

I NUMERI

# L'alternativa agricola

maurizio tropeano

I numeri sono piccoli, piccolissimi, ma indicano una strada alternativa alle colture agricole tradizionali che alcuni agricoltori pionieri hanno deciso di imboccare e che si sta radicando in Piemonte. Parliamo di un migliaio di aziende che lavorano duemila, al massimo tremila ettari dove si coltivano zafferano, noci, mandorle, arachidi e pistacchi, soprattutto nel Cuneese. E poi ulivi nell'astigiano, cipolla egiziana con 50 mila bulbi nel Sanremese; salici tra il Torinese e la provincia di Cuneo e piante di camelia sinensis per il tè nell'Ossolano.

«Il cambiamento climatico è un'emergenza e bisogna lavorare con impegno e determinazione, a tutti livelli, per contrastarlo. Ridurre le emissioni di anidride carbonica in atmosfera e contribuire al sequestro di carbonio con coltivazioni che sviluppino un'ampia superficie verde - non solo foreste, ma anche mais e prati - è un'attività fondamentale per contribuire a migliorare il nostro clima. Le nuove coltivazioni che si stanno sviluppando non hanno come obiettivo principale il contrasto al cambiamento climatico». Spiega Ercole Zuccaro, direttore di Confagricoltura Piemonte. Dal suo punto di vista «gli imprenditori cercano di assecondare le nuove tendenze di consumo, improntate al salutismo, con coltivazioni di frutta secca, quali mandorlo, noci e pistacchi che si adottano bene anche nelle nostre zone, anche per effetto della mitigazione del clima invernale a causa del riscaldamento globale».

Partiamo dai campi, allora. Secondo Zuccaro sta prendendo piede la coltivazione del noce con circa 800 piccole aziende che lavorano 630 ettari mentre ci sono 140 imprese che hanno scelto di destinare 80 ettari a mandorleti. E poi ci sono anche i pistacchi, ancora nel Cuneese ma per ora solo seimila metri quadrati. Mauro Ternavasio, agronomo di Coldiretti, racconta la rinascita della coltivazioni di arachidi che «fino agli anni Settanta era diffusa in provincia di Alessandria ma che poi è gradualmente scomparsa perché le aziende non si sono meccanizzate e il lavoro manuale non la rendeva più sostenibile». In provincia di Cuneo, nel 2020, si è provato con 1 ettaro in una azienda nella zona di Savigliano. «Visti i risultati incoraggianti nel 2021 le aziende sono diventate 6 per un totale di 9 ettari tra Ceresole D'Alba, Raconigi, Savigliano, Cavallermaggiore e Vottignasco. La raccolta veniva fatta solo a mano. Adesso è stata ripresa per favorire la rotazione dei terreni coltivati a grano». Si tratta di una sperimentazione partita nel 2020 e che adesso «si estende su nove ettari». Chi sceglie questa strada deve avere a disposizione un terreno sabbioso e affrontare una spesa viva di circa 1200 euro ma sa che il suo prodotto avrà un mercato sicuro grazie ad un accordo con un'azienda di trasformazione del sud Italia. Le produzioni di arachidi pulite ed essiccate vanno dai 30 ai 35 quintali ad ettaro.

Ma si è mossa anche la cooperazione agricola che fa capo a Fedagri-Confcooperative. Join Fruit e Life hanno dato vita al Consorzio Frutta a Guscio Piemonte con l'obiettivo di dare il via sul territorio piemontese a un progetto di valorizzazione della filiera di noci, mandorle, arachidi e castagne. L'idea è di mettere a punto un disciplinare di produzione e definire un percorso certificato e controllato dal campo all'agroindustria. Michele Ponso dell'omonima società agricola di Lagnasco la racconta così: «Tutto è nato dalla ricerca di alternative alla coltivazione della frutta fresca perché poco remunerativa o perché, come i kiwi, decimata dalla malattia. E così prima sono arrivati i frutti più piccoli come i mirtili e poi qualcuno è passato alle mandorle di una cultivar importata dagli Usa è più resistente al freddo».

Anche Lagnasco Group, cooperativa specializzata nella frutta fresca, ha deciso di diversificare la sua attività puntando su castagne e mandorle. Simone Berardi racconta così scelta di diversificare la produzione: «Prima ci limitavamo commercializzazione delle castagne ma poi vista la situazione di incertezza legata alla frutta fresca abbiamo iniziato ad analizzare i catasti di 70 ettari di castagne di un tipo particolare di cultivar e da tre anni abbiamo iniziato a sperimentare le mandorle». Gestire un impianto di melo da un ettaro costa tra i 37 e i 38 mila euro e non c'è praticamente marginalità. Per un ettaro di mandorlo ne bastano duemila e il mercato è fiorente.

A proposito di diversificazione: dal 1986 a Centallo la Trybeca della famiglia Oderzo coltiva il Nashi, una pera asiatica di colore bronzo e dorato con sapore dolce, succoso e dissetante, ricco di sali minerali con basso impatto ambientale ma con sbocchi di mercato interessanti in tutto il Nord Italia e anche all'estero. Una produzione di nicchia che da tre anni è diventato anche da "bere".

Risalendo verso Torino si arriva nelle colline astigiane. Intorno a Moncalvo ci sono una decina di aziende che lavorano 33 ettari di olivi, quelli più resistenti al freddo. Secondo i tecnici di Coldiretti «l'olio che si produce è molto delicato, simile a quello ligure e del Garda».

Carlo Beltramo, con la sua Cascina Pertusiu a Bricherasio ha fatto dell'agricoltura alternativa la sua scelta di vita: «Nessuna monocoltura ma kiwi, mirtili, allevamento di chiocciole e zafferano». La coltivazione dell'oro rosso lentamente si sta estendendo in Piemonte ma resta ancora una produzione di nicchia, le superfici utilizzate non «sono nemmeno censite e possiamo stimarle in poche migliaia di metri quadrati in tutto il Piemonte», spiega Zuccaro. Ma Beltramo deciso di lanciarsi anche nella coltivazioni dei salici e lo fa recuperare terreni che altrimenti resterebbero inutilizzati. In tutto stiamo parlando di circa un ettaro e mezzo tra «un'area paludosa e un terreno fatto praticamente di pietra. Il salice, però, si adatta ad ogni superficie. La difficoltà maggiore è portare l'acqua dove ci sono i sassi ma poi le piante hanno bisogno di pochi trattamenti». E poi i salici verdi vengono tagliati e poi trasformati in manici.

Ancora più a Nord, sul Lago maggiore al confine con la Svizzera si trova la più grande piantagione di tè italiana ed europea. Tutto è iniziato nel 2017 a Premosello Chiavenda da un'idea di Paolo Zacchera che nel 1995 ha fondato la Compagnia del Lago. Nella valle hanno trovato dimora circa 30 mila piante di *camelia sinensis* che crescono grazia al microclima unico di quei luoghi. Ogni chilo di foglie secche produce circa due etti di tè. Zacchera, intervistato da Vco Azzurra Tv ha spiegato: «Sapevamo che le caratteristiche del terreno e del clima dei nostri luoghi sono le migliori in Europa per la coltivazione del tè. Spero che il Lago Maggiore con il tè possa fare la stessa fortuna del Trentino con le mele. Non sarà, comunque, un cammino corto». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA