

## Produzioni di qualità e difesa dell'ambiente

**In Valdaso un imprenditore investe nella tutela dell'ambiente, salvaguardando le risorse naturali e ottenendo produzioni di qualità**

Siamo a Montalto delle Marche, in provincia di Ascoli Piceno, tra mare e montagna, in un territorio caratterizzato da una natura dolce e accogliente. Le origini del comune sono molto antiche; il territorio era abitato già dalla preistoria, nel museo civico sono raccolti numerosi reperti del neolitico, delle culture appenninica, picena e romana. Molto sviluppate sono le attività agricole, in particolare seminativi e fruttiferi, cui si affiancano le produzioni agroalimentari di pregio come l'Oliva ascolana del Piceno Dop.



Abbiamo incontrato Gianfranco Vagnoni, titolare di un'azienda frutticola "sostenibile", che ci ha raccontato il suo percorso aziendale.

### **Gianfranco, qual è la storia della sua azienda?**

*L'azienda è nata negli anni '70, quando la famiglia di mio padre ha acquistato i terreni che fino a quel momento aveva condotto a mezzadria. L'orientamento produttivo principale era vitivinicolo, negli anni abbiamo scelto di convertire le colture e di dedicarci alla frutticoltura, anche se continuiamo ad avere 1 ha di vigneto.*

### **Qual è l'orientamento produttivo dell'azienda?**

*L'indirizzo produttivo è prevalentemente fruttifero, quasi esclusivamente pesco, con tre diverse tipologie e circa 15 varietà, in un terreno pianeggiante. Circa 2.700 mq sono dedicati ad altra frutta come ad esempio le mele che abbiamo iniziato a coltivare da poco e le susine che quest'anno*

*hanno registrato una notevole impennata nella produzione. In collina ho un vigneto di circa 1 ha tra Sangiovese e Montepulciano.*

### **Come commercializza le produzioni?**

*Per quello che riguarda le produzioni frutticole, vendiamo in azienda e conferiamo alla GDO, ai commercianti locali, al mercato ortofrutticolo di Porto D'Ascoli e Macerata e a 6 esercenti locali. Da circa due anni, attraverso l'associazione "Nuova Agricoltura", alla quale ho aderito, stiamo cercando di espandere i canali di vendita orientandoci verso la grande distribuzione fornendo la merce alla Coop Adriatica e al Gruppo Gabrielli, una catena di supermercati del territorio. Per il confezionamento l'Associazione ha stipulato un accordo con l'Associazione Verde Agricoltura. Per ciò che concerne la produzione del vino Montepulciano e Sangiovese, conferisco l'uva alla Cantina Sociale che si occupa della trasformazione e commercializzazione del prodotto finito in canali di distribuzione italiani.*



*Pescas della Valdaso a marchio QM*

### **Quali ritiene siano i suoi punti di forza?**

*Punto molto sulla salvaguardia e sul rispetto dell'ambiente. Le tecniche agronomiche che ho adottato mi permettono di attuare metodi di produzione a basso impatto ambientale, proteggendo il suolo e le acque dall'inquinamento dai fitofarmaci e dai nitrati. Tutto questo va a beneficio dell'ambiente, ma anche della qualità dei prodotti. La riduzione dell'uso di pesticidi, il tipo di coltivazione, l'uso fitofarmaci, l'irrigazione mirata, le tecniche di produzione rappresentano gli elementi principali di un prodotto di qualità.*



*Il frutteto*

**Che importanza ha avuto il PSR?**

*Ha svolto un ruolo determinante. Con il PSR ho potuto incrementare l'uso di tecniche agronomiche a basso impatto ambientale, come la confusione sessuale e ho realizzato un nuovo impianto d'irrigazione che mi consente un notevole risparmio idrico. L'intenzione di realizzare gli interventi finanziati dal PSR c'era, tuttavia senza il contributo avrei dovuto rimandare l'investimento.*

di Federica Gregori