

AZIENDA FRUTTICOLA VAGNONI

Tracciabilità, qualità e basso impatto ambientale



1

L'Azienda

L'azienda frutticola, fondata negli anni '70 dalla famiglia Vagnoni, si trova a Montalto delle Marche, in provincia di Ascoli Piceno. Nel 1997 Gianfranco è subentrato al padre nella conduzione, **innovando** e puntando sulla **sostenibilità ambientale**. Nel corso dell'attuale **Programmazione** per lo **Sviluppo Rurale**, l'imprenditore ha aderito a diversi bandi finalizzati allo sviluppo aziendale e alla tutela dell'ambiente.

Gianfranco conduce l'azienda con l'aiuto dei familiari e di un operaio per la raccolta.

L'azienda si estende su una superficie di circa 6 ha coltivati prevalentemente ad **alberi da frutto**. La produzione principale è rappresentata da pesche nettarine, percoche, pesche gialle e rosse (5 ha), cui si affianca 1 ha di vigneto (Sangiovese e Montepulciano), 2.700 mq di mele e susine. La frutta viene **venduta** in azienda, attraverso la rete degli **esercenti locali** e attraverso la **GDO**.

L'azienda prima dei finanziamenti

L'azienda è stata fondata dalla famiglia di Gianfranco che ha acquistato dei terreni, fino a quel momento condotti a mezzadria, negli anni '70. L'orientamento culturale inizialmente era vitivinicolo, nel corso degli anni la scelta è caduta sulla riconversione ortofrutticola. Con il



subentro di Gianfranco l'azienda ha incrementato la superficie coltivata a frutteti, introducendo innovazioni volte a rendere l'azienda più redditiva.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Nell'ambito del **PSR**, l'imprenditore ha aderito a diverse misure direttamente e come membro dell'Associazione "Nuova Agricoltura". Nel **2009** l'Associazione ha partecipato **all'Accordo agroambientale della Valdaso**, finalizzato alla protezione del suolo e delle acque dall'inquinamento da fitofarmaci e nitrati, attraverso il ricorso a metodi di produzione a basso impatto ambientale.

2

Nell'ambito dell'Accordo, Gianfranco ha aderito alla **misura 214 "Pagamenti agro ambientali"**, in particolare la Sottomisura a) az. 1. "Produzione integrata" e 2. "Produzione integrata con difesa avanzata" e la Sottomisura c) "Tutela e miglioramento dei suoli", ricevendo un **premio annuale complessivo pari a € 4.070,00**.

Nel **2012** l'Associazione ha promosso il **Progetto Integrato di Filiera "Pesca della Valdaso e Marchio QM"** in collaborazione con la **CIA** di Ascoli Piceno e Fermo.

Nell'ambito del **PIF**, l'imprenditore ha partecipato a **2 misure**:

- **121** "Ammodernamento delle aziende agricole", investimento ammesso € 71.872,00 di cui € 29.326,90 di contributo pubblico per l'acquisto di un trattore, la realizzazione di un nuovo pescheto e di un nuovo impianto di irrigazione
- **132** "Partecipazione degli agricoltori a sistemi di qualità alimentari", investimento ammesso € 2.481,66 di cui € 1.737,18 di contributo pubblico per l'adesione al sistema di qualità QM Pesca della Valdaso

L'azienda e la tutela dell'ambiente

L'imprenditore pratica un'agricoltura rispettosa dell'ambiente naturale. Grazie all'adesione all'Associazione "Nuova Agricoltura", ha partecipato alla sperimentazione condotta in collaborazione con l'**ASSAM** (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) volta a diffondere **tecniche agronomiche a basso impatto ambientale**. In seguito, partecipando all'**Accordo agroambientale della Valdaso**, ha operato investimenti volti a proteggere le colture. Ha applicato il sistema integrato della "**confusione sessuale**" che si basa sull'utilizzo di trappole che contengono feromoni femminili di natura chimica, per attrarre gli insetti maschi durante la stagione riproduttiva. Questa pratica **riduce in modo naturale** il numero degli insetti potenzialmente dannosi per le piante. Altra azione messa in campo dall'imprenditore riguarda l'**inerbimento permanente** delle colture arboree, che permette



l'aumento e la conservazione della sostanza organica nel suolo, il miglioramento della struttura del terreno e della sua aerazione, limita i fenomeni erosivi e ottimizza la disponibilità idrica. Attraverso l'utilizzo di queste pratiche agronomiche, l'imprenditore **limita l'utilizzo di sostanze nocive** per l'ambiente e **tutela le risorse naturali** a beneficio della **qualità** dei prodotti.

3

I fattori dell'eccellenza rurale

- **Salvaguardia e rispetto per l'ambiente:** l'imprenditore adotta pratiche colturali naturali (confusione sessuale, inerbimento permanente) e a basso impatto ambientale
- **Qualità del prodotto:** grazie all'adozione del disciplinare QM (Marche Qualità) e alla produzione integrata l'imprenditore ottiene un prodotto di qualità
- **Relazioni con il territorio:** l'imprenditore ha costruito un buon sistema di relazioni con i soggetti che operano sul territorio, grazie al quale ha partecipato a diversi bandi del PSR finalizzati allo sviluppo aziendale e alla tutela delle risorse ambientali

I numeri dell'azienda

Organizzazione del lavoro

1 Titolare

1 operaio per le fasi di raccolta

Estensione: circa 6 ha

Coltivazioni:

Pesche varietà nettarine, percoche a polpa gialla e pesche rosse: 5 ha

Vigneto (Sangiovese e Montepulciano): 1 ha

Mele e susine: 2700 mq

Canali di vendita

Vendita diretta

Centro Agroalimentare Porto D'Ascoli e Macerata

GDO - Coop Adriatica e Gruppo Gabrielli

Grossisti del Lazio

5-6 commercianti locali

Vino conferito alla cantina sociale per trasformazione e commercializzazione in Italia



Contributi PSR Marche 2007/2013**Nell'ambito dell'Accordo agroambientale della Valdaso - 2009****Misura 214** "Pagamenti agro ambientali"

Sottomisura a) az. 1. "Produzione integrata" e az. 2. "Produzione integrata con difesa avanzata"

Sottomisura c) "Tutela e miglioramento dei suoli"

Premio annuale pari a € 4.070,00

Nell'ambito del Progetto Integrato di Filiera "Pesca della Valdaso e Marchio QM" - 2012**Misura 121** "Ammodernamento delle aziende agricole"

Investimento ammesso: € 71.872,00

Contributo concesso: € 29.326,90

Misura 132 "Partecipazione degli agricoltori a sistemi di qualità alimentare"

Investimento ammesso: € 2.481,66

Contributo concesso: € 1.737,18

A cura di Federica Gregori

I dati sono aggiornati a dicembre 2013