

## Relazione della visita Azienda agricola Francesco Querzola

Nome del responsabile: Francesco Querzola  
Indirizzo: loc. Casembola – Borgo Val di Taro - Parma  
Telefono: 333 4633235  
Mail: info@querzola.it

### GRUPPO DI VISITA

Produttore: /  
Consumatore: Angelo Chiuri, Wendy Massart, Francesca Marconi, Francesco Soliani  
(videomaker) Tecnico: Alberto Chiappari

### VISITA

Data delle visita 19/05/2022  
Ora di inizio 15.00  
Ora di conclusione 19.00

#### Osservazioni generali

L'azienda di Francesco Querzola è una delle storiche realtà del biologico della Provincia di Parma. E' alla seconda visita della PGS. La prima era avvenuta ben nove anni fa nel novembre del 2013. L'azienda ha mantenuto le attività già presenti allora (produzione di frutta e piccoli frutti, il laboratorio di trasformazione, l'allevamento di maiali), ampliandole ulteriormente.

La visita è iniziata alle porte di Bedonia dove Francesco ha affittato un bel podere lungo le sponde del torrente Pelpirana. Qui sono presenti piccoli frutti (mirtillo gigante americano, more, lampone, fragole), meli di diverse varietà, orticole. Alcune di queste colture sono protette da cinque grandi serre-tunnel. La parte vegetale è certificata bio da ICEA. I mirtilli giganti, stante la necessità di terreno acido sono coltivati all'interno di grandi "mastelli" di plastica nera adatti a questa pianta. Complessivamente quest'ultimi sono ben 1.800.

Francesco ci ha illustrato alcune sue scelte, ed in particolare la scelta di varietà di mele resistenti alla ticchialatura, e la strategia di difesa delle piante con insetti antagonisti diffusi nel frutteto e anche con argilla micronizzata. L'argilla si utilizza come un normale trattamento (Francesco ne prevede 3-4 durante l'anno) e ha lo scopo di ridurre l'umidità sfavorendo i funghi e creando un ambiente poco adatto agli afidi che sono fra gli insetti più dannosi ai meli.

I meli sono allevati a spindel (fusetti adatti a portinnesti deboli) con diverse le varietà: Topaz, Brina, Pinova, Golden orange, Opal, Gold rush.

Il ciclo dei trattamenti annuali sulle mele è indicativamente questo: ad ottobre (cadute foglie) e alla ripresa vegetativa, rame contro i funghi. Poi olio di neem e polisolfuro di calcio per contenere gli insetti e alcune crittogame. In Post fioritura si utilizza di nuovo olio di neem contro gli afidi e, dopo le catture di carpocapsa (baco delle mele) in trappole feromoniche, trattamenti con spinosad e virus della granulosa; infine ancora zolfo contro l'oidio.

I mirtilli vengono coperti completamente con reti per evitare l'"assalto" degli uccelli e si fanno trattamenti con spinosad e bacillus thuringensis contro i microlepidotteri

Fra le orticole, oltre ai meloni, vi sono erbe, spinaci, pomodori, zucche ecc. Per la pacciamatura viene usata la paglia di frumento.

Con Francesco abbiamo discusso della comparsa di nuove problematiche e dell'evoluzione dei sistemi di difesa. Per esempio sta provando l'olio d'arancio contro il "ragnetto rosso" e il "lancio" di insetti predatori. Anche la cimice asiatica ha iniziato a produrre problemi deformando i frutti e producendo melata. La coltivazione della fragola ha ottimi risultati il primo anno ma ha grosse difficoltà il secondo per la presenza

di topolini.

La concimazione avviene con letame maturo di stalle locali. L'irrigazione avviene a goccia utilizzando il pozzo aziendale.

Terminata la visita a Bedonia ci siamo spostati alla "Fattoria della carità" a Bertorella di Albareto. Questi appezzamenti sono coltivati da Francesco e da volontari a favore di progetti dell'Associazione "Operazione Mato Grosso" di cui Francesco e famiglia fanno parte. A Bertorella è presente un altro grosso meletto e alcune colture erbacee come frumento tenero, patate, e foraggere (loietto e prato stabile). Il frumento (varietà Porthus) viene poi macinato in azienda per uso interno all'associazione mentre le foraggere vengono utilizzate per l'allevamento di bovini che vedremo poi a Casembola alla fine della visita. Le foraggere sono anche utili per la rotazione del terreno. Sulle patate gli unici trattamenti sono, al bisogno, quelli contro la dorifora utilizzando, spinosad o bacillus thuringensis. Anche qui l'irrigazione sfrutta un pozzo.

La visita è proseguita a Casembola di Borgotaro dove abbiamo visitato il laboratorio, il nuovo deposito e gli allevamenti bovini e suini. L'allevamento di bovini è recente. Sono presenti 16 bovini da carne sempre al pascolo e alimentati a foraggi, crusca aziendale e poco mangime convenzionale. Abbiamo visitato anche i ricoveri per i maiali e la recinzione fatta con rete elettrosaldate e tre fili elettrici. Di norma vengono allevati 40 maiali in due cicli. L'alimentazione è a base di mangimi convenzionali. La trasformazione in salumi (coppa, prosciutto e salami) avviene in laboratorio esterno. Con l'avvento della peste suina, presente ora in alcune regioni vicine (Piemonte e Liguria), le difficoltà di questo allevamento sono ulteriormente aumentate.

Gli allevamenti non sono certificati bio.

A Casembola i frutteti sono stati eliminati, è rimasto un unico impianto di ciliegi.

Nel laboratorio vengono prodotti marmellate, succhi, frutta essiccata ecc.

La vendita avviene in azienda, presso mercati contadini, negozi fra cui "Oltrefood" Il lungo pomeriggio è terminato anche insieme a Laura, la moglie di Francesco, bevendo il fresco succo di mele che ci hanno offerto.

## Suggerimenti

- Consigliamo l'analisi delle acque dei pozzi, in particolare quello di Bedonia per verificare possibili problemi di natura chimica o microbica;
- A Bedonia, data la breve distanza da una strada abbastanza trafficata, sarebbe utile verificare la presenza di eventuali residui sulle foglie e sui frutti delle parti più vicine;
- Negli allevamenti prevedere un percorso di sostituzione dei mangimi convenzionali con mangimi bio.

**FOTO**



Il frutteto di Bedonia : le serre per i piccoli frutti (fragole, more, lampone) e i filari di alberi da frutto (pere, mele, susine)



Impianto di coltivazione del mirtillo gigante americano



Fiori di mirtillo



Coltivazione di more sotto serra



Fragole coltivate in serra con paciamatura di telo nero



Il frutteto di Albareto : il meieto della fattoria della carità



Coltivazione di patate e frumento ad Albareto



L'azienda, a Casembola di Borgotaro



I bovini da carne al pascolo



La visita del laboratorio di trasformazione



Alcuni trasformati : succhi e marmellate di frutta

***Firma del responsabile dell'azienda Firma dei componenti del gruppo di visita***

Francesco Querzola Angelo Chiuri

Wendy Massart  
Francesca Marconi  
Francesco Soliani  
Alberto Chiappari