

Relazione della visita - Azienda agricola "Il Germoglio"

Nome del responsabile: Alessio Simeoni

Indirizzo: Via Predolo, 10 – Castelnuovo ne' monti – Reggio Emilia

Telefono: 334 8097641

Mail: az.agricolailgermoglio@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Luca Lori

Consumatore: Wendy Massart

Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 01/07/2022

Ora di inizio 15.30

Ora di conclusione 18.00

Osservazioni generali

L'azienda "Il germoglio" nasce nel 2008 dai fratelli Alessio ed Andrea Simeoni. L'area in cui è inserita è di notevole valenza ambientale e non appaiono significative fonti di inquinamento. La prova l'abbiamo avuta dall'osservazione, a poca distanza dall'azienda, di un magnifico biancone (un rapace simile ad aquila) partito in volo con un serpente che aveva appena catturato.

La primissima parte della visita si è svolta alle arnie poste poco sopra l'azienda. Alessio e Andrea producono miele di castagno, "acacia" e millefiori; tarassaco e ciliegio non in purezza. La smielatura e il confezionamento avvengono in un laboratorio esterno.

Proseguendo verso le coltivazioni vediamo l'area dov'è in costruzione con materiale di recupero, il nuovo pollaio e l'impianto di irrigazione con raccolta delle acque. L'azienda, infatti, irriga utilizzando l'acqua proveniente dalla grondaie dei fabbricati. L'acqua viene stoccata in una tanica sotterranea e, quando questa viene totalmente riempita, defluisce in un sottostante laghetto. Prima dell'immissione nel sistema di irrigazione ad ala gocciolante, vi sono dei filtri che servono a depurarla.

Nelle vicinanze del laghetto vi sono anche i fusti che contengono il macerato d'ortica che l'azienda utilizza sia contro le malattie delle piante da frutto sia per fare concimazioni fogliari.

Abbiamo poi visitato il frutteto partendo dai filari dei piccoli frutti. Vi sono lamponi, ribes (bianco, rosso e rosa), uva spina, fragoline di bosco selvatiche. La pacciamatura di questi filari avviene con sostanza organica, in particolare con il fieno degli sfalci. La rinnovazione dei filari di lampone avviene in modo naturale e nel tempo si è selezionata la varietà più adatta all'ambiente. Anche le fragole sono nate spontaneamente. Fra questi filari non sono state più effettuate lavorazioni del terreno da oltre 10 anni e così vi nascono piante officinali come malva, ortica, melissa, sulla, cardo mariano. Le foglie o i semi di queste piante, vengono utilizzati per fare le tisane che l'azienda produce.

Il frutteto vero e proprio è misto e composto di meli, peri, susini, cotogni, albicocchi e noci.

La filosofia di coltivazione dell'azienda, che riscontreremo anche nella parte nuova del frutteto e nelle orticole, è simile a quella dell'agricoltura sinergica cioè quel metodo di coltivazione che vede un vantaggio nel coltivare insieme piante d'alto fusto, piante da frutto, ortaggi, officinali. L'azienda, per esempio, ha piantato circa 500 piante per garantire ombreggiamento e apporto di sostanza organica valorizzando anche piante spontanee autoctone. Un esempio di "sinergia" che ci hanno presentato è quello di siepi composte da nocciolo, lavanda, tiglio. In queste siepi, le piante autoctone servono per preservare ed aumentare la biodiversità, come siepi frangivento e per contrastare la siccità.

Nel tempo Alessio ed Andrea hanno fatto la scelta di piante da frutto antiche perché quelle “moderne” hanno riscontrato essere più deboli ammalandosi più facilmente. Le produzioni di frutta sono per lo più trasformate presso laboratori esterni.

Proseguendo la visita abbiamo visto le orticole poste in strette strisce all’interno dei prati. Il terreno è poco fertile e quindi viene integrato con sostanza organica, in particolare macerato d’ortica e letame maturo (non aziendale).

Scendendo nel versante, raggiungiamo anche il campo di grano saraceno che l’azienda coltiva per la prima volta. Lo scopo di questa coltivazione è duplice in quanto serve, ovviamente, per la raccolta del seme ma anche come pianta mellifera.

Per i lavori di aratura e per la mietrebbiatura l’azienda si avvale di contoterzisti. L’azienda possiede un motocoltivatore che utilizza soprattutto per la trinciatura delle interfile.

Rientrati in azienda visitiamo il piccolo laboratorio che viene utilizzato per l’essiccazione delle erbe, vediamo il metato (essicatoio per le castagne), ora inutilizzato, e i graticci dove la lavanda è posta ad essiccare.

Alessio ed Andrea ci fanno conoscere la nonna e ci offrono il loro succo, intanto ci raccontano anche le altre attività aziendale come l’ospitalità di woofers e la realizzazione e manutenzione di parchi e giardini.

I canali di vendita principali dei loro prodotti sono i mercati e le fiere locali e alcuni punti vendita sul territorio.

Salutati Alessio ed Andrea, che ci regalano il seme della lattuga “regina dei ghiacci”, concludiamo la visita andando a visionare il campo di patate ed insalate che si trova ad una certa distanza dall’azienda all’interno di una zona boscata.

Suggerimenti

Attenzione che la sinergia non diventi concorrenza eccessiva fra le piante.



Il magazzino con vasetti di miele e trasformati



Essiccazione della lavanda



Abbeveratoio "fai da te" per le api



Il laghetto per raccolta delle acque piovane. Dietro si vede il futuro pollaio



I filari del frutteto con pacciamatura di paglia e panorama sulla pietra di Bismantova



Campo di grano saraceno

Firma del responsabile dell'azienda

Alessio Simeoni

Firma dei componenti del gruppo di visita

Luca Lori
Wendy Massart
Alberto Chiappari