

Il Querceto è un “luogo senza tempo”, dove la natura rappresenta l’anima dell’azienda

“Il Querceto è un luogo senza tempo...” così ama definirlo Francesca Leggeri, imprenditrice agricola e proprietaria di un podere - all'interno del Parco nazionale dell'Appennino Lucano, Val d'Agri e Lagonegrese -, originariamente improntato sulla pratica della pastorizia ovi-caprina in bosco, dove l'antico casale del '600 ne rappresenta la forte identità aziendale. Intorno agli anni '50 la zootecnica si orienta verso l'allevamento di vacche da latte, maiali, pecore e avicoli mentre i terreni seguono una turnazione di foraggiere, cereali e leguminose oltre ad impiantare un frutteto e un oliveto-vigneto, sulle spoglie di un oliveto di epoca romana. Gli anni '80, e un nuovo passaggio di testimone alla conduzione che si ispira fortemente alla macrobiotica, favoriscono l'introduzione dell'agricoltura biodinamica, poi della biologica culminando nell'ospitalità agrituristica, ma introducono, soprattutto, ad una nuova esperienza che diventa il filo conduttore di un percorso arricchito costantemente da molteplici obiettivi: la ricerca sull'alimentazione. La collaborazione avviata con enti, associazioni e singoli ricercatori al fine di approfondire il rapporto tra alimentazione, salute ed ambiente viene ripresa e continuata da Francesca e Tazio, attuali gestori dell'azienda ed in particolare, collanti delle esperienze precedenti, che si avvantaggiano della incalzante tecnologia di cui si avvale la ricerca, ispirandosi alla tutela e conservazione del patrimonio ambientale e degli ecosistemi legati all'agricoltura e alle foreste, tanto più che l'azienda ricade nel cuore del Parco Nazionale. Non a caso il bosco, risorsa originaria dell'azienda, privilegia una gestione che sposta il ceduo verso l'alto fusto per tutelare la biodiversità, e si arricchisce di sentieri naturalistici a scopo didattico ed educativo per osservare e monitorare l'ambiente naturale. La partecipazione ad una ricerca sui cereali tradizionali con l'introduzione di una collezione di frumenti duri e teneri, orzo, farro e miscugli di cereali per rispondere all'obiettivo della resilienza ai cambiamenti climatici, in collaborazione con la “Rete dei Semi Rurali” prima e, lo scorso anno, con il supporto del Prof. Ceccarelli, ha consentito di realizzare 24 parcelle di frumento e una ricca collezione di 24 ecotipi differenti di fagioli, conferendo un profondo impulso anche al tema della biodiversità agricola.

Abbiamo intervistato Francesca Leggeri, da sempre convinta sostenitrice del ruolo degli imprenditori agricoli a tutela del patrimonio ecosistemico, che pratica ogni giorno una agricoltura inserita nell'ambiente che la ospita.

Quanta consapevolezza della peculiarità ambientale della sua azienda ha sostenuto la sua esperienza di imprenditrice agricola?

Provenendo da un mondo completamente diverso da quello agricolo e occupandomi inizialmente della sola comunicazione dell'azienda, il mio percorso imprenditoriale è stato sostenuto dalla passione e dalla sensibilità verso queste risorse che ho approfondito in seguito partecipando a corsi sui tematismi strettamente connessi alla mia attività e affiancando una progettualità attenta al patrimonio ambientale disponibile. Le azioni di tutela e salvaguardia, sebbene le difficoltà di

questo territorio affollino costantemente il quotidiano dell'azienda e spesso non ci consentono di seguire tutti gli aspetti, rappresentano lo strumento attraverso il quale richiamare, con una adeguata comunicazione, i turisti che ospitiamo e che ci scelgono per l'opportunità di vivere un'esperienza nella natura usufruendo dei servizi della nostra struttura. Una sensibilità che cerchiamo di trasmettere negli itinerari proposti e anche attraverso il cibo, rappresentato non solo dai prodotti aziendali ma dall'uso delle erbe e dei frutti selvatici impiegati in cucina, che oltre a raccontare il territorio contribuiscono a costruire l'esperienza turistica.

Quali attività agricole sono praticate in azienda a favore della biodiversità e della valorizzazione del sito Natura 2000 in cui siete inseriti?

Avvicendamenti colturali e sovescio con circa 20-30 varietà diversi di semi tra crucifere, leguminose e graminacee che migliorano soprattutto la componente microbiologica del terreno, sono le due pratiche che meglio rappresentano la nostra attenzione verso l'agricoltura che tutela l'ambiente in cui si inserisce. Manteniamo e incrementiamo le fasce agro-ecologiche, le siepi, le piccole zone che favoriscono la microfauna entomologica in modo da ambire ad una sorta di equilibrio agevolato dalla complessità del sistema, dalla maggiore biodiversità a vantaggio del controllo degli attacchi parassitari e del minore utilizzo del rame, concesso in agricoltura biologica, ma comunque impattante sulla diversità microbiologica. L'uso di fermentati di microrganismi rappresenta una pratica consuetudinaria per rafforzare le difese delle piante e quindi la sostenibilità.

Quali sono gli elementi di biodiversità più significativi in azienda e come la multifunzionalità dell'azienda è stata orientata alla tutela del patrimonio ambientale?

Il bosco è il patrimonio naturale più importante dell'azienda per cui abbiamo cercato metodi di gestione che non interferissero negativamente su questo aspetto, individuando tecniche diverse meno impattanti. Altrettanto importanti le siepi, i filari misti, i muretti a secco riqualificati e mantenuti, oltre a fontanili e pozze d'acque che durante il periodo estivo vengono rimpinguate con l'obiettivo di richiamare uccelli e specie acquatiche per favorirne la permanenza. Frequenti risultano anche le rocce affioranti, talune di dimensioni significative che costruiscono dei veri e propri micro-paesaggi oltre a rappresentare il rifugio di numerose specie animali. I percorsi didattici ed educativi distribuiti in azienda e afferenti alla fattoria didattica e sociale rappresentano l'ambito sul quale puntiamo maggiormente, considerato che la nostra è pur sempre un'attività imprenditoriale sebbene rispettosa delle risorse naturali di cui dispone, ma che necessita di un equilibrio economico e lavorativo.

Stiamo continuando a piantare varietà antiche di meli per incentivare la biodiversità agricola, mentre cerchiamo di mantenere e implementare siepi di Alloro, Biancospino, Prugnolo proseguendo nella gestione dell'esistente. Interveniamo con la collocazione di nidi artificiali per gli uccelli, bat box per i pipistrelli e mangiatoie per la fauna selvatica pur risentendo significativamente di attacchi sistematici di cinghiali su seminativi che stiamo arginando con la collocazione di una recinzione elettrica. L'azienda dispone anche di arnie per apicoltura.

Praticare l'agricoltura in area protetta incontra dei limiti?

Noi volevamo rientrare nell'area protetta sin dall'inizio. Ricadere in area protetta - ZSC Madonna di Viggiano (per il pascolo) e IBA (Important Birds Areas) Monte Volturino - rappresenta per noi una tutela, un valore aggiunto, un'opportunità, sebbene attualmente, dopo una fase di efficace interattività con il territorio avviata dal Parco con il suo insediamento si sta avvertendo un periodo di immobilità, ad esempio proprio nell'attuazione dei piani di gestione. Le aspettative riposte in un ente come il Parco Nazionale continuano ad essere rappresentate dalle forme di tutela da attuare, nonostante l'area si sia mantenuta inalterata grazie anche ad una pressione antropica in diminuzione. Il Parco dovrebbe occuparsi, secondo noi, della sostenibilità ambientale ed agricola non solo delle aziende che sono già in area protetta, ma di quelle che non vi appartengono in modo da diffondere un modello economicamente sostenibile ed ecologicamente utile. Il Parco che è strettamente legato alle zone delle Rete Natura 2000 ha escluso molte aree agricole per cui è più protettivo sulle vette ma può fare poco in altri ambiti.

La difficoltà maggiore che continua a premere sull'attività agricola si manifesta con il reperimento della manodopera per lo svolgimento delle operazioni colturali e generali di cui l'azienda necessita perché è sempre più difficile individuare figure, per di più specializzate, che vogliono impiegarsi in questo ambito. Quindi si sopperisce attraverso delle ditte esterne che svolgono i lavori più importanti e che vengono chiamate al bisogno, considerato che le regolamentazioni vigenti rendono difficoltosa la scelta della prestazione occasionale ugualmente complessa in termini di obblighi da assolvere.

Le azioni adottate hanno beneficiato di finanziamenti?

L'azienda percepisce il pagamento diretto della PAC e il pagamento per l'attività agricola in biologico. Inizialmente è stato percepito anche il premio per l'attività agrituristica, mentre per un cavillo amministrativo (PSR 2007-2013) il progetto di ristrutturazione del primo plesso agrituristico rappresentato dal casale vicino al bosco, ex casa colonica, che necessitava di interventi di riqualificazione non ha avuto seguito sebbene si sia proceduto, a spese proprie, ad un restyling della struttura e al rifacimento del tetto secondo i canoni della bioarchitettura. Il progetto prevedeva anche la realizzazione di un biolago che potesse assolvere alla balneazione mediante la fitodepurazione con piante acquatiche diverse e ad una funzione paesaggistica. Attualmente siamo nella fase di scavo ma auspichiamo di garantire all'azienda una zona umida permanente.

Francesca, la sua azienda rappresenta un punto di riferimento per la gestione aziendale compatibile. Lavorate in partenariato con altri soggetti o associazioni?

Un'esperienza significativa è stata la partecipazione ad un convegno internazionale sul paesaggio per raccontare la nostra esperienza aziendale e la trasformazione della Val d'Agri illustrando il processo di antropizzazione a partire dall'età arcaica fino ai nostri giorni.

In ambito di ricerca sulla biodiversità agricola, la "Rete Semi Rurali" trova nella nostra azienda la collaborazione per sperimentazioni di respiro europeo. Nel tempo la nostra ricerca si è concentrata sul reperimento di varietà di cereali tradizionali della Val d'Agri, come la Carosella, il

Gentil Rosso, il farro (sconosciuto fino a dieci anni fa e chiamato “avena americana” nelle nostre zone pur non trattandosi di questa varietà). Abbiamo cominciato con il farro, coltivandolo dopo aver isolato il monococco, nonostante la difficoltà di reperire varietà locali presso i coltivatori dell’area senza attingere alle banche dei semi presenti sul territorio come la Banca del Germoplasma dell’università. La sperimentazione è continuata con l’uso di popolazioni evolutive di semi provenienti dalla Siria, secondo un’idea di modello partecipato, mettendo insieme più linee genetiche di grano duro, orzo e grano tenero affinché potessero rappresentare forme di resilienza ai cambiamenti climatici. La collaborazione con l’associazione “Rete Semi Rurali” e con altri produttori ha favorito lo scambio dei semi, il recupero di miscugli e l’interfaccia con altri agricoltori impegnati sia sul recupero delle varietà tradizionali che sui nuovi modelli di sperimentazione.