

Società agricola Saint Grat

Quando le nuove idee si uniscono alla tradizione



L'intervista



La società agricola Saint Grat è una cooperativa agricola che si trova a Gressan, un borgo valdostano incastonato tra le montagne della Val D'Aosta, che sorge a 626 metri di altitudine lungo le sponde del fiume Dora, ai piedi del Monte Bianco e del Cervino a pochi chilometri da Aosta. Proprio qui, nei primi anni del dopoguerra, il nonno di Elodie e Michel, aveva avviato una piccola azienda agricola: i due ragazzi, in quest'intervista, ci raccontano la storia di una piccola attività a conduzione familiare, che grazie alla commistione di studio e passione si è trasformata in un progetto aziendale innovativo e competitivo.

Elodie, raccontaci la storia del Saint Grat

Tutto è nato con il nonno Paolino che, trasferitosi con i genitori tra il 1913 e il 1914 a Gressan ha deciso di impiantare un vigneto e un frutteto di mele renette proprio vicino alla cappella votata a San Grato (diventata il logo aziendale), su quello che prima era un piccolo prato arborato. Mio padre Ivo, successivamente ha preso in mano le redini dell'azienda apportando una serie di innovazioni che hanno consentito di rendere l'azienda più competitiva. Papà Ivo, infatti, ha preso in affitto altri terreni e ha sostituito i vecchi frutteti e con nuove varietà di mele. Una volta terminati gli

studi universitari in scienze biologiche, a quel punto, ho deciso di continuare con una laurea specialistica in biologia applicata alle scienze della nutrizione realizzando una tesi sulle proprietà della mela renetta in Trentino. Gli studi e la passione per questa mela mi hanno portato a decidere di rientrare in Valle d'Aosta e lavorare in azienda, dove già si stava già inserendo mio fratello Michel.

Per poter assicurare un futuro all'azienda, però, avevamo bisogno di ridisegnare alcuni obiettivi e ammodernare le strutture. Per questo, abbiamo deciso di presentare la domanda per aderire alla **misura 6.1 del PSR 2014-2020**, che prevede un "premio" per incentivare l'insediamento di chi per la prima volta diventa titolare di un'azienda agricola. Il nostro progetto ci ha consentito di subentrare formalmente all'attività di famiglia e di diventare titolari dell'azienda agricola Saint Grat nel 2017

Quali attività agricole avete in azienda?

L'azienda si compone di circa 10 ha tutti parcellizzati e collocati nella zona di Gressan. La maggior parte di questi terreni sono destinati alla produzione di frutta nello specifico 3 ha sono coltivati a mele renetta, 4 ha a Golden delicious e i restanti 2 ha a mele rosse: Royal Gala, Fuji e una varietà



più rara e acidula, Mairac, destinata ai mercati del nord Europa. I frutteti sono irrigati con impianto a goccia e l'acqua viene presa da una fonte di origine glaciale. La produzione media si attesta attorno ai 400-500q/ha. Le mele Golden delicious e renetta, prodotti tradizionali della nostra regione sono coltivate in modo integrato seguendo uno specifico disciplinare fitosanitario che regola numero e tipi di trattamenti, ottenendo un certificato SQPNI

Dopo la raccolta, le mele vengono conservate a 1°C in cella frigorifero: ciò permette di avere il prodotto fresco tutto l'anno fino a primavera nonché di estrarre periodicamente la quantità di prodotto necessario alla vendita o alla trasformazione. Dopo la calibrazione, il prodotto destinato alla vendita imballato, mentre quello per la trasformazione viene trasferito al laboratorio di estrazione del succo.

È importante evidenziare che nella nostra azienda si effettua la spremitura monovarietale di renetta e di Golden delicious; Produciamo tre tipologie di succo di mela: renetta (la regina delle mele della Valle d'Aosta), Golden e Golden torbido nonché marmellate e aceto. Inoltre, oltre ai succhi filtrati, stiamo mettendo in commercio quest'anno un succo senza filtri. Cerchiamo infine di riutilizzare tutti gli scarti della mela, trasformando la feccia della spremitura in compost.

A complemento della frutticoltura disponiamo anche di circa 1 ha per la coltivazione di patate e ortaggi e di 20 arnie con allevamento nomade per la produzione di miele.

Che cosa è il marchio Melaugusta?

Oltre dieci anni fa mio padre e il collega Bisson dell'omonima azienda agricola con sede sempre a Gressan si sono inventati il brand Melaugusta, per distinguere e commercializzare le mele di questa zona in cassette ordinate, pulite e con un nome riconoscibile. Si è trattata anche di una azione economica che ha permesso di realizzare delle economie di scala. Il nome Melaugusta fa riferimento alla tradizione che afferma che la frutticoltura e la viticoltura erano già praticate nel territorio circostante Aosta (Augusta Praetoria) dai Romani nel 23 a.c. con buoni risultati e i prodotti erano particolarmente apprezzati dagli imperatori. Oggi dopo circa dieci anni dall'adozione del marchio Melaugusta, la nostra azienda riesce a produrre delle cassette in proprio con un nostro packaging ecosostenibile: si tratta di imballaggi di legno riutilizzabili che possono contenere circa 40 Kg netti di mele che vengono utilizzati per le consegne alla GDO locale.

Quali sono i vostri canali di vendita?

La vendita del prodotto avviene principalmente in regione sia presso il punto vendita aziendale, sia presso gli ipermercati CIDAC e CONAD di Aosta nel corner km0 dei prodotti che afferiscono al Consorzio Ori della Valle d'Aosta*. Si tratta di un con-

* Consorzio Ori della Valle d'Aosta - Promozione prodotti tipici valdostani



sorzio nato nel 2020 tra il CONAD Nord Ovest e una quindicina di aziende valdostane con lo scopo di commercializzare e far conoscere i prodotti regionali promuovendone la qualità e la provenienza. La consegna alla GDO viene fatta settimanalmente utilizzando gli imballaggi ecosostenibili: viene consegnato l'imballaggio pieno e viene ritirato quello vuoto che verrà utilizzato per la consegna successiva. Una piccola parte del prodotto è commercializzata tramite GAS sia in Valle d'Aosta sia nelle vicine provincie di Biella e Cuneo.

Quante persone lavorano in azienda?

L'azienda è condotta da tre soci: io (Elodie), mio fratello Michel e nostro padre Ivo. Durante il periodo della raccolta in azienda assumiamo circa 15 avventizi, mentre durante tutto l'anno sono presenti 5 dipendenti, tutte donne, che si occupano della cernita delle mele, della calibrazione e della vendita. Grazie al decreto flussi in azienda sono stati coinvolti in questo ultimo anno anche 2 collaboratori stranieri.

Dicevi che avete beneficiato dei finanziamenti del PSR. Che cosa osa prevedeva il piano aziendale che ha permesso di ricevere il premio primo insediamento?

Il nostro progetto si proponeva di completare il ciclo di produzione delle mele, organizzando la fase di post-raccolta: grazie ai finanziamenti della misura 6.1 abbiamo potuto presentare un nuovo modello

aziendale, le cui spese sono state coperte per il 60% dalla misura 4.1.2 del PSR. Nello specifico, abbiamo costruito un nuovo e più ampio magazzino, dotato di celle frigorifere per la conservazione delle mele. Abbiamo creato spazi dedicate alle varie fasi del processo, tra cui la cernita, lo stoccaggio delle mele per la produzione del succo, lo spazio per conservare le bottiglie e i vuoti, nonché il laboratorio di spremitura delle mele per ottenere il succo. Inoltre, abbiamo realizzato un punto vendita dove accogliere i clienti. Poiché si trattava di un progetto oneroso, ci siamo rivolti anche a Finaosta così da poter ottenere un mutuo a tasso agevolato.

Inoltre, in azienda utilizziamo il disciplinare della lotta integrata, contando sul supporto dei finanziamenti FEASR, attraverso la misura 214-azione 3 nella programmazione 2007-2013 e l'Intervento 10.1.3 nel 2014-2020

Avete progetti per il futuro?

Ci piacerebbe aggiungere altre linee di prodotto, in particolare la produzione di succhi da bar da 250 ml e acquistare una acetiera per produrre in proprio l'aceto.

A cura di Patrizia Borsotto e Francesca Moino **Ottobre 2023**