

# Azienda bio-agrituristica Rotolo

*Allevare pecore con lupi e orsi non è un limite*



## L'azienda

A pochi chilometri da Scanno in provincia dell'Aquila, nella prima fascia protetta del Parco Nazionale d'Abruzzo, è situata l'azienda agricola biologica di Gregorio Rotolo. Il centro aziendale è a 1300 metri nella Valle Scannese in Località Le Prata non lontano dal Parco Sirente Velino, dal Parco del Gran Sasso Monti della Laga e dal Parco della Maiella in un paesaggio circondato da alte montagne ricoperte di boschi e vaste distese di prati a pascolo ricchi di un'ampia varietà di erbe selvatiche.

Accanto al centro aziendale sorge il bio-agriturismo "Valle Scannese" con annesso il ristorante che offre agli ospiti i prodotti dell'azienda ottenuti, come ci spiega Gregorio Rotolo, "... con il rispetto della natura e degli animali". All'interno del ristorante, in uno spazio dedicato alla vendita diretta è possibile acquistare gli insaccati e formaggi prodotti nel piccolo laboratorio artigianale che si trova sul retro.

L'azienda ha una lunga tradizione familiare. I primi passi sono attribuiti al padre di Gregorio che intorno agli anni '60, rientrato in Italia dopo un periodo passato in Venezuela, ha aperto dapprima una macelleria e in seguito una stalla con lo scopo di offrire carne di provenienza certa e di qualità. Nel corso del successivo decennio è nata l'azienda zootecnica a conduzione familiare e a partire dalla metà degli anni '80 è avvenuto il passaggio alla pratica biologica certificata sia per l'allevamento sia per la piccola produzione in serra di ortofrutta.

La superficie aziendale si estende complessivamente su una superficie di circa 820 ettari di cui 800, presi in affitto destinati per lo più al pascolo, 7 alla produzione del fieno e 2 ettari alle coltivazioni legnose permanenti quali il sorbo uccellatore e il

## TEMI

### ECONOMIA DI MONTAGNA

Progetti realizzati in aree montane e di rivitalizzazione dell'economia e della vita sociale montana e che vedono le aziende agricole protagoniste dello sviluppo locale.

### PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.

### AREE PROTETTE AD ALTO VALORE NATURALE

Progetti che riguardano aziende agricole che operano in aree di alto pregio ambientale e che sono riuscite a trasformare i vincoli ambientali in opportunità di valorizzazione, fornendo anche servizi a turisti e cittadini, educazione ambientale, prodotti di qualità.

### BIO E QUALITÀ

Progetti che hanno puntato sulla produzione biologica o hanno investito sulla produzione agroalimentare di qualità, con prodotti a denominazione certificata, prodotti locali ottenuti grazie all'azione di recupero della biodiversità autoctona, prodotti tradizionali.



ribes le cui bacche e frutti sono particolarmente apprezzati dalla piccola avifauna migratoria. L'azienda alleva 40 vacche, 1500 pecore, 100 capre e 30 cani pastori abruzzesi per la guardia alle greggi e trasforma la carne e il latte reinterpretando le ricette della tradizione abruzzese. I 25 i tipi di formaggio prodotti, alcuni dei quali hanno ottenuto riconoscimenti nazionali e internazionali, si caratterizzano per la capacità di esprimere fortemente il loro legame con le risorse del territorio essendo realizzati con il latte ottenuto da animali alimentati rigorosamente nei pascoli circostanti ricchi di erbe selvatiche e lavorato a crudo per conservare intatte le proprietà nutrizionali e il sapore. Tra i prodotti trasformati dalla carne una particolarità è rappresentata dal prosciutto di pecora. Il bio-agriturismo con l'annesso ristorante sono molto semplici, confortevoli e organizzati per offrire ai clienti prodotti biologici di qualità e un soggiorno "all'insegna della quiete, della tranquillità nel rispetto della natura".

## L'azienda e l'impegno per l'ambiente

Coadiuvato dalla sua famiglia, Gregorio oltre a seguire l'attività produttiva nel rispetto della più antica tradizione pastorale e contadina, promuove, aiutato dalla sua forte personalità, non solo i suoi prodotti ma anche un'idea di agricoltura basata sul totale rispetto dell'ambiente naturale e degli animali. Questa idea è perseguita sulla base del principio della convivenza e ponendo particolare attenzione nel ridurre al minimo l'impatto della presenza umana e dell'attività produttiva, accettando i conseguenti limiti e considerando parte di essi come un valore aggiunto apportato ai prodotti e alla ricettività offerti in termini di qualità, salubrità e tranquillità.

Dal punto di vista dell'allevamento la scelta di produrre in regime biologico e nel pieno rispetto dei ritmi e delle capacità degli animali, comporta all'azienda l'ottenimento di una quantità di produzione di latte piuttosto moderata. Dalle vacche, infatti, sono ottenuti in media 10-15 litri al giorno contro i 50-60 dell'allevamento intensivo ma è con orgoglio che Gregorio evidenzia che in questo modo riesce a mantenere in vita i suoi animali anche fino a 15 anni. Tramite l'utilizzazione ordinata e alternata del pascolo sono salvaguardate e conservate le praterie di origine secondaria caratterizzate da splendide fioriture che diversamente, se abbandonate, darebbero il via a processi di cespugliamento e/o imboschimento che andrebbero a diminuire la superficie degli habitat prioritari aumentando il rischio di innesco e di propagazione di incendi. Dal lato produttivo, grazie alle diverse tipologie di pascolo

### I numeri dell'azienda

#### Lavoratori:

- 1 conduttore/imprenditore
- 1 coadiuvante
- 1 dipendente stagionale per attività del bio-agriturismo

#### Caratteristiche terreni

- 820 ettari di SAU
- 800 ettari pascolo

#### Allevamenti

- 1500 capi ovini
- 100 capi caprini
- 40 capi bovini
- 30 pastori abruzzesi

Fonte: Intervista

utilizzate dal bestiame monticante, l'azienda riesce a offrire un'ampia varietà di produzione di formaggi.

Le stalle e i fienili, adiacenti all'agriturismo, sono stati costruiti nel rispetto delle norme indicate dal piano regolatore del Comune di Scanno il quale richiede, per

non alterare il valore paesistico ambientale dei luoghi naturali, oltre al rispetto del vincolo della superficie coperta, anche il rivestimento in legno delle mura e in coppi dei tetti o l'installazione di capannoni rimovibili con copertura nella tonalità del colore verde. Sempre nell'intento di ridurre ai minimi termini l'impatto ambientale, la struttura agrituristica si riconduce al solo

corpo ricettivo che comprende le stanze, il ristorante, il punto vendita e, nel retro, il laboratorio di trasformazione artigianale senza ulteriori infrastrutture esterne. L'area è caratterizzata dalla presenza di diverse specie di fauna selvatica quali, ad esempio, gli orsi, i lupi, i cinghiali, i caprioli, gli istrici e i cervi. Grazie all'adozione di alcuni piccoli accorgimenti quali la recinzione elettrificata e la presenza dei cani pastori abruzzesi, l'azienda riesce a contenere le perdite dei capi bestiame a seguito degli attacchi da parte delle specie predatrici.

Se orsi, lupi e cinghiali non destano particolari preoccupazioni e/o condizionamenti nello svolgimento dell'attività produttiva, lo stesso, tuttavia, non si può dire per i cervi. L'elevata presenza di quest'ultimi, infatti, ha condotto l'azienda alla scelta di non produrre, pur potendo, i seminativi per non incorrere nella perdita della col-

tivazione dovuta al passaggio delle consistenti mandrie (si contano fino a seicento capi) che non trovano ostacolo nelle recinzioni. L'impossibilità di poter coltivare i seminativi per poter alimentare i propri animali comporta all'azienda l'acquisto; per questo motivo la presenza dei cervi nel territorio è percepita come

l'unico limite all'attività produttiva condotta in un'area ad alto valore naturale.

Allo scopo di ridurre l'incidenza delle esondazioni dovute alle piogge l'azienda, utilizzando i fondi FEASR, ha provveduto a dragare e ripristinare gli argini del fiume

Tasso che scorre limitrofo ai corpi aziendali. L'intervento, realizzato per una lunghezza di circa un chilometro, è stato completato con la piantumazione, ai lati del fiume, di erbe aromatiche e piante da frutto e non (sorbo, acero, cornioli) tipici del luogo. A seguito di questo intervento di gestione e riqualificazione del paesaggio,

nell'area sono riapparsi, dopo tanto tempo, gli Aironi cenerini.

L'installazione in prossimità delle stalle degli abbeveratoi per gli animali allevati in azienda sono normalmente utilizzati dai volatili di passaggio mentre la realizzazione di alcune pozze hanno favorito la presenza di anfibi.

L'azienda ha avviato delle collaborazioni con enti e associazioni. In particolare, con il WWF e con Il Parco Nazionale d'Abruzzo, nell'ambito di un progetto LiFE, è stata realizzata la recinzione elettrificata dell'azienda

contro l'attacco da parte degli orsi.

Con il Parco Nazionale, inoltre, vi sono contatti costanti poiché la presenza dell'azienda in quel contesto ambientale consente non solo una tempestiva segnalazione di eventuali disfunzioni ma anche la presenza di razze animali. Negli ultimi due anni con l'ente Parco è stata

avviata una collaborazione finalizzata alla definizione di un marchio di qualità per le produzioni prodotte all'interno dell'area Parco.



A cura di Barbara Zanetti Aprile 2018