

Agricoltura biologica tradizionale e... “stellata”

Nel cuore dell’Alto Adige, un viaggio alla scoperta di ortaggi antichi, esotici o semplicemente dimenticati

Il Maso Aspinger si trova a Barbiano in provincia di Bolzano, una pittoresca località montana situata sulla verdeggiante mezzacosta sopra la Val d'Isarco. Il territorio comunale, che si estende su una differenza d'altitudine di quasi 1.800 m, dal fondovalle in corrispondenza del fiume Isarco ai 2.260 m del corno del Renon, offre una grande varietà di paesaggi naturali. Il paese è famoso anche per la bontà delle sue castagne, ma negli ultimi anni da questo territorio provengono prodotti agricoli molto meno comuni...



Provato da una professione, quella di assistente sociale, tanto remunerativa quanto logorante dal punto di vista psicologico, Harald Gasser ha deciso di “tornare alle origini” e trasformare in attività imprenditoriale quello che per un certo periodo è stato un semplice hobby. Lo abbiamo incontrato nel suo maso a 700 metri di quota per farci raccontare la sua esperienza.

Harald, leggendo quello che produci una domanda sorge spontanea... Come ti è venuto in mente?

Lavorando nelle scuole per l'integrazione dei portatori di handicap, avevo bisogno di uno svago, una valvola di sfogo per lo stress. Non sono un amante dello sport, perciò ho cominciato a pensare a qualcosa di rilassante e, navigando su internet, ho scoperto questa fondazione austriaca – Arche Noah – formata da privati che coltivano ortaggi antichi e si scambiano i semi. Incuriosito, mi sono iscritto ed ho avviato un piccolo orto, circa 10m², da coltivare per me stesso, per rilassarmi, mescolando i vari ortaggi in modo un po' artistico, se mi passate il termine.

Quindi tu non hai una formazione agricola, dico bene?

In realtà dall'età di 14 anni ho frequentato la scuola agraria e ho conseguito il diploma, poi però ho intrapreso un'altra strada. Oltre a impegnarmi come assistente sociale, ho viaggiato molto: ho trascorso alcuni mesi in India, un periodo in Sud America... Diciamo che quella per l'esotico è una passione a tutto tondo. Quando però si è trattato di dover acquisire il maso chiuso di mio padre, lui sì agricoltore per una vita, ho frequentato un corso di formazione professionale, usufruendo così dei fondi PSR per il primo insediamento.

Facciamo un salto indietro... Come sei passato dal coltivare ortaggi per hobby al farne una vera e propria professione?

Mentre frequentavo il corso di formazione ho conosciuto un cuoco, a cui ho raccontato di questo mio passatempo. Lui, incuriosito, mi ha chiesto di produrre alcuni di questi ortaggi per la sua cucina. Perciò ho cominciato a piantare una piccola parte di pomodori, una di insalata, e così via ma è stato un vero disastro: tra insetti e malattie, non ne ho ricavato quasi nulla. Mio padre mi ha consigliato di fare alcuni trattamenti, ma io ero contrario, non riuscivo a capire perché prima gli ortaggi crescevano così bene e poi non più. Informandomi, ho capito che il segreto era proprio quello di mischiare le colture. Perciò ho deciso di seguire un corso di permacultura, studiando le tecniche della vicinanza, e ora gli ortaggi crescono perfettamente pur non utilizzando alcun prodotto. Tornando alla tua domanda, dopo che sono riuscito a fornire a quel primo cuoco gli ortaggi che mi aveva chiesto, in poco tempo grazie al passaparola si sono aggiunti altri chef della zona. Ora si può dire che il 99% di ciò che produco viene venduto a ristoranti, circa una cinquantina tra l'Italia e l'estero.



Hai parlato di passaparola: quali canali utilizzi per pubblicizzare i tuoi prodotti?

A essere onesto, al momento non ho bisogno di farmi alcun tipo di pubblicità: sono i clienti che vengono a cercare i miei ortaggi. Come ti ho detto, funziona tantissimo il passaparola. Inoltre, ci sono giornalisti o critici gastronomici che vanno a mangiare in un ristorante che cucina i miei prodotti e, incuriositi, vengono a intervistarmi. Così altri chef leggono quegli articoli e a loro volta si interessano a quello che faccio. Ora collaboro con un'azienda di Bolzano che commercializza prodotti biologici provenienti da piccoli produttori di tutta Italia, abbiamo più o meno gli stessi clienti perciò distribuiscono anche i miei prodotti.

Mi sembra di capire che tu sei in qualche modo identificato nei ristoranti che utilizzano i tuoi prodotti. Il cliente sa che la verdura che sta mangiando è tua?

Sì, assolutamente! I ristoranti a cui vendo sono tutti di alto livello, gli chef sanno come coltivo e quindi per loro è una forma di vanto scrivere nel menù, ad es. "zigolo dolce di Aspingerhof"... La cosa più sorprendente è che i ristoratori si controllano a vicenda: se uno va a mangiare in un altro ristorante e trova indicato nel menù un mio ortaggio che poi non viene servito nel piatto, mi chiama subito. Fortunatamente, la domanda è talmente elevata che posso permettermi di scegliere a chi vendere e di rifiutarmi quindi di dare i miei ortaggi a chi si fa falsa pubblicità con il mio nome.

Non solo ortaggi, tuttavia... Vedo che hai anche degli animali...

Sì, non volevo che i costi del maso gravassero esclusivamente sulla produzione orticola. Perciò, fedele alla mia filosofia di cercare qualcosa di "diverso", ho deciso di cominciare ad allevare alcuni zebù nani. Sono bovini molto longevi e si vendono soprattutto per la carne. La carne della gobba è molto ricercata perché particolarmente marmorizzata, molto simile al manzo di Kobe giapponese.

Tuttavia io ho deciso di vendere la bestia intera, perché voglio costringere i cuochi che la acquistano a utilizzare tutti i tagli della bestia, non solo i più pregiati.



Pensi che questa tua esperienza, così particolare, sia in qualche modo replicabile?

Sì, assolutamente! Come ho già accennato, la domanda per questi prodotti supera di gran lunga ciò che io sono in grado di produrre. Questo sta diventando quasi un problema per alcuni chef, che giustamente hanno bisogno della materia prima per i loro piatti. Perciò ho cominciato a proporre loro, soprattutto ai più lontani, di trovare un giovane agricoltore interessato ad avviare questo tipo di attività, io sarei molto felice di insegnargli le basi su come reperire i semi delle varietà e come coltivarle in modo biologico e naturale.

di Filippo Chiozzotto