



Agricoltori nei parchi

Realtà, problemi e umori in presa diretta

di Marco Sacchetti

Coltivi che si spingono a ridosso di un calanco e, nella pagina precedente, un mosaico di appezzamenti delimitati da siepi e filari ai piedi della Pietra di Bismantova.



FABIO BALLANIT

Seduto davanti a un'ampia vetrata, in attesa del mio interlocutore, osservo il paesaggio collinare e come sempre ne rimango ammirato: campi arati con cura, prati verdi, piccoli e ordinati vigneti, ma anche zone incolte e macchie colorate di arbusti che seguono le linee sinuose degli impluvi. Le tessere del paesaggio agreste mi inducono a riflettere di nuovo sugli obiettivi dell'incontro. Chi sono davvero gli operatori agricoli che lavorano nelle aree protette della nostra regione? Cosa pensano? Che aspettative hanno? Quali sono le difficoltà quotidiane che devono affrontare? Quali rapporti allacciano con il parco e, soprattutto, vivono favorevolmente la presenza di questa istituzione nel loro territorio? È cambiato davvero qualcosa nel corso degli ultimi anni?

Per cercare di rispondere a queste domande e per tratteggiare un profilo quanto più possibile spontaneo e immediato degli agricoltori presenti nel perimetro dei nostri parchi, la cosa migliore è sembrata quella di dare loro direttamente la parola, attraverso interviste proposte di persona presso le sedi aziendali. Le interviste sono state condotte in modo discreto e informale, cercando di creare le condizioni adatte per un colloquio aperto e sincero. Naturalmente l'obiettivo non era quello di censire tutte le realtà presenti, ma solo di dare un'idea dei diversi punti di vista, selezionando tra quelle suggerite dai parchi alcune aziende diverse tra loro per tipologia e dimensioni, possibilmente indicative di volta in volta delle varie situazioni territoriali. Ma si tratta pur sempre di un campione esiguo, che ovviamente non può essere considerato rappresentativo del panorama regionale delle aziende collegate alle aree protette. Il risultato non può quindi essere molto più di un semplice tentativo di sondare il terreno e descrivere qualche storia che aiuti a ricostruire almeno in parte la delicata relazione tra agricoltura e parchi ai nostri giorni, offrendo comunque agli operatori, ed è questo forse l'aspetto più importante, la possibilità di presentare liberamente il loro punto di vista.

Cosa ne è emerso? Non è sempre facile analizzare le parole degli intervistati allo scopo di ottenere risposte definitive e puntuali ai quesiti di partenza. Ma se le interviste sono in grado di restituire con sufficiente freschezza le sensazioni, i dubbi, gli umori delle persone coinvolte, è possibile comunque azzardare qualche riflessione.

Intanto, pur in un momento concordemente ritenuto critico per l'agricoltura, traspare in tutti gli imprenditori agricoli una decisa passione per la propria attività: donne, uomini, giovani, anziani sono tutti convinti di quello che fanno, indipendentemente dal grado di soddisfazione economica che ne ricavano. Con ferma dignità, tra chi si accontenta e chi insegue nuove mete, nessuno accenna mai a voler rinnegare il proprio mestiere o la propria condizione. Anzi, in tre casi su nove tra gli intervistati, si è registrato un ritorno all'agricoltura da parte di persone in precedenza impegnate in altri campi professionali, proprio come risposta a un richiamo di tipo vocazionale.

Contemporaneamente e altrettanto diffusamente, tuttavia, si registra una certa preoccupazione per la situazione che il comparto agricolo in generale sta vivendo: frammentazione delle imprese, difficoltà nel generare innovazione, età degli addetti e mancanza di competizione sui mercati sembrano con-

DUE AZIENDE PARMENSI

Paola Zileri, Azienda agricola "Zileri", Talignano (Collecchio)

L'azienda ha un antico legame con questi luoghi...

È vero, la mia famiglia lavora questa terra da ormai tre secoli e ha sempre abitato in questa casa, che appartiene al Convitto Nazionale Maria Luigia come altri edifici rurali della zona di Talignano. Per questo sono fermamente decisa a impegnarmi perché l'azienda possa continuare a vivere, anche quando mio padre e mio cugino, che sono anziani, non ce la faranno più: sono orgogliosa delle mie origini contadine e sento dentro di me il rispetto e l'amore per la terra che le generazioni passate mi hanno voluto tramandare. Le mie radici sono qui, come quelle della grande quercia che domina il podere.

Lavorando in città, come pensa di riuscirci?

Sia io sia mio marito non possiamo dedicarci pienamente all'attività agricola, ma siamo determinati a trovare un modo per conciliare questo doppio impegno. L'idea è di trovare delle alternative all'agricoltura tradizionale. Attualmente l'azienda, di circa trenta ettari, tutti all'interno del Parco Regionale Boschi di Carrega, si basa su colture di grano da seme e foraggio. Poi c'è il nostro fiore all'occhiello: la vigna che produce una particolare Malvasia fruttata, una varietà autoctona dal nome di "aromatica parmense", che è destinata al consumo familiare. Un'alternativa per il futuro potrebbe essere l'allevamento di bovini da carne: morfologia e superficie dell'azienda sono adatte. Dobbiamo pensarci.

Che tipo di relazione si è instaurata con il parco?

Perché le relazioni siano positive e proficue, come quelle che abbiamo sempre avuto con il parco, è necessario non avere pregiudizi. Reputo importante anche l'aspetto umano; quando c'è



ARCHIVIO PARCO REGIONALE BOSCHI DI CARRIGA

disponibilità a capirsi non nascono fraintendimenti. Collaboriamo fattivamente con il parco partecipando a varie iniziative, come "fattorie aperte", visite più occasionali in azienda e attività didattiche per le scolaresche. Dal parco ci aspettiamo anche un aiuto nel momento in cui dovremo progettare una ristrutturazione dell'attività aziendale.

Che tipo di riscontro avete da parte del pubblico e delle scolaresche?

Nelle due domeniche in cui le fattorie aprono al pubblico abbiamo avuto una media di più di duecento visitatori. Molti per noi. Su questo posso raccontare un aneddoto: all'inizio i miei genitori non erano favorevoli all'iniziativa, avevano paura che le persone estranee potessero rovinare o non rispettare la proprietà; adesso il loro atteggiamento è di orgoglio e soddisfazione. Altrettanta soddisfazione viene dal rapporto con le scolaresche, curiose e interessate alle storie che ruotano intorno al mondo agricolo. Un esempio semplice, ma estremamente educativo: abbiamo proposto un percorso legato all'uso della cenere dai tempi passati sino a oggi, dal fuoco e dalle braci per cucinare e riscaldare all'uso della cenere per lavare i panni e al suo impiego nell'orto, nella vigna o nel pollaio. È il ciclo della materia, un tempo sfruttato in tutti i suoi vari passaggi, che è ben evidente nella vita di campagna.

E un problema?

I danni causati dalla fauna selvatica, soprattutto cinghiali e caprioli, nella vigna, nei campi e nell'orto. Per noi non è un problema cruciale, ma è senza dubbio un problema sentito e di non facile soluzione: il parco è di tutti, animali e uomini.

Gianni Maini, Azienda agricola "Podere Solvara", Cafragna (Fornovo Tarò)

Lei concede alcuni suoi campi al Parco Regionale Boschi di Carrega per alimentare gli animali selvatici...

L'azienda non è molto grande, circa 14 ettari tra preparco e parco, ma sono pressoché da solo a condurla. Mio genero lavora altrove e mi dà una mano quando può. Ora produco solo foraggio, perché le colture cerealicole che avevo in precedenza non sono più redditizie. Così come non è più remunerativo per me lavorare alcuni campi in forte pendio che, su richiesta, ho concesso volentieri al parco, che li destina a colture (frumento e sorgo) per gli animali selvatici. A dire il vero anche la restante superficie richiede ormai poche lavorazioni: i miei campi, si può dire, sono aerati soprattutto dai cinghiali e concimati dai vari animali selvatici che vi pascolano normalmente durante tutto l'anno. Oggi il lavoro costa molto e certe colture, come le foraggere, con-



ARCHIVIO PARCO REGIONALE BOSCHI DI CARRIGA

vengono soltanto se si limitano gli interventi al minimo indispensabile.

È questa una delle principali differenze tra l'agricoltura di oggi e quella di trent'anni fa?

Secondo me, una volta il territorio era più curato e meglio tenuto. Oggi costa troppo tenere puliti i sentieri e le strade, tagliare le siepi, potare gli alberi, rimuovere i tronchi caduti o le piante secche. Sono cose considerate scomode e nessuno le vuole più fare. Al tempo dei Carrega i boschi erano veramente una meraviglia. Anche la cura in certe lavorazioni agricole non è più nella mentalità delle persone. Oggi le cose devono essere comode e gente che ha voglia di fare lavori duri o poco convenienti si trova con difficoltà.

In questa situazione che cosa rappresenta per lei il parco?

A dire il vero non riesco a immaginare molte funzioni utili, se non quella di richiamare gente attraverso cartelli e volantini. Il parco è un'attrazione per chi vive in città e vuole allontanarsi dal rumore e dal traffico. Le persone che vogliono stare all'aria aperta ora sanno che esiste un luogo dove possono andare a passeggiare. È un fatto positivo, certo. Ma spesso queste persone non rispettano le proprietà private e si comportano come se dovunque nel parco potessero fare qualunque cosa, invadere, calpestare, raccogliere. All'inizio ero contrario al parco, come quasi tutti. Essendo un cacciatore, poi, come molti qui, ero soprattutto preoccupato di non poter più svolgere questa attività.

A proposito di caccia, come sono andate allora le cose?

In realtà i miei timori si sono rivelati infondati. Addirittura, se devo guardare al mio interesse di cacciatore, l'area protetta è un vantaggio. Prima qui ci trovavamo a cacciare in tanti, adesso nel preparco possono cacciare solo i residenti o quelli che vengono ammessi dopo aver fatto una specifica domanda. E noi cacciatori della zona ci troviamo ad avere molta meno concorrenza rispetto al passato. I cinghiali sono aumentati a dismisura e persino lepri e fagiani, prima quasi annientati dalla pressione venatoria, stanno lentamente facendosi rivedere...

trarre in modo abbastanza opprimente la redditività di questo settore. Ovunque, e a maggior ragione nei territori svantaggiati di collina o di montagna che caratterizzano solitamente le aree protette, le aziende agricole meno grandi cercano in qualche modo di risolvere favorevolmente l'alternativa tra "morire o

sopravvivere", ma solo chi è incline ad aprirsi a nuove esperienze, aggiornandosi e sapendo cogliere nuove opportunità, sembra in grado di riuscire effettivamente nell'intento. Per remunerare a sufficienza il lavoro di una famiglia appare indispensabile inventare qualcosa di nuovo o di aggiuntivo: puntare su colture da

reddito oppure su colture a bassissima incidenza di manodopera, sull'allevamento di bovini da carne o sull'importante integrazione che forniscono le attività agrituristiche e di ristorazione. Ma è anche essenziale sapersi mettere in relazione con le altre realtà di uno stesso territorio, diversificare le offerte, promuovere i prodotti, coordinare le iniziative a livello locale. E per questi ultimi aspetti gli operatori agricoli intervistati hanno chiesto più sostegno ai parchi, pur riconoscendo già un certo contributo in proposito, perché diventino "un vero punto di riferimento per l'organizzazione e il sostegno delle attività economiche della zona" e per favorire un'adeguata collaborazione e partecipazione delle aziende di una stessa area alla soluzione dei problemi comuni.

Un esempio concreto: tra le azien-



de oggetto di intervista, cinque su nove dichiarano di percorrere, anche solo parzialmente, la strada della vendita diretta dei loro prodotti allo scopo di spuntare un maggior ricavo, e ritengono fondamentale l'opera di informazione, promozione e valorizzazione che l'area

Un composito e armonioso paesaggio collinare nel Parco Storico Regionale di Monte Sole, attraversato da un tratto di viabilità storica segnata da un filare di cipressi, con campi che si fondono a boschi, arbusteti e praterie.

UN AGRITURISMO A MONTEVEGLIO

Antonio Capelli, Azienda agrituristica Corte D'Aibo, Monteveglio

Quando è nata la vostra azienda?

Siamo nati come cooperativa giovanile nel 1989, grazie a un progetto che ruotava intorno al vino, per il quale avevamo e abbiamo ancora molta passione. L'azienda è di 34 ettari complessivi, di cui circa 18 a vigneto. Sin dall'inizio abbiamo pensato anche a un'azienda agrituristica, attraverso la quale poter avere un rapporto diretto con i clienti, e questo si è rivelato con il tempo l'aspetto strategicamente più importante del nostro lavoro: l'agricoltura vive un periodo di grossi problemi, dal punto di vista della redditività, e l'attività agrituristica ci ha permesso di compensare e sostenere economicamente le nostre scelte in campo vitivinicolo. L'agriturismo corrisponde al 40% circa del nostro fatturato, ma è il 90% del nostro reddito.

Come è nata l'idea del vino biologico?

L'aspetto ambientale si è quasi immediatamente accompagnato alle nostre scelte agronomiche. Sin da allora, infatti, il Comune di Monteveglio aveva individuato l'area in seguito diventata parco regionale come un territorio da proteggere, incentivando tramite il progetto "vino ecologico" (con l'aiuto di Giorgio Celli e del Centro Agricoltura Ambiente) la strada dell'agricoltura biologica per Corte D'Aibo. È una strada che abbiamo intrapreso con entusiasmo, così come abbiamo

partecipato attivamente alla nascita del parco. Per la nostra produzione ci era parso sin dall'inizio un elemento di prestigio il fatto di provenire da un'area protet-

ta. Il nostro vino biologico è certificato da ICEA e l'azienda, che fa parte del consorzio Colli Bolognesi per la produzione e valorizzazione dei vini DOC, trasforma unicamente l'uva prodotta al suo interno.

Come viene commercializzato il vino?

Metà della nostra produzione viene imbottigliata (circa 95.000 bottiglie), l'altra metà viene venduta sfusa. La vendita avviene direttamente in azienda e sui mercati locali regionali, ma il nostro vino viene venduto anche all'estero, soprattutto in Germania e in altri paesi europei e persino negli Stati Uniti e in Giappone. Si può dire che in questi ultimi anni il vino biologico ha cominciato a consolidare la sua presenza sui mercati e viene sempre più ricercato.

Cosa significa per Corte D'Aibo essere nel Parco Regionale Abbazia di Monteveglio?

Abbiamo partecipato con molto interesse e coinvolgimento alle fasi iniziali di vita del parco, quando l'Amministrazione comunale puntava molto su quest'area, impegnandosi in progetti rilevanti. Purtroppo, una volta creato il parco, le amministrazioni che si sono succedute non hanno mostrato altrettanta cultura e sensibilità ambientale e la situazione per una decina d'anni si è un po' trascinata senza particolari novità e si sono perse molte occasioni. Per fortuna adesso le cose sembrano cambiate e si respira un'aria di ripresa.

Cosa il parco potrebbe fare di più o di meglio per l'agricoltura?

Il nostro si è configurato sin dall'inizio come un parco prevalentemente agricolo: sicuramente si sarebbe potuto investire di più per l'agricoltura in termini di energie e di progettualità, alla luce anche della crisi che grava ormai da tempo su



questo settore, nel quale gran parte delle aziende si dibattono tra sopravvivenza e cessazione dell'attività. Se il parco è nato con un progetto sul vino, tanti altri aspetti avrebbero potuto essere presi in considerazione, come ad esempio la zootecnia, visto che siamo nella zona del Parmigiano Reggiano. Purtroppo a monte c'è un problema anche di tipo istituzionale: l'Assessorato all'Ambiente non è l'Assessorato all'Agricoltura e tra i due dovrebbe esserci un maggiore coordinamento.

Cosa consiglierebbe a chi volesse intraprendere oggi un'attività agricola in un'area protetta?

Non è facile rispondere. Se dovessi fare qualcosa in agricoltura oggi, a parte l'agriturismo che continua ad avere abbastanza successo, penserei soprattutto a colture alternative, come le erbe officinali, magari da utilizzare per preparati di tipo cosmetico o parafarmaceutico realizzati e venduti direttamente in azienda, per creare un valore aggiunto e rendere i prodotti più redditizi.



DUE AZIENDE NEL PARCO DEL FRIGNANO

Helen Raemy, Azienda agricola "I Rodi", Fanano

Un'azienda che si basa sulla produzione e trasformazione di piccoli frutti è una rarità nel panorama regionale. Com'è nata l'idea? Coltiviamo frutti di bosco con metodo biologico per venderli freschi o trasformarli: produciamo in realtà lamponi, more, fragole, ribes rosso e nero, uva spina, mentre i mirtilli sono quelli spontanei del Frignano, che ci forniscono i raccoglitori provvisti di regolare permesso rilasciato dal parco. L'azienda ha un'estensione di circa 8 ettari, metà dei quali coltivati; il resto è occupato da un castagneto e da prati. Dopo dieci anni vissuti a Modena, la ferma volontà della mia famiglia era di tornare a Fanano, nel podere di proprietà, ma capivamo di doverci inventare un lavoro. Sapevamo che sarebbe stato difficile e serviva una buona idea. Dopo aver meditato a lungo abbiamo provato con i piccoli frutti, nel 1998. E adesso possiamo dirci soddisfatti.

Quali sono le principali difficoltà di questo lavoro?

In un impianto grande come questo si lavora duramente tutto l'anno: d'estate per raccogliere la frutta, d'inverno per le varie indispensabili potature e le altre cure del frutteto. Una grande difficoltà è la commercializzazione, perché si tratta di frutti delicatissimi: il lampone, ad esempio, va venduto fresco, subito dopo la raccolta. Le cose sono un po' migliorate solo dopo aver acquistato una grossa cabina frigorifero. La necessità, in ogni caso, è sempre quella di programmare in anticipo e con precisione quantità e tempi di commercializzazione del prodotto fresco, che vendiamo anche in altre regioni. Il prodotto trasformato, invece, lo vendiamo grazie alla partecipazione a fiere e sagre, alla disponibilità di qualche negozio locale e mediante accordi con ristoranti e agriturismi.

Come sono stati e come sono oggi i vostri rapporti con il Parco del Frignano?

Abbiamo allacciato quasi subito buoni rapporti con il parco e i responsabili del progetto per l'agricoltura nelle aree protette modenesi, che ci hanno fornito un valido aiuto. Appena ne ho intravisto la possibilità, ho anche chiesto di poter utilizzare il marchio del parco sull'etichetta di confet-



FABRIZIO DELL'AQUILA

ture, composte e succhi di frutta e oggi sono onorata di poterlo fare. Inizialmente il parco non poneva condizioni per questo utilizzo ma in questo periodo, a seguito di altre richieste, sono in discussione le condizioni per l'applicazione del marchio, non soltanto alle produzioni agricole ma anche ad altre attività commerciali e turistiche presenti nel territorio.

L'azienda è anche una fattoria didattica: come si sviluppa il rapporto con le scuole e il pubblico, e quali opportunità ne derivano?

Aderiamo alle fattorie didattiche per integrare un po' il reddito e farci conoscere maggiormente. Il rapporto con le scuole è interessante: mostrare ai bambini come si fa la marmellata di mirtilli o il nettare di ribes nero è una soddisfazione. Un'altra idea importante è stata quella di offrire al pubblico la possibilità di raccogliersi da sé la frutta, con due vantaggi: ci facciamo aiutare nei momenti di massimo impegno e, insieme, vendiamo e pubblicizziamo in modo simpatico i nostri prodotti, perché le persone si divertono e si ricordano di questa particolare esperienza.

Cosa potrebbero fare di più le istituzioni e il parco per gli agricoltori del Frignano?

La Regione, la Provincia e quelli che gestiscono i finanziamenti in agricoltura dovrebbero incentivare una maggiore differenziazione delle produzioni in montagna, per esempio favorendo la coltura delle mele, che qui verrebbero bene. Non si può puntare tutti sulle stesse cose. Il parco, che peraltro già promuove le offerte del suo territorio, dovrebbe forse farlo con maggiore decisione, diventando un vero punto di riferimento per l'organizzazione e il sostegno di tutte le attività economiche della zona,

perché tutti noi agricoltori, produttori, ristoratori, albergatori, operatori turistici sopravviviamo solo se ci aiutiamo a vicenda, se partecipiamo insieme alla soluzione dei problemi comuni. Per farlo abbiamo bisogno di qualcuno che ci sproni e ci coordini.

Pietro Cantelli, Fellicarolo di Fanano

Da quanto tempo abita a Fellicarolo e produce formaggio dal latte delle vacche bianche modenesi?

Ho settantadue anni, sono nato e vissuto sempre qui e faccio quello che la mia famiglia fa da almeno cinque generazioni. Il mio primo formaggio l'ho creato a Fiumalbo, da un amico, all'età di cinque anni. In passato la mia famiglia aveva avuto anche pecore e si faceva il formaggio misto: allora ci si riuniva solo d'estate, perché d'inverno mio padre scendeva con le pecore in pianura e io rimanevo con mia madre a curare le vacche quasi. All'inizio avevamo solo due o tre vacche; con il tempo, mettendo insieme anche quel-



FABRIZIO DELL'AQUILA



FABRIZIO DELL'AQUILA

le di mia zia, siamo arrivati ad averne otto al massimo. Adesso, che sono solo e senza famiglia, mi sono rimaste quattro vacche.

Quanti sono quelli che nella zona possiedono ancora esemplari di vacca bianca modenese, una razza considerata in via di estinzione?

Purtroppo siamo rimasti in pochi ad avere queste vacche, note anche come Bianca Valpadana o, da noi, Bianca di Fellicarolo. È un peccato, perché sono vacche longeve, che danno un buon latte; un tempo erano utilizzate anche per lavoro. In estate le porto al pascolo in un mio terreno quassù, di qualche ettaro. Sono animali straordinari. Suggestirei ai giovani allevatori di tenere questa razza, ma per invogliarli davvero bisognerebbe sostenerli con maggiori contributi.

Può descrivere brevemente la sua giornata?

Mi alzo alle 6 e ben presto inizio la mungitura, che prima di avere problemi alle mani facevo senza utilizzare la mungitrice, poi metto al fresco il latte e pulisco la stalla sino alle 9 circa. Coltivare i campi, far legna, dar da mangiare agli animali sono alcune delle



FABRIZIO DELL'ACQUILA

Ha mai avuto problemi con il lupo?

Io non l'ho mai visto e neppure sentito. Un mio amico fungaiolo l'ha visto una volta, ma lui va sempre in giro per i boschi e si guarda intorno, io no.

Dall'istituzione del parco regionale nel 1988 è cambiato qualcosa?

Nella mia attività non è mai cambiato molto. Io continuo, come sempre, a vendere direttamente il formaggio e la ricotta, soprattutto a chi ha la casa da queste parti e ai villeggianti abituali. Solo ogni tanto capita qualche persona nuova, forse avvertita dagli amici: spero per via della bontà del mio formaggio. Il parco, però, mi ha fornito alcuni strumenti: due caldaie in acciaio inossidabile per fare il formaggio, un bruciatore per scaldare l'ambiente dove lavoro (ma lo tengo spesso spento perché il caldo eccessivo mi dà fastidio), due bidoni per il trasporto del latte.

Adesso il parco organizza annualmente una festa dedicata alla vacca bianca modenese...

Sono contento di questo. La festa, che si svolge in un mio campo vicino a casa, mi impegna parecchio. Faccio vedere come si fanno il formaggio e la ricotta sia al mattino che al pomeriggio e devo portare avanti e indietro i vari strumenti, ma lo faccio molto volentieri. La festa si tiene da due anni e attira parecchia gente. L'ultima volta c'erano 140 persone, nonostante il cattivo tempo.

Un pensiero per il futuro?

Sarebbe bello pensare a qualche giovane che abbia voglia di continuare l'attività, allevare questi animali, stabilirsi qui, contribuire a ridurre il continuo spopolamento della montagna; qualche giovane capace di tenere curata questa nostra bellissima vallata, evitando il degrado del territorio. Sono convinto che i pastori siano gli ultimi custodi dell'ambiente di crinale.



FABRIZIO DELL'ACQUILA

attività che mi occupano sino al pomeriggio, quando inizio a lavorare il latte e a preparare il caglio. Verso sera faccio la ricotta e il formaggio, di solito una forma al giorno.



FABRIZIO DELL'ACQUILA



FABRIZIO DELL'ACQUILA



ARCHIVIO PARCO STORICO REGIONALE MONTE SOLE

La recente riconversione produttiva di un vecchio castagneto da frutto nell'azienda agricola "Ronco" (Parco Storico Regionale Monte Sole).

protetta già svolge, o potrebbe svolgere, al fine di qualificare adeguatamente le loro produzioni e mettere in contatto diretto le aziende con i consumatori finali. Questo è considerato un aspetto assolutamente strategico, anche perché la vendita diretta e la filiera corta, oltre a rappresentare una forma di commercializzazione più redditizia per il produttore, viene percepita positivamente da una fascia sempre maggiore di consumatori in cerca di alimenti sani e sicuri, per i quali "spesso i prodotti dei parchi assumono il significato di prodotti di qualità, provvisti di una intrinseca garanzia di naturalità e genuinità". Quanti agricoltori, dunque, si sono dimostrati favorevoli e quanti contra-

ri ai parchi? Si può dire, a distanza ormai di quasi un ventennio dall'istituzione della maggior parte dei parchi regionali, che sono sempre più rari coloro i quali mantengono un atteggiamento di convinta opposizione nei confronti delle aree protette, a favore di quelli che hanno saputo approfittare convenientemente delle occasioni che queste realtà hanno portato in dote o semplicemente hanno saputo col tempo adattarsi alle nuove condizioni e convivere proficuamente con le aree protette. Quasi tutte le aziende, per esempio, hanno dichiarato di aver compiuto qualche acquisto in strumentazioni o altro grazie a contributi dei parchi. Altri, addirittura, hanno avuto negli anni una vera e propria conversione,

UN AGRICOLTORE A MONTE SOLE

Giuliano Giuliani, Azienda agricola "Ronco", Grizzana Morandi

Quando ha cominciato l'attività di allevatore?
La mia famiglia si occupa di agricoltura da generazioni e da una quarantina d'anni possiede questo podere, in pratica da quando sono nato. Non saprei dire quando ho cominciato di preciso, perché sin da piccolo sono stato a contatto con campi, trattori e animali e ho sentito pian piano crescere la passione per questo mondo. Mio fratello, invece, che nei momenti di necessità mi aiuta, ha scelto un'altra strada, lavora nell'industria. Qualche volta lo invidio, perché lui alle cinque del pomeriggio smette, mentre qui non ci sono orari o festività quando il lavoro chiama. Altre volte però sono io a leggergli un po' di invidia negli occhi, quando torna nervoso dopo chilometri di fila in autostrada, mentre io sono rimasto a vivere nella tranquillità della campagna.

Che estensione ha l'azienda e quanti sono i bovini da carne?

L'azienda è di 63 ettari e altrettanti li abbiamo in affitto, sia all'interno che fuori del parco: la superficie è soprattutto destinata alla coltivazione del foraggio per gli 80-90 capi di bestiame presenti, tutti di razza Limousine iscritti al libro genealogico, per i quali ho la certificazione di allevamento biologico. Da qualche anno tengo solo questa razza; in precedenza i capi erano di meno e di razze diverse. La scelta è stata di puntare tutto sulla crescita di bovini da carne di qualità, che dopo l'ingrasso vengo ai macellai della zona oppure a privati: dei 30 capi all'anno che vendo, quasi la metà sono ormai richiesti da gruppi di famiglie che si accordano per la ripartizione della carne dopo la macellazione (di solito fatta al macello di Castiglion de' Pepoli). Un'altra attività che svolgo, non legata all'agricoltura, è il servizio rimozione neve per il Comune di Grizzana Morandi.

Com'è il rapporto con la fauna selvatica?

Nella zona ci sono molti cinghiali, caprioli e cervi che vorrebbero, e qualche volta ci riescono, pascolare con le erbe destinate ai bovini. Per il cinghiale c'è un forte prelievo operato con la caccia, mentre il capriolo, pur abbondante, è un animale discreto e poco invadente e le recinzioni sono abbastanza efficaci. Il problema è che da qualche anno è aumentato notevolmente il numero dei cervi, grandi pascolatori che prediligono le foraggere, per i quali le recinzioni servono a poco. Ricordo che venti anni fa i cervi erano così rari che una femmina solitaria usava pascolare con i bovini nel campo di un nostro vicino e la sera veniva imbrancata con le vacche e portata nella stalla! Fu catturata e rilasciata nell'Appennino, ma dopo qualche tempo fu vista nuovamente in zona: forse si deve a lei la popolazione oggi presente nel parco.

Quali sono gli aspetti positivi e negativi dell'attività agrozootecnica in un'area protetta?

Se voglio ampliare i recinti per il pascolo, devo chiedere permesso al parco e devo farli come dicono loro. Per il pascolo ci sono troppi vincoli e i permessi vengono rilasciati con difficoltà, così come ci sono vincoli nel taglio del bosco ceduo. Persino sul tipo di asfalto della strada di accesso al podere il parco vuol dire la sua. Per quanto mi riguarda, faccio fatica a trovare aspetti positivi per l'agricoltura nei parchi: un esempio può essere l'erogazione di contributi a fondo perduto, a cui ho avuto accesso, per salvaguardare i castagneti da frutto presenti nella proprietà. Un altro passo importante potrebbe essere l'ottenimento di un marchio per valorizzare la carne prodotta nell'area del parco. Ma, allo stato attuale, mi sembra che i mille vincoli che un parco impone superino gli eventuali lati positivi. La mia speranza è che il rapporto possa cambiare e che essere all'interno di un'area protetta si trasformi in un vantaggio rispetto a quelli che ne sono fuori.



ARCHIVIO PARCO STORICO REGIONALE MONTE SOLE

BOVINI E OVINI AI CALANCI DELL'ABBADESSA

Walther Maurizzi, Azienda agricola "La Palazzina", Ciagnano di Ozzano Emilia

Può presentare brevemente la realtà della sua azienda?

È un'azienda di circa 70 ettari, in prevalenza dedicata all'allevamento biologico di bovini e ovini da carne. Coltiviamo cereali e foraggi e parte della superficie è direttamente adibita al pascolo. Abbiamo 30 bovini e 60 pecore, alcune di razza cornigliese, una vecchia razza a triplice attitudine in via di estinzione, acquistate con i contributi del parco. A questi animali ultimamente ho voluto aggiungere due cavalli da tiro, sempre con l'idea di recuperare tradizioni del passato. L'attività è a ciclo chiuso e tutti i prodotti finiscono all'osteria "La Palazzina", che si trova presso l'azienda. In progetto c'è la realizzazione di un agriturismo capace di unificare le due realtà.

Quali sono stati i motivi di questa scelta di vita?

Sono nato in collina e, nonostante un periodo vissuto a Bologna, ho sempre desiderato tornare in questi territori. Appena ne ho avuto la possibilità, ho concretizzato questa mia grande passione rilevando un podere



ARCHIVIO PARCO REGIONALE GESSI BOLOGNESI

non lontano dal Passo della Badessa, diversi anni prima dell'istituzione del parco.

Cos'è cambiato con la nascita del parco e com'è stato il primo impatto con l'area protetta?

All'inizio le cose non sono andate bene perché il parco imponeva limitazioni a cui non eravamo abituati: non si poteva cacciare o tagliare il bosco, c'erano problemi con il pascolo. Non ci sentivamo padroni a casa nostra. Sembrava che non vedessero di buon occhio gli agricoltori e il loro modo di agire. Col tempo i rapporti sono cambiati: da un lato il parco ha capito che noi agricoltori responsabili teniamo realmente alla cura e alla conservazione del territorio, attraverso la pulizia del bosco o la regolazione delle acque; dall'altro gli operatori agricoli hanno gradualmente imparato qualcosa in più sull'ecologia e sulle più opportune modalità di protezione dell'ambiente naturale.

Quali sono i problemi e le prospettive per l'agricoltura e l'allevamento in collina?

Soprattutto nell'allevamento stiamo vivendo un momento critico: è un'attività molto impegnativa e la vendita della carne alla grande distribuzione non consente guadagni commisurati alle spese. Credo che il segreto del successo sia poter fare la vendita diretta al consumatore finale. Però, per rendere conveniente l'acquisto da parte del consumatore, che deve venire fin qui, ci vorrebbe un consorzio tra gli agricoltori della zona, ampliando l'offerta a molti altri prodotti da vendere assieme: l'ideale sarebbe far trovare a una persona che viene a visitarci non soltanto carne ma anche uova, formaggi, vino, ortaggi e frutta. E tutti prodotti di qualità.

Cosa cercano normalmente i frequentatori del parco?

Alcuni sono cittadini che vengono solo per prendere una boccata d'aria buona, altri invece, più sensibili e motivati verso l'ambiente e la salute, cercano qualcosa in più, anche prodotti genuini e naturali.



ARCHIVIO PARCO REGIONALE GESSI BOLOGNESI

Su cosa dovrebbe puntare il parco per favorire il mondo agricolo?

Il nostro parco è già molto attivo nel fare informazione e questo, secondo me, è l'aspetto più importante: coinvolgere il pubblico e le scolaresche, richiamare gruppi di cittadini, metterli in contatto con le aziende, insistere nell'organizzazione di iniziative promozionali.

Cosa le ha dato più dispiacere e più soddisfazione in questi vent'anni di attività?

Mi ha sempre rattristato vedere i terreni agricoli abbandonati. Troppo spesso chi compra un terreno in collina lo fa solo per uso abitativo, lasciando nel degrado i campi circostanti. La maggiore soddisfazione la provo quando le persone riconoscono la genuinità dei nostri prodotti ed esprimono un sincero apprezzamento per il risultato del nostro impegno.

L'azienda è stata premiata da Legambiente per aver installato pannelli fotovoltaici...

È un nostro obiettivo interessarci concretamente al risparmio idrico ed energetico, alla fitodepurazione. Ci piacerebbe destinare uno spazio per fare divulgazione e formazione su questi e altri temi, con sala conferenze e laboratorio didattico.

da detrattori a fautori della natura protetta, dimostrando l'importanza di queste istituzioni anche come vettori di nuova cultura e formazione, non solo di istanze ambientali. È vero che gli anziani tendono a essere in generale meno permeabili nei confronti di ciò che è nuovo. Nei resoconti degli operatori agricoli interpellati, però, sembra emergere un ulteriore aspetto: chi sceglie l'agricoltura o torna all'agricoltura dopo aver vissuto altre esperienze lavorative, o si trova a conciliare diverse attività professionali, mostra una mentalità certamente più aperta nei confronti della tutela ambientale

e dimostra di saper superare con maggior facilità, com'è intuibile, eventuali pregiudizi al riguardo. La maggior parte delle aziende, inoltre, collabora fattivamente con il parco e abbraccia iniziative come quella delle "fattorie aperte" o partecipa con entusiasmo ad attività didattiche per le scolaresche, denotando una specifica sensibilità ambientale. Tra le righe si leggono però anche lamentele nei confronti dei parchi. Alcune provengono dai pochi che non hanno ancora del tutto digerito la presenza di queste istituzioni sul proprio territorio, altre da chi forse, in attesa di un concreto supporto, si

aspettava invece decisamente di più da queste nuove realtà pubbliche. Gli argomenti sono largamente risaputi: vincoli e restrizioni alle attività, adempimenti burocratici aggiuntivi, mancanza di rispetto da parte di visitatori ed escursionisti, scarsa progettualità in favore dell'agricoltura e iniziative di sostegno ancora insufficienti. Se anche un solo agricoltore sostiene di attendere con speranza il momento in cui "essere in un'area protetta si trasformi in un vantaggio rispetto a quelli che ne sono fuori", vuol dire che non può considerarsi del tutto concluso il percorso sin qui fatto per conquistare l'accordo di chi non è ancora favorevole al parco, e per poter ritenere vinta in via definitiva la diffidenza

delle popolazioni locali verso le aree protette. D'altra parte, come proprio questo numero della rivista mette particolarmente in luce, l'attenzione per il mondo dell'agricoltura nell'ambito delle aree protette gode di una crescente attenzione sia a livello legislativo generale che a livello dei singoli parchi, e queste prime interviste con gli operatori agricoli possono in qualche modo rappresentare un primo passo per istituire, anche sulle pagine della rivista, un colloquio permanente su questo tema con i parchi e il mondo agricolo, in grado di registrare problemi vecchi e nuovi e cambiamenti positivi in un rapporto che, come tutti ormai riconoscono, è essenziale per entrambi.



Il paesaggio rurale che si domina dagli spettacolari affioramenti del nuovo Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola.

MILKO MARCIETTI

CASTAGNE, FRUTTI E ERBE AROMATICHE NEL PARCO DEI LAGHI

Claudia Nucci, Azienda agricola "Caselina", Brasimone (Camugnano)

Ha scelto l'agricoltura dopo altre esperienze professionali, com'è successo?

Dopo la specializzazione in animatore di educazione ambientale ho lavorato per il Parco Regionale Laghi di Suviana e Brasimone. Nel 2000 ho preso il patentino di guida ambientale escursionistica e collaborato anche con altri enti come libera professionista. L'attività agricola è cominciata tre anni fa, probabilmente per dare nuovi stimoli alla mia vita e anche perché ho potuto contare sull'aiuto di mio padre, in procinto di andare in pensione, per recuperare i terreni ricevuti in eredità dal nonno. Oggi il Podere Caselina si sviluppa su 12 ettari: in parte prati da sfalcio per ricavare fieno, tre ettari di castagneto da frutto, un settore dedicato al recupero di antiche varietà di alberi da frutto (pera volpina, pera arancina, sorbo, corniolo, prugnolo e sambuco), una parte

riservata ai piccoli frutti, che amo trasformare, e alle erbe aromatiche come timo, erba cipollina e maggiorana; un ettaro, infine, è coltivato con diverse varietà di radicchio.

La diversificazione nelle colture corrisponde a una strategia o a una necessità?

All'inizio sono stata costretta a fare così: soprattutto il radicchio non era una coltura che avevo in mente ma l'ho scelta per aumentare il numero delle giornate lavorative, pensando a un prodotto adatto a questo ambiente e sufficientemente rustico da non aver bisogno di serre, impianti di irrigazione o cure particolari. Prima vendevo il radicchio ai negozi, poi gli scarsi ricavi mi hanno indotta a cercare altre vie di commercializzazione. Adesso è un prodotto molto richiesto dai privati della zona, tra i quali ha avuto molto successo, e dai ristoratori locali che in vari casi hanno persino improntato i loro menù sul mio radicchio. Per me è una grande soddisfazione. Anche le erbe aromatiche sono diventate un prodotto interessante per la ristorazione e penso di continuare a coltivarle e promuoverle. Castagne e frutti antichi corrispondono invece a una tradizione che mi piace contribuire a salvaguardare.

Avendo lavorato anche per il parco, probabilmente può spiegare meglio di chiunque altro se condurre un'attività agricola in un'area protetta è un vantaggio o uno svantaggio...

Credo che il principale vantaggio stia nel fatto che sempre più spesso, per il pubblico, i prodotti di un parco assumono il significato di prodotti di qualità, provvisti di una vera garanzia di genuinità, e questo oggi può contare molto. Inoltre un parco svolge innegabilmente anche un ruolo importante nella valorizzazione delle tradizioni e nel richiamo turistico, che non possono non giovare all'agricoltura locale. Le tante forme di promozione che un parco è in grado di attivare per i prodotti del



CLAUDIA NUCCI

territorio sarebbero una risorsa importantissima. Purtroppo i pochi agricoltori che risiedono nel parco o negli immediati dintorni sono anziani: non sempre hanno una mentalità abbastanza aperta per riflettere senza pregiudizi su questi aspetti. Troppo spesso, poi, gli adempimenti burocratici in più inducono gli agricoltori meno giovani a considerare negativo il bilancio della loro attività in un'area protetta: mio padre sostiene che il parco, invece di proteggere i cervi, dovrebbe proteggere i montanari, che sono gli agricoltori in montagna la vera specie in via d'estinzione, che la burocrazia non invita a restare ma costringe a fuggire.

Pensa di mettere in connessione le sue competenze di educatrice ambientale con l'agricoltura?

La mia idea è realizzare un fabbricato, di cui ho appena ricevuto la concessione edilizia, dove allestire un laboratorio per essiccare le castagne e le erbe aromatiche e trasformare la frutta in marmellata, con un punto vendita e una struttura per l'ospitalità turistica. L'edificio dovrebbe permettermi di concretizzare l'obiettivo che ho avuto sin dall'inizio: creare una fattoria didattica per coinvolgere ad ampio raggio le scolaresche sui temi della natura, dell'ambiente e dell'agricoltura. Per questo progetto il parco potrebbe essere una spalla fondamentale.



CLAUDIA NUCCI

UNA GRANDE TENUTA NEL DELTA DEL PO

Paolo Ciani, Azienda agricola "Orsi Mangelli", Prunaro di Ravenna

Può raccontarci brevemente le vicende della tenuta?

L'azienda è nata nel 1936 quando i nonni degli attuali proprietari acquistarono la tenuta dalla famiglia Patrignani. La superficie si estende per circa 1000 ettari. A ovest confina con le Valli di Comacchio, a sud con il Reno, a est con i demani del Corpo Forestale dello Stato e del Ministero della Difesa, a nord con il canale Bellocchio, che segna anche il confine tra le province di Ravenna e Ferrara. Tutta la zona, un tempo completamente circondata dalle acque, prese il nome di Isola San Clemente e, paralleli alla linea di costa, esistono ancora vari cordoni di dune intervallati a bassure. Al tempo dell'acquisizione l'area era selvaggia, incolta e acquitrinosa, ancora malarica. Nell'arco di un decennio la proprietà riuscì a bonificare molti ettari di terreno, rendendoli disponibili per la pastorizia e l'agricoltura: nelle zone sabbiose vennero piantati vigneti del Bosco Eliceo, in quelle dunose pini domestici e marittimi. Nelle zone umide perenni, dove si poteva disporre quasi soltanto di acqua dolce, si cominciò a praticare la vallicoltura estensiva di anguilla, cefalo, pesce gatto, carpa e tinca. Negli anni '70 gran parte dei vigneti, non più convenienti per il costo della manodopera, furono estirpati e sostituiti da pioppeti. Anche l'allevamento entrò in crisi e cessò all'inizio degli anni '80. Nel 1985 un evento climatico particolare causò una drastica svolta ambientale e gestionale nell'azienda: a un inverno eccezionalmente rigido, con abbondanti nevicate e temperature anche di venti gradi sotto zero, seguirono sei mesi di siccità assoluta, con caldo torrido e intensa evaporazione, che portarono a un abbassamento di tre metri delle falde acquifere. Per la contemporanea modificazione della foce del Reno, ritiratasi due chilometri più a sud, con l'aggravante di una subsidenza molto attiva, il mare avanzò erodendo centinaia di metri di costa e la falda freatica venne inondata da acqua salata. Come conseguenza, si registrarono grosse morie di pesci e piante e un'elevata salinità nei terreni agricoli, con grandi difficoltà per le colture. Con l'avvento dei primi regolamenti comunitari si pensò di mettere a riposo 45 ettari di terreni, che in seguito diventarono ben 168 sui 250 coltivabili; i terreni furono destinati a interventi di recupero ambientale, con la creazione di siepi, boschetti, laghetti, prati umidi, macchie e radure. La vallicoltura si indirizzò alle specie tipiche delle acque salmastre e venne ampliata a superfici diventate nuovamente acquitrinose e non più coltivabili. Le zone umide passarono da 180 a 300 ettari, e furono dotate di significative opere idrauliche per la regimazione delle acque. Contestualmente agli scavi fu costruito un terrapieno lungo ben 9 km per fronteggiare il costante avanzamento del mare. Oggi è in fase di attuazione un articolato progetto finalizzato a un aumento della produzione ma in grado di generare, come valore aggiunto, una serie di importanti benefici ambientali, con un nuovo apporto di acque dolci e il ripristino di condizioni adatte a specie tipiche di zone umide non solo salmastre.



DARIO BARBIERI



DARIO BARBIERI



DARIO BARBIERI

Quali sono oggi le principali attività dell'azienda?

Attualmente pratichiamo l'agricoltura integrata, coltivando soprattutto cereali e foraggiere, e la vallicoltura estensiva. L'allevamento dei pesci avviene senza ricorrere a mangimi e medicinali e da anni stiamo insistendo per avere il marchio DOC e valorizzare il nostro prodotto, che è di qualità superiore ma quantitativamente molto inferiore a quello ottenuto negli allevamenti intensivi. In questo il parco potrebbe darci una mano. Le specie allevate sono soprattutto anguilla, branzino, orata e cefalo. Un'altra attività è quella faunistico-venatoria, praticata nella riserva di caccia solo dai proprietari e da pochi loro ospiti, senza il rilascio di animali, con scopi selettivi e regolamentata in maniera severa. E poi ci sono, come accennato prima, molteplici attività di conservazione e miglioramento ambientale.

Cosa è cambiato dopo l'istituzione del parco e come si sono evoluti i rapporti?

Grossi cambiamenti non ci sono stati, anche se soprattutto all'inizio sono cresciute le difficoltà dovute all'aumento degli adempimenti burocratici necessari per programmare qualsiasi iniziativa. I rapporti con il parco sono stati in ogni caso sempre buoni e dettati dal buon senso: l'azienda col tempo ha saputo adeguarsi alle varie normative, mentre da parte del parco c'è stata attenzione per i problemi della proprietà e la volontà di risolverli in maniera adeguata, in considerazione degli sforzi che l'azienda ha fatto e continua a fare per la difesa dell'ambiente e degli ecosistemi, in armonia con le attività economiche.

Il parco è, soprattutto in estate, molto frequentato da turisti di varia provenienza e con aspettative diversificate: come il turismo entra in relazione con il mondo agricolo?

L'azienda, pur non essendo direttamente interessata alla presenza turistica, in passato diede vita a un progetto, in esecuzione per un regolamento comunitario, destinato a creare percorsi ambientali fruibili dal pubblico. Il percorso venne finanziato e realizzato nella parte a ovest della Strada Romea, per evitare la presenza di persone estranee proprio nel cuore dell'azienda, e dato in gestione gratuita a una cooperativa per organizzare visite di scolaresche. Purtroppo, per vari motivi, la proposta non è mai riuscita veramente a decollare.

Quali aspetti potrebbero essere migliorati nel rapporto tra parco e agricoltura?

Oltre agli indiscussi aspetti positivi, l'istituzione del parco ha comportato un passaggio burocratico in più, di cui le realtà produttive non sentivano il bisogno. Per una gestione del territorio più razionale ed efficace sarebbe utile uno snellimento della burocrazia, superando una serie di contraddizioni e di incroci di responsabilità tra enti pubblici diversi. Anche se mi rendo conto della complessità del problema, in termini di strutture, risorse finanziarie, organico, il parco dovrebbe acquisire una maggiore autorità sul proprio territorio, possibilmente diventando l'unico interlocutore per tutti gli adempimenti relativi agli aspetti progettuali che originano dal mondo dell'economia.