

Relazione della visita “Casa vecchia” Società agricola di Gherpelli s.s.

Nome del responsabile: Andrea Gherpelli

Indirizzo: Via Gazzata, 4 – loc. Prato – Correggio - 42015 – Reggio Emilia

Telefono: 347 9316364

Mail: casavecchiamail@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Lucia Ferraroni, Gian Maria Tonelli, Alessandro Schianchi; Olinto Malpeli

Consumatore: Angelo Chiuri, Wendy Massart, Fulvio Bucci, Lara Aliva, Chiara Marconi

Tecnico : Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 03/03/2022

Ora di inizio 15.30

Ora di conclusione 18.00

Osservazioni generali

L'azienda di Andrea Gherpelli si trova nella pianura di Correggio. In realtà è una sorta di “spin-off” dell'azienda del padre Romano, allevatore di maiali. Infatti all'interno dell'azienda, Andrea si è “ritagliato” uno spazio di circa 14 ha che gestisce autonomamente con la produzione di cereali e legumi (in particolare ceci). La visita è iniziata dal centro aziendale dove vi è anche il punto vendita. Andrea ci ha accolto con la sua capacità empatica, da vero affabulatore. Non a caso si divide fra l'attività di agricoltore con quella di attore professionista. Andrea è tornato alla terra, che inizialmente aveva rifiutato, dopo varie esperienze che lo hanno formato. Il rifiuto dell'attività agricola derivava soprattutto dall'attuale sistema di produzione spinto alla performance, dove l'agricoltore non è protagonista perché costretto a conferire a grandi centri di raccolta e dove il legame con il territorio si è allentato sempre più.

Per ovviare a tutto ciò, l'attività si è specializzata sulla produzione di grani antichi e sulla vendita diretta.

La scelta nasce dal recuperare varietà che hanno bisogno di pochi trattamenti, che abbiano un buon sapore e che siano facili da digerire

Tramite il rapporto con enti di ricerca e banche del seme, Andrea ed Elena, la sua compagna, hanno costituito un patrimonio di circa 200 varietà di cereali provenienti da tutto il mondo che vengono mantenuti in purezza e conservati anche attraverso la semina in un'area definita “Orti sperimentali”.

L'attività di coltivazione è completata dalla trasformazione dei grani in farine e poi in prodotti da forno, pane e pasta per i quali si utilizzano laboratori esterni.

Dopo una chiacchierata all'esterno siamo entrati nel punto vendita, che Andrea chiama “conversatoio”, dove ci ha spiegato la sua filosofia di produzione. Abbiamo poi visitato il laboratorio che serve per la manipolazione, l'insacchettamento e l'etichettatura dei prodotti.

La vendita avviene anche attraverso mercati contadini e una rete d'acquisto di Modena.

Siamo poi andati in campo a vedere i vari appezzamenti e il complesso rurale che è la sede operativa di “Agricoltori custodi”. Lì, infatti, vi sono i magazzini, i ricoveri attrezzi e trovano collocazione la mietitrebbiatrice Laverda “d'epoca”, che viene usata per la raccolta del prodotto, e il vecchio svecciatore che serve a pulire dalle impurità il seme e dividerlo per calibro. Qui è presente anche una raccolta di vecchie attrezzature agricole che vengono messe in mostra in occasione di eventi ed incontri che l'azienda organizza per amici e clienti. Esiste anche una piccola area ombreggiata da alcune piante, nelle vicinanze degli “orti sperimentali”, dove, nella bella stagione, avvengono questi momenti d'incontro, spesso conviviali.

Quest'anno le varietà in coltivazione sono la “popolazione evolutiva di Giuseppe Li Rosi”, il “Gentil rosso” l'“Ardito”, il grano Khorasan (*Triticum turgidum* ssp. *Turanicum*), il “Virgilio” ma anche i ceci Rossi presidio slow food delle Murgie pugliesi, il frumento “Senatore Cappelli”, il frumento “San Pastore”, il Farro Spelta, il Farro dicocco, il Farro Monococco, il Mais rosso ottofile, Il Grano del miracolo, il Poulard di Ciano, l'Orzo Nero Etiopie e il frumento Rouge de Bourdeaux.

L'aratura leggera viene effettuata ogni due anni altrimenti si utilizza un vibrocultore. Per la concimazione di base si usa il liquame aziendale. Questo liquame è il frutto anche di scelte nell'alimentazione dei maiali dove sono stati introdotti microrganismi effettivi, polveri d'aglio e altre erbe. Per la sostanza organica viene lasciata in campo la paglia ad anni alterni. La paglia viene cosparsa di liquame prima dell'interramento. Le rotazioni non sono rigide a causa delle piccole dimensioni aziendali. Oltre ai cereali vengono inseriti i ceci come piante azotofissatrici. Non si effettuano sovesci.

Per la concia viene usato "Tillecur" a base di senape bianca che ha effetti soprattutto sulla Tilletia (carie del frumento). Per il resto non vengono fatti trattamenti. Il diserbo è meccanico.

L'azienda ha pannelli fotovoltaici, trasforma in pellet per il riscaldamento gli scarti di lavorazione e ha anche una macchina per trasformare i cartoni in esubero in reti a maglie di carta da utilizzare come materiale da imballo.

Suggerimenti

- Mantenere l'attenzione alla gestione dei liquami
- Porre attenzione alle rotazioni che devono mantenere la fertilità del suolo. Si potrebbe provare una cultura di leguminosa, per esempio trifoglio da sovescio, come seconda coltura.
- Attenzione alla sostanza organica nel momento in cui non verranno più allevati i maiali

28 novembre 2022 – Andrea ci ha comunicato che l'allevamento di suini del padre è stato chiuso. Per la concimazione si avvarrà del letame maturo di un vicino allevamento di bovini da latte bio. In questo modo sono superate sia le preoccupazioni sui possibili inquinamenti delle falde derivanti dall'eccesso di liquami sia quelle relative alla necessità di apportare sostanza organica al terreno.

FOTO



L'entrata del spaccio aziendale



Un campo coltivato di Farro Monococco



Gli edifici dell'azienda



La mietitrebbiatrice che viene usata per la raccolta del prodotto



Il svecciatore che serve a pulire dalle impurità il seme e dividerlo per calibro



Lo spazio dedicato ai vecchi macchinari con esposizione delle diverse varietà di grano. Sulla foto, da destra a sinistra: farro Monococco, farro dicocco, farro Spelta

Firma del responsabile dell'azienda

Andrea Gherpelli

Firma dei componenti del gruppo di visita

Lucia Ferraroni
Gian Maria Tonelli
Alessandro Schianchi
Olinto Malpeli
Angelo Chiuri
Wendy Massart
Fulvio Bucci
Lara Aliva
Chiara Marconi
Alberto Chiappari