

SOTTOMISURA 19.2
SOSTEGNO ALL'ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI
NELL'AMBITO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO
LOCALE DI TIPO PARTECIPATIVO

INTERVENTO 3.1 SOTTOMISURA 1.3
VISITE AZIENDALI

INFOCUPA
Informati nella Valle della Cupa
Visite aziendali
Report attività realizzate

INFOCUPA: VISITE AZIENDALI

Premessa

Le visite di studio rappresentano una straordinaria opportunità per le aziende agricole della Valle della Cupa, consentendo un'importante occasione di apprendimento e networking. Tali incontri non solo facilitano lo scambio di esperienze e buone pratiche fra operatori del settore, ma offrono anche la possibilità di confrontarsi con realtà economiche a livello nazionale che hanno affrontato e risolto con successo problematiche economiche. In un contesto agricolo in continua evoluzione, la capacità di apprendere da modelli di successo e innovazione è fondamentale per garantire una crescita sostenibile e resiliente del settore.

Finalità e Obiettivi

L'obiettivo principale di queste visite è quello di fornire agli agricoltori della Valle della Cupa strumenti e conoscenze che possano aiutarli a superare le sfide economiche attuali. In particolare, si mira a promuovere l'adozione di strategie innovative per la gestione dei costi, l'ottimizzazione della produzione e l'accesso ai mercati. Le visite sono state pianificate anche per approfondire le esperienze di cooperazione soprattutto in regioni come il Trentino e la Toscana Sicilia, aree che hanno sviluppato modelli di successo che possono fungere da ispirazione per le aziende della Valle della Cupa.

Contenuti

Le visite di studio si sono concentrate su vari aspetti dell'agricoltura sostenibile e innovativa. Nel Trentino, ad esempio, è stata analizzata la forza del modello cooperativo, che ha permesso ai produttori agricoli di superare i limiti dimensionali delle loro aziende attraverso l'aggregazione della produzione. Si è discusso di come la cooperazione abbia facilitato il passaggio da un'agricoltura di sussistenza a un modello orientato al mercato, con particolare attenzione al settore ortofrutticolo e lattiero-caseario.

In Toscana, le visite hanno messo in evidenza buone pratiche nelle filiere agroalimentari, come la cerealicoltura, olivicoltura e viticoltura. I partecipanti hanno avuto l'opportunità di interagire con esperti del settore e di analizzare modelli virtuosi di aggregazione, come il Distretto Rurale della Val di Cecina, dove la cooperazione tra produttori ha facilitato l'adozione di pratiche sostenibili e innovative.

In Sicilia, infine, si è posto l'accento sulla diversificazione colturale e sulla gestione delle risorse idriche in aridocoltura, evidenziando come aziende come Pomel e Alagna Antonio abbiano adottato pratiche sostenibili per migliorare la salute del suolo e ottimizzare l'uso dell'acqua.

Target

Il target di queste visite di studio è rappresentato dagli agricoltori e dagli operatori delle aziende agricole della Valle della Cupa, interessati a migliorare le proprie pratiche e a scoprire nuovi approcci per affrontare le sfide del mercato. Inoltre, il coinvolgimento di tutor e esperti del settore agrario ha garantito un valore aggiunto all'esperienza, favorendo un apprendimento più profondo e pratico.

Metodologia

Le visite sono state progettate con un approccio pratico e interattivo, con attività che hanno incluso tour guidati delle aziende, presentazioni di esperti e discussioni di gruppo. I partecipanti hanno avuto l'opportunità di confrontarsi direttamente con i produttori, analizzando i modelli di successo e le pratiche innovative. L'attenzione è stata posta sulla condivisione di esperienze, favorendo un clima di collaborazione e scambio di idee.

Risultati

Le visite di studio hanno portato a risultati tangibili, con gli agricoltori del GAL Valle della Cupa che hanno acquisito spunti preziosi per implementare buone pratiche nelle loro aziende. L'esperienza ha contribuito a una maggiore consapevolezza sull'importanza della cooperazione, della diversificazione e della sostenibilità. I partecipanti sono tornati con rinnovato entusiasmo e nuove idee su come affrontare le sfide legate all'aridità e alla gestione delle risorse, pronti a mettere in pratica le conoscenze acquisite per garantire un futuro prospero e resiliente per le loro attività agricole. I legami creati durante queste visite potranno inoltre favorire collaborazioni future, contribuendo a un'evoluzione positiva e sostenibile del settore agricolo nella Valle della Cupa.



27 – 30 NOVEMBRE 2024

VISITE AZIENDALI NEL TRENTINO

Premessa

Il Trentino è una terra con una lunga tradizione cooperativa. La forza di questo modello imprenditoriale assume dei connotati estremamente interessanti con riferimento al comparto agricolo.

La forma cooperativa ha garantito livelli di efficienza e qualità superiori a quelli ottenibili con qualsiasi altra modalità organizzativa. La cooperazione tra produttori agricoli ha consentito infatti ai contadini trentini di superare i limiti dimensionali della gran parte delle aziende, legati alla conformazione montana del territorio, attraverso l'aggregazione della produzione e l'ottenimento di economie di scala esterne alle singole aziende agricole.

In Trentino, infatti, la cooperazione agricola ha rappresentato lo strumento organizzativo/istituzionale che nel secondo dopoguerra ha guidato il passaggio da un modello di agricoltura poli colturale di autosussistenza a uno sempre più orientato al mercato e alla specializzazione produttiva. In particolare, il piano di sviluppo delle cooperative agricole, guidato e supportato dalla Federazione e dalla Provincia di Trento, si è prefissato di razionalizzare e coordinare i settori maggiormente promettenti come quello vitivinicolo, orto- frutticolo e lattiero caseario. Nello specifico, la ricerca delle condizioni per recuperare redditività a beneficio dei contadini ha avviato un processo di espansione e potenziamento della gestione collettiva delle fasi di lavorazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, a cui è corrisposto un notevole impegno finanziario a sostegno degli ingenti investimenti in nuovi impianti e macchinari.

Sono state selezionate aziende Trentine operanti nel settore agroalimentare, che hanno privilegiato la scelta delle materie prime, coniugando le conoscenze tecniche ed empiriche, perfezionandole con il ricorso alle più moderne tecnologie.

A tale scopo, in sede di progettazione, si è proceduto a selezionare accuratamente le aziende e i tutor, al fine di assicurare un valore aggiunto e questa esperienza.

LUNEDÌ 27 NOVEMBRE 2023

VISITA AZIENDA ANDREA PATERNOSTER S.S.A – MIELI THUN – TON (TN)

Il nostro viaggio nell'apicoltura ha avuto inizio con una visita all'azienda Paternoster "Mieli Thun" a Vigo di Ton, nel cuore della Val di Non, un'esperienza che ha arricchito profondamente la nostra comprensione di questo affascinante settore. Sotto la guida esperta della Dott.ssa Francesca Paternoster, abbiamo scoperto non solo l'arte della produzione del miele, ma anche il suo ruolo come eccellenza del Made in Italy. Immersi in un ambiente naturale straordinario, abbiamo assistito direttamente al processo di produzione del miele, degustando varietà artigianali come il miele di "erica", "marruca" e "sulla", ognuna con le proprie caratteristiche distintive e uniche.

Mieli Thun si distingue non solo per la qualità dei suoi prodotti, ma anche per il suo impegno nel sostenere l'ecosistema locale. Durante il tour, è emerso chiaramente quanto sia cruciale la biodiversità per la produzione di miele di alta qualità. La Dott.ssa Paternoster ha sottolineato l'importanza di mantenere ecosistemi sani, in cui le api possano prosperare, poiché la varietà di fiori e piante disponibili influisce direttamente sulle diverse tipologie di miele.

Questa esperienza ci ha permesso di approfondire la passione per l'apicoltura, che supera la mera produzione e abbraccia una visione più ampia, in cui storia, territorio e sostenibilità si intrecciano in modo armonioso. Mieli Thun si propone come un modello di apicoltura consapevole, dimostrando come le tradizioni antiche possano convivere con le pratiche moderne nel rispetto della natura.

In un contesto globale in continua evoluzione, esperienze come quella vissuta presso Mieli Thun ci ricordano l'importanza di proteggere le api e valorizzare il miele come un prodotto ricco di significato e valore. La visita non solo ha arricchito la nostra conoscenza sul miele, ma ha anche rafforzato la consapevolezza dell'importanza della sostenibilità e della biodiversità nella nostra agricoltura. In conclusione, il nostro tour ha evidenziato come l'apicoltura, se praticata con rispetto e passione, possa contribuire a un futuro più sostenibile e a una maggiore valorizzazione dei prodotti locali.

VISITA AZIENDA ANDREA PATERNOSTER S.S.A - MIELI THUN - TON (TN)



LUNEDÌ 27 NOVEMBRE 2023 VISITA AZIENDA AGRICOLA PEZZINI TIZIANO DAL GRAN AL PAN – SARNONICO (TN)

Guidati da Tiziano Pezzini, il gruppo ha avuto l'opportunità di visitare l'azienda agricola della famiglia Pezzini e il forno del figlio Giovanni, dove il progetto "Dal Gran al Pan" si concentra sulla produzione sostenibile di grani e cereali come grano tenero, grano duro, farro, segale e mais. Questa esperienza ha illuminato il nostro percorso verso una comprensione più profonda della sostenibilità e della territorialità nell'agricoltura contemporanea.

L'azienda Pezzini si distingue come una start-up agricola eco-compatibile, dimostrando che innovazione e rispetto per l'ambiente possono coesistere in armonia. La famiglia coltiva quasi tutte le materie prime a chilometro zero, promuovendo un modello agricolo che valorizza le risorse locali e riduce l'impatto ambientale. Un aspetto particolarmente affascinante è la coltivazione di un grano antico di origine austriaca, che non solo arricchisce la biodiversità, ma rappresenta anche un legame con le tradizioni agricole storiche.

Inoltre, il progetto "Dal Gran al Pan" si impegna attivamente nel recupero di varietà resistenti di cereali estremi, come orzo e frumento, che si trovano solo tra le Dolomiti e sono a rischio di estinzione. Questo sforzo testimonia la dedizione della famiglia Pezzini alla conservazione della biodiversità e alla valorizzazione delle radici storiche delle coltivazioni locali. La loro iniziativa di recuperare la varietà di mais "di Revò", considerata perduta, non solo arricchisce il panorama agricolo, ma aggiunge anche un valore culturale significativo alla produzione.

La scelta di produrre a chilometro zero sottolinea l'importanza della provenienza locale e della trasparenza nella filiera alimentare. Attraverso queste pratiche, l'azienda agricola Pezzini si configura come un modello di riferimento per un'agricoltura sostenibile, innovativa e rispettosa dell'ambiente.

In conclusione, la visita ha evidenziato come l'impegno verso la biodiversità, il recupero delle varietà tradizionali e le pratiche agricole sostenibili possano costituire un esempio positivo per il settore agricolo. La famiglia Pezzini dimostra che è possibile coniugare tradizione e innovazione, creando un futuro agricolo più resiliente e rispettoso dell'ambiente.

VISITA AZIENDA AGRICOLA PEZZINI TIZIANO DAL GRAN AL PAN - SARNONICO (TN)



MARTEDÌ 28 NOVEMBRE 2023

VISITA LATTERIA SOCIALE DI FONDO BORGO D'ANAUNIA (TN)

La visita al settore lattiero-caseario trentino ha fornito agli operatori del GAL Valle della Cupa un'opportunità imperdibile per approfondire la realtà dei caseifici cooperativi, che costituiscono la spina dorsale di questa importante filiera. Con una produzione annua di circa 152.000 tonnellate di latte, pari all'80% della produzione provinciale, il settore è un esempio calzante di come la cooperazione tra allevatori e caseifici possa generare prodotti di alta qualità.

Durante le visite, abbiamo avuto il privilegio di conoscere il Consorzio Trentingrana, che unisce diverse realtà casearie, tra cui il prestigioso Caseificio Sociale di Fondo, fondato nel 1845, e il Caseificio Presanella in Val di Sole. Entrambi i caseifici non solo rappresentano un simbolo della tradizione casearia trentina, ma anche modelli di cooperazione e sostenibilità. I rappresentanti aziendali ci hanno illustrato la storia e il funzionamento del consorzio, sottolineando come la collaborazione tra allevatori e caseifici sia fondamentale per garantire la qualità e la sostenibilità della produzione.

Il Caseificio Sociale di Fondo, in particolare, si distingue per l'impegno dei suoi 40 soci allevatori, che forniscono latte di alta qualità essenziale per la produzione di formaggi locali. L'adesione al Consorzio Trentingrana ha ulteriormente rafforzato questa sinergia, promuovendo pratiche sostenibili e standard elevati. Nonostante le sfide del mercato moderno, il caseificio riesce a mantenere viva la tradizione e la maestria casearia, adattandosi alle nuove esigenze senza compromettere la qualità.

Questa esperienza ha messo in luce come passione, dedizione e cooperazione siano ingredienti fondamentali per produrre un'eccellenza casearia. I caseifici trentini dimostrano che, attraverso un forte legame con il territorio e una continua innovazione, è possibile affrontare con successo le sfide del futuro.

In sintesi, la visita al Caseificio Sociale di Fondo e al Consorzio Trentingrana ha confermato l'importanza della collaborazione e della tradizione nel settore lattiero-caseario trentino, offrendo spunti preziosi per il nostro lavoro nel GAL Valle della Cupa. Questi esempi di eccellenza ci ispirano a promuovere pratiche simili nel nostro contesto, valorizzando la cooperazione e la qualità dei prodotti locali.

VISITA LATTERIA SOCIALE DI FONDO BORGO D'ANAUNIA (TN)



MARTEDÌ 28 NOVEMBRE 2023 VISITA CASEIFICIO PRESANELLA MEZZANA (TN)

Durante la visita guidata da Anna Bontempelli, Responsabile del settore marketing, il gruppo ha avuto l'opportunità di approfondire il ruolo strategico del Consorzio Trentingrana e l'organizzazione del sistema produttivo locale, un'esperienza illuminante che ha messo in evidenza l'importanza della cooperazione nel settore lattiero-caseario. Il Caseificio Presanella, fondato nel 1976, si è rivelato un esempio perfetto di come la tradizione possa coniugarsi con l'innovazione per produrre formaggi di alta qualità.

La visita ha svelato come il Caseificio Presanella raccolga il latte degli allevatori dell'Alta Val di Sole, trasformandolo in prodotti caseari che rispettano le tradizioni locali e la natura. Associato al Consorzio e alla Federazione dei Consorzi Cooperativi di Trento, il caseificio è il risultato dell'unione di piccoli produttori, un passo fondamentale per affrontare le sfide economiche moderne e ottimizzare la produzione. Con 38 soci che allevano principalmente vacche di razza bruna, il caseificio segue rigidi disciplinari che garantiscono la qualità del latte e dei formaggi.

Il Consorzio Trentingrana, istituito nel 1973, riunisce 17 caseifici cooperativi e circa 700 aziende zootecniche, promuovendo la collaborazione tra produttori per garantire non solo la qualità dei prodotti, ma anche la sostenibilità del sistema agricolo. La sinergia all'interno del consorzio si traduce in una condivisione preziosa di conoscenze, risorse e pratiche agricole innovative, oltre a iniziative di marketing congiunto che ampliano la visibilità del marchio Trentingrana.

Uno degli aspetti più affascinanti emersi dalla visita è l'impegno del consorzio nella promozione di esperienze turistiche legate alla produzione casearia, collaborando con ristoranti locali per valorizzare i prodotti tipici e far conoscere la cultura gastronomica trentina. Inoltre, le pratiche agricole eco-sostenibili adottate dai membri del consorzio dimostrano come la cooperazione possa contribuire alla sostenibilità ambientale e alla gestione condivisa delle risorse naturali.

In conclusione, la visita al Consorzio Trentingrana e al Caseificio Presanella ha illustrato come la collaborazione rappresenti un modello di sviluppo sostenibile, preservando l'identità culturale e sociale della Val di Non. Questa esperienza ha fornito spunti preziosi per il nostro lavoro nel GAL Valle della Cupa, ispirandoci a valorizzare la cooperazione e la qualità dei prodotti locali nel nostro territorio.

VISITA CASEIFICIO PRESANELLA – MEZZANA (TN)



MARTEDÌ 28 NOVEMBRE 2023

VISITA AZIENDA AGRICOLA PANCHERI E CANTINA LASTE ROSSE

La visita all'azienda agricola Pancheri ha rappresentato un'importante opportunità di apprendimento per gli operatori del GAL Valle della Cupa, offrendo uno sguardo approfondito nel mondo di Melinda e nella cooperazione agricola della Val di Non. Nonostante l'indisponibilità del Consorzio per lavori di ristrutturazione, l'esperienza si è rivelata illuminante, mettendo in luce pratiche e modelli di gestione che enfatizzano l'importanza della solidarietà tra i produttori.

Guidati dal titolare Pietro Pancheri, abbiamo esplorato un'azienda di 6 ettari, di cui 4 dedicati alla coltivazione intensiva di mele. Pancheri, parte integrante della Cooperativa Melinda, produce una gamma diversificata di mele, dalle storiche Renetta alle popolari Golden e Fuji, fino a varietà brevettate che incarnano l'innovazione nel rispetto dell'ambiente. Questo approccio non solo favorisce la sostenibilità, ma celebra anche il patrimonio agricolo locale, dimostrando un forte legame con la tradizione.

Un elemento chiave emerso dalla visita è stato il progetto LasteRossa, dedicato alla tutela della biodiversità e al rispetto dei cicli naturali. La famiglia Pancheri si distingue per la sua agricoltura eroica, operando in un contesto montano impegnativo dove la viticoltura diventa un atto di coraggio. I piccoli vigneti di montagna, con rese limitate, producono vini di alta qualità, tra cui un rinomato Pinot nero, simbolo della ricchezza del territorio.

Particolarmente significativo è l'impegno di LasteRossa nella salvaguardia del Groppello di Revò, un vitigno autoctono a rischio estinzione. Questa dedizione non solo contribuisce alla conservazione della biodiversità, ma valorizza le tradizioni agricole, permettendo agli operatori di comprendere l'importanza di preservare varietà storiche e pratiche sostenibili.

In conclusione, la visita all'azienda Pancheri ha offerto spunti preziosi sulla cooperazione tra produttori e sull'importanza di una gestione agricola attenta e rispettosa dell'ambiente. La sinergia tra tradizione e innovazione, emersa chiaramente durante l'incontro, promette di creare un futuro sostenibile per l'agricoltura della Val di Non, dimostrando come il lavoro collettivo possa portare a risultati straordinari e a una maggiore consapevolezza ambientale.

VISITA AZIENDA AGRICOLA PANCHERI E CANTINA LASTE ROSSE



MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE 2023

AZIENDA AGRICOLA “AGRITUR RENETTA” – VILLE D’ANAUNIA (TN)

La visita all’azienda agricola di Giovanni Menapace ha fornito agli operatori del GAL Valle della Cupa un’opportunità straordinaria per apprendere le dinamiche della cooperazione agricola e dell’innovazione nel settore frutticolo attraverso il Consorzio Melinda. Menapace, socio fin dalla nascita del consorzio, ha guidato il gruppo in un tour che ha messo in evidenza non solo la coltivazione delle mele, ma anche un’ottica di diversificazione colturale con la coltivazione di mirtilli, dimostrando un approccio lungimirante e multifunzionale.

Con circa 4.000 aziende agricole in Val di Non, la maggior parte di esse opera in piccolo, con una superficie media di due ettari. Questo scenario evidenzia l’importanza delle cooperative, dato che il 70-75% dei soci di Melinda sono coltivatori part-time. Menapace ha condiviso la propria esperienza di trasformazione della sua azienda, ampliando la superficie da 6 a 10 ettari, e introducendo la coltivazione di mirtilli per ridurre il rischio legato alla mono coltura delle mele.

Un aspetto cruciale emerso dalla visita è stato il valore dell’agriturismo, l’Agritur Renetta, che Menapace ha avviato con la moglie. Questa iniziativa ha rappresentato una scommessa in un’area dove il turismo era quasi inesistente, ma ora offre un’importante fonte di reddito e contribuisce alla valorizzazione del territorio.

Inoltre, la storia del Consorzio Melinda, che ha unito diverse cooperative per creare un marchio riconosciuto e associato a qualità, è un esempio di come la cooperazione possa superare la competizione tra piccoli produttori. La trasformazione delle cooperative in magazzini più grandi ha consentito una gestione più efficiente e una maggiore forza nel mercato.

In particolare, la visita ha messo in evidenza innovazioni come l’utilizzo di gallerie ipogee per la conservazione delle mele, un progetto che porta significativi risparmi energetici e migliora la qualità del prodotto. Infine, il progetto innovativo per il trasporto delle mele tramite funivia rappresenta un passo audace verso la sostenibilità e l’efficienza, posizionando la Val di Non all’avanguardia nel panorama agricolo internazionale. In sintesi, la visita ha fornito agli operatori preziosi insegnamenti su come la tradizione e l’innovazione possano coesistere e prosperare in un contesto cooperativo.

VISITA AZIENDA AGRICOLA "AGRITUR RENETTA" VILLE D'ANAUNIA (TN)



MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE 2023

VISITA AZIENDA MELCHIORI PREDAIA (TN)

La visita all'azienda Melchiori ha offerto agli operatori del GAL Valle della Cupa un'affascinante panoramica sulle pratiche innovative e sostenibili nel settore della produzione di mele e dei loro derivati. Accolti da Lisa Furlane e Chiara Brusinelli, responsabili dell'accoglienza e delle visite, il gruppo ha scoperto come l'azienda, fondata nel 1994, non solo si specializzi nella produzione di mele, ma anche nella trasformazione di queste in aceto, spremute, sidro e birra artigianale.

Un aspetto chiave emerso dalla visita è stata l'intuizione della famiglia Melchiori di valorizzare i frutti del territorio, creando un'azienda che integra lavorazione e sostenibilità. Lo stabilimento, moderno e all'avanguardia, utilizza impianti progettati su misura e personale altamente qualificato, garantendo prodotti di altissima qualità privi di additivi chimici. La sostenibilità è un valore fondante: l'azienda si impegna attivamente nel riuso, riutilizzo e riciclo, gestendo con attenzione le risorse come acqua, aria ed energia per ridurre al minimo i consumi.

Un esempio tangibile di questo impegno è l'uso degli scarti della lavorazione delle mele per la produzione di biogas e l'installazione di un impianto fotovoltaico che genera 400.000 kW annui di energia. Inoltre, il calore prodotto viene riutilizzato per riscaldare gli uffici e il ristorante, dimostrando un approccio realmente integrato alla sostenibilità.

L'azienda è anche pioniera nell'innovazione di prodotto. Dalla creazione del lievito "LUCIA PAOLA" per il sidro, ricavato dai fiori di melo della Val di Non, alla realizzazione del radler di mela Pombier, la Melchiori si distingue per la continua ricerca di nuove combinazioni di sapori. Il sidro, in particolare, è oggetto di innovazione costante, con l'adozione di metodi di fermentazione in autoclave per ottenere un prodotto naturalmente frizzante, senza l'aggiunta di anidride carbonica e con l'obiettivo di ridurre l'uso di solfiti.

In conclusione, la visita all'azienda Melchiori ha mostrato come l'integrazione di tradizione, innovazione e sostenibilità possa dare vita a prodotti di eccellenza, contribuendo al benessere del consumatore e alla salvaguardia dell'ambiente. Gli operatori hanno potuto apprezzare un modello di business che non solo valorizza il territorio, ma è anche impegnato nella ricerca di soluzioni sempre più ecologiche e sostenibili.

VISITA AZIENDA MELCHIORI PREDAIA (TN)



MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE 2023

VISITA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA ROSSI PAOLO – CLES (TN)

La visita all'Azienda Agricola Rossi ha rappresentato un'importante opportunità di apprendimento per gli operatori del GAL Valle della Cupa, offrendo un confronto significativo tra le pratiche biologiche e quelle tradizionali adottate dalle aziende aderenti al Consorzio Melinda. Questa realtà, non associata al consorzio e guidata da Paolo Rossi, si trova a Clès, nella storica Val di Non, ed è un esempio di agricoltura biologica pionieristica, essendo stata fondata dal padre Alberto nel 1982, quando decise di abbandonare definitivamente i trattamenti chimici.

L'azienda si estende tra il Lago di Santa Giustina e boschi circostanti, in un contesto ideale che riduce al minimo il rischio di contaminazione. Durante la visita, il gruppo ha appreso come Paolo e la sua famiglia producano una vasta gamma di frutta biologica, dalle mele e pere a ciliegie e nocciole, custodendo anche alberi secolari di varietà antiche insieme a piante più giovani. Un aspetto particolarmente interessante è l'impegno dell'azienda nella sperimentazione di metodi di coltivazione sempre più sostenibili, come l'agricoltura biodinamica.

L'azienda Rossi si distingue per la sua strategia di vendita diretta, creando un legame diretto con i consumatori attraverso mercati cittadini a Trento, Arco e Bologna, oltre alla vendita in azienda e a gruppi di acquisto solidale. Questa filosofia commerciale mira a garantire freschezza e qualità, promuovendo al contempo un'economia locale più sostenibile.

Inoltre, l'inserimento dell'azienda nella Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole ha aperto nuove opportunità di integrazione del reddito. Durante la visita, Mario Springhetti, Presidente dell'Associazione La Strada della Mela e Sapori delle Valli di Non e Sole, e Sara Covi dell'associazione, hanno illustrato i benefici di questa rete per i produttori locali.

In conclusione, la visita all'Azienda Agricola Rossi ha fornito spunti preziosi sulla diversificazione delle strategie di produzione e vendita nel settore agricolo. Il modello di business biologico e sostenibile di Rossi offre un esempio di come le aziende possano prosperare in modo autonomo, creando sinergie commerciali e contribuendo alla valorizzazione del patrimonio agricolo locale. Gli operatori hanno potuto apprezzare come l'innovazione e la tradizione possano coesistere per promuovere un futuro agricolo più sostenibile e resiliente.

VISITA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA ROSSI PAOLO CLES (TN)



MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE 2023

VIAGGIO MULTISENSORIALE FRUTTETO STORICO DI CLES E STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI presso PALAZZO ASSESSORILE – CLES (TN)

La visita al Palazzo Assessorile di Cles ha offerto agli operatori del GAL Valle della Cupa un'importante opportunità di apprendimento sull'iniziativa "Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole". Accolti da Mario Springhetti, Presidente dell'Associazione e assessore all'Agricoltura del Comune di Cles, insieme a Sara Covi, il gruppo ha partecipato a un coinvolgente viaggio multimediale che ha illustrato il frutteto storico di Cles e il progetto che ne sostiene la valorizzazione.

Nato nel 2008, il Frutteto Storico di Cles ha come obiettivo la conservazione delle antiche varietà di frutta locali, un patrimonio culturale e agricolo di inestimabile valore. Il Comune di Cles ha messo a disposizione un terreno per realizzare questo importante progetto, che attualmente ospita circa 80 varietà di mele e 12 di pere, tutte innestate su portinnesti da seme, permettendo così alle piante di raggiungere dimensioni storiche. Questa iniziativa non solo preserva la biodiversità, ma promuove anche un forte legame tra le generazioni passate e quelle future, sottolineando l'importanza della tradizione agricola.

La Strada della Mela e dei Sapori, attiva dal 2003, si propone di valorizzare i prodotti tipici locali, rafforzando il legame tra uomo e natura, tipico delle comunità contadine. Gli agricoltori, ristoratori, agrituristi e artigiani che aderiscono a questa iniziativa seguono un disciplinare rigoroso che garantisce la qualità dei prodotti offerti. I visitatori possono così degustare una varietà di specialità, tra cui mele, piccoli frutti, formaggi, salumi, vini e prodotti artigianali, tutti rappresentativi della cultura e delle tradizioni della Val di Sole.

In sintesi, la visita ha offerto agli operatori spunti preziosi su come la valorizzazione del patrimonio agricolo locale possa stimolare l'economia e promuovere un turismo consapevole. L'impegno verso la qualità e la sostenibilità, evidenziato dalla Strada della Mela e dai progetti correlati, rappresenta un modello da seguire per altre realtà agricole. Questa esperienza ha rafforzato la consapevolezza dell'importanza di preservare le tradizioni locali, creando opportunità per una crescita economica sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

FRUTTETO STORICO DI CLES E STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI PALAZZO ASSESSORILE – CLES (TN)



GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE 2023

VISITA COOPERATIVA SANT'ORSOLA CIRÈ DI PERGINE VALSUGANA (TN)

La visita al Villaggio dei Piccoli Frutti della Cooperativa Sant'Orsola a Cirè di Pergine ha offerto agli operatori del GAL Valle della Cupa un'importante opportunità di apprendimento sulle pratiche agricole innovative e sulla cooperazione nel settore dei piccoli frutti. Accolti dal Direttore Matteo Bortolini, il gruppo ha iniziato il suo percorso con una presentazione dettagliata della storia dell'azienda, dalle origini negli anni '70 fino a diventare un punto di riferimento per la produzione di piccoli frutti in Italia.

Successivamente, accompagnati da Sabrina Cattani, i visitatori hanno avuto modo di esplorare lo stabilimento all'avanguardia, dove hanno potuto osservare il processo di lavorazione e conservazione dei piccoli frutti Sant'Orsola. Dall'accettazione dei prodotti dai produttori al confezionamento finale, ogni fase è stata illustrata con attenzione, evidenziando i rigorosi controlli di qualità che garantiscono l'eccellenza del prodotto finale.

Un aspetto fondamentale emerso durante la visita è l'impegno di Sant'Orsola nella ricerca e nello sviluppo. Il programma di breeding autonomo, iniziato nel 2002, si concentra sulla creazione di nuove varietà di lampone e fragola, tenendo sempre a mente le esigenze del mercato. Le attività di breeding, condotte fuori-suolo, non solo migliorano la qualità delle coltivazioni, ma ottimizzano anche l'uso delle risorse idriche e delle superfici coltivabili.

La certificazione "Residuo Zero" per mirtilli e lamponi è un altro traguardo significativo, che testimonia l'impegno della cooperativa per la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale. Questa certificazione assicura che i prodotti abbiano residui di fitosanitari inferiori a 0,01 mg/kg, un fattore sempre più importante per i consumatori consapevoli.

Entrare a far parte della cooperativa Sant'Orsola significa instaurare relazioni mutualistiche con altri soci, collaborando per il bene comune. La cooperativa offre supporto tecnico e consulenze professionali, permettendo ai produttori di rimanere aggiornati sulle migliori pratiche agricole e le normative del settore.

In conclusione, la visita ha sottolineato come Sant'Orsola rappresenti un modello di eccellenza nel settore dei piccoli frutti in Italia, grazie alla sua dedizione alla qualità, all'innovazione e alla solidarietà tra i soci. Gli operatori hanno potuto apprendere l'importanza della cooperazione nel raggiungimento di obiettivi comuni e nella promozione di un'agricoltura sostenibile e responsabile.

VISITA COOPERATIVA SANT'ORSOLA CIRÈ DI PERGINE VALSUGANA (TN)



GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE 2023 VISITA PALAZZO ROCCABRUNA ENOTECA PROVINCIALE DI TRENTO e SEDE ATTIVITA' PROMOZIONE TURISTICA CAMERA DI COMMERCIO DI TRENTO – TRENTO (TN)

La visita all'Enoteca Provinciale a Palazzo Roccabruna ha offerto agli operatori del GAL Valle della Cupa un'importante opportunità di apprendimento sulle dinamiche economiche del Trentino, grazie all'approfondita presentazione del direttore Adriano Zanotelli. In un contesto affascinante e ricco di storia, il gruppo ha avuto modo di esplorare il ruolo cruciale delle cooperative e dei consorzi nella costruzione di un tessuto imprenditoriale solido e sostenibile.

Zanotelli ha messo in evidenza come la collaborazione tra le imprese rappresenti un elemento fondamentale per affrontare le sfide del settore agricolo. La diversificazione delle colture e l'innovazione sono stati identificati come fattori chiave per promuovere la valorizzazione del territorio e migliorare la qualità dei prodotti. Questo approccio non solo sostiene l'economia locale, ma contribuisce anche alla creazione di un'identità forte e riconoscibile per i prodotti trentini.

Durante l'incontro, è emersa l'importanza dei consorzi, che svolgono un ruolo essenziale nel facilitare la cooperazione tra le aziende e nel garantire una maggiore competitività sul mercato. Le cooperative agricole, in particolare, hanno dimostrato di offrire livelli di efficienza e qualità superiori, rispondendo in modo efficace alle sfide derivanti dalla conformazione montana del territorio. L'aggregazione della produzione consente ai contadini trentini di superare i limiti dimensionali delle singole aziende, ottenendo economie di scala che migliorano la competitività.

Un esempio emblematico di questa realtà cooperativa è rappresentato dal Consorzio Melinda, che, attraverso la sinergia tra i produttori, ha raggiunto traguardi significativi nel settore della frutticoltura. La cooperazione tra i soci di Melinda non solo ha facilitato l'accesso a mercati più ampi, ma ha anche garantito standard di qualità elevati, contribuendo a posizionare i prodotti trentini come eccellenze nel panorama nazionale e internazionale.

In conclusione, la visita all'Enoteca Provinciale ha fornito agli operatori del GAL una visione chiara e articolata delle opportunità offerte dal modello cooperativo trentino. L'importanza della collaborazione, dell'innovazione e della valorizzazione del territorio è emersa come un fattore determinante per il successo delle aziende agricole, offrendo spunti preziosi per il futuro sviluppo delle realtà agricole della Valle della Cupa.

VISITA PALAZZO ROCCABRUNA ENOTECA PROVINCIALE DI TRENTO



GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE 2023

VISITA CANTINA SOCIALE D'ISERA – ISERA (TN)

La visita alla Cantina Sociale di Isera ha rappresentato un momento culminante del tour per gli operatori del GAL Valle della Cupa, offrendo un'interessante panoramica sulla storia e sull'evoluzione di questa storica azienda vinicola, fondata nel 1907. Il Direttore Massimo Tarter ha guidato il gruppo attraverso un affascinante racconto delle origini della cantina, risalenti alla fine del XIX secolo, quando un gruppo di agricoltori locali si unì per formare una cooperativa dedicata alla coltivazione e vinificazione delle uve.

Nel corso degli anni, la Cantina Sociale di Isera ha ampliato le sue attività, guadagnandosi una solida reputazione per la produzione di vini pregiati. Gli operatori hanno potuto apprendere come la posizione geografica della cantina—situata alle pendici delle Alpi e circondata da terreni fertili—gioca un ruolo cruciale nella qualità delle uve. Le condizioni climatiche favorevoli, unite alla competenza e alla dedizione degli agricoltori locali, consentono la coltivazione di varietà di uve autoctone del Trentino, come Marzemino, Teroldego e Nosiola.

Un aspetto che ha colpito particolarmente il gruppo è stata l'armoniosa combinazione di tecniche tradizionali e innovazioni moderne utilizzate nella produzione del vino. Questa fusione permette di esprimere al meglio le caratteristiche uniche dei terreni e delle varietà di uve, conferendo ai vini prodotti dalla cantina una qualità e un'autenticità riconosciute a livello nazionale e internazionale.

La vasta gamma di vini offerta dalla Cantina Sociale d'Isera, che spazia da rosati leggeri e fruttati a rossi complessi e strutturati invecchiati in botti di legno, ha testimoniato la versatilità e l'impegno della cantina nella produzione di eccellenza. Inoltre, la cantina non si limita alla produzione vinicola, ma si impegna attivamente nella promozione della cultura del vino attraverso eventi tematici, visite guidate e degustazioni, permettendo ai visitatori di immergersi nella tradizione vinicola locale.

A conclusione della visita, il Dott. Sergio Valentini, presidente della Strada del Vino e titolare della Locanda delle Tre Chiavi, ha presentato il progetto "Isera con gusto", sottolineando l'importanza della comunità nella valorizzazione dei prodotti locali. Questa esperienza ha fornito agli operatori preziose intuizioni su come la cooperazione e la passione per il territorio possano contribuire a un successo condiviso nella viticoltura.

VISITA CANTINA SOCIALE D'ISERA ISERA (TN)





04 – 07 LUGLIO 2024

VISITE AZIENDALI IN TOSCANA

Le visite di studio nelle aziende della Toscana hanno rappresentato un'importante opportunità di apprendimento per gli operatori del GAL Valle della Cupa, evidenziando buone pratiche agricole e modelli innovativi nelle filiere agroalimentari come cerealicoltura, olivicoltura e viticoltura. Questo Educational Tour ha permesso ai partecipanti di interagire con esperti del settore e di analizzare modelli virtuosi di aggregazione, come il Distretto Rurale della Val di Cecina.

Un aspetto chiave emerso dalle visite è stata la forte tradizione cooperativa della Val di Cecina. Le aziende agricole, unite in cooperative come la Cooperativa Terre dell'Etruria, hanno dimostrato come la condivisione di risorse e conoscenze possa facilitare l'adozione di pratiche sostenibili e innovative. Questa solidarietà tra produttori è fondamentale per affrontare le sfide del mercato e per promuovere una gestione più efficiente delle colture.

Inoltre, l'impegno verso la biodiversità e la biodinamicità ha colpito profondamente i partecipanti. Le pratiche agronomiche biodinamiche, che utilizzano preparati naturali per migliorare la fertilità del suolo, rappresentano un esempio di come l'agricoltura possa integrarsi con la sostenibilità ambientale. Questa attenzione alla conservazione delle specie autoctone è fondamentale per mantenere la salute degli ecosistemi locali.

Le filiere corte, in particolare, si sono rivelate un punto di forza della Val di Cecina, consentendo alle aziende di dedicarsi alla produzione e vendita diretta dei propri prodotti. Questo approccio non solo riduce gli intermediari, ma crea un legame diretto tra produttori e consumatori, garantendo freschezza e qualità. La promozione dell'economia locale è un ulteriore vantaggio di tale strategia.

La multifunzionalità delle aziende agricole, che si dedicano anche ad attività complementari come agriturismo e produzione di energia rinnovabile, ha rappresentato un altro elemento distintivo. Questa diversificazione non solo offre nuove opportunità di reddito, ma sostiene anche lo sviluppo sostenibile delle comunità.

In conclusione, la Val di Cecina emerge come un modello esemplare di agricoltura sostenibile, grazie alla sua tradizione cooperativa, alla biodiversità, alle filiere corte e alla multifunzionalità. Gli operatori del GAL Valle della Cupa hanno acquisito spunti preziosi per applicare queste buone pratiche nel loro contesto, contribuendo a un'agricoltura più sostenibile e attenta alle esigenze delle comunità locali.

GIOVEDÌ 04 LUGLIO 2024

**Visita AZIENDA AGRICOLA MARCHESI GINORI LISCI
LOCALITÀ QUERCETO, 56040 PONTEGINORI (PI)**

Il nostro percorso nel Distretto rurale della Val di Cecina è iniziato con una visita all'Azienda Agricola Marchesi Ginori Lisci, un'esperienza che ha significativamente ampliato la nostra comprensione delle pratiche agricole sostenibili. Ad accoglierci erano figure chiave come Francesco Auriemma, Sindaco di Montecatini Val di Cecina, Stefano Berti, Direttore del Gal Terre Etrusche, il Vice Sindaco Mirko Giannetti e Fabiola Sarti, enologa e Responsabile dell'Enoteca dell'azienda.

Situata nell'entroterra toscano, l'azienda si estende su circa 2000 ettari, vantando una storia affascinante legata alla prestigiosa famiglia dei Marchesi Ginori Lisci, nota anche per la sua rinomata manifattura di porcellane. Fondata nel 1999, l'azienda ha rapidamente conquistato una reputazione per la produzione di vini biologici di alta qualità. L'adozione di metodi biologici, privi di pesticidi e fertilizzanti chimici, permette di ottenere uve di eccellenza, che si traducono in vini pregiati. Tra i prodotti di punta, il Castello Ginori, ottenuto da uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, rappresenta un simbolo dell'attenzione al dettaglio e alla qualità che contraddistingue questa.

Un elemento innovativo che ha catturato la nostra attenzione è l'impegno dell'azienda nella produzione di energia rinnovabile tramite un impianto di biogas. Questo sistema sfrutta la fermentazione di residui agricoli e organici per generare biogas, convertito poi in energia elettrica. Questa energia rinnovabile non solo alimenta l'azienda, ma fornisce anche elettricità a oltre 1280 famiglie nel borgo circostante, contribuendo a ridurre la dipendenza dalle fonti non rinnovabili e sostenendo la sostenibilità energetica.

Guardando al futuro, l'Azienda Marchesi Ginori Lisci si è proposta di mantenere l'eccellenza nella produzione di vini biologici, esplorando costantemente nuove tecnologie per minimizzare l'impatto ambientale. Inoltre, ha sviluppato partnership con altre aziende agricole e istituzioni locali per promuovere pratiche sostenibili e l'adozione di energie rinnovabili.

Questa visita ci ha fornito preziosi spunti su come la sinergia tra tradizione, innovazione e responsabilità sociale possa creare un modello di agricoltura sostenibile e prospero, fungendo da ispirazione per le aziende agricole del nostro territorio. La lezione appresa è chiara: il futuro dell'agricoltura risiede nella capacità di coniugare qualità, sostenibilità e comunità.

VISITA AZIENDA AGRICOLA MARCHESI GINORI LISCI PONTEGINORI (PI)



GIOVEDÌ 04 LUGLIO 2024

AZIENDA AGRICOLA BIOAGRITURISMO "IL CERRETO" POMARANCE (PI)

Accompagnati dal titolare Carlo Boni Brivio e dall'esperto di agricoltura biodinamica Franco Pedrini, abbiamo avuto l'opportunità di esplorare l'azienda agricola "Il Cerreto" a Pomarance, un'esperienza che ha arricchito profondamente la nostra comprensione delle pratiche agricole biologiche, biodinamiche e sostenibili.

Questa azienda, attiva da oltre vent'anni, è un faro di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, dedicandosi alla coltivazione di cereali, legumi, ortaggi, erbe officinali, nonché alla produzione di miele, olio extra-vergine di oliva e pasta.

L'approccio dell'azienda si basa su principi che riducono l'uso di prodotti chimici e promuovono la biodiversità. L'azienda recupera varietà antiche, perfettamente adattate al microclima locale, che richiedono minori trattamenti chimici e favoriscono la resistenza naturale alle malattie. Questo impegno per la biodiversità è fondamentale, poiché preserva la diversità genetica delle piante e contribuisce alla salute dell'ecosistema.

Durante la visita, abbiamo potuto osservare la coltivazione di cereali come grano e orzo, legumi come fagioli e lenticchie, e ortaggi freschi. La cura con cui vengono coltivati gli ortaggi, come pomodori e zucchine, mette in evidenza l'importanza della freschezza e del gusto, elementi chiave per una dieta equilibrata. Le erbe officinali, come basilico e prezzemolo, non solo arricchiscono la cucina, ma sono anche utilizzate per preparare tisane e rimedi naturali, evidenziando la multifunzionalità dell'azienda.

In aggiunta, l'impegno per l'energia rinnovabile è stato un aspetto particolarmente illuminante. L'impianto di biogas dell'azienda utilizza residui agricoli per generare energia elettrica, alimentando non solo l'azienda, ma anche oltre 1280 famiglie nel borgo circostante. Questo approccio riduce la dipendenza da fonti non rinnovabili e dimostra come l'innovazione possa andare di pari passo con la tradizione agricola.

Le certificazioni ottenute, come quelle di ICEA e Demeter, attestano l'impegno dell'azienda per la qualità e la sostenibilità. La nostra visita a "Il Cerreto" ha messo in evidenza come la combinazione di pratiche agricole sostenibili, attenzione alla biodiversità e innovazione possa rappresentare un modello virtuoso per il futuro dell'agricoltura. Questo esempio ci ispira a promuovere un approccio responsabile e rispettoso dell'ambiente nel nostro territorio del GAL Valle della Cupa, contribuendo a un'agricoltura che valorizza le risorse locali e il benessere della comunità.

VISITA BIOAGRITURISMO "IL CERRETO" POMARANCE (PI)



VENERDÌ 05 LUGLIO 2024

**TERRE DELL'ETRURIA – SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA TRA
PRODUTTORI – VIA DEL CASONE UGOLINO 2 57022 DONORATICO (LI)**

Accompagnati dal Presidente Massimo Carlotti e dall'olivicoltore Francesco Elter, il gruppo di operatori del GAL ha avuto l'opportunità di esplorare la Cooperativa Terre dell'Etruria, un'esperienza rivelatrice sulle potenzialità della cooperazione e sulle opportunità per le aziende del nostro territorio. Situata a Donoratico, in Toscana, Terre dell'Etruria è una delle più importanti realtà imprenditoriali nel settore agricolo della regione, con circa 3500 aziende agricole associate.

La cooperativa si distingue per il suo impegno nel supportare e valorizzare le aziende agricole toscane. Attraverso un approccio orientato alla sostenibilità, Terre dell'Etruria offre consulenza per migliorare le scelte agronomiche, promuovendo pratiche innovative che aumentano la produttività e la qualità delle produzioni. Questo impegno non solo favorisce la crescita economica, ma contribuisce anche alla salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità.

Uno degli aspetti più significativi emersi dalla visita è la promozione della sostenibilità ambientale. La cooperativa incoraggia metodi di coltivazione biologici e strategie per una gestione efficiente delle risorse, riducendo l'impatto ambientale delle attività agricole. La condivisione delle conoscenze tra le aziende associate avviene attraverso incontri, workshop e corsi di formazione, creando un ambiente fertile per l'apprendimento reciproco e l'adozione di pratiche sostenibili.

La valorizzazione del territorio toscano è un altro obiettivo centrale di Terre dell'Etruria. La cooperativa si impegna a promuovere l'identità agricola locale, partecipando a eventi e fiere per dare visibilità ai prodotti toscani. Questo non solo arricchisce la cultura alimentare della regione, ma sostiene anche l'economia locale tramite il turismo sostenibile e l'offerta di esperienze legate alla tradizione.

Un aspetto distintivo del modello di governance di Terre dell'Etruria è la partecipazione attiva delle aziende associate nelle decisioni della cooperativa. Ogni socio ha diritto di voto e può contribuire attivamente alla gestione, garantendo un forte senso di comunità e responsabilità condivisa.

In conclusione, la visita alla Cooperativa Terre dell'Etruria ha fornito spunti preziosi su come la cooperazione possa rappresentare un modello virtuoso per il nostro territorio. Le pratiche sostenibili, la valorizzazione delle tradizioni locali e l'impegno per lo sviluppo economico delle aree rurali sono elementi chiave che ispirano le aziende agricole del GAL Valle della Cupa a perseguire un futuro di crescita responsabile e sostenibile.

TERRE DELL'ETRURIA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA DONORATICO (LI)



VENERDÌ 05 LUGLIO 2024
SOCIETÀ' AGRICOLA FATTORIA LISCHETO S.R.L.
LOCALITÀ LISCHETO, VOLTERRA

La visita all'azienda agricola "Podere la Regola", condotta dal titolare Giovanni Cannas e presidente del Consorzio del Pecorino delle Balze Volterrane DOP, ha offerto al gruppo di operatori del GAL un'opportunità preziosa per approfondire le pratiche innovative e sostenibili che caratterizzano l'azienda. Situata nella località di Lischeto a Volterra, la Fattoria Lischeto si estende su 240 ettari e combina attività agro-zootecniche con un agriturismo che permette ai visitatori di immergersi nella bellezza delle colline volterranne.

L'azienda si dedica esclusivamente alla produzione biologica, seguendo un ciclo di lavorazione completo che include semina, raccolta dei foraggi e allevamento selezionato. Questo approccio integrato non solo garantisce prodotti di alta qualità, come formaggi, pasta e olio, ma promuove anche la conservazione delle tradizioni locali. I formaggi sono il risultato di ricerche e recupero di antiche ricette, conferendo loro un sapore unico e autentico.

Un aspetto chiave emerso dalla visita è l'importanza della promozione dell'agricoltura biologica. La Fattoria Lischeto organizza visite guidate e attività educative per sensibilizzare i visitatori sull'importanza di pratiche agricole sostenibili. Questa educazione non solo valorizza i prodotti locali, ma contribuisce anche a creare una consapevolezza sulla necessità di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.

Il Pecorino delle Balze Volterrane DOP rappresenta un'eccellenza del territorio, legato a una tradizione che risale al 1400. La sua produzione, che utilizza solo latte crudo e caglio vegetale, è un esempio di come la qualità possa andare di pari passo con la sostenibilità. Le condizioni climatiche uniche di Volterra, unite a metodi di allevamento semi-selvaggi, contribuiscono a produrre un formaggio dal sapore intenso e aromatico. La cooperativa, attraverso politiche integrate con il Distretto rurale Val di Cecina e il GAL Terre Etrusche, si impegna a valorizzare le tradizioni locali e a sostenere lo sviluppo economico delle comunità rurali. Questa sinergia tra produttori, istituzioni e comunità locali permette di promuovere una visione condivisa per un futuro agricolo sostenibile.

In sintesi, la visita alla Fattoria Lischeto ha rivelato come la combinazione di tradizione, innovazione e sostenibilità possa creare un modello virtuoso per le aziende agricole del nostro territorio. Le pratiche agricole responsabili e la valorizzazione dei prodotti locali sono fondamentali per garantire un futuro prospero e rispettoso dell'ambiente nella nostra comunità.

SOCIETA' AGRICOLA FATTORIA LISCHETO S.R.L. – LISCHETO, VOLTERRA



SABATO 06 LUGLIO 2024

VISITA AZIENDA AGRICOLA “LA REGOLA” – ALTAGRADA RIPARBELLA PI

La visita all’azienda agricola “Podere la Regola” è stata un’esperienza illuminante per il gruppo di operatori del GAL Valle della Cupa. Accolti dalla Vice sindaca Monica Marraffa, dal Direttore del GAL Terre Etrusche Stefano Berti e dall’enologo Valentino Nuti, abbiamo avuto l’opportunità di apprendere direttamente da chi vive e respira la viticoltura sostenibile. Valentino, in particolare, ha condiviso con noi le pratiche innovative che caratterizzano l’azienda, tutte improntate al rispetto per l’ambiente.

Situata ad Altagrada Riparbella, nel comune di Riparbella, Podere la Regola si estende su 240 ettari nella fertile Valle del fiume Cecina, a pochi chilometri dal mare. Questa posizione strategica, unita a un clima mediterraneo, favorisce la coltivazione di vitigni autoctoni come il Sangiovese e il Vermentino, nonché di varietà di uve francesi. Tra i prodotti di punta, il passito “Sondrete”, ottenuto da uve Trebbiano, Malvasia e Colombana, si distingue per il suo carattere dolce e aromatico, riflettendo l’eccellenza enologica della regione.

La cura dei vigneti è fondamentale; l’azienda adotta pratiche agricole sostenibili, evitando l’uso eccessivo di pesticidi e fertilizzanti chimici. Favorendo metodi naturali come la rotazione delle colture e l’uso di compost, Podere la Regola garantisce la salute del suolo e delle viti. La vendemmia, effettuata manualmente, assicura una selezione accurata delle uve, preservando le caratteristiche uniche del territorio.

Un aspetto notevole è l’investimento in una cantina ecosostenibile, progettata dall’architetto Sergio Scienza. Questa struttura utilizza materiali ecocompatibili e tecnologie a basso impatto ambientale, alimentata da pannelli solari che producono energia rinnovabile, contribuendo così a ridurre le emissioni di gas serra.

Inoltre, l’azienda si distingue per la gestione responsabile delle risorse idriche, ottimizzando l’uso dell’acqua e recuperando le acque piovane. Le certificazioni ambientali ottenute attestano l’impegno di Podere la Regola per un’agricoltura sostenibile.

Infine, l’azienda promuove attivamente la sensibilizzazione della comunità attraverso eventi e visite guidate. Questa visita ha messo in luce come Podere la Regola rappresenti un modello di eccellenza nella produzione vinicola, unendo qualità, sostenibilità e valorizzazione del territorio, fungendo da ispirazione per le aziende del GAL Valle della Cupa.

AZIENDA AGRICOLA “LA REGOLA” – ALTAGRADA RIPARBELLA PI



SABATO 06 LUGLIO 2024
VISITA AZIENDA AGRICOLA “CAIAROSSA”
RIPARBELLA (PI)

La visita all’azienda agricola “Caiarossa” è stata un’esperienza arricchente per il gruppo di operatori del GAL Valle della Cupa, grazie all’accoglienza di Sascia Lucibello Piani, Assessore di Riparbella, dal Direttore del GAL Terre Etrusche Stefano Berti e da Adele Favilli, responsabile marketing ed enologa dell’azienda. Sotto la guida esperta di Adele, abbiamo esplorato le pratiche innovative, sostenibili e inclusive che caratterizzano Caiarossa, un modello di coltivazione che mette in relazione armoniosa la natura e l’uomo.

Situata nella splendida Val di Cecina a Riparbella, Caiarossa ha abbracciato i principi dell’agricoltura biodinamica e biologica dal 1998, ottenendo la certificazione nel 2005. Con un vigneto di 31 ettari a 200 metri di altitudine, l’azienda beneficia di un terreno variegato che conferisce ai suoi vini un carattere unico. Coltivando principalmente Merlot e Cabernet, insieme all’autoctono Sangiovese, Caiarossa valorizza le varietà locali e si impegna a mantenere un equilibrio tra le pratiche agricole e il rispetto per l’ambiente.

L’azienda adotta metodi naturali, evitando prodotti chimici di sintesi, e utilizza preparati naturali per sostenere la salute delle piante. Durante la visita, abbiamo appreso l’importanza di un approccio olistico alla viticoltura, in cui l’uomo collabora con la natura, rispettando i cicli naturali e le peculiarità del territorio.

Caiarossa si distingue anche per il suo impegno nella promozione del turismo enogastronomico sostenibile. Accogliendo visitatori per tour e degustazioni, l’azienda offre un’esperienza autentica che unisce la passione per il vino con la bellezza del territorio. Inoltre, la creazione di un’area naturale protetta all’interno del vigneto contribuisce alla conservazione della biodiversità, favorendo un equilibrio ecologico che supporta la lotta biologica contro le infestanti.

L’azienda utilizza sistemi di irrigazione a goccia e promuove pratiche di gestione delle risorse idriche responsabili. Inoltre, l’attenzione alla gestione dei rifiuti e l’uso di energie rinnovabili riflettono l’impegno di Caiarossa per un futuro sostenibile.

In sintesi, Caiarossa è un esempio eccellente di come l’agricoltura può essere praticata in armonia con la natura, dimostrando che è possibile produrre vini di alta qualità rispettando l’ambiente e coinvolgendo attivamente la comunità locale. Questa visita ha confermato l’importanza di modelli come Caiarossa per ispirare altre aziende del nostro GAL Valle della Cupa.

AZIENDA AGRICOLA "CAIAROSSA" RIPARBELLA PI



DOMENICA 07 LUGLIO 2024
VISITA INCUBATORE RURALE DI MONTECASTELLI PISANO
MONTECASTELLI PISANO (PI)

L'incontro informativo presso l'incubatore rurale di Montecastelli Pisano ha rappresentato un'importante occasione di apprendimento per il gruppo di operatori del GAL Valle della Cupa. Accolti da Eleonora Grassini, Assessora con delega alla Frazione di Montecastelli Pisano e Agricoltura, e dal Sindaco Alberto Ferrini, abbiamo potuto approfondire l'esperienza del Montecastelli IGT e il lavoro dell'omonima Associazione dedicata alla valorizzazione del marchio in chiave turistica.

L'Enologo Roberto Bruchi ha fornito un'interessante panoramica sulla viticoltura toscana, evidenziando le principali produzioni tipiche e autoctone della regione, per poi concentrarsi sulla storia e le caratteristiche distintive del Montecastelli IGT. Questo marchio territoriale rappresenta l'eccellenza delle produzioni locali, identificando prodotti agricoli e alimentari di alta qualità, strettamente legati al territorio di Montecastelli, un luogo con un ricco patrimonio naturalistico e culturale.

Durante la visita, abbiamo appreso che il marchio Montecastelli IGT è frutto di un lungo processo di studio e analisi delle caratteristiche del territorio. Il disciplinare di produzione stabilisce regole rigorose che i produttori devono seguire, garantendo la qualità e l'autenticità dei prodotti. Le uve utilizzate per il vino Montecastelli IGT devono provenire esclusivamente da vigneti situati nel territorio e rispettare specifiche varietà autoctone, assicurando così che ogni bottiglia racconti la storia e le peculiarità del luogo.

Inoltre, l'impegno verso la sostenibilità ambientale è evidente: molte aziende seguono pratiche agricole biologiche o biodinamiche, riducendo l'uso di sostanze chimiche e preservando l'equilibrio naturale dell'ecosistema. Questo approccio non solo contribuisce alla qualità dei vini, caratterizzati da eleganza e buona struttura, ma promuove anche il turismo enogastronomico, attirando visitatori interessati a scoprire la cultura locale e le tradizioni vinicole.

In conclusione, l'esperienza a Montecastelli IGT ha messo in luce come la valorizzazione delle produzioni locali, attraverso un marchio di Indicazione Geografica Tipica, possa promuovere lo sviluppo economico e turistico di un territorio, mantenendo viva la tradizione e garantendo la qualità dei prodotti. Questa visita ha offerto spunti preziosi per il nostro GAL Valle della Cupa, ispirandoci a perseguire simili modelli di eccellenza e sostenibilità.

VISITA INCUBATORE RURALE DI MONTECASTELLI PISANO MONTECASTELLI e PRODUTTORI FILIERA CORTA



DOMENICA 07 LUGLIO 2024
VISITA AZIENDA AGRICOLA PODERE SAN NICOLÒ
MONTECASTELLI PISANO (PI)

La visita all'Azienda Agricola "Podere San Nicolò" ha offerto un'importante opportunità di apprendimento per il gruppo di operatori del GAL Valle della Cupa. Accolti dai titolari Tiziana Bigliardini e dal marito, abbiamo potuto esplorare le pratiche agricole innovative e sostenibili che caratterizzano questa realtà nel cuore della Toscana, a Montecastelli Pisano.

Situata in una posizione strategica, Podere San Nicolò è circondata da un panorama incantevole e da importanti località turistiche come Siena, Volterra e San Gimignano. L'azienda si estende su 30 ettari e si dedica in particolare alla produzione biologica di cereali, olio e vino, rispettando rigorosamente l'equilibrio naturale dell'ecosistema. Durante la visita, abbiamo appreso l'importanza del piccolo mulino ancora funzionante, simbolo della tradizione artigianale, che produce farine di alta qualità per il pane e altri prodotti da forno.

Un aspetto fondamentale emerso è l'impegno di Podere San Nicolò per la sostenibilità ambientale. L'azienda non utilizza pesticidi o fertilizzanti chimici, preferendo metodi biologici che garantiscono la salute del suolo e delle piante. Inoltre, gli ospiti dell'agriturismo possono partecipare attivamente alle attività agricole, come la raccolta delle olive e delle uve, vivendo un'autentica esperienza rurale.

L'agriturismo stesso è un elemento cruciale dell'azienda, offrendo sistemazioni confortevoli e la possibilità di degustare i prodotti locali, inclusi oli e vini, durante eventi dedicati. Ciò non solo contribuisce a un reddito aggiuntivo, ma promuove anche una connessione diretta tra i visitatori e la cultura agricola toscana.

In aggiunta, Podere San Nicolò si distingue per il suo approccio multifunzionale, integrando agricoltura, turismo e educazione ambientale. L'azienda organizza visite didattiche per gruppi e scolaresche, sensibilizzando i partecipanti sull'importanza dell'agricoltura sostenibile e della conservazione del paesaggio.

In sintesi, la visita a Podere San Nicolò ha evidenziato come un approccio integrato alla sostenibilità e alla valorizzazione della filiera agricola possa generare benefici economici e culturali per il territorio. Questo modello rappresenta un'ispirazione per le aziende del GAL Valle della Cupa, mostrando la strada verso un'agricoltura che rispetta l'ambiente e celebra le tradizioni locali.

VISITA AZIENDA AGRICOLA PODERE SAN NICOLÒ MONTECASTELLI PISANO (PI)



DOMENICA 07 LUGLIO 2024
VISITA BIRRIFICIO “VAPORI DI BIRRA S.R.L.”
LOC. SASSO PISANO – CASTELNUOVO VAL DI CECINA, PI

La visita al Birrificio “Vapori di Birra” ha offerto al gruppo di operatori del GAL Valle della Cupa un’importante opportunità per esplorare pratiche innovative e sostenibili nella produzione di birra. Accolti dal legale rappresentante Edo Volpi, uno dei sei fondatori dell’azienda, abbiamo appreso come Vapori di Birra si impegni a promuovere non solo la qualità, ma anche la sostenibilità e l’inclusività, evidenziando il predominante ruolo femminile nella gestione dell’azienda.

Uno dei punti salienti emersi durante l’incontro è l’uso pionieristico del vapore geotermico come fonte primaria di energia. Questo approccio non solo consente un notevole risparmio energetico, ma contribuisce anche alla riduzione delle emissioni di gas serra, sottolineando l’impegno dell’azienda per la sostenibilità ambientale. Edo Volpi ha chiarito che ogni ettolitro di birra prodotto permette di abbattere circa 4 kg di CO₂, un dato che evidenzia l’impatto positivo delle scelte energetiche del birrificio.

Inoltre, Vapori di Birra si distingue per la selezione di materie prime di alta qualità, provenienti da fornitori locali. Questa attenzione per la naturalità degli ingredienti non solo garantisce l’autenticità delle birre, ma sostiene anche l’economia locale. Durante la visita, è stato affascinante scoprire come il birrificio adotti metodi tradizionali di produzione, mantenendo un processo artigianale che valorizza la qualità e l’unicità dei suoi prodotti.

L’incontro ha anche messo in evidenza l’impegno del birrificio nella promozione di pratiche sostenibili e nella sensibilizzazione ambientale. Vapori di Birra non solo produce birra, ma crea un’esperienza gastronomica completa, abbinando le sue creazioni a piatti tipici toscani realizzati con ingredienti locali. Questo approccio multifunzionale offre una visione chiara di come la produzione artigianale possa integrarsi perfettamente con la valorizzazione del territorio.

In sintesi, la visita a Vapori di Birra ha rivelato un modello esemplare di come la produzione di birra possa essere effettuata in modo sostenibile e responsabile, offrendo un prodotto di alta qualità che celebra la tradizione e il legame con il territorio. Questo esempio può servire da ispirazione per le aziende del GAL Valle della Cupa, dimostrando che innovazione e sostenibilità possono andare di pari passo.

VISITA BIRRIFICIO "VAPORI DI BIRRA S.R.L."
Loc. Sasso PisanoCastelnuovo Val Di Cecina, PI





25 – 28 SETTEMBRE 2024

VISITE AZIENDALI IN SICILIA

Premessa

Le visite di studio nelle aziende agricole della Sicilia hanno rappresentato un'importante opportunità di apprendimento pratico per gli operatori del GAL Valle della Cupa, focalizzandosi su buone pratiche agricole e sull'innovazione nel contesto delle nuove forme di diversificazione colturale e gestione delle risorse idriche in aridocoltura. Questo scambio di esperienze ha permesso ai partecipanti di confrontarsi con professionisti del settore e di analizzare modelli di successo in un clima di crescente sfida ambientale.

Tra le aziende visitate, la Pomel Società Agricola e l'Azienda Agricola Alagna Antonio hanno messo in evidenza l'importanza della diversificazione delle produzioni, adottando pratiche sostenibili che riducono la dipendenza da colture tradizionali e promuovono la salute del suolo. La visita all'Azienda Sperimentale ESA Campo Carboj ha offerto spunti sulle tecniche di irrigazione innovative, mostrando come l'uso di sistemi di irrigazione a goccia possa ottimizzare l'uso dell'acqua, riducendo gli sprechi e migliorando l'efficienza produttiva.

L'azienda Carbonara ha illustrato l'importanza della cooperazione tra produttori, mentre le Cantine Florio e le Tenute Pellegrino hanno mostrato come l'innovazione tecnologica può migliorare la qualità del vino e incrementare la sostenibilità delle pratiche vitivinicole. Ogni azienda ha condiviso approcci unici, arricchendo il bagaglio di conoscenze degli agricoltori del GAL.

Particolare attenzione è stata rivolta all'Azienda Agricola Giambalvo, dove i partecipanti hanno esplorato le tecniche di coltivazione del fico d'India, evidenziando come la diversificazione possa rispondere alle sfide climatiche e di mercato. La visita a Terre di Shemir ha ulteriormente sottolineato l'importanza della gestione integrata delle risorse idriche.

In conclusione, le visite hanno fornito spunti preziosi per affrontare le sfide legate all'aridità e alla sostenibilità nel settore agricolo. Gli agricoltori del GAL Valle della Cupa sono tornati con una rinnovata consapevolezza sull'importanza di adottare pratiche innovative e sostenibili, pronti a implementare le conoscenze acquisite nelle proprie aziende per garantire un futuro prospero e resiliente.

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE 2024
Visita POMEL SOCIETÀ AGRICOLA SRL
LOCALITÀ CONTRADA CIANCIO 4 - 91025 MARSALA (TP)

Il nostro viaggio in Sicilia è stato notevolmente arricchito dalla visita all'AZIENDA POMEL SOCIETÀ AGRICOLA SRL, un vero faro di innovazione nel panorama agricolo locale. Accolti da Marco Alberto Pozzi, co-fondatore e amministratore unico, abbiamo compreso a fondo il modello di sviluppo che Pomél ha sapientemente costruito dal 2011, dedicandosi alla coltivazione di circa 50 ettari di melograno. Questo frutto, rinomato per le sue eccezionali potenzialità commerciali e nutrizionali, è al centro dell'attenzione dell'azienda, che ha fatto del know-how e della ricerca le proprie bandiere.

Durante la visita, è emersa l'importanza della diversificazione colturale in un ambiente mediterraneo, un aspetto fondamentale per garantire la sostenibilità e la resilienza delle produzioni agricole. Pomél non si limita a coltivare melograni, ma promuove un approccio scientifico e metodico che integra tecnologie avanzate e pratiche agronomiche sostenibili. Attraverso la selezione di varietà di melograno resistenti e di alta qualità, l'azienda ottimizza sia la resa che la qualità del prodotto finale, rispondendo efficacemente alle esigenze del mercato.

Un elemento cruciale emerso dalla nostra visita è stata l'attenzione di Pomél nella formazione e nel supporto ai produttori locali. I tecnici dell'azienda collaborano attivamente con gli agricoltori, fornendo formazione pratica e assistenza in tutte le fasi della coltivazione. Questo approccio non solo consente il trasferimento di competenze, ma crea anche una rete di supporto e collaborazione che arricchisce l'intero settore agrario.

Inoltre, l'adozione di pratiche agricole diversificate contribuisce non solo alla salute delle coltivazioni, ma anche alla preservazione della biodiversità. La sinergia tra Pomél e i suoi agricoltori rappresenta un esempio luminoso di come l'innovazione e la cooperazione possano generare risultati positivi e sostenibili, promuovendo strategie che beneficino l'intera comunità agricola.

In sintesi, la visita a Pomél ha confermato come la combinazione di tradizione e modernità, unita a un forte spirito di collaborazione, possa portare a un'agricoltura più resiliente e di qualità. Pomél si distingue come un punto di riferimento nel settore, pronto a guidare i coltivatori verso un futuro prospero e sostenibile, fornendo ispirazione e modelli da seguire per tutti noi nel GAL Valle della Cupa.

VISITA POMEL SOCIETÀ AGRICOLA SRL



MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE 2024
VISITA ALAGNA ANTONIO AZIENDA AGRICOLA
LOCALITÀ VIA SALEMI/C.DA AMABILINA - MARSALA (TP)

La visita all'azienda agricola Alagna, guidata dal Prof. Ercole Alagna, è stata un'opportunità unica per approfondire le pratiche vitivinicole in un contesto mediterraneo, evidenziando l'importanza di affrontare la questione della disponibilità idrica. Situata a Marsala, Alagna si distingue per la sua capacità di adattarsi a un clima caratterizzato da estati calde e secche e inverni miti, selezionando varietà di uva che non solo prosperano in queste condizioni, ma producono anche vini di alta qualità.

Alagna coltiva una vasta gamma di varietà, tra cui il Grillo e il Nero d'Avola, entrambi noti per la loro resilienza alla siccità grazie a radici profonde e capacità di adattamento. L'azienda non si limita a produrre uve da vino, ma include anche varietà da tavola, come Damaschino e Italia, che soddisfano la crescente domanda sia a livello nazionale che internazionale. Questo approccio diversificato non solo arricchisce l'offerta, ma contribuisce anche alla sostenibilità economica dell'azienda.

Una delle chiavi del successo di Alagna è l'implementazione di tecniche agricole innovative per gestire la limitata disponibilità idrica. L'uso di sistemi di irrigazione a goccia rappresenta una soluzione efficace, permettendo un'irrigazione diretta alle radici, riducendo gli sprechi e ottimizzando l'assorbimento. Inoltre, pratiche come il mulching aiutano a mantenere l'umidità del suolo, mentre la selezione accurata del terreno e la gestione della chioma delle viti garantiscono una produzione sana e di qualità.

Il focus dell'azienda su pratiche sostenibili si estende all'uso di coperture vegetali, che migliorano la biodiversità e favoriscono la presenza di insetti utili. Attraverso queste tecniche, Alagna non solo affronta le sfide climatiche, ma promuove anche un'agricoltura responsabile e produttiva.

Infine, l'impegno di Alagna nella valorizzazione del patrimonio vitivinicolo siciliano è evidente attraverso iniziative di turismo enogastronomico, che offrono degustazioni e visite guidate. Questa strategia non solo promuove i prodotti dell'azienda, ma contribuisce anche a diffondere la conoscenza delle pratiche agricole sostenibili.

In conclusione, la visita all'azienda Alagna ha rivelato un modello di adattamento e innovazione nel settore vitivinicolo, sottolineando l'importanza della gestione delle risorse idriche e delle pratiche agricole sostenibili. L'approccio di Alagna è un esempio luminoso per altri produttori, dimostrando che la combinazione di tradizione e innovazione può portare a risultati eccezionali.

VISITA ALAGNA ANTONIO AZIENDA AGRICOLA



MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE 2024
VISITA GAL ELIMOS
LOCALITÀ VIA MAZZINI, 42, 91013 CALATAFIMI (TP)

La visita degli operatori del GAL Valle della Cupa al GAL Elimos ha rappresentato un'importante occasione di apprendimento e confronto. Il Dott. Rocco Lima, Direttore del GAL, ha presentato la Strategia di Sviluppo Locale, evidenziando i risultati positivi della precedente programmazione e gli obiettivi ambiziosi per il futuro.

Un aspetto centrale della strategia è l'integrazione di filiera, un approccio che unisce produttori, trasformatori e commercianti per migliorare efficienza, qualità e competitività. Lima ha sottolineato come la collaborazione tra i vari attori del settore agricolo consenta di affrontare le sfide del mercato, condividendo risorse e conoscenze.

Inoltre, l'integrazione di filiera permette di valorizzare i prodotti locali, creando marchi e certificazioni che attraggono i consumatori e rafforzano l'identità dei prodotti della Valle della Cupa. La costruzione di reti tra agricoltori e cooperative è stata identificata come un elemento cruciale per facilitare l'accesso a risorse e finanziamenti, promuovendo l'innovazione e migliorando la sostenibilità economica.

In sintesi, la strategia del GAL Elimos punta a un modello di sviluppo integrato, sostenibile e inclusivo, favorendo la crescita dell'agricoltura locale attraverso l'integrazione di filiera e il fare rete.



GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2024

VISITA AZIENDA SPERIMENTALE ESA CAMPO CARBOJ

LOCALITÀ CONTRADA BELICE DI MARE, CASTELVETRANO (TP)

La visita all'Azienda Sperimentale Esa Campo Carboj ha offerto agli operatori del GAL Valle della Cupa un'importante opportunità di apprendimento sulle pratiche olivicole innovative e sostenibili, fondamentali per il contesto agricolo siciliano. L'azienda, parte dell'Ente di Sviluppo Agricolo della Regione Sicilia, si concentra sulla tutela e valorizzazione delle colture di olivo, in particolare delle olive destinate al consumo diretto come prodotto da tavola.

Il Dott. Francesco La Croce, insieme al Direttore Bono Rosario, ha illustrato le tecniche sperimentali implementate per la conservazione del germoplasma olivicolo autoctono e per l'ottimizzazione della produzione di olive da tavola. L'importanza di mantenere la biodiversità attraverso la raccolta e conservazione delle varietà locali è stata sottolineata, evidenziando come queste cultivar siano adattate alle condizioni climatiche siciliane e possano garantire prodotti di alta qualità.

Le tecniche agronomiche presentate, come l'irrigazione a goccia e l'uso di schemi statistici per la disposizione delle piante, hanno mostrato come sia possibile ottenere dati significativi per migliorare le pratiche colturali. La potatura, anch'essa trattata in dettaglio, è stata evidenziata come una pratica fondamentale per ottimizzare la qualità e la quantità della produzione.

Inoltre, l'ESA sta esplorando la diversificazione delle produzioni con colture come fichi e mandorli, contribuendo a una maggiore resilienza economica e sostenibilità per gli agricoltori. La collaborazione con altri enti di ricerca arricchisce ulteriormente l'approccio innovativo dell'ESA, promuovendo un sistema agricolo più integrato e produttivo.

In sintesi, la visita ha messo in luce il ruolo cruciale dell'Azienda Sperimentale Esa Campo Carboj nel garantire un futuro sostenibile per l'olivicoltura siciliana, attraverso pratiche innovative e un forte impegno per la conservazione delle varietà locali.

VISITA AZIENDA SPERIMENTALE ESA CAMPO CARBOJ



GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2024
VISITA CARBONA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
LOCALITÀ CONTRADA STRASATTO 91029 – CASTELVETRANO (TP)

La visita all'azienda Carbona Società Agricola S.R.L. di Castelvetro ha rivelato un modello esemplare di diversificazione e multifunzionalità nel settore agricolo siciliano, fornendo spunti significativi per gli agricoltori del GAL Valle della Cupa. La titolare, Sig.ra Di Benedetto, insieme all'Agronomo Dott. Francesco La Croce, ha illustrato le peculiarità della sua azienda, sottolineando l'importanza di un approccio integrato nella coltivazione delle olive da mensa e nella gestione delle varie attività aziendali.

L'azienda si specializza nella produzione di olive da mensa, estendendosi su oltre 7000 piante, e si distingue per la qualità dei suoi prodotti, grazie alla raccolta manuale e a tecniche di potatura che facilitano la raccolta e riducono i danni ai frutti. Gli agricoltori hanno potuto osservare direttamente le operazioni di raccolta, interagendo con gli operai e comprendendo le delicate pratiche di manipolazione necessarie per garantire olive di alta qualità.

Un aspetto chiave è stato l'impegno della Sig.ra Di Benedetto nella creazione della Denominazione di Origine Protetta (DOP) Nocellara del Belice, un'iniziativa che, sebbene abbia affrontato difficoltà, rappresenta una grande opportunità per valorizzare il prodotto e garantire standard di qualità.

La diversificazione delle attività è un altro punto forte dell'azienda, che include la coltivazione di ortaggi, uva da vino e cereali. Questa strategia consente di affrontare le fluttuazioni del mercato e di garantire un reddito più stabile, riducendo i rischi legati a un'unica produzione. Inoltre, l'azienda offre servizi di ristorazione agrituristica, arricchendo ulteriormente la sua proposta commerciale e promuovendo il territorio.

Tuttavia, le sfide non mancano: la crescente concorrenza nel mercato e le problematiche legate al cambiamento climatico richiedono un continuo adattamento e innovazione. La Sig.ra Di Benedetto ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra produttori per affrontare queste sfide, favorendo lo scambio di conoscenze e risorse.

In conclusione, l'azienda Carbona rappresenta un esempio illuminante di come la diversificazione e la multifunzionalità possano contribuire a un'agricoltura resiliente e sostenibile. L'impegno verso la qualità, la cooperazione e l'innovazione sono le chiavi per un futuro prospero per l'agricoltura nella Valle della Cupa e oltre.

VISITA CARBONA SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.



GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2024
VISITA DUCA DI SALAPARUTA S.P.A. CANTINE FLORIO
LOCALITÀ VIA VIA FLORIO, N. 1, MARSALA (TP)

La visita alle Cantine Florio, della Duca di Salaparuta S.P.A. a Marsala, si è rivelata un'opportunità preziosa per gli operatori del GAL Valle della Cupa, offrendo una panoramica approfondita sulle pratiche vinicole innovative e sulla resilienza del settore di fronte alle sfide attuali. Accolti dall'enologo Dott. Tommaso Maggio, il gruppo ha esplorato le peculiarità della produzione di Marsala, un vino fortificato che rappresenta un simbolo della tradizione vinicola siciliana.

Le Cantine Florio, fondate nel 1833, hanno saputo combinare la tradizione con l'innovazione, mantenendo alti standard qualitativi attraverso l'adozione di tecnologie moderne. Durante la visita, è emerso chiaramente come l'azienda stia affrontando le difficoltà legate al cambiamento climatico, implementando pratiche agricole sostenibili e investendo in varietà di uva resistenti al calore e alla siccità. Queste strategie non solo garantiscono la qualità del prodotto, ma anche la sostenibilità a lungo termine delle coltivazioni.

Un aspetto cruciale discusso è stata la filiera vitivinicola, che unisce storici viticoltori e nuove realtà agricole, creando relazioni commerciali solide e durature. Questo approccio permette di garantire una fornitura continua di uve di alta qualità, fondamentale per la produzione di vini distintivi.

Inoltre, l'azienda ha intrapreso un percorso di diversificazione della produzione, introducendo vini a basso contenuto alcolico per rispondere alle crescenti richieste di consumatori più attenti alla salute. Questo non solo amplia la gamma di prodotti offerti, ma dimostra anche l'impegno delle Cantine Florio nel rimanere rilevanti in un mercato in evoluzione.

Infine, la visita ha favorito un momento di networking tra imprenditori salentini e professionisti delle Cantine Florio, stimolando uno scambio di idee e pratiche che potrà essere applicato alle realtà locali. Le conoscenze acquisite sul processo di vinificazione e sulla gestione delle coltivazioni in condizioni di aridità sono state particolarmente apprezzate, contribuendo a un futuro più sostenibile per la viticoltura. In sintesi, l'esperienza alle Cantine Florio ha ispirato tutti a continuare a integrare tradizione e innovazione nel proprio lavoro, promuovendo un'agricoltura resiliente e di qualità.

VISITA DUCA DI SALAPARUTA S.P.A. CANTINE FLORIO



VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2024

VISITA GEOLIVE BELICE S.R.L.

LOCALITÀ STRADA STATALE 115 – 91022 – CASTELVETRANO (TP)

Il 27 settembre 2024, la visita degli agricoltori del GAL Valle della Cupa a Geolive Belice S.R.L. ha rappresentato un'importante opportunità di apprendimento e confronto nel settore delle olive da tavola, con particolare attenzione alla varietà "Nocellara del Belice". Situata a Castelvetro, Geolive è uno dei principali centri di raccolta e confezionamento di olive, e la visita ha permesso di esplorare le dinamiche di mercato e le peculiarità produttive di questa realtà.

Guidati dal Dott. Francesco La Croce, agronomo e consulente dell'azienda, gli agricoltori hanno potuto apprezzare l'importanza della collaborazione tra produttori e tecnici. La Croce ha evidenziato come la qualità delle olive sia il risultato di un attento monitoraggio dei processi produttivi e di un dialogo costante con i conferitori. Questa sinergia è fondamentale per ottimizzare le pratiche agronomiche e garantire un prodotto finale di alta qualità, in grado di soddisfare le richieste del mercato.

Un punto cruciale emerso durante la visita è stata la strategia di collocamento delle olive sul mercato. Grazie alla capacità di concentrare l'offerta, Geolive negozia direttamente con la grande distribuzione organizzata (GDO), ottimizzando l'intera filiera produttiva e offrendo agli agricoltori condizioni più favorevoli e stabilità economica. Questo approccio rappresenta un vantaggio competitivo significativo.

Inoltre, Geolive si distingue per l'adozione di tecnologie all'avanguardia, che migliorano l'efficienza operativa e garantiscono freschezza e qualità del prodotto. La decisione di riservare una quota del 20% del volume totale per il confezionamento a marchio proprio è un'altra strategia innovativa. Questo consente all'azienda di promuovere la propria identità e di costruire un rapporto più stretto con i consumatori.

In conclusione, la visita a Geolive ha offerto preziosi spunti di riflessione agli agricoltori, evidenziando l'importanza di un approccio integrato e collaborativo nel settore olivicolo. Geolive, con il suo impegno per l'innovazione e la qualità, rappresenta un modello da seguire per il futuro dell'olivicoltura e della filiera agroalimentare.

VISITA GEOLIVE BELICE S.R.L.



VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2024
VISITA AZIENDA AGRICOLA GIAMBALVO E C.
LOCALITÀ CONTRADA MAGAGGIARO SNC
SANTA MARGHERITA DI BELICE (AG)

Il 27 settembre 2024, gli imprenditori agricoli del GAL Valle della Cupa hanno visitato l'Azienda Agricola Giambalvo e C. a Santa Margherita di Belice, un'esperienza illuminante focalizzata sulla diversificazione delle coltivazioni in regime di aridocoltura, con un particolare focus sul fico d'India. Accolti da un panorama mozzafiato di vasti appezzamenti di fichi d'India, gli agricoltori hanno potuto osservare una pianta straordinariamente adattabile alle condizioni di aridità, simbolo di resilienza e sostenibilità.

Guidati dall'Agronomo Dott. Giacomo Abruzzo, il gruppo ha appreso come l'azienda, con oltre trent'anni di esperienza, abbia sviluppato tecniche colturali innovative per massimizzare la produzione di fico d'India, tradizionalmente considerato un prodotto secondario. Il fico d'India ha dimostrato di prosperare anche in terreni marginali, rendendolo una scelta ideale per le aree colpite da siccità e desertificazione.

Il Dott. Abruzzo ha spiegato come la pratica irrigua preveda l'uso di volumi d'acqua ridotti, sufficienti a garantire una maturazione ottimale dei frutti, evidenziando che anche in assenza di irrigazione, l'azienda ha raggiunto produzioni soddisfacenti. Tuttavia, la raccolta presenta sfide, in particolare per le alte temperature estive, ma l'azienda ha implementato processi efficaci per massimizzare l'efficienza e garantire la qualità del prodotto.

Inoltre, l'azienda ha scelto di coltivare il fico d'India in regime biologico e ha puntato su tre varietà specifiche per soddisfare la domanda di mercato, espandendo la commercializzazione in tutta Italia. La Giambalvo ha anche avviato ricerche per estrarre olio dai semi di fico d'India, dimostrando un impegno per l'innovazione e la valorizzazione di ogni parte della pianta.

La filiera produttiva ben strutturata, dalla coltivazione alla commercializzazione, consente all'azienda di mantenere un controllo diretto sulla qualità e di promuovere un marchio proprio. Gli imprenditori del GAL Valle della Cupa hanno trovato ispirazione nell'approccio proattivo e innovativo dell'Azienda Giambalvo, comprendendo che la diversificazione delle coltivazioni è fondamentale per affrontare le sfide climatiche e di mercato.

In conclusione, la visita ha lasciato un'impronta significativa, incoraggiando gli agricoltori a esplorare nuove opportunità e a considerare il fico d'India come una risorsa preziosa per il futuro dell'agricoltura sostenibile.

VISITA AZIENDA AGRICOLA GIAMBALVO E C.



VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2024
VISITA TENUTE PELLEGRINO
LOCALITÀ VIA BATTAGLIA DELLE EGADI, 10,
LUNGOMARE SALINELLA, 91025

Il 27 settembre 2024, gli agricoltori del GAL Valle della Cupa hanno avuto l'opportunità di visitare le Tenute Pellegrino, un'importante azienda vinicola nella storica regione di Marsala, nota per la produzione del Passito, un vino dolce di alta qualità. Accompagnati dall'Enologo Dott. Enrico Stella, il gruppo ha scoperto le tecniche di coltivazione e le strategie adottate per affrontare le sfide climatiche, in particolare l'aridità del clima siciliano.

L'Azienda Pellegrino, con una tradizione vinicola che risale a generazioni, unisce pratiche tradizionali a innovazioni tecnologiche. Durante la visita, gli agricoltori hanno appreso come il clima mediterraneo, sebbene favorevole alla viticoltura, imponga sfide significative. La scarsità d'acqua e le elevate temperature richiedono scelte oculate riguardo alle varietà di uva e all'irrigazione. Le Tenute Pellegrino utilizzano uve resistenti alla siccità, come lo zibibbo, e implementano un sistema di irrigazione a goccia, ottimizzando l'uso delle risorse idriche.

Il processo di produzione del Passito è stato illustrato in dettaglio, dalla selezione delle uve all'appassimento. Le uve vengono raccolte al culmine della maturazione e disposte in ambienti controllati, dove l'aria circola liberamente, permettendo la concentrazione di zuccheri e aromi. La pigiatura e la fermentazione avvengono in botti di legno, conferendo al vino complessità e carattere. Questo approccio artigianale, unito a tecniche moderne, culmina in un Passito ricco di note di frutta secca e miele, apprezzato sia nei mercati locali che globali.

La visita ha anche evidenziato l'importanza della sostenibilità e della responsabilità ambientale. Le pratiche adottate dall'azienda per preservare l'ambiente dimostrano un impegno verso una viticoltura sostenibile, fondamentale in un contesto di cambiamento climatico.

Gli agricoltori del GAL Valle della Cupa hanno trovato ispirazione nelle esperienze condivise, portando a casa nuove idee per affrontare le sfide climatiche e opportunità di diversificazione nelle loro aziende. In conclusione, la visita alle Tenute Pellegrino ha rappresentato un'importante lezione su come tradizione e innovazione possano coesistere, offrendo spunti per un futuro sostenibile nella viticoltura siciliana.

VISITA TENUTE PELLEGRINO



SABATO 28 SETTEMBRE 2024
VISITA TERRE DI SHEMIR AZIENDA AGRICOLA
LOCALITÀ CONTRADA GUARRATO 91100 – TRAPANI (TP)

La visita all'Azienda Agricola Terre di Shemir, situata a Trapani, ha offerto agli agricoltori del GAL Valle della Cupa un'importante opportunità di apprendimento e ispirazione. Sotto la guida del titolare Salvatore Trapani e dell'Agronomo Dott. Francesco Martinico, il gruppo ha esplorato un modello imprenditoriale innovativo caratterizzato da diversificazione produttiva e un forte impegno verso la sostenibilità.

Un aspetto fondamentale emerso dalla visita è stata la strategia di diversificazione dell'azienda, che include la produzione di olive da olio, vino, ortaggi trasformati e pesce sott'olio. Questa ampia gamma di prodotti consente di ridurre i rischi legati alla monocultura e di garantire una stabilità economica. Trapani ha sottolineato come questa diversificazione permetta di rispondere efficacemente alle variazioni della domanda di mercato e alle esigenze di consumatori sempre più attenti alla qualità e varietà.

Un altro punto cruciale è stata la gestione innovativa della dotazione idrica. L'azienda utilizza un impianto irriguo alimentato da un acquedotto, ma ha dovuto affrontare sfide climatiche, come la scarsità di precipitazioni. Per affrontare queste difficoltà, sono state implementate stazioni di pompaggio e si è pianificato l'uso della subirrigazione. Questa tecnica, che prevede l'interramento delle ali gocciolanti, migliora l'umidità del suolo e riduce la competizione per l'acqua, rappresentando un passo significativo verso un'agricoltura sostenibile.

Le politiche commerciali di Terre di Shemir si distinguono per l'adozione di strategie moderne, come la vendita online. Questo approccio consente di raggiungere una clientela nazionale e internazionale, sfruttando il passaparola generato dai clienti soddisfatti. La connessione con il territorio e le tradizioni alimentari rappresenta un elemento chiave per attrarre consumatori interessati all'autenticità.

Infine, l'azienda ha in programma investimenti futuri, tra cui la realizzazione di un frantoio per la molitura delle olive. Questa iniziativa non solo migliorerà la qualità dell'olio, ma garantirà anche un controllo diretto sulla filiera produttiva.

In conclusione, la visita all'Azienda Agricola Terre di Shemir ha rivelato un modello virtuoso di imprenditorialità agricola, combinando diversificazione, innovazione e sostenibilità. Le pratiche adottate dall'azienda offrono spunti preziosi per affrontare le sfide del settore e rappresentano un esempio da seguire per le aziende agricole della regione.

VISITA TERRE DI SHEMIR AZIENDA AGRICOLA



SABATO 28 SETTEMBRE 2024
VISITA TENUTE DONNAFUGATA S.R.L
LOCALITÀ VIA S. LIPARI 18, MARSALA (TP)

La visita alle prestigiose Tenute Donnafugata ha rappresentato un'importante opportunità di apprendimento per gli agricoltori del GAL Valle della Cupa, rivelandosi un'esperienza ricca di spunti e insegnamenti. Accolti dalla Dott.ssa Roberta Duca, esperta in Turismo del Vino, i partecipanti hanno esplorato una cantina storica che incarna la tradizione vitivinicola siciliana, integrando al contempo pratiche innovative.

Durante il tour, gli agricoltori hanno potuto osservare l'estesa cantina sotterranea e il processo di affinamento dei vini in botti di rovere, simbolo della qualità e del successo dell'azienda. Un aspetto particolarmente significativo è stata la discussione sulle varietà di uva coltivate, come il Grillo e lo Zibibbo, che si sono dimostrate particolarmente adatte alle condizioni climatiche siciliane. La Dott.ssa Duca ha evidenziato come l'adozione di tecniche agronomiche sostenibili sia cruciale per garantire la qualità delle uve, un tema che ha suscitato un forte interesse tra i partecipanti.

Un momento di grande fascino è stato dedicato al Passito di Pantelleria, un vino pregiato realizzato con uve Zibibbo attraverso un processo di parziale essiccazione. Gli agricoltori hanno apprezzato il profondo sapore e aroma di questo vino, simbolo della tradizione vitivinicola locale, e hanno discusso di come le tecniche storiche possano adattarsi alle sfide moderne.

La degustazione dei vini, accompagnata da prodotti da forno tipici siciliani, ha stimolato un vivace dibattito tra i partecipanti, che hanno condiviso esperienze e sfide legate alle loro coltivazioni. La Dott.ssa Duca ha anche illustrato le pratiche agricole adottate per affrontare il cambiamento climatico, come le tecniche di potatura e l'utilizzo di sistemi di protezione contro il vento, mantenendo la salute delle viti in un ambiente difficile.

Infine, l'interesse per il Moscato di Pantelleria ha aperto nuove prospettive di diversificazione nella produzione vinicola. Gli agricoltori hanno riconosciuto l'importanza di integrare pratiche innovative con le tradizioni locali, sottolineando un approccio olistico alla viticoltura.

In sintesi, la visita a Donnafugata ha fornito agli agricoltori del GAL Valle della Cupa strumenti e conoscenze per affrontare le sfide del settore vinicolo. La sinergia tra tradizione e innovazione, enfatizzata durante l'incontro, rappresenta un punto di riferimento per il loro futuro, ispirandoli a coltivare la passione per la viticoltura in armonia con il ricco patrimonio culturale e ambientale della Sicilia.

VISITA TENUTE DONNAFUGATA S.R.L



SABATO 28 SETTEMBRE 2024
VISITA AZIENDA AGRICOLA BARBÀRA DI BARBARA SALVATORE
LOCALITÀ STRADA MARSALA, 593, RILIEVO (TP)

La visita all'Azienda Agricola Barbàra, situata a Rilievo (TP), ha offerto agli agricoltori del GAL Valle della Cupa un'importante opportunità di apprendimento sulle politiche di diversificazione colturale. Sotto la guida del titolare, Barbara Salvatore, e dell'Agronomo Dott. Francesco Martinico, i partecipanti hanno potuto esplorare un modello agricolo che unisce tradizione e innovazione, rispondendo alle sfide del mercato contemporaneo.

Un aspetto centrale della visita è stata la strategia di diversificazione dell'azienda, che ha orientato le proprie coltivazioni verso legumi, ortaggi e cereali. Questa scelta è stata motivata dalla crescente domanda di prodotti sani e sostenibili, valorizzando le risorse locali e garantendo la qualità finale. Barbara Salvatore ha evidenziato l'impegno nella ricerca di varietà di legumi e grano antichi, contribuendo a preservare la biodiversità agricola e promuovendo prodotti ad alto valore nutrizionale.

Particolarmente interessante è stato l'impianto di selezione dei legumi, che permette di gestire la produzione con standard elevati di qualità. Gli agricoltori hanno potuto osservare tutte le fasi di lavorazione, dalla raccolta alla pulitura, fino al confezionamento, comprendendo l'importanza della trasparenza e della qualità nella commercializzazione.

L'azienda si distingue anche per la sua politica di contrasto all'agricoltura intensiva, aderendo ai protocolli di certificazione dell'agricoltura biologica da oltre dieci anni. Questo impegno per la sostenibilità si traduce in una riduzione dell'uso di risorse e in una maggiore attenzione all'ambiente.

Un aspetto innovativo emerso dalla visita è stata la gestione dei sottoprodotti, con l'acquisto di bovini da carne alimentati con legumi di scarto. Questa scelta non solo chiude il ciclo dei rifiuti, ma genera anche un prodotto di qualità, utilizzando risorse che altrimenti sarebbero scartate.

La gestione irrigua è un altro punto chiave, con irrigazioni pianificate in base alle fasi fenologiche delle colture, riducendo gli sprechi d'acqua. In un contesto mediterraneo, questa attenzione è fondamentale per la sostenibilità.

In sintesi, la visita all'Azienda Agricola Barbàra ha dimostrato come la diversificazione e l'innovazione possano affrontare le sfide del settore. Gli agricoltori del GAL Valle della Cupa hanno acquisito nuove conoscenze e strumenti per migliorare le proprie pratiche, portando a casa un patrimonio di idee per un futuro più sostenibile nell'agricoltura. La combinazione di tradizione e innovazione rappresenta un modello esemplare per tutti coloro che desiderano intraprendere un percorso di successo nel settore agricolo.

VISITA AZIENDA AGRICOLA BARBÀRA DI BARBARA SALVATORE



SABATO 28 SETTEMBRE 2024
VISITA AZIENDA AGRICOLA CIOTTA DOMENICO
LOCALITÀ STRADA PIRO RILIEVO 39, MISILISCEMI (TP)

La visita all'Azienda Agricola Ciotta Domenico ha offerto agli agricoltori del GAL Valle della Cupa un'importante opportunità per approfondire le tecniche innovative di irrigazione, in particolare la subirrigazione. Accompagnati dall'Agronomo Dott. Francesco Martinico, i partecipanti hanno esplorato come queste pratiche possano migliorare la sostenibilità e la redditività delle colture, affrontando così le sfide del cambiamento climatico.

L'azienda si distingue per l'uso di un vigneto a spalliera, dove la subirrigazione viene implementata per ottimizzare l'uso delle risorse idriche. Questa tecnica, che prevede l'interramento di tubi di irrigazione, consente un apporto diretto dell'acqua alle radici delle piante, dimostrando un risparmio idrico del 50% senza compromettere la produttività. Gli agricoltori hanno apprezzato i benefici di questa pratica, che promuove radici più profonde e robuste, fondamentali in un contesto di scarsità d'acqua.

Il Dott. Martinico ha anche discusso la fertirrigazione, un approccio integrato che combina l'irrigazione con l'apporto di nutrienti, ottimizzando l'uso di fertilizzanti e garantendo che le piante ricevano ciò di cui hanno bisogno in modo tempestivo. Tuttavia, è stata evidenziata la necessità di pianificare le operazioni con attenzione, per evitare di compromettere le tubazioni interrate.

Il cambiamento climatico è stato un tema centrale durante la visita. Gli agricoltori hanno condiviso le loro preoccupazioni riguardo all'impatto delle condizioni climatiche sulle colture, riconoscendo che la gestione dell'irrigazione è cruciale per mantenere la redditività agricola. La subirrigazione emerge quindi come uno strumento fondamentale per affrontare queste sfide e garantire la sostenibilità delle produzioni.

La visita ha stimolato un vivace dibattito tra i partecipanti, che hanno mostrato un forte interesse per l'adozione di tecniche innovative. La consapevolezza di poter risparmiare risorse idriche e migliorare la redditività ha suscitato entusiasmo e motivazione per integrare queste pratiche nelle loro attività.

In conclusione, la visita all'Azienda Agricola Ciotta Domenico ha fornito spunti preziosi per riflettere sull'importanza dell'innovazione e della sostenibilità nell'agricoltura contemporanea. Gli agricoltori del GAL Valle della Cupa sono tornati a casa con una rinnovata determinazione ad affrontare le sfide future, pronti a implementare tecniche di subirrigazione e fertirrigazione per garantire un futuro prospero e resiliente per le loro coltivazioni.

VISITA IMPIANTO SUBIRRIGAZIONE AZIENDA AGRICOLA CIOTTA DOMENICO

