

Allevare e coltivare seguendo il principio della cura

Immersa nei parchi di Abruzzo, alle spalle del borgo di Anversa degli Abruzzi, l'azienda agricola biologica "La Porta dei Parchi" opera custodendo e valorizzando la montagna



Ad un passo da Anversa degli Abruzzi nel crocevia dei Parchi abruzzesi a 700 metri di altezza si trova l'Azienda bioagrituristica "La Porta dei Parchi". Qui, le pecore e le capre sono allevate secondo l'antica tradizione della transumanza in montagna che permette agli animali di beneficiare dei prati ricchi di biodiversità e dell'aria salubre e, allo stesso tempo, di tutelare l'ambiente montano.

In azienda ci accoglie Viola, responsabile delle attività di comunicazione e marketing per l'azienda, che ci accompagna a conoscere la struttura aziendale immersa nel verde. Successivamente ci raggiunge la madre, Manuela Cozzi, conosciuta come la "signora delle pecore" vero e proprio motore insieme a Nunzio Marcelli della cooperativa A.S.C.A di cui l'azienda è parte e che opera attivamente per lo sviluppo e il presidio sostenibile nelle aree montane.

Manuela, qual è la storia della sua azienda?

L'azienda è nata nel 1977 con l'obiettivo di creare posti di lavoro in un'area difficile qual è quella montana attraverso la diffusione dell'allevamento ovino. Per conseguire questo obiettivo abbiamo costituito la cooperativa A.S.C.A. a cui sono associate le piccole aziende di allevamento e di prodotti tradizionali del territorio interessate allo sviluppo e al presidio sostenibile nelle aree montane.

Nel corso degli anni '80 ci si è resi conto che con il solo allevamento ovino condotto secondo una pratica tradizionale non saremmo riusciti a sopravvivere in un mercato che stava diventando sempre più competitivo e così abbiamo avviato un processo di innovazione organizzativa e gestionale mirata a creare una filiera interna all'azienda. Accanto all'attività di allevamento abbiamo dapprima affiancato quella della macellazione, poi quella di trasformazione della carne,

del latte e della lana e successivamente la vendita dei prodotti trasformati. Verso la fine degli anni '80 è stata avviata anche l'attività agrituristica che ci ha consentito di garantire un flusso di cassa più costante. Nel corso degli anni '90 abbiamo aderito al regime biologico per la produzione ortofrutticola e i seminativi e per l'allevamento e dato vita all'Associazione ARPO allo scopo di rafforzare, attraverso la creazione di economie di scala, l'operato delle aziende associate mentre per consolidare la posizione sul mercato dei prodotti di alta qualità e genuinità abbiamo aderito al Consorzio "Parco produce". Più recente è l'introduzione in azienda del laboratorio didattico e di alcune iniziative a carattere sociale

In che maniera l'azienda esprime attenzione nei confronti dell'ambiente naturale in cui opera?

Noi si parte dal fatto che lavorare e vivere in un ambiente ad alto valore naturale sia un vero e proprio lusso per l'aria pulita che ti permette di respirare, per i ritmi di vita più rilassati che ti consente di condurre, per la pace e la tranquillità che inevitabilmente trasmettono uno stato di un benessere unico. Consapevoli di tutto questo e del valore aggiunto che tutto ciò apporta ai nostri prodotti non possiamo che operare prendendoci cura dei nostri animali e dell'ambiente in cui viviamo e lavoriamo.

In che modo?

Il primo passo è stato innanzitutto quello di condurre l'allevamento di pecore di razza locale, la sopravvisana, con metodi tradizionali e quindi a basso impatto ambientale. L'allevamento transumante consente non solo ai nostri animali di nutrirsi in maniera del tutto naturale ma anche di salvaguardare e conservare i prati a pascolo circostanti dall'imboschimento e dall'insorgenza degli incendi evitando la diminuzione degli habitat secondari. Gli animali così allevati godono di uno stato di benessere che ci consente di trasformare, vista la bassa carica batterica, il latte a crudo mantenendo così le elevate proprietà nutritive e organolettiche. È chiaro che i quantitativi di latte che otteniamo non sono paragonabili a quelle ottenute da altre razze allevate con metodi che ne incentivano la produzione, ma noi sosteniamo che "si guadagna quello che non si spende" e puntiamo quindi al valore aggiunto che, come ho detto, ci è garantito in termine di salubrità e sapore dal pascolo brado condotto in un ambiente naturale.

Allevare con metodi tradizionali è stata quindi una scelta audace perché è chiaro che non consente all'azienda di competere con un mercato così competitivo qual è quello attuale. Per continuare ad allevare a basso impatto ambientale abbiamo avviato una serie di attività in azienda come quella agrituristica, didattica e sociale nell'ambito delle quali informare e sensibilizzare la collettività locale e gli ospiti non solo sui prodotti che offriamo e sulle tecniche che abbiamo utilizzato per produrli ma anche sull'importanza della tutela dell'ambiente. Partecipiamo anche a progetti che possano ampliare il raggio di diffusione del nostro messaggio. "Adotta un pecora" è un esempio

così anche come anche l'accoglienza dei *woofer*¹, cioè di giovani provenienti da tutto il mondo per periodi più o meno lunghi ai quali diamo la possibilità di partecipare, in cambio di vitto e alloggio, alle operazioni aziendali agro-zootecniche sostenibili.

A completamento di questo approccio sostenibile c'è stata la scelta di allevare, produrre e coltivare secondo il metodo biologico. Le nostre produzioni sono certificate biologico dal 1995.

Infine, per quanto riguarda la difesa dei raccolti e delle greggi dagli eventuali attacchi dei predatori, non siamo andati oltre l'installazione delle recinzioni elettriche l'attenzione e alla presenza dei cani. In questo modo riusciamo a controllare le perdite animali ma non molto riusciamo a fare per salvaguardare le coltivazioni dal passaggio dei cervi.

Avete partecipato ad altri progetti?

Abbiamo partecipato al progetto "Life praterie", coordinato dal Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, dove l'azienda è stata coinvolta in iniziative volte a incoraggiare adeguate pratiche di pascolo e di gestione turistica al fine di garantire la conservazione delle praterie e dei pascoli.

Abbiamo anche collaborato con il Parco nazionale di Abruzzo per la definizione di norme comportamentali *bear friendly* da parte delle aziende.

Sono stati realizzati in azienda interventi particolari che hanno in qualche modo favorito la biodiversità locale?

Per favorire la biodiversità locale non abbiamo realizzato interventi particolari. Innanzitutto, riteniamo fondamentale a questo scopo la scelta di produrre poco ma bene, perché solo una produzione non "spinta" in termini di quantità consente di salvaguardare l'ambiente e la fauna locale.

Abbiamo scelto di allevare una razza rustica locale di pecore, la sopravvisana, perché in questo modo abbiamo contribuito a salvaguardare una risorsa della zona. Stessa cosa abbiamo fatto con i cani. Partecipando al progetto "Arma Bianca", l'azienda ha contribuito con ruolo di centro di riproduzione, al miglioramento genetico e funzionale del pastore abruzzese, che si è dimostrato di essere efficace nella protezione delle greggi dalle predazioni da parte di orsi e lupi consentendo la salvaguardia di questi.

¹ WWOOF Italia (World Wide Opportunities on Organic Farm) è un progetto che sostiene l'idea di costruire una comunità globale sostenibile attraverso scambi culturali e esperienze lavorative.

Considerata la posizione baricentrica dell'azienda rispetto ai Parchi Abruzzesi e la Riserva Regionale del Sagittario, quali sono i rapporti con gli enti che li gestiscono?

Per le attività che abbiamo e per lo spirito che ci caratterizza cerchiamo il confronto con tutti perché crediamo che la diversità nel modo di vedere e pensare possa essere un motore "per fare cose". Il problema di fondo è che, secondo noi, dovrebbe esserci non solo un loro maggior intervento a sostegno del territorio ma anche e soprattutto un maggior spirito di concertazione e confronto da parte di questi enti con le aziende del territorio che rappresentano un vero e proprio presidio e punti di osservazione. Così purtroppo non è. Basta pensare, ad esempio, che nella redazione del piano di assetto della riserva naturale non c'è stato alcun coinvolgimento delle aziende.

Quali sono, se vi sono, i limiti che l'attività agricola incontra nell'operare in un'area ad alto valore naturale?

Operare in un'area ad alto valore naturale per noi comporta principalmente un privilegio che si traduce sul fronte produttivo in un vero e proprio valore aggiunto rappresentato dalla qualità e dalla salubrità dei nostri prodotti e dalla tranquillità dell'ambiente che offriamo ai nostri ospiti.

I limiti che incontriamo nello svolgimento della nostra attività sono per lo più riconducibili alle caratteristiche della montagna e non all'area protetta. Qui le difficoltà sono che se semino 4 quintali di grano Solina ne raccolgo 6, se passano i cinghiali ho perso i margini di produttività che vorrei avere; oppure quando si va con il trattore a fresare i terreni ci dobbiamo ricordare di portare sempre dietro una scatola di bulloni perché nel viaggio ne saltano con facilità per via dei sassi. Ecco, questi sono i limiti ma sono legati alla natura della montagna.

L'azienda sta pianificando nuove iniziative?

Ultimamente stiamo lavorando nella promozione della costituzione di una Comunità per il recupero delle terre incolte e la creazione di servizi alla popolazione allo scopo di garantire un presidio attivo e sostenibile delle aree montane e protette.

di Barbara Zanetti

