



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
LOMBARDIA**

AZIENDA AGRICOLA L'USIGNOLO

Località Dardella, 25050 Cedegolo (BS)
Tel. 349-7572838 - E-mail: info@lusignolo.it - Web: www.lusignolo.it



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola L'Usignolo, nata circa otto anni fa, si trova immersa in mezzo ai boschi del Parco Naturale dell'Adamello, in Val Camonica, a circa 700 m d'altitudine; è una piccola azienda di montagna che coltiva e produce frutti di bosco, noci, castagne, ortaggi, erbe officinali e aromatiche. La produzione principale è quella dei piccoli frutti (circa una tonnellata), che vengono anche trasformati in succhi e confetture da un laboratorio della zona.

Sara Tosini, la titolare, ha deciso di portare avanti l'attività dell'azienda agricola seguita in precedenza dalla madre, ingrandendola, aumentando la produzione e decidendo di gestirla in modo eco-sostenibile, ottenendo in primis la certificazione biologica.

Attualmente la superficie aziendale è di circa 6 ettari, di cui $\frac{1}{2}$ ettaro è dedicato alla coltivazione dei piccoli frutti e $\frac{1}{2}$ ettaro all'orto e al frutteto. La superficie rimanente è occupata da un bosco di castagni e da prati.

Da qualche anno l'azienda fa parte della Cooperativa Frutticoltori Camuni e da tre anni è inserita nel Biodistretto di Valcamonica Bio, associazione di produttori biologici camuni, che promuove e valorizza l'agricoltura biologica in Valcamonica.

La produzione è finalizzata all'autoconsumo e alla vendita diretta al consumatore, ai G.A.S., ad alcune cooperative e alla grande distribuzione. L'azienda è aperta all'autoraccolta dei piccoli frutti ed è inserita nel circuito WOOF (al momento in sospenso, per l'imminente nascita di un nuovo componente della famiglia!), movimento mondiale che mette in relazione volontari che vogliono passare un certo periodo di tempo ospiti in un'azienda agricola biologica, dedicando alcune ore di lavoro all'interno dell'azienda stessa.

Oltre all'attività agricola, in azienda vengono organizzati numerosi corsi, seminari ed attività pratiche nel campo delle tematiche ambientali, come il risparmio energetico, la bioarchitettura e lo sviluppo eco-sostenibile delle coltivazioni agricole mediante l'utilizzo dell'agricoltura biologica.

BUONA PRATICA: costituzione di un'azienda agricola ecosostenibile in un territorio marginale

La scelta di iniziare un'attività agricola in un territorio marginale, immerso nella natura e lontano dai grandi centri abitati, non è stata sicuramente una scelta facile. In più, vi è la scelta virtuosa ma non semplice di costituire una realtà il più possibile ecosostenibile.

Per quanto riguarda la ristrutturazione della sede della cascina e la costruzione del deposito, sono stati utilizzati materiali naturali e locali quali legno, paglia, calce e argilla, in linea con i principi della bioedilizia. La coltivazione di frutta, erbe ed ortaggi è attuata secondo i principi della permacultura, ricorrendo ad esempio alla pacciamatura con foglie secche.

Altre soluzioni ecologiche attuate sono il recupero delle acque piovane e la fitodepurazione delle acque reflue, l'utilizzo di energie alternative ed il riciclo.

DIFFICOLTÀ

Dal punto di vista economico non è facile combinare sostenibilità con alti profitti: mantenere un'azienda con basso impatto ambientale ha evidentemente dei costi. Per di più, l'appezzamento coltivabile è limitato, essendo un territorio montano dove non tutte le superfici sono adatte ad essere lavorate. Inoltre, la produzione dei piccoli frutti si concentra prevalentemente nei mesi tra giugno e settembre: non sempre si riesce in poco tempo a vendere tutto il quantitativo prodotto. Spesso bisogna quindi ricorrere ai negozi o alla grossa distribuzione, con il conseguente abbassamento del prezzo del prodotto.

IL SUCCESSO E I VANTAGGI

I consumatori fortunatamente gradiscono la scelta di Sara di condurre l'azienda seguendo i canoni della sostenibilità e ripagano in fedeltà: ormai da parecchio tempo sei famiglie acquistano regolarmente i prodotti dell'orto, mentre la possibilità di auto raccolta, "pick your own", dei frutti di bosco, offre una simpatica opportunità per passare delle ore piacevoli in mezzo alla natura. Viene inoltre apprezzata l'ottima qualità dei prodotti, coltivati con metodo biologico in un territorio incontaminato e sano.

Inoltre, l'idea di trasformare parte dei piccoli frutti in succhi di frutta e confetture ha aiutato a evitare sprechi e utilizzare quella parte invenduta di produzione.

EVOLUZIONI FUTURE

Si intende continuare ed ampliare la proposta di corsi tematici sulla permacultura, sull'agricoltura biologica, sul riconoscimento delle erbe spontanee e iniziare a pianificare attività di educazione ambientale dedicate ai più piccoli, organizzate presso l'azienda. Proprio per questo, è in progetto l'apertura di un agriturismo, che offrirà alloggio principalmente ai partecipanti dei vari corsi.

È altresì in programma la produzione e la vendita di tisane e sali aromatizzati alle erbe, che verranno prodotti partendo dalle erbe coltivate direttamente in azienda, portate ad essiccare presso un laboratorio certificato.



Regione Lombardia

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