

Progetto Lab-Bio e Azienda agricola Labbiu

Tradizione e Tecnologia: L'esperienza del progetto Lab-Bio e dell'azienda agricola Labbiu



Foto: Labbiu

Il progetto Lab-Bio ha origine dalla forte passione dei fratelli Spanu di ricostruire e rinnovare la tradizione e la conoscenza rurale. Negli anni '60 l'avvento dell'industria petrolchimica e il conseguente spopolamento delle campagne del nord della Sardegna, ha di fatto escluso una intera generazione dalla vita agricola e rurale, la stessa che oggi si trova ad ereditare e gestire porzioni di territorio di cui non se ne apprezzano appieno le peculiarità e le potenzialità.

Lab-Bio nasce in un contesto territoriale caratterizzato dall'uso di metodi di lavoro e di impiego delle risorse naturali tradizionali e culturalmente difficili da modificare, proponendo un nuovo metodo di gestione dell'agroecosistema che prevede tecnologie informatiche di monitoraggio e gestione della risorsa idrica e del suolo e l'uso sostenibile del territorio e delle risorse naturali (utilizzo di ammendanti naturali prodotti in azienda, metodi di lavorazione tradizionali rispettosi dell'ambiente).

Il progetto

L'avvio del progetto Lab-Bio è avvenuto grazie al finanziamento ottenuto dalla sottomisura 6.2 del Programma di Sviluppo Rurale della Sardegna, dedicato allo sviluppo di attività imprenditoriali extra agricole nelle aree rurali. Queste risorse sono state fondamentali per la realizzazione delle infrastrutture necessarie allo sviluppo del progetto e dell'azienda: dall'accesso al fondo, alla ristrutturazione degli edifici, all'allestimento del laboratorio multifunzionale e alla preparazione delle aree coltivabili e degli impianti tecnologici per il sistema di gestione e monitoraggio.

TEMI

AMBIENTE RURALE

Progetti di valorizzazione e recupero dello spazio rurale, conservazione e recupero di risorse naturali quali l'acqua, il suolo, la biodiversità naturale, il paesaggio e progetti di recupero di risorse storico-architettoniche delle aree rurali.

CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

DONNE E GIOVANI IN AZIENDA

Progetti caratterizzati dalla conduzione dell'azienda da parte di giovani e donne, protagonisti del cambiamento e dello sviluppo aziendale.



Dal progetto Lab-Bio è nata nel 2022 l'azienda agricola Labbiu, articolata su due appezzamenti per un totale di 5 ettari, di cui 3 ettari dedicati alla produzione di grano avvicendato con leguminose, mentre i rimanenti 2 occupati dal campo sperimentale (1.200 mq), dal frutteto (3.000 mq) e dal bosco. Nell'azienda agricola vengono realizzate e testate le tecniche di monitoraggio e controllo delle produzioni che consentono sia di acquisire ed elaborare in tempo reale dati ambientali e indicatori di qualità del suolo tramite sensori di campo sia, laddove necessario, di intervenire tempestivamente per prevenire problemi agrotecnici che potrebbero influenzare negativamente la produzione o la qualità del terreno. Questa tecnologia permette da un lato di gestire in modo dinamico le produzioni agricole con interventi mirati in piccole porzioni dei campi e dall'altro, di

monitorare le qualità e quantità di sostanza organica del suolo e il fabbisogno idrico delle diverse colture. La gestione aziendale si basa sullo sviluppo di un agroecosistema a regime naturale volto ad aumentare la sostanza organica del suolo senza lavorazione meccanica, ottenuta tramite fertilizzazione ottenuta da un compost di lombrichi realizzato in loco grazie alla collaborazione e sperimentazione con imprese locali beneficiarie di un progetto sul riuso ed economia circolare finanziato nell'ambito dei progetti Green e Blu economy del POR Sardegna FSE 2014-2020.

L'azienda agricola produce piccoli quantitativi di prodotti ortofrutticoli ed erbe aromatiche che vengono lavorate ed essiccate dagli stessi proprietari al fine di poter proporre un prodotto che abbia un maggiore ciclo di vita (shelf life) e che possa essere inviato anche fuori dall'Isola mantenendo le caratteristiche e i profumi originali del territorio.

Questi prodotti di nicchia, per i quali è richiesto un prezzo superiore rispetto ai prodotti ottenuti attraverso processi fortemente meccanizzati, sono particolarmente apprezzati sia dai praticanti dell'arrampicata sportiva per le caratteristiche organolettiche e per l'apporto proteico ed energetico, sia dai Sardi emigrati all'estero perché in essi riconoscono i sapori e gli odori tipici dell'Isola. A



Foto: Labbiu



queste produzioni si associano quelle delle farine e semole provenienti dai 3 ettari presenti nella parte collinare dell'azienda ed utilizzati per la coltivazione dei cereali (grano).

Oltre alla produzione e trasformazione dei prodotti primari, i fratelli Spanu stanno lavorando anche alla crescita culturale del territorio, organizzando piccoli laboratori didattici e divulgativi per le scuole e le associazioni del territorio sui temi della sana alimentazione, dell'ambiente e sulla produzione di alcuni prodotti tipici di Sorso (SS), tra i quali il pane "Lu tondu". Questa attività rappresenta una linea progettuale futura che prevede l'utilizzo degli spazi aziendali come centro di aggregazione culturale rurale per il territorio e per i suoi abitanti, dove confrontarsi sui temi della sostenibilità ambientale, delle tradizioni, della cultura e dei metodi produttivi innovativi sostenibili anche dal punto di vista economico.

L'azienda, inoltre, mira a diffondere le sue metodologie innovative ad altre aziende agricole, con l'obiettivo di ridurre i consumi delle risorse, migliorare la fertilità del suolo e promuovere un'agricoltura più sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Attualmente sono tre le aziende locali che hanno intrapreso il percorso di utilizzo della tecnologia e della metodologia sviluppata. In conclusione, il progetto Lab-Bio e l'azienda agricola Labbiu rappresentano un modello di successo che fonde tradizione e innovazione per lo sviluppo

I numeri del progetto

- 5** ettari Superficie aziendale
- 1200** mq di orto sperimentale
- 3000** mq tra frutteti e bosco
- 3** ettari seminati a grano (cereali) da cui ottengono farine di qualità avvicendati con leguminose
- 3** consulenze in corso

Produzione

Farine, frutta e ortaggi ed erbe aromatiche essiccati e sottovuoto

PSR Sardegna 2014-2020

Sottomisura 6.2 - "Aiuti all'avviamento di attività imprenditoriali per attività extra-agricole nelle zone rurali"

50.000 euro

di un'agricoltura sostenibile e tecnologicamente avanzata in un territorio caratterizzato da un lato dal forte spopolamento e dall'abbandono delle aree rurali e dall'altro, dall'utilizzo di metodi di produzione classici fortemente impattanti sulla qualità organica del suolo. La dedizione alla sostenibilità e alla condivisione delle conoscenze insieme alla passione per la cura del territorio aprono la strada a un futuro più brillante, innovativo e sostenibile per l'agricoltura della Sardegna nordoccidentale.

A cura di Fabio Muscas e Valentina Carta **Ottobre 2023**