

Agricoltura di montagna, un'efficace forma di gestione dei "beni comuni"

Sull'Appennino Tosco-Emiliano due giovani imprenditori danno vita ad un'azienda solida, dedita alla custodia ed al ripristino della vitalità dei territori montani

Ci troviamo sulle montagne Pistoiesi, nel territorio del comune di San Marcello Pistoiese, ad una quota tra i 1.000 e i 1.200 metri sul livello del mare. Qui si trova l'azienda agrituristica Il Butale, gestita dai due giovani imprenditori Lorenza Castelli e Simone Giani, con una grande passione per la montagna e per le loro origini.



Abbiamo incontrato Simone, con il quale abbiamo visitato a bordo di un fuoristrada l'azienda. L'imprenditore ci ha spiegato come l'azienda può essere redditiva, mantenendo al contempo salda la missione di presidio e fruibilità dei territori di montagna.

Simone, ci racconti la storia dell'azienda?

La zona in cui ci troviamo è caratterizzata dalla presenza di diversi antichi poderi. Nei primi anni 2000 la famiglia di Lorenza ne ha acquistato uno, il podere Montagioni, trasformando i vecchi edifici presenti in strutture per l'accoglienza. In seguito, nel 2004, sono entrato anche io nella gestione dell'azienda e da lì abbiamo dato inizio a quella che oggi è l'azienda agrituristica Il Butale.

Sia lei che Lorenza lavoravate già nel mondo agricolo?

No, Lorenza prima che la sua famiglia comprasse il podere Montaglioni lavorava nell'impresa di famiglia, che non ha nulla a che vedere con l'agricoltura, il papà infatti ha sempre posseduto un laboratorio di falegnameria. Io invece ho sempre svolto la professione del "Norcino Ambulante", quindi in un certo senso sono sempre stato a contatto con una delle attività dell'agricoltura.

Perché avviare un nuovo progetto di vita?

È stato soprattutto l'amore per la montagna. Questa è stata la ragione che ha spinto la famiglia di Lorenza ad investire nell'acquisto dei terreni, con l'idea di creare un'attività imprenditoriale. Ed è stata anche la motivazione che mi ha spinto ad investire nell'azienda.



L'allevamento di cavalli "Haflinger"

Fare agricoltura in montagna non è semplice...

Per nulla! È un lavoro che presenta diversi svantaggi, differentemente dall'attività agricola di pianura. Prima di tutto abbiamo il problema delle vie di comunicazione, che ci costringono a sostenere costi molto alti legati ai trasporti. Inoltre, a queste altitudini, senza possibilità di fare irrigazione, possiamo sfruttare per fare il fieno solo il primo taglio dell'erbaio, fare un secondo taglio a giugno non è economicamente conveniente. La sola spesa per il gasolio necessario al trattore quasi eguaglia il valore del fieno che ne deriva.

E non solo...

Le problematiche riguardano anche la presenza di animali selvatici, in particolare di cinghiali e daini. Ci sono stati anni in cui, soprattutto per opera dei daini, abbiamo perso fino all'80% dei raccolti di fieno. Senza parlare poi dei lupi, che minacciano continuamente i nostri animali al pascolo. Circa due anni fa abbiamo dovuto fare un forte investimento per cercare di arginare il problema animali selvatici. Siamo stati costretti a recintare tutte le nostre terre, un perimetro di

circa 5 km. Investimenti come questi, consentono di poter stare più sereni, ma a fronte di costi che, per un'azienda come la nostra, hanno un certo peso economico.

Quindi avete deciso di diversificare

Cerchiamo di fare dell'agriturismo uno strumento utile per avvicinare le persone alla nostra realtà territoriale, offrendo non solo ospitalità ma anche la possibilità di godere le bellezze del territorio. Il nostro è anche un lavoro di "promozione", a partire da quello che serviamo in tavola che proviene dall'azienda. Serviamo agli ospiti i "piatti di una volta", quelli che cucinavano i nostri nonni per far conoscere le nostre origini, mantenendole vive. All'ospitalità affianchiamo le attività ricreative, per questo motivo abbiamo avviato l'allevamento di cavalli, una mia grande passione, che mettiamo a disposizione degli ospiti per fare escursioni in quest'area di grande pregio naturalistico. Abbiamo avviato anche l'allevamento di cani maremmani, inizialmente per proteggere gli animali al pascolo dai lupi, poi è diventata un'ulteriore forma di diversificazione. Quando nevicava con i nostri trattori svolgiamo anche lavori come spalaneve. E poi c'è la vendita diretta della nostra carne, poiché grazie ai finanziamenti PSR abbiamo potuto realizzare il laboratorio per il sezionamento e il confezionamento.



Il bosco

Multifunzionalità non vuol dire solo maggiori garanzie di reddito...

Per noi essere un'azienda multifunzionale ha un significato ampio, legato al territorio, non solo al reddito. La nostra scelta imprenditoriale non è orientata solo verso la produzione, ma anche verso attività che guardano alla conservazione, alla preservazione e alla valorizzazione del territorio.

Infatti avete attivato una collaborazione con il Consorzio di Bonifica Valle del Serchio...

Si tratta di un'attività cui teniamo molto. Dal 2007 partecipiamo al progetto "Custodia del Territorio" ideato dal Consorzio. Svolgiamo attività di sorveglianza, monitoraggio e primo intervento su una parte del reticolo idraulico di cui l'Ente è competente. In questo modo partecipiamo attivamente alla tutela del territorio.

Quanto è stato importante il PSR per la vostra azienda?

Senza Programma di Sviluppo Rurale difficilmente avremmo potuto realizzare il nostro progetto aziendale in questi termini. Probabilmente avremmo comprato i macchinari e le attrezzature necessarie a svolgere le nostre attività, ma realizzare di sana pianta una stalla per il ricovero di 60 capi di bestiame e il laboratorio che ci ha consentito di chiudere la filiera sarebbe stato più difficile. La carne buona non si fa solo con ciò che viene dato da mangiare agli animali, ma anche da come si allevano. I lavori che abbiamo realizzato con i contributi del PSR ci hanno aiutato a migliorare la qualità del prodotto. I nostri animali stanno in un ambiente adatto alle loro esigenze, con gli spazi giusti e con tutti gli accorgimenti necessari al loro benessere. Il laboratorio ci permette di usare tutti gli accorgimenti necessari affinché la carne sia di ottima qualità. Grazie al laboratorio, dove abbiamo 4 celle frigorifere, ed al fatto che noi lavoriamo su richiesta, possiamo spingere la frollatura della carne fino al punto in cui è molto tenera, poiché non abbiamo bisogno di venderla subito dopo la macellazione. Sicuramente in giro c'è tanta carne buona come la nostra o addirittura più buona, però quello che da noi la gente apprezza è il fatto che garantiamo sempre ed in tutte le fasi di lavorazione, il massimo della salubrità e qualità delle carni.



La stalla e il laboratorio realizzati con il PSR

Progetti per il futuro?

Sicuramente puntare di più sull'agriturismo. Oggi lavoriamo per circa 3 mesi all'anno, vorremmo arrivare almeno a 5 mesi. E poi vorremmo mettere in piedi un maneggio, infatti l'idea è quella di dedicare parte dei nostri cavalli al maneggio. Per le altre cose penso che già facciamo abbastanza, anche se qui in montagna, come dicevo, bisogna sempre inventarsi qualcosa di nuovo, non si può stare fermi.

Di Antonio Papaleo