

Azienda Agricola Biologica "La Praglia"

Sezione anagrafica

Nome Produttore: Gemma Tavella e Eden Ferrari

Indirizzo: Via Giaveno 56 – 10051 Avigliana (TO)

Data inizio attività: l'azienda è stata fondata nel 1981 con sede a San Gillio, nel 2003 si è poi trasferita ad Avigliana.

Tipologia di conduzione e numero di addetti: si tratta di un'azienda a conduzione familiare che impiega circa due persone a tempo pieno; dovrebbe esservi prossimamente un incremento di posti di lavoro motivato da un progetto di ampliamento delle attività dell'azienda.

Indirizzo produttivo: Orticoltura, erbe aromatiche, frutteto e piccoli frutti.

Sezione tecnica

Descrizione dell'areale produttivo: il centro aziendale (foto 1) si trova ad Avigliana, ad una quota di 500 m s.l.m., sul limitare di un bosco misto di latifoglie; il sito è compreso in un'area a vincolo paesaggistico e idrogeologico, non lontana dai Parchi del Laghi di Avigliana e dell'Orsiera Rocciavrè. Un sentiero storico che si diparte dal limite aziendale è ora un percorso naturalistico (denominato "Via dei pellegrini") e conduce alla sacra di S. Michele. Il sentiero è percorribile solo a cavallo, a piedi o in bicicletta.

Specie allevata o coltivata:

l'azienda è interessata a rivalutare antichi ortaggi dimenticati, quali, ad esempio, il romolaccio giallo, il romolaccio nero (un antico parente del ravanello), la pastinaca (una specie affine alla carota); la produzione orticola è incentrata anche sul dykon (foto 3): quest'ultima è una crocifera caratterizzata da una radice a fittone bianco e lungo di notevoli dimensioni, che ha qualità interessanti qualità nutrizionali molto interessanti; è ricchissimo in ferro e può essere



consumato crudo in insalata oppure cotto e stufato come le rape. L'azienda studia inoltre la coltivazione della Silene inflata (detta localmente "stridoli" o "cuiet"), ottima verdura, anche tenendo contatti sull'argomento con la Facoltà di Agraria. Per quanto riguarda le zucche, sono coltivate numerose differenti varietà (foto 4 e 5), quali: "Okkaido", "Okkaido verde", che viene anche detta "Dolecemiele" o "Delica", "Violina di Ferrara", "Turbante turco", "Zucca spaghetti",

“Luffa da spugne” per la produzione di spugne vegetali, zucche a bottiglia di tipo “Lagenaria”, ornamentali. Tra le rape si ricorda la Rapa vertus; le bietole da costa sono a colletto viola, rosa e bianco (foto 2). Tra gli ortaggi autunnali si ricordano inoltre le patate di varietà autoctone, la cipolla (lunga e ovale, tipo cipolla di Tropea, però rossa e maggiormente allungata), lo scalogno rosso e lo scalogno giallo.



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



La produzione di fagioli e fagiolini (foto 6) riguarda principalmente le varietà rampicanti, in quanto da un punto di vista organolettico questi hanno qualità e resistenza migliore rispetto ai nani; altri ortaggi coltivati sono la carota “Mezzaluna di Nantes” e “Tonda di Parigi”, il cavolo rapa ed il sedano rapa, particolarmente adatto alle zone di montagna. L’azienda ha una notevolissima esperienza nel campo della coltivazione delle aromatiche, acquisita in decenni di lavoro sui terreni di S. Gillio, su cui venivano coltivate oltre 160 specie diverse; con il trasferimento ad Avigliana

quest'attività ha subito una breve pausa, cui seguirà un immediato rilancio nella prossima stagione.

In tutte le produzioni, l'azienda bada molto alla qualità e alle qualità organolettiche del prodotto, nella convinzione che le produzioni biologiche debbano certamente essere eccezionalmente sane e salubri, ma debbano anche distinguersi da un punto di vista organolettico: il biologico deve essere buono e riconoscersi dal sapore rispetto agli altri prodotti e questo risultato può essere ottenuto solo con una sapiente calibratura delle tecniche agronomiche, dell'irrigazione, delle scelte varietali e naturalmente mettendo da parte l'ambizione di realizzare grandi produzioni intensive.

Prodotto derivato: l'azienda da molti anni sperimenta sulle proprie colture e produce e commercializza estratti vegetali per la cura delle piante, che sono utilizzabili in agricoltura biologica (è consultabile un catalogo dei prodotti, come da allegato 1); i prodotti sono preparati sulla base della tradizione aziendale, usando essenze coltivate (tra cui assenzio, aglio e cipolla) o spontanee, la cui complessa ricetta è il risultato di anni di osservazioni e sperimentazioni. Il campo di applicazione di questi prodotti comprende l'orticoltura, la viticoltura e la frutticoltura ed un catalogo dettagliato è disponibile presso l'azienda.

Al di fuori dell'area strettamente produttiva, l'azienda svolge corsi di orticoltura e frutticoltura biologica da moltissimi anni, organizzati da comuni ed associazioni; i corsi avranno nuovamente inizio nell'autunno.

Smaltimento rifiuti: l'azienda, che è in fase di avviamento, non produce residui che non siano utilizzabili come compost in azienda o come mangimi per gli animali da cortile che saranno presto allevati.

Attrezzature e strutture aziendali: per quanto riguarda gli appezzamenti, l'azienda può contattare su un ettaro abbondante ad Avigliana, nonché su 3 ettari di terra tra Volvera e Cavallermaggiore; su questi ultimi terreni di pianura si pratica la cerealicoltura e si coltivano erba medica, mais da polenta (tipo "Marano Vicentino", vitreo) e soia; è in corso d'opera il restauro della cascina prospiciente gli appezzamenti di Avigliana, da cui eventualmente in futuro potrebbero essere ricavate stanze per il pernottamento agriturismo. L'azienda dispone di tutta la meccanizzazione necessaria per i lavori agricoli ad Avigliana, mentre per i terreni di pianura si ricorre maggiormente al contoterzismo; è in corso d'opera la costruzione di un ricovero macchine ed attrezzature, che sarà semi-interrato nel fianco della collina e minimizzerà dunque l'impatto sul paesaggio boschivo circostante.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: tutti gli scarti delle coltivazioni vengono o compostati o destinati agli animali o utilizzati per la preparazione di prodotti destinati alla cura delle piante (ad es., quest'ultima è la destinazione per gli scarti di aglio e cipolla)

Avversità e patologie: l'azienda si è trasferita nella zona di Avigliana da poco tempo, comunque le prime osservazioni riportano una scarsa incidenza delle malattie delle piante, forse grazie allo scarso ristagno idrico, alla buona esposizione e alla generale buona salute degli ecosistemi.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: i titolari dell'azienda, giunti nella zona di Avigliana, si sono insediati su terreni incolti da molti decenni, dove veniva in precedenza praticato un solo taglio annuo e dove quindi si era stabilito un equilibrio fitosociologico assai particolare con la presenza di specie interessanti quali la *Silene inflata* e orchidee, origano e timo spontanei; si è anche osservata la presenza di asparago selvatico; al fine specifico di evitare la perdita della

biodiversità e la semplificazione dei popolamenti vegetali negli appezzamenti dell'azienda, saranno evitati i lavori di sistemazione agricola più radicali



Foto 7



Foto 8

quali scassi e movimenti terra; provvedimento ancora più protettivo, alcune fasce di territorio saranno preservate nello stato originale al fine di

mantenere l'equilibrio originale tra i popolamenti vegetali; di una delle specie spontanee, la *Silene inflata* (foto 7 e 8 – diversi stadi di sviluppo), si vuole anzi valorizzare la coltivazione, in quanto i germogli giovani costituiscono una verdura pregevole. Inoltre l'azienda ha compiuto una precisa scelta, ormai più che ventennale, per l'agricoltura biologica, è certificata ed è stata tra le prime aziende biologiche in Piemonte. Particolare attenzione è rivolta alla gestione dell'acqua: si utilizza esclusivamente l'irrigazione a goccia che aumenta enormemente l'efficienza dell'intervento irriguo, permettendo un risparmio di acqua anche pari ad un fattore 10; l'irrigatore va a bagnare esclusivamente la pianta, con notevoli vantaggi anche di crescita delle piante, che in questo modo sono meno soggette ad attacchi crittogamici.

Attività economiche integrative: Le attività aziendali, tra coltivazione e produzione di prodotti per la cura delle piante, sono sufficienti a mantenere due persone. Si rileva che, secondo i titolari dell'azienda, la sostenibilità economica da agricoltura biologica è possibile, purché si riesca a individuare le produzioni giuste ed il segmento di mercato per poterle smaltire nel modo migliore; il prezzo è remunerativo e non sussiste un problema di invenduto.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: Si è incontrato nei primi tempi dopo il trasferimento dell'azienda ad Avigliana un problema di natura tecnico – agronomica, consistente nella difficoltà di individuare le migliori lavorazioni del suolo, al fine di preservarne la struttura e l'equilibrio generale, aumentandone al tempo stesso la fertilità; si è poi visto che è sufficiente una lavorazione mirata ad ossigenare lo strato di suolo utile alle radici per osservare un'ottima reazione nei vegetali; si passa il ripper per 30 cm circa e una fresa interrassassi, che lascia uno strato di terra fine spesso almeno una decina di cm e interra in parte i sassi; segue un rullo che pressa il terreno in modo da evitare assestamenti al momento dei trapianti e delle irrigazioni; si evita il rivoltamento del terreno, non praticando l'aratura.

Piani di sviluppo: sarà costruito un magazzino interrato nei pressi del bosco prospiciente l'azienda, non visibile dall'esterno se non per il portone; l'assetto idrogeologico della collina sarà tutelato in quanto il progetto è mirato a minimizzare l'impatto ambientale; il vantaggio del magazzino interrato sarà di offrire una temperatura costante al suo interno, con un attento dosaggio di aerazione e luminosità. Questo ambiente è l'ideale per conservare ortaggi come le zucche e comunque il magazzino sarà anche dotato di una cella frigo. Un altro aspetto previsto dello sviluppo aziendale è costituito dagli animali da cortile, che serviranno per chiudere il ciclo aziendale dando una destinazione produttiva anche a parte degli scarti delle produzioni agricole. Nell'ambito del trasferimento dell'azienda ad Avigliana da San Gillio, si vuole creare quanto prima un punto vendita aziendale e comunque sarà approntato entro pochi mesi il nuovo laboratorio per la produzione di formulati per la cura delle piante; per ora l'azienda prosegue le vendite grazie alle scorte costituite prima del trasferimento.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: tutta la produzione è venduta a Rivoli, presso il punto vendita di una società che collabora con l'azienda; il negozio si chiama l'Ortobiofrutta e si trova in C.so Susa 17, nel centro di Rivoli: si tratta di un punto vendita che da 13 anni vende solo frutta e verdura biologica.

L'azienda partecipa anche a mercati biologici quasi in Provincia di Torino e talvolta anche altrove in Regione; qualcuno viene anche organizzato direttamente dall'azienda in seno all'associazione Terrasana Piemonte. E' stata inoltre fondata una cooperativa, chiamata "Agrisana Bio" insieme con altre 9 aziende biologiche, con il proposito vendere all'ingrosso; sarebbe auspicabile che questo progetto potesse in futuro svilupparsi anche se questo settore delle attività è ancora in fase iniziale. Per i prodotti da utilizzare sulle piante è possibile anche acquistare per corrispondenza (i prodotti vengono spediti con corriere celere, con consegna entro 24 ore). I prodotti per la cura delle piante possono essere anche trovati in diversi negozi specializzati in prodotti agricoli nelle varie province del Piemonte e anche presso negozi di Cagliari e Salerno. Tra questi si possono citare E.I.G.A. A Crescentino, l'Agripinerolese a Pinerolo, Peraga a Mercenasco, l'Agrotecnica a Villanova Mondovì, Zucco a Ivrea, la Maiac a Torino in C.so Marconi 2, oppure l'Ortobiofrutta a Rivoli (dove si trovano anche le produzioni agricole aziendali).

Contatti con la grande distribuzione: come produttore, il titolare crede che il piccolo produttore debba crescere, si debba specializzare, avere una mentalità adeguata e unirsi ad altri almeno per il conferimento delle proprie produzioni e per poter avere una visibilità migliore; non deve però diventare un grande produttore intensivo. I grossi produttori che si sono convertiti al biologico lo praticano solo come business e di conseguenza, proprio per le scelte agronomiche che la grande produzione costringe a fare, il loro prodotto qualitativamente non può competere con quello di un piccolo produttore.

La grande distribuzione vuole standardizzazione del prodotto e prezzo fisso e questo mal si accorda con le caratteristiche dei prodotti e le modalità di produzione delle piccole aziende; piuttosto che standardizzarsi e ingrandire le dimensioni aziendali per potersi interfacciare con la grande distribuzione, con tutto quello che ciò comporta, è meglio mantenere l'equilibrio tra la dimensione dell'azienda e la qualità del prodotto: non va persa di vista la filosofia storica del biologico che è quella di produrre non solo in modo sano, ma di ottenere prodotti gustosi e non annacquati, con ottime qualità nutritive.

Rapporto con la ristorazione: non ci sono rapporti; si osserva che per sviluppare questo settore occorrerebbe raggiungere almeno una dimensione cooperativa.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: prezzo e disponibilità variano secondo le stagioni di produzione delle diverse verdure, salvo che per gli ortaggi meglio conservabili.

Come contattare l'azienda: l'azienda può essere contattata telefonicamente allo 011/9327715 - fax 011/9341605 o consultando il sito www.lapraglia.it o inviando una mail all'indirizzo info@lapraglia.it

Tipologia di acquirente: L'azienda mira a sviluppare un rapporto diretto con l'acquirente, attestandosi su un prezzo alla vendita che relativamente al biologico è intermedio tra quello all'ingrosso e quello al minuto

Disponibilità ad adeguare l'offerta ad un eventuale aumento di domanda: .

Gestione del prodotto invenduto: Solitamente il problema dell'invenduto non si pone

Ricerca: L'azienda agricola appartiene all'associazione Terrasana Piemonte, che è un'associazione di produttori biologici; essa promuove attività di ricerca in collaborazione anche con l'Università; si sono portate avanti alcune sperimentazioni con la Facoltà di Agraria sul tema delle colture fuori suolo e sulla lotta alla Dorifora. L'azienda, che è di recente insediamento nella Bassa Val Susa, sarebbe interessata a creare una rete di collaborazione con altre aziende per incrementare l'uso delle sementi autoprodotte e tramandare le varietà locali.

Catalogo Prodotti e Manuale per Agricoltura Biologica

