

# TENUTA LOCHIRI

Passione, innovazione e tradizione da cinque generazioni

1



## L'azienda agricola

La *Tenuta Lochiri*, nata nel 1854, è situata nel nord Sardegna tra Oschiri e Berchidda (OT) in una zona svantaggiata. Ugo Bagedda, con l'aiuto di tre familiari e diversi lavoratori stagionali, gestisce l'impresa in un'ottica di multifunzionalità, sostenibilità ambientale e qualità, chiudendo la filiera dell'olio e del vino. Il sostegno delle **politiche pubbliche per il settore agricolo** e lo **Sviluppo Rurale** hanno aiutato negli anni la crescita aziendale.

L'azienda si estende su una superficie di oltre 100 Ha, all'interno di un Sito di Importanza Comunitaria (SIC). Sono presenti un vigneto di 13 Ha, un oliveto di 20 Ha, il resto è coperto da pascolo e querce da sughero. È adottato il metodo di produzione integrata, **(PSR Misura 214 az. 6)** e recentemente è stata realizzata una cantina per la vinificazione nella quale ogni anno vengono imbottigliate circa 10.000 bottiglie di Vermentino di Gallura DOCG Superiore. L'azienda chiude la filiera con la produzione di olio extra vergine di oliva e produce olive da tavola.



All'interno della Tenuta è stata restaurata la stalla ottocentesca adibita oggi a ristorante, dove viene effettuata la vendita diretta, oltre a corsi di cucina e degustazioni. Alcuni vecchi rifugi per i pastori, "stazzi", sono stati restaurati per l'ospitalità.

## La Tenuta Lochiri Prima del PSR 2007-2013

La Tenuta Lochiri prima del PSR 2007-2013 rappresentava un'eccellenza nel panorama agricolo regionale. Tuttavia, negli ultimi 20 anni l'azienda ha cambiato volto. Agli inizi degli anni '90 grazie ai **contributi pubblici** sono stati realizzati interventi di forestazione, con il programma **Leader Plus** è stata avviata la multifunzionalità aziendale, riadattando antichi edifici ad attività ricettive e di accoglienza. Poi è arrivato il **PSR** con la svolta verso l'ammodernamento e la sostenibilità.

## Gli interventi realizzati con i finanziamenti pubblici

Lo sviluppo della *Tenuta Lochiri* è stato sostenuto in maniera costante da finanziamenti pubblici per l'agricoltura e lo sviluppo rurale.

**Reg. 1257/99 Misura di Silvicultura** - Il primo intervento risale agli anni '90 e ha finanziato l'impianto di 40 Ha di querce da sughero in consociazione con il pino che costituiscono un importante elemento di qualificazione paesaggistica e ambientale. Inoltre, la sughereta rappresenta un'ulteriore componente produttiva legata al conferimento del sughero a un laboratorio locale per la realizzazione di tappi e materiale per edilizia.

**Reg. 2052/88 e Reg. 2081/93** - Negli anni '90 sono stati impiantati 20 Ha di oliveto con un contributo del 75% sulle spese ammissibili.

**Periodo 2000-2006 Leader Plus** - La Tenuta Lochiri ricade nel territorio del Gruppo di azione Locale (GAL) Monte Acuto. Con tali fondi sono stati restaurati la stalla ottocentesca e alcuni vecchi rifugi per i pastori, "stazzi", oggi destinati all'ospitalità.

**PAC I Pilastro - OCM Vino** - Nel 1998 l'azienda aderisce alla misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti, ampliando e riqualificando il primo nucleo di produzione. La Tenuta ha riconvertito 4 Ha di vigneto improduttivo con il vitigno autoctono Vermentino di Gallura allevato in purezza con una tecnica a spalliera di tipo "guyot". Successive adesioni allo stesso strumento, nel 2001 per 3 Ha e nel 2003 per 5 Ha, hanno permesso all'azienda di disporre di impianti giovani e produttivi.



### Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Con i fondi della Programmazione dello **Sviluppo Rurale 2007/2013** la Tenuta ha potuto migliorare e incrementare le funzioni e la produttività dell'azienda, aderendo a tre Misure:

- **Misura 112** "Insediamento dei Giovani agricoltori" che prevede un contributo di € 35.000.
- **Misura 214** " Pagamenti Agroambientali". In particolare l'azione 6 Produzione integrata con un contributo concesso pari a 370 € ad ettaro (impegno quinquennale) e l'azione 7 "Tutela della gallina prataiola" con un contributo concesso di 210 € per ettaro.
- **Misura 212** –"Indennità a favore degli agricoltori delle zone caratterizzate da svantaggi naturali diversi dalle zone montane" con un contributo concesso di 4.500 € all'anno.

### La Tenuta Lochiri: chiusura della filiera e commercializzazione dei prodotti

**Qualità, tradizione** locale, **sostenibilità** e **crescita** aziendale sono stati gli obiettivi della Tenuta, e i fondi Comunitari del **PSR** hanno contribuito alla loro realizzazione. Con la costruzione di una cantina di trasformazione dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione, l'azienda ha potuto **chiudere la filiera del vino**. Allo stesso tempo, il mantenimento di un'azienda sostenibile in una zona SIC è stato sostenuto dalle **misure agroambientali del PSR** che contribuiscono alla tutela del patrimonio paesaggistico.

Negli ultimi anni la Tenuta Lochiri ha puntato a incrementare la commercializzazione delle proprie produzioni che per lungo tempo avevano privilegiato il mercato locale. Gli sbocchi di mercato nazionali e internazionali rappresentavano un traguardo importante.

Anche la rete di relazioni locali è un fattore di primaria importanza per migliorare le strategie commerciali dell'azienda. In quest'ottica, l'azienda ha deciso di limitare il numero di bottiglie, **concentrando la produzione sul canale HO.RE.CA** e sulla **vendita diretta** aziendale.

La gran parte della produzione di uva, circa il 70%, è conferita alle due più importanti **cooperative locali** di Monti e Berchidda, cercando il giusto equilibrio tra il posizionamento sul mercato con etichetta aziendale e strategie di sviluppo integrato con aziende locali.

Le altre produzioni aziendali sono rappresentate da olio extra vergine d'oliva, miele, liquori e distillati, sughero. Il miele e i liquori distillati vengono prodotti per l'**autoconsumo** e trovano un largo impiego nell'attività di **ristorazione dell'agriturismo**.





Significativo è il **ruolo commerciale dell'olio extravergine** di oliva. I 20 Ha di oliveto garantiscono una produzione media di 30 quintali di olive per ettaro con una resa superiore al 20%. Le olive vengono **conferite a un vicino frantoio, l'olio** viene imbottigliato e venduto direttamente. Da alcuni anni l'azienda ha avviato la produzione di olive da tavola impiegate prevalentemente per **autoconsumo e per l'attività agrituristica**.

Infine il sughero. L'intera produzione viene conferita a un **sugherificio locale** dal quale si ottengono i tappi per l'imbottigliamento. Il tappo di sughero rappresenta un obbligo per le produzioni vitivinicole di qualità come quelle del Vermentino di Gallura DOCG.

4

### I fattori di eccellenza

1. **multifunzionalità e sostenibilità:** la multifunzionalità rappresenta un tratto distintivo della Tenuta. Tecniche di produzione integrata, impegni agroambientali e conservazione dei tradizionali elementi architettonici sono un esempio di sostenibilità
2. **tradizione e innovazione:** dal 1854, la Tenuta è costantemente cresciuta. Le tradizionali produzioni del territorio, olivo e vite, vengono gestite e trasformate con le più moderne tecniche di lavorazione
3. **rete di contatti con il territorio:** Enti Pubblici, Università, Organizzazioni di categoria, cooperative locali di trasformazione rappresentano i più importanti e consolidati interlocutori della Tenuta

### Finanziamenti Pubblici

**Reg. 1257/99** Misura di silvicoltura con la quale viene finanziato l'impianto di 40 Ha di querce da sughero in consociazione con il pino

**Reg. 2052/88 e Reg. 2081/93** attraverso i due pagamenti è stato realizzato un impianto di oliveto di 20 Ha

**2000-2006 Leader Plus - GAL Monte Acuto** restauro della stalla ottocentesca adibita a ristorante aziendale e recupero di alcuni "stazzi" adattati ad alloggi.

**2007-2013 - Programma di Sviluppo Rurale della Sardegna**

**PAC I** Pilastro attraverso il Piano di Utilizzazione Aziendale (PUA)

**1998, 2001 e 2003 - OCM Vino** Misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti

### Premi e riconoscimenti

- **2012** selezionata tra le migliori 40 aziende italiane condotte da under 40 nel concorso organizzato dall'Osservatorio per l'imprenditorialità giovanile OIGA e al SIAL, la fiera biennale internazionale dedicata all'agroalimentare (Parigi 19 - 25 ottobre)

- **2010** partecipazione al progetto di ricerca e sviluppo "OTTIME" finanziato dal Mipaaf in collaborazione con l'Università di Sassari sulla definizione di un processo di fermentazione delle olive da tavola a basso contenuto di sale e ad "alto impatto sensoriale". Il progetto si è classificato terzo tra i migliori progetti di ricerca e sviluppo realizzato nel 2010.



- **2009** presenza nella guida dei migliori oli extravergini d'oliva di qualità accertata ed. Cucina e Vini a cura di Marco Oreggia.

5

### I numeri dell'azienda

#### Organizzazione del lavoro

1 capoazienda  
3 familiari  
1 salariato  
Vari stagionali nel periodo della vendemmia

#### Coltivazioni

Oltre 100 Ha di superficie agricola  
13 Ha di vitigno autoctono Vermentino di Gallura DOCG  
20 Ha di oliveto a duplice attitudine  
40 Ha di querce da sughero

#### Altre attività

Agriturismo con 80 coperti;  
Accoglienza con 18 posti letto in piccoli appartamenti o suite

#### Produzioni commercializzate

10.000 bottiglie da 0,75l di Vermentino di Gallura DOCG  
Uve conferite alle cantine cooperative locali di Monti e di Berchidda  
Olio extra vergine di oliva imbottigliato e in latta da 5 l

#### Contributi PSR 2007-2013

Misura 112 - Primo insediamento -> 35.000 euro  
Misura 212 - Indennità a favore degli agricoltori delle zone caratterizzate da svantaggi naturali diversi dalle zone montane -> 4.500 € all'anno  
Misura 214 az.6 Produzione integrata -> 370 € ad ettaro (impegno quinquennale)  
Misura 214 az. 7 Tutela dell'habitat della Gallina prataiola -> 210 € per ettaro

A cura di Francesco Piras

I dati sono aggiornati a ottobre 2012

