



**ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA  
LOMBARDIA**

## **AZIENDA AGRICOLA SASSI DELLA LUNA**

Via S. Ambrogio 2/d, Cenate Sopra (BG)

Tel. 035 4258563 - E-mail: [info@sassidellaluna.it](mailto:info@sassidellaluna.it) - Web: [www.sassidellaluna.it](http://www.sassidellaluna.it)



### **PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA**

L'azienda agricola Sassi della Luna si trova a Cenate Sopra, in provincia di Bergamo, tra i 400 e i 500 m di altitudine, nella zona vitivinicola della Valcalepio.

Si producono conserve e vino che vengono venduti direttamente in azienda e presso alcuni negozi della bergamasca. L'azienda offre inoltre servizio di ristorazione agrituristica e attività di fattoria didattica.

Attualmente è presente un vigneto di circa 11.000 mq (a cui successivamente è stato aggiunto un altro ettaro in località San Rocco, a Cenate Sotto), un impianto di circa 1000 mq per la coltivazione di frutti di bosco, un frutteto, due piccoli uliveti, una coltivazione di erbe aromatiche, un ampio orto, un pollaio con galline, faraone, oche ed anatre. Completa la proprietà aziendale un'ampia zona di bosco ceduo di circa 9 ettari, con prevalenza di castagno, robinia, rovere, carpino, in cui vivono gli animali della fattoria: vacche di razza Angus, capre camosciate, un'asinella ed un pony.

La coltivazione, la raccolta e la lavorazione dei prodotti, che avviene nella cantina di recente creazione e nel laboratorio annesso alla proprietà, sono curate personalmente da Cristina e Claudio, i due titolari dell'azienda.

## **BUONE PRATICHE: fuga dalla città e creazione di un'azienda agricola biologica ecosostenibile**

Dall'America alla campagna bergamasca, dal settore dell'informatica all'agricoltura biologica. Claudio e Cristina sono tornati alla terra nel 2003, trasferendosi dalla città e diventando agricoltori. Dopo aver ristrutturato la cascina, partendo da un terreno dove non c'erano altro che rovi e terra incolta, hanno iniziato a recuperare il ripido appezzamento di terra dietro la casa modellando le balze su cui hanno impiantato il primo ettaro di vigna.

Successivamente sono stati impiantati oltre 100 alberi di frutta antica, un centinaio di ulivi, filari di frutti di bosco ed erbe aromatiche. Sono stati poi introdotti alcuni animali da cortile, capre e vacche, e in ultimo è stata costruita la cantina di vinificazione.

Nell'autunno del 2012 è stato aperto il ristorante dell'agriturismo che offre una cucina stagionale, basata su ingredienti locali, di propria produzione; fin da subito sono stati invece attivati percorsi didattici per le scuole.

Ma Claudio e Cristina non si sono limitati a dar vita ad un'azienda agricola biologica: punto cardine della loro realtà è la sostenibilità dal punto di vista ambientale.

In ognuna delle attività aziendali si nota una grande attenzione per non sprecare risorse, non inquinare l'ambiente e favorire la biodiversità.

- Si riutilizza l'acqua piovana raccogliendola in ampie cisterne a cui attingere per l'irrigazione, che viene effettuata con metodo "a goccia", così da limitare al minimo necessario l'utilizzo di risorse idriche.
- Vengono utilizzati solo detersivi biodegradabili e lo smaltimento delle acque fognarie avviene tramite un impianto naturale di fitodepurazione, un sistema di depurazione naturale delle acque reflue, che riproduce il principio di auto depurazione, tipico degli ambienti acquatici e delle zone umide.
- L'erba tagliata nella proprietà e gli scarti della produzione agricola e della ristorazione nutrono gli animali che producono letame per la coltivazione di frutta e verdura.
- Un impianto fotovoltaico garantisce copertura per tutti i consumi elettrici dell'azienda e dell'abitazione.
- Nella scelta degli alberi da frutta, sono state privilegiate varietà "antiche", ignorate dall'industria agricola in quanto non garantiscono la massima produttività o doti estetiche adeguate. Alcuni esempi sono la mela cotogna, la mela azzeruola, la prugna dalmassin e la mora di gelso.
- L'impianto fotovoltaico integrato nel tetto dell'abitazione privata soddisfa l'intero fabbisogno di energia elettrica dell'azienda e l'illuminazione dei locali garantisce inoltre bassi consumi grazie all'uso della moderna tecnologia led.
- Per la pacciamatura dell'orto vengono usati teli biodegradabili in mater-bi e in vigna si utilizzano legacci biodegradabili (invece di quelli in plastica comunemente usati).

## **DIFFICOLTÀ**

Non è stata riscontrata nessuna particolare difficoltà.

## **IL SUCCESSO E I VANTAGGI**

L'attività di ristorazione agrituristica ha riscosso nel primo anno e mezzo di apertura un buon successo di pubblico, sia in termini numerici che di responso (si vedano a tal proposito i giudizi su siti come Trip Advisor).

Le scelte di sostenibilità sono apprezzate da numerosi clienti, che spesso segnalano in modo esplicito il proprio apprezzamento per le scelte sensibili dell'azienda.

## **EVOLUZIONI FUTURE**

È previsto il consolidamento dell'attività di ristorazione con eventuale (ma limitato) ampliamento della zona adibita al pubblico e, nel medio termine, l'aggiunta di camere per il pernottamento degli ospiti.



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali  
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura