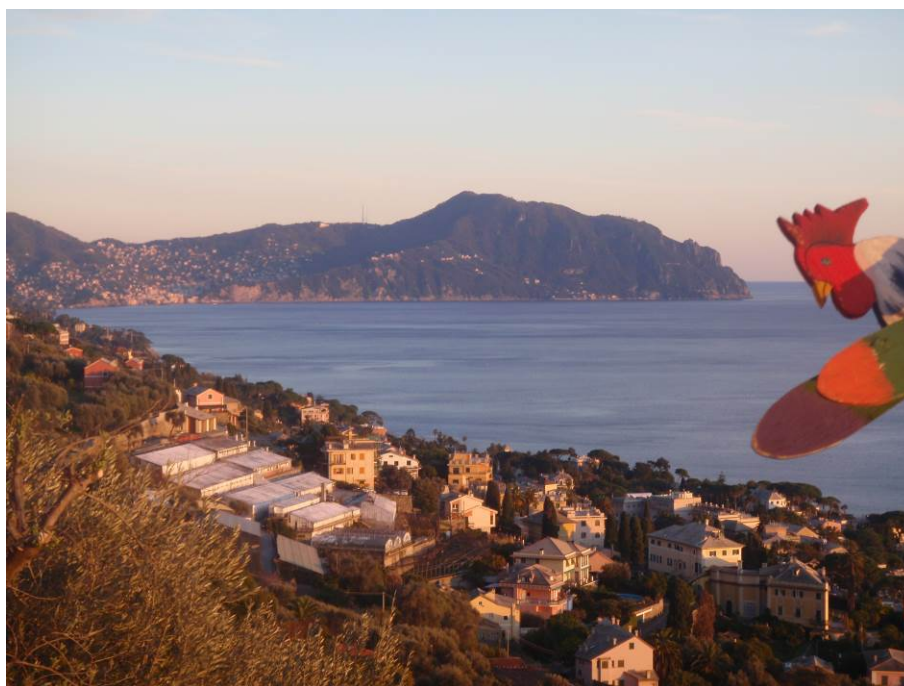


## Azienda Agricola biologica Costa Dorothea

Qualità e ricerca in una produzione di nicchia

1



### L'azienda agricola

L'azienda agricola Dorothea Costa nasce nel 2007 con i fondi del **Piano di Sviluppo Rurale 2007/2013** della Liguria per il **Primo Insediamento**, grazie ai quali l'imprenditrice con l'aiuto del marito Alessandro Vianello ha deciso di investire in un'attività di coltivazione di funghi. I giovani imprenditori hanno messo a frutto le precedenti esperienze lavorative, di biologa per Dorothea e di micologo presso la Facoltà di Biologia dell'Università di Genova per il marito, scegliendo un indirizzo produttivo di nicchia: la coltivazione di funghi di qualità. Lavorano in azienda i due coniugi con l'aiuto di un operaio stagionale.

L'azienda agricola si estende su una superficie di circa 2 ha, per lo più coltivati a olivo, con una zona prativa destinata prevalentemente alla raccolta della ferula, una pianta erbacea il cui fieno, una volta essiccato, viene utilizzato come substrato per la coltivazione del Cardoncello, un fungo che anche in natura cresce sulle radici morte di questa essenza. L'azienda produce anche la Morchella e lo Shiitake, un fungo praticamente sconosciuto ai produttori italiani, ma



molto apprezzato in Estremo Oriente per le proprietà curative. Tutte le produzioni sono certificate biologiche.

Allo stato attuale la coltivazione non è ancora entrata a regime a causa dei ritardi che hanno interessato i lavori di costruzione del laboratorio di confezionamento, per cui la raccolta è per ora limitata. In questo periodo gli imprenditori stanno lavorando alla promozione del prodotto nella ristorazione.

2

## L'azienda prima dei finanziamenti

L'azienda si è insediata sulle colline di Sant'Ilario, (Comune di Genova), sui terreni che appartenevano alla famiglia di Dorothea, integrati con l'acquisto di piccoli terreni vicini. A causa dell'abbandono delle coltivazioni i terrazzamenti erano quasi scomparsi e i muretti a secco di contenimento erano crollati, dando origine a fenomeni di erosione. Con l'insediamento della nuova azienda c'è stato un complessivo recupero della proprietà.

## Gli interventi realizzati con il PSR 2007 - 2013

Il progetto aziendale ha previsto il nuovo insediamento e contemporaneamente il recupero dei terreni da dedicare all'uso agricolo.

In particolare, partecipando a due diverse misure del **PSR**, la **112 "Insediamento Giovani Agricoltori"**, e la **121 "Ammodernamento Aziende Agricole"**, per la quale hanno fatto domanda su due distinti bandi nel 2008 e nel 2012.

Gli interventi realizzati hanno riguardato:

- **Misura 112** "Insediamento giovani agricoltori" che prevede un contributo a fondo perduto di € 45.000
- **Misura 121** "Ammodernamento delle aziende agricole" – bando 2008, Investimento ammesso a operazione €163.000 finanziato al 50% (l'azienda ricade in zona A – Poli urbani), per il:
  - recupero degli oliveti e del prato
  - acquisto delle attrezzature necessarie all'avvio delle attività agricole
- **Misura 121** "Ammodernamento delle aziende agricole" – bando 2012, Investimento ammesso a operazione €329.000, Investimento concesso a operazione €131.600, per i seguenti interventi:
  - serre



- fabbricato destinato a ospitare il laboratorio di confezionamento
- impianto di essiccazione del substrato

L'azienda pur essendo biologica non aderisce al regime della Misura 214 "Pagamenti Agroambientali", poiché la superficie aziendale certificata non supera la dimensione minima prescritta dal PSR Liguria.

### 3 L'azienda e il ripristino del territorio rurale

La decisione di intraprendere un'attività agricola per Dorothea Costa e Alessandro Vianello è dipesa dalle difficoltà derivanti dalla loro attività lavorativa di biologi precari, e allo stesso tempo dalle possibilità che offrivano i terreni di famiglia di Dorothea. I cofinanziamenti del **Programma di Sviluppo Rurale** sono stati determinanti per avviare l'impresa agricola e per ristrutturare la proprietà.

L'azienda si trova in un'area di Genova, nel quartiere di **Sant'Ilario**, che un tempo aveva una **vocazione prettamente agricola** con le tipiche colture della zona, olivicoltura e floricoltura. A favorire la coltivazione, in una zona impervia e collinare, raggiungibile solo attraverso le mulattiere, c'erano lunghi tratti di **muretti a secco**, tipici del paesaggio rurale ligure, che permettevano il contenimento del suolo attraverso il sistema a terrazzamento. A causa dell'**abbandono delle terre agricole**, questi manufatti sono crollati, compromettendo il paesaggio e la possibilità di praticare l'agricoltura. L'abbandono ha reso ancor più grave il problema del dissesto idrogeologico, favorendo l'erosione dei versanti.

L'esperienza dell'Azienda Agricola Costa dimostra come si possa **recuperare il territorio rurale** anche in zone in cui l'agricoltura sembra destinata a scomparire, per lasciare spazio all'urbanizzazione. Le precedenti attività lavorative si sono rivelate decisive in questo percorso. I giovani imprenditori sono entrambi biologi e guide naturalistiche, in particolare Alessandro è **micologo** con esperienza di ricerca presso l'Università di Genova. Grazie a tali conoscenze hanno realizzato un **progetto imprenditoriale**, con un'attenzione particolare agli aspetti di sostenibilità: metodo di coltivazione biologico, scelta di prodotti alternativi, e recupero di territorio e paesaggio. La decisione di coltivare **specie fungine inusuali**, come il Cardoncello, tipico del meridione d'Italia, la Morchella, diffuso in altre zone d'Europa, e lo Shiitake di origine asiatica, consentono di inserire l'azienda in un **mercato di nicchia**, rendendola più competitiva. Data la dimensione aziendale, infatti, la coltivazione di specie più diffuse non permetterebbe di produrre le quantità necessarie per la grande distribuzione.



Per l'avvio dell'azienda sono stati **recuperati i terreni**, con interventi che hanno restituito a parte della collina la sua antica vocazione. Il processo produttivo si compie interamente all'interno dell'azienda. La coltura dei funghi avviene secondo metodi che uniscono aspetti micologici e naturalistici, vengono infatti impiegati esclusivamente **substrati naturali certificati biologici**, raccolti sui terreni di proprietà, in cui è presente un prato di ferula che cresce spontaneamente. In tal modo, se da un lato è favorita la conservazione dell'ambiente naturale e degli ecosistemi vegetali, che contribuisce a un riequilibrio della zona, dall'altro si garantisce un aumento della produttività e di conseguenza del reddito.

4

Il canale di vendita individuato è rappresentato da **ristoranti di nicchia**, in particolare etnici, vegetariani o che propongono menu alternativi, maggiormente interessati a funghi pregiati adatti alle loro preparazioni.

#### I fattori dell'eccellenza rurale

- 1) **Giovani imprenditori provenienti dal mondo della ricerca** -> la conduttrice è laureata in biologia e il marito è micologo con una lunga esperienza di ricerca universitaria. Queste caratteristiche sono state determinanti per la scelta dell'indirizzo produttivo.
- 2) **Recupero del territorio e ripristino dei terrazzamenti** -> sono stati recuperati 1,5 ettari di oliveto e si è provveduto alla sistemazione idraulica, ristrutturando e realizzando ex-novo muretti a secco su ampie porzioni della superficie aziendale
- 3) **Innovazione di prodotto** -> coltivazione di specie fungine non usuali per il territorio, prodotte e confezionate con metodi sostenibili (l'azienda è certificata biologica)

#### I Numeri dell'azienda

##### Organizzazione del lavoro

2 lavoratori impiegati a tempo pieno (la titolare e il coniuge, coadiuvante familiare)

1 operaio stagionale

##### Superficie

1,5 ha coltivati ad olivo

0,5 ha a prato (ferula)

##### Produzioni

Funghi della tipologia Cardoncello, Morchella e Shiitake

I prodotti aziendali vengono principalmente venduti al canale della ristorazione, in confezioni da 1 kg



### I contributi del PSR 2007/2013 Liguria

Misura 112 "Insediamento giovani agricoltori": € 45.000 a fondo perduto

Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole:

- Bando 2008: contributo ammesso € 163.000 – contributo concesso € 81.500

- Bando 2012: contributo ammesso € 329.000 – contributo concesso € 131.600

5

Fonte: intervista

A cura di Alberto Sturla

I dati sono aggiornati a marzo 2013