

Sintesi della visita Az. agricola BOCCHI ENRICO

Nome del responsabile	Bocchi Enrico
Indirizzo	Via Lupazzano 53
Telefono	349 3251489
Mail	nadiaenrico@tiscali.it
Sito web	www.florautoctona.com

GRUPPO DI VISITA

Fabio Pederzani (az. Pederzani)
Rossella Varoli (Gas Gastone)
Andrea Fontana (GaZpacho)
Filippo Bosi (Gastronauti)

VISITA

Data delle visita 28/07/2014
Ora di inizio 17.00
Ora di conclusione 20.00

Osservazioni generali

L'Azienda fino al 2008 aveva la certificazione biologica Codex, dal 2008 in avanti sono usciti dalla certificazione perché hanno constatato essere divenuto un percorso fatto di regole rigide senza controlli effettivi, gestito da burocrati. Mostra ultima analisi fatta nel 2013 su farro monococco.(verbale N.75 VTEM del 28/11/2013)

L'Azienda agricola Bocchi produce farro monococco e dicocco, ceci, lenticchie, segale, ortaggi, patate e piante officinali, inoltre ha un vivaio per le piante forestali per siepi o rimboschimento, autoctone.

La conduzione è totalmente naturale, molto attenta sia all'ambiente circostante, flora, fauna che al prodotto finale (qualità), non viene utilizzato alcun diserbante per nessuna coltivazione.

Il gruppo visita inizia camminando verso la collina... siamo a 500 mt e vicino ci sono i boschi e le pendici del Monte Fuso, andiamo al primo appezzamento: coltura ceci, i campi sono delimitati da siepi o recinti per proteggerli dai caprioli e cinghiali, questo campo verrà trebbiato a settembre con mietitrebbia normale, tutta la pianta deve essere ben secca e la trebbiatura viene effettuata al mattino; in 5.000mq di ceci 6 qt; in ambienti favorevoli si possono ottenere dai 2,8-3,0 t/ha nei terreni di pianura ai 1,0-1,8 delle zone di montagna e marginali...quest'anno saremo lontani da queste produzioni a causa del clima veramente inconsueto, pur vedendo un campo ben tenuto e le piante in piena produzione; questa pianta fissa l'azoto al terreno e viene usata per rivitalizzarlo; vicino micro parcella di farro monococco scuro; Enrico conserva le proprie sementi per la semina dell'anno successivo;

il secondo campo di farro è infestato da *conyza canadensis* con fiori bianchi difficile da debellare ma che non crea particolari problemi.

terzo campo di farro monococco;

Il farro, riesce ad adattarsi grazie soprattutto alla rusticità, alle modeste esigenze in fatto di fertilità dei terreni, alla resistenza ai fenomeni climatici estremi; ma anche in virtù di caratteristiche morfologiche e fisiologiche che risulterebbero del tutto improprie a sistemi colturali intensivi: il farro piccolo o monococco è il meno produttivo dei tre farri. E' anche il tipo più tardivo (spigatura e maturazione) quindi va incontro a danni con stagioni inusuali come quest'anno 2014, con forti piogge e vento, poco soleggiamento

ecc.. Enrico per fertilizzare usa solo la rotazione delle colture e il sovescio sia per i cereali che per le patate;

Parcella di segale leonessa che raggiunge i due mt di altezza; in cima alla collina campo di ceci e uno di patate (Monte Chiodolo);

le patate vengono raccolte a macchina, ½ ora per ogni fila, si combatte la dorifora (insetto coleottero parassita) con un trattamento a base di un microrganismo a sua volta parassita della dorifora, consentito dall'agricoltura biologica;

parcella di patata Bianca "Imola" semina in cavallotti; e parcella di favino secco, piccola fava che si raccoglie secca, molto proteica;

campo grande di lenticchie e orto nella parte sottostante con pomodori, cetriolo-melone, zucchine, fagiolini, ecc..; frutteto, per ora familiare;

produzione di piante officinali: timo, origano, salvia, rosmarino che viene seccato e insacchettato con carta o vetro;

campo di farro dicocco, molto più grossa la spiga e più chiara;

Tutto il farro di Enrico viene trebbiato e stoccato in container, in solaio o in sacconi; quando serve portato in piccole quantità, 10/12 quintali, a Petrognola di Piazza al Serchio, Garfagnana (è la più importante area di coltivazione del farro in Italia, insieme all'Umbria-Rieti) per la perlatura, e poi immagazzinato e confezionato da Misterlino srl, al Torrione a 4km da casa (a differenza della perlatura, la decorticatura lascia integro il rivestimento/cuticola del chicco, togliendo solo glume e glumelle); utilizza trebbia piccola per altri cereali e lenticchie; viene utilizzata l'insacchettatura in carta o in vetro al momento della consegna.

Abbiamo constatato le difficoltà di coltivare su terreni collinari premontuosi, non pianeggianti né livellati, con metodi naturali che preservano da veleni ecc. le colture ma non dalle piante selvatiche o infestanti, e inoltre la difficoltà nel preservare le colture dagli attacchi degli animali selvatici quali i cinghiali, i caprioli, i roditori, istrici ecc.

Solo la passione di questa famiglia, la grande onestà e sobrietà, il lavoro duro e la voglia di riscoprire e scoprire, il coraggio di sperimentare senza la certezza di un ritorno sicuro, rinnovano ogni anno la germinazione e la produzione di queste colture su queste alte colline.

Ci sembra importante riportare anche la modalità di 'commercializzazione', che è prevalentemente destinata ai GAS (modello basato sulla relazione), e alle famiglie del suo territorio.

Il modo di lavorare e di concepire il lavoro di Enrico e di Nadia ci sono sembrati davvero eccellenti e diamo grande valore alle importanti scelte fatte da questo produttore nel portare avanti la sua attività.

Suggerimenti

Non ci sono suggerimenti

Foto



Foto 1. Il podere



Foto 2. Il gruppo visita



Foto 3. Le serre



Foto 4. Campo di ceci



Foto 5. Campo di farro

**Firma del produttore
gruppo di visita**

Enrico Bocchi

Firma dei componenti del

Fabio Pederzani
Rossella Varoli
Filippo Bosi
Andrea Fontana

COMITATO DI VALUTAZIONE (suggerimenti, raccomandazioni, etc...)

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, 20 Novembre 2014

I risultati delle le analisi effettuate sia sui campioni alimentari che sull'acqua sono stati soddisfacenti, limitatamente ai parametri ricercati.

Parma, 30 marzo 2015