle colline del Montalbano. Il podere, coltivato seguendo le vigenti norme biologiche, è di quasi 14 ettari, di cui 7 predisposti a uliveto, un ettaro a vigna e il restante a bosco.

Nell'orto, sono prodotte numerose erbe aromatiche (prezzemolo, aglio, cipolla, salvia, menta, erba cipollina, rosmarino, alloro, finocchio, peperoncino e basilico) che vengono essiccate al sole d'estate, protette dai retini, per salvaguardarle dagli insetti. La produzione è solo estiva senza ausilio di serre. Viene prodotto un eccellente olio extravergine, con profumi fruttati, armonici e ampi, ottenuto con percentuali diverse di moraiolo, frantoio, leccino e pendolino. Ad esso si associa la produzione di Olio aromatizzato con i prodotti naturali dell'azienda stessa. Inoltre vengono prodotti in azienda vino Passito, Chianti DOCG e nocino realizzato con il vino. L'azienda ha impiantato numerosi alberi da frutto come peschi, susini, albicocchi, peri, meli, fichi, ciliegi e limoni. Con la frutta prodotta vengono preparate ottime marmellate.

## **Anna Salzo, Bari**

L'azienda agricola Salzo Anna nasce nel 1996 a Conversano, in provincia di Bari. Le principali coltivazioni all'interno dell'azienda sono: ciliegie, olive e ortaggi. Con il trascorrere degli anni l'azienda introduce miglioramenti per quanto concerne sia l'apparato idrico, utilizzando impianti a goccia per ottenere maggior risparmio ed efficacia, sia mediante l'acquisto di macchinari agricoli tecnologicamente più avanzati, al fine di garantire una migliore raccolta del prodotto e un'accelerazione nei tempi di raccolta.

Nel 2002 nasce la nuova azienda Sapori Di Casa che non si occupa soltanto della coltivazione e della raccolta dei prodotti agricoli, ma indirizza i propri prodotti verso un mercato di nicchia dove i potenziali clienti vengono abituati ad avere un prodotto fresco, genuino e di alta qualità.

I prodotti offerti sul mercato sono le confetture extra di ciliegie e di uva, prodotti sottolio (carciofini, melanzane e peperoni) paté, frutta sciropata, frutta in alcol, passata di pomodori e sughi pronti.

### **L'Ufficio del Portavoce**

291009NN1300

TEL: 06.46653404 – 3204 – 3303

FAX: 06.46653201

[l.pirrotta@politicheagricole.gov.it](mailto:l.pirrotta@politicheagricole.gov.it)

[p.ancora@politicheagricole.gov.it](mailto:p.ancora@politicheagricole.gov.it)

[a.altinier@politicheagricole.gov.it](mailto:a.altinier@politicheagricole.gov.it)

[i.trentin@politicheagricole.gov.it](mailto:i.trentin@politicheagricole.gov.it)

[r.pedditz@politicheagricole.gov.it](mailto:r.pedditz@politicheagricole.gov.it)

[v.nicoli@politicheagricole.gov.it](mailto:v.nicoli@politicheagricole.gov.it)

[m.battistella@politicheagricole.gov.it](mailto:m.battistella@politicheagricole.gov.it)

[n.nicora@politicheagricole.gov.it](mailto:n.nicora@politicheagricole.gov.it)