

## Natura incontaminata e PSR, un connubio vincente

Sulle colline di Castelluccio, il recupero di una vecchia cascina diventa un esempio di diversificazione dell'attività agricola, in una cornice ambientale e paesaggistica unica

L'Agriturismo Antica Cascina Brandimarte si trova a Castelluccio di Norcia nel Parco Nazionale dei Sibillini, un'area con elevato valore ambientale e paesaggistico.

L'incontro con Luciano Coccia, il marito della titolare Maria Rita, ci mette subito a contatto con l'esperienza di chi ha voluto creare lavoro e opportunità in un'area marginale.

Con i fondi del programma di Sviluppo Rurale dell'Umbria, misura 311 "Diversificazione in attività non agricole", la famiglia Coccia ha potuto ristrutturare un vecchio fabbricato rurale situato in paese, un tempo destinato al ricovero degli animali, per trasformarlo in un agriturismo.



*La famiglia Coccia Brandimarte*

Giovanni ci ha accolto per raccontarci il progetto, condiviso e portato avanti grazie alla collaborazione di tutta la famiglia.

### **Giovanni come è nato il progetto di recupero del vecchio fabbricato?**

*L'idea è nata nel 2000 quando la proprietà della famiglia di mia moglie è stata divisa tra Maria Rita e la sorella. A mia moglie è toccato questo fabbricato che era crollato e andava recuperato. La spesa era molto onerosa. Un amico tecnico agronomo ci ha informati delle possibilità offerte dal PSR, ed è stata una fortuna perché senza il contributo pubblico non credo che avremmo mai realizzato l'agriturismo.*

## Cosa rappresenta l'attività agrituristica nel vostro bilancio familiare?

*L'agriturismo è la principale fonte di reddito. In percentuale genera il 60-70% delle entrate, ha una superficie di circa 500 mq, ci sono 8 camere, per un totale di 14 posti letto, e il ristorante con 35 coperti. L'azienda agricola si estende su 12 ha di terreno 6 ha sono coltivati a lenticchia, farro e roveja a rotazione, la restante parte è dedicata al pascolo per vitelli e pecore.*



*Gli interni dell'agriturismo*

## Come vengono utilizzate le produzioni agricole?

*Il 90% della produzione è reimpiegata presso l'agriturismo. Dalle carni al latte prodotto, circa 15 litri al giorno, che viene trasformato in ricotta, in collaborazione con un pastore di Castelluccio che ha un caseificio. Le lenticchie vengono consumate in parte all'interno dell'azienda, in parte conferite alla "Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio" che si occupa del confezionamento e della vendita tramite una società di distribuzione; la vendita del prodotto confezionato avviene anche in azienda. Una delle nostre produzioni di punta è la roveja, una sorta di pisello che abbiamo recuperato, valorizzato e messo in commercio. Viene utilizzata per preparare zuppe, bruschette e per ricavare una farina con cui si fa una polenta tipica della tradizione locale, molto apprezzata.*



### **Che rapporti avete con gli altri produttori del territorio?**

*Siamo iscritti alla Coldiretti e partecipiamo con i nostri prodotti ai “farmer’s markets”. Facciamo parte di una della “Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio” che raccoglie 15 produttori. La Cooperativa ci assiste nelle operazioni di semina, raccolta e pulitura, oltre che per il confezionamento. Tutti i soci conferiscono alla Cooperativa anche le quantità di prodotto in esubero che vengono vendute dalla società esterna che commercializza le lenticchie. Il ricavato viene ridistribuito tra i soci.*

### **In che modo promuovete l'agriturismo?**

*Siamo collegati a operatori turistici che lavorano a livello locale e regionale. Poi c'è il nostro lavoro di promozione, dal dépliant a internet, uno strumento fondamentale per il lavoro. Abbiamo il sito web dell'azienda, un ottimo biglietto da visita, utilizziamo anche Tripadvisor e Facebook. La nostra comunicazione viaggia prevalentemente sul web, ma anche che grazie al passaparola.*



*Le produzioni*

### **Quali sono i progetti per il futuro?**

*Stiamo lavorando per offrire un servizio in più alla clientela: una rete di servizi turistici all'interno del Parco Nazionale che consenta la visita dei luoghi di maggiore interesse. Inoltre, stiamo completando la spa interna all'agriturismo, un servizio molto richiesto sia nella stagione estiva, che in quella invernale.*

di Michela Ascani