

Complesso Agricolo Forestale Regionale “Bandite Di Scarlino”

Innovazione a servizio della sostenibilità

In provincia di Grosseto un Ente Pubblico preserva, valorizza e crea sviluppo sostenibile attraverso l’uso intelligente del “patrimonio comune”

Nella frazione Puntone di Scarlino presso il Podere Ponte alle Catene, che fa parte del complesso agricolo e forestale Le Bandite di Scarlino, è situato il centro aziendale dove sono allevati gli asini amiatini e dove è stato realizzato il prototipo della stalla e della sala di mungitura del progetto FILAMI. Abbiamo incontrato il dott. Patrizio Biagini, Direttore del complesso Le Bandite nonché promotore del progetto di filiera che ci ha illustrato, con entusiasmo e passione, il progetto realizzato.



Biagini ci può raccontare come nasce l’idea di produrre latte d’asina?

Oltre al fatto che noi alleviamo asini da diversi anni e quindi possedevamo già la materia prima, che potrebbe sembrare una battuta, l’idea è nata quasi per caso. Anche se dietro il “per caso” vi sono una serie di riflessioni e iniziative che, come Amministrazione Pubblica, già portiamo avanti da diverso tempo.

Quindi questa “idea” nasce da precisi obiettivi...

Si, come dicevo, alla base c'è la ricerca di innovazione da mettere a disposizione delle imprese agricole attente a individuare nuovi sbocchi di mercato. Utilizzare ciò che i nostri asini producono naturalmente nel raggiungere questo obiettivo, è stata un'idea che abbiamo deciso di seguire quasi come a dire - perché no?, perché non percorrere questa strada. Ovviamente dopo esserci documentati sulle potenzialità di questo mercato, basandoci anche su altre esperienze che già sono in essere (in effetti abbiamo preso spunto da una interessante iniziativa realizzata in Sicilia che siamo andati a visitare).

Il vostro progetto guarda molto al territorio ed al sociale

*Esattamente, ma aggiungerei anche l'aggettivo **sostenibile**.*

Il nostro progetto, e sottolineerei anche il ruolo che noi rivestiamo in qualità di Amministratori della “cosa pubblica”, ha molteplici aspetti. Questi aspetti ruotano tutti attorno all'asino amiatino. L'asino amiatino è una delle 6 razze di asini italiane dichiarata in via di estinzione. Il progetto quindi punta sia alla conservazione e salvaguardia della razza sia alla sua valorizzazione. Valorizzazione che può essere effettuata a diversi livelli.

*Quello **produttivo**, il latte. È risaputo che, grazie alle caratteristiche organolettiche simili a quello umano, il latte d'asina è impiegato per risolvere problemi di intolleranze alimentari nei neonati e per l'alta digeribilità e contenuto proteico negli anziani con particolari problemi. Inoltre è crescente il suo utilizzo nell'industria della cosmesi.*

*Quello **ambientale**. Prendendo a riferimento la nostra realtà, intendendo il complesso delle Bandite, grandi sono le potenzialità di utilizzo dell'asino a scopi turistici e gestionali dell'area. Ci troviamo inseriti in uno dei poli turistici più importanti della Toscana - Follonica, Punta Ala, Castiglione della Pescaia – e disponiamo di un patrimonio ambientale caratterizzato da una vasta superficie boscata dove vi è la presenza di una ricca rete di sentieri che ben si prestano al trekking sommerso. Oppure penso all'attività di pulizia del sottobosco, quello ad alto fusto, le sugherete e i viali parafuoco, dove gli animali possono essere utili e avere ulteriori effetti positivi sull'ambiente e gli animali selvatici, come il non utilizzo di mezzi meccanici nel bosco. Oppure posso menzionare la raccolta dei rifiuti in aree, ad esempio, non accessibili con i mezzi a motore come l'area boschiva che si affaccia sulla spiaggia.*

*Quello squisitamente **sociale** vale a dire l'onoterapia o la didattica. Proprio in questo podere, ad esempio, vi è la sede operativa dell'Associazione AsiniAmo che opera appunto in questi ambiti con la quale collaboriamo mettendo a disposizione i nostri asini. Quelli maschi ovviamente.*

Sostenibilità ambientale, sociale ed economica, un ottimo risultato!

Si. Parte tutto da questi tre aspetti della sostenibilità. Gli obiettivi del progetto, oltre a salvaguardare l'asino amiatino, sono stati appunto indirizzati verso la ricerca di una scelta produttiva innovativa per l'impresa agricola che ha necessità di individuare nuovi sbocchi di mercato e nuovi elementi di compatibilità. Abbiamo creato in questo modo, sul nostro territorio, la filiera del latte d'asina.



Raccolta differenziata

Ecco, ci spiega in cosa consiste nel concreto

In sostanza abbiamo progettato e realizzato un'azienda-tipo dove sperimentare e collaudare tecnologie innovative e che racchiude tutto il processo produttivo a partire dal sistema di allevamento, alla mungitura fino al confezionamento e vendita del prodotto. Tutto questo allo scopo di poter essere utilizzata come modello per l'ulteriore crescita del partenariato aziendale da inserire in futuro nella filiera. Abbiamo anche progettato e realizzato il prototipo mobile per permettere la mungitura delle asine in campo, sono animali che vivono all'aperto, e poi un dispositivo mobile può raggiungere diverse aziende sul territorio.



Prototipo della struttura: stalla- sala mungitura-stoccaggio del latte



Prototipo unità mobile di mungitura

E per quanto concerne le aziende interessate a diversificare le proprie attività?

Ovviamente questo aspetto è stato oggetto del progetto. Abbiamo realizzato dei corsi di formazione, gratuiti, per allevatori di asini proprio allo scopo di formare le persone ma soprattutto di creare una rete stabile di allevatori, per creare lavoro e reddito. Questo è il fulcro del nostro progetto. L'obiettivo principe, come Amministrazione Pubblica, è sempre stato quello di creare le giuste sinergie, quindi fungere da volano, per lo sviluppo del territorio.

Avete già iniziato la commercializzazione?

Ancora no, contiamo di iniziare a breve. Tuttavia abbiamo già in essere contatti e prime sperimentazioni con i diversi portatori di interesse. Stiamo definendo i criteri per una possibile collaborazione con alcune ASL, in particolare per l'uso pediatrico e geriatrico del latte all'interno degli ospedali. Abbiamo già avviato una fase di sperimentazione con una società appartenente all'industria della cosmesi.

Tutto questo lo avete realizzato attraverso i fondi PSR?

Esattamente. Per noi il PSR non è stato solo una fonte di finanziamento, ma è stato soprattutto un elemento di spinta nella realizzazione delle diverse sinergie tra i diversi partner del progetto e ovviamente nella realizzazione dello stesso. Abbiamo lavorato insieme, abbiamo costruito una rete. Questo è un risultato di grande valore.

di Antonio Papaleo