

AZIENDA AGRICOLA D'ILIO

la qualità che fa bene all'agricoltura



1

L'azienda agricola

L'azienda agricola D'Ilio, sita nel comune di Notaresco (TE), è stata costituita nel **1981** quando Rosalia ha rilevato l'azienda di famiglia del marito Pasquale, **attiva fin dai primi anni del 1900**, conservando il carattere **multiproduttivo e familiare**.

L'azienda è condotta da Rosalia, che la gestisce unitamente alle sue due figlie, Emanuela e Miriam, le quali sono fortemente motivate nel proseguire l'attività di famiglia.

L'estensione è di circa 12 ha distribuiti tra **uliveti, vigneti e seminativi**; in particolare le coltivazioni sono rappresentate da **erba medica, sorgo, grano ed orzo**, necessarie per l'alimentazione degli ovini presenti in azienda. Vi sono poi circa 5.000 mq di **bosco**, costituito in prevalenza da querce ed in minor parte da noci da legno.

L'azienda da circa 10 anni ha adottato il **regime biologico**, per cui percepisce il premio annuale per la partecipazione alla **misura 214** "Pagamenti agroambientali" az. 2 del **Programma di Sviluppo Rurale Abruzzo 2007/2013**. L'attenzione per la sostenibilità è stata rafforzata dall'adesione alla **misura 121** "Ammodernamento delle aziende agricole" con la quale è stata realizzata una caldaia per la produzione di energia termica, ricavata da **biomassa agricola e forestale prodotta direttamente in azienda**.



L'azienda prima dei finanziamenti

Fino al 1997 l'azienda ha conservato il carattere esclusivamente produttivo delle origini, avviando poi l'agriturismo per la necessità di mantenere una redditività aziendale che, le sole produzioni, non erano più in grado di garantire. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta, ampliando la propria offerta di prodotti e servizi.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Nel 2009 dopo essere venuta a conoscenza delle possibilità offerte dal PSR Abruzzo, tra cui il finanziamento per la installazione di centrali a biomassa agricola e forestale, Rosalia ha deciso di presentare domanda per la **misura 121 "Ammodernamento Aziende Agricole"** al fine di realizzare una caldaia alimentata con il cippato degli scarti produttivi agricoli e forestali dell'azienda.

L'**investimento ammesso** a finanziamento è stato di € 173.928,89 di cui € 70.483,89 di **contributo pubblico**.

Gli investimenti hanno riguardato:

- l'acquisto di: una caldaia, una cisterna per l'accumulo di acqua calda, un silos per l'accumulo del cippato, tubi per l'emissione dei fumi e per i collegamenti da e verso la caldaia
- i lavori edili per costruzione di un locale tecnologico nel quale ospitare la caldaia, una cisterna per l'accumulo di acqua calda e un silos per il cippato
- la predisposizione e il collegamento degli impianti di acqua, luce e gas esistenti con la caldaia

L'azienda inoltre, percepisce i pagamenti annuali derivanti dall'adesione alla **misura 214 "Pagamenti agro ambientali - Azione 2 Agricoltura biologica"**, circa € 3.500.

L'azienda tra diversificazione, filiera corta e autosufficienza energetica

Nel futuro dell'azienda D'Ilio c'è la certezza della **continuità** espressa dalla figlia Emanuela, fortemente determinata a portare avanti una **tradizione familiare** che si tramanda dagli inizi del '900, quando i suoi nonni paterni fondarono l'azienda.

Nel tempo l'azienda è cresciuta ed ha ampliato la propria attività assecondando le esigenze e utilizzando le opportunità del mercato. L'azienda diversifica attraverso la **vendita diretta**, l'**agriturismo** e la **vendita di altri prodotti aziendali**. Emanuela, inoltre, per ampliare i



canali di commercializzazione sta realizzando un **punto vendita aziendale** e studiando **nuove forme di promozione**, attraverso **internet**, costruendo reti con **altri imprenditori**.

Determinante per l'azienda D'Ilio è il concetto di **filiera corta: produzione, allevamento, trasformazione, commercializzazione** avvengono direttamente in **azienda**. Si coltiva il frumento necessario per l'alimentazione degli animali, il grano per la realizzazione di pane, pasta e dolci; la frutta utilizzata per la preparazione di conserve e i pomodori utilizzati nella preparazione dei sughi; le uve per la produzione del vino che accompagna i piatti dell'agriturismo e le olive per la produzione dell'olio extravergine utilizzato nei condimenti; si preparano i sott'oli e i sott'aceti con gli ortaggi coltivati; la carne, cotta alla brace o nel forno a legna.

In questo processo di crescita, determinanti sono stati i **finanziamenti pubblici**, che hanno costituito un incentivo agli investimenti aziendali. Grazie all'ultimo intervento che ha finanziato la caldaia a bio-massa oggi l'azienda ha notevolmente **ridotto i costi energetici** ed ha **superato il problema dello smaltimento** dei sottoprodotti derivanti dalla potatura, contribuendo alla salvaguardia dell'ambiente.

L'azienda è in **regime biologico** e la figlia Emanuela ha avviato le procedure per l'ottenimento del **marchio bio**, oltre che per la creazione di un **marchio aziendale**. Emanuela, infatti, si occupa della promozione e dell'ampliamento dei canali di vendita.

Da alcuni anni Emanuela si dedica anche alla **produzione di saponi naturali** a base di olio di oliva che sono proposti ai clienti che soggiornano nell'agriturismo e commercializzati fuori azienda. In un'ottica ulteriore di ampliamento dell'offerta, Emanuela sta organizzando **corsi di cucina tradizionale "a tema"** da proporre agli ospiti dell'agriturismo.

Miriam, l'altra figlia, ha in progetto di "aprire" le porte dell'azienda anche a turisti non necessariamente ospiti dell'agriturismo, proponendo **percorsi didattici** incentrati sulle attività aziendali e sul contatto con gli animali, al fine di coinvolgere bambini ed adulti nelle attività agricole, dalla raccolta degli ortaggi in campo, alla realizzazione del formaggio con il latte delle pecore.

I Fattori dell'eccellenza rurale:

- **Conduzione familiare e forte ruolo delle donne** determinano un'attenzione costante alla qualità, alla conservazione di valori e tradizioni, all'offerta di prodotti e servizi
- **Sostenibilità ambientale e filiera corta:** uso di tecniche rispettose dell'ambiente e del benessere animale, generazione di energia pulita grazie alla caldaia a biomassa alimentata con scarti aziendali
- **Azienda orientata al mercato:** nel tempo l'azienda è stata capace di adattarsi al mercato pur mantenendo salda la propria identità e curando gli aspetti di tradizione e sostenibilità



Contributi PSR Abruzzo 2007/2013**Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole"**

Investimento ammesso: € 173.928,89

Contributo concesso: € 70.483,89

Misura 214 "Pagamenti agro ambientali -Agricoltura biologica"

3.500,00 €/annui

*Fonte: intervista e dati Regione Abruzzo***I numeri dell'azienda****Organizzazione del lavoro:**

1 titolare (Rosalia)

2 collaboratori familiari

Agriturismo:

20 posti letto

50 coperti

Estensione: 12 ha**Coltivazioni:**

4,5 ha seminativo

1,5 ha cereali (grano tenero)

2 ha oliveto

2 ha vigneto

0,5 ha bosco

1,5 ortaggi in pieno campo

Allevamenti:

70 capi di ovini (di razza Francese e Bergamasca)

200 papere

12 capre

15 galline ovaiole

10 polli

Fonte: intervista e dati Regione Abruzzo

A cura di Giorgia Matteucci

Dati aggiornati ad ottobre 2013