

## Relazione della visita - Azienda agricola "Ilio"

Nome del responsabile: Cinzia Odorizzi, Luca Lori

Indirizzo: Strada Pellegrino Riccardi, 3/a – Cattabiano – Langhirano (Pr)

Telefono: 349 4092080

Mail: info@aziendaagricolailio.it

### GRUPPO DI VISITA

Produttore affine: Leonardo Delmiglio (api), Alberto Negri (ovaiole)

Consumatore: Wendy Massart, Francesco Fortino, Ilaria Vedani, Carlotta Chiesi,

Tecnico: Alberto Chiappari

### VISITA

Data delle visita 02/05/2023

Ora di inizio 15.10

Ora di conclusione 18.15

### Osservazioni generali

La visita è iniziata in località Porporano di Parma, all'interno della cassa di espansione del Parma. Qui sono presenti gli alveari. L'azienda non alleva più direttamente le api, a causa di una forte allergia che Cinzia ha alle punture di questi insetti, allergia insorta nel tempo. "Ilio" ha perciò iniziato una collaborazione con l'azienda "l'Ambrosia" concedendo i terreni e le proprie famiglie. L'Ambrosia è un'azienda certificata bio sia per l'allevamento delle api che per la fase di laboratorio. L'azienda ha ancora, comunque, una trentina di arnie in proprietà. Non le vediamo tutte perché alcune sono posizionate in un'altra zona. Notiamo diverse trappole con esche alimentari per la cattura delle vespe; per fortuna, per ora, non hanno avuto problemi con la vespa "velutina". Le arnie verranno successivamente spostate presso il centro aziendale seguendo in questo modo le fioriture. Al momento le api stanno producendo soprattutto miele di "acacia".

Ci siamo spostati poi alla sede aziendale che si trova ad un'altitudine di oltre 450 m slm.

L'azienda ha deciso di recedere dalla certificazione biologica per i terreni e il miele perché troppo onerosa come costi.

Piovigginina e perciò, inizialmente, ci fermiamo sotto il portico della casa mentre Luca e Cinzia ci raccontano la loro storia, le difficoltà incontrate i primi tempi, soprattutto con le lumache. Ci sottolineano l'importanza dell'esperienze fatte direttamente, sulla "propria pelle". Hanno iniziato nel 2015 con api, lavanda e lumache. Per quanto riguarda le lumache si sono appoggiati ad una ditta piemontese che ha venduto loro le attrezzature e gli ha organizzato corsi di formazione. Al momento della commercializzazione del prodotto, non ha però mantenuto le promesse non avendo, in realtà, propri canali di vendita. La difficoltà è stata quindi, soprattutto, trovare un laboratorio che trasformasse le lumache. Alla fine ne hanno "scovato" uno nel Mantovano dove tutt'ora fanno lavorare le loro chiocciole. Per riuscire ad organizzare al meglio il lavoro, avevano anche creato una cooperativa per la lavorazione e vendita delle lumache, esperienza conclusa in modo non positivo. Ora producono per conto proprio ma hanno ridotto le quantità. Lo scorso anno hanno avuto difficoltà per la siccità e il vento che infastidisce anch'esso le lumache. A causa di questi problemi sono sopravvissuti pochi capi del 2022. Da qualche tempo, comunque, invece dei riproduttori, per implementare l'allevamento, immettono lumachini che acquistano all'esterno (Lumacheria dell'Olmo di Mantova). In questo modo hanno migliori risultati e minori spese. Vengono consegnati in scatole dove sono presenti 2.000 chiocciolini minuscoli! Così si limitano anche i rischi perché dalle uova deposte dai riproduttori, di solito, arriva all'età adulta circa il 5%

oppure, al contrario, se l'annata è favorevole, ci può essere sovraffollamento con possibili morie per malattie. Deve esserci, infatti, una corretta densità per metro quadrato degli animali. Quest'anno per l'alimentazione delle lumache, verranno seminati tre recinti (strisce da trecento mq ciascuna) con foraggiere adatte allo scopo. Semineranno, infatti, cavolo cavaliere (è un cavolo da foraggio che può crescere fino ad un metro e mezzo di altezza), due tipi di biette e dei radicchi. Per semplificare la raccolta si sono inventati un metodo molto efficace: nei recinti vengono poste delle tavole di legno larghe trenta centimetri con "piedini" alti dieci. Le lumache si rifugiano al di sotto di queste assi cosicché, ribaltandole, è molto facile la "cattura". In ogni area è presente un impianto di irrigazione per nebulizzare e tenere umide le piante. C'è poca dispersione delle lumache al di fuori dei "recinti" in quanto data la ricchezza dell'alimentazione e l'umidità garantita, tendono a non muoversi. Se in un periodo di pioggia si allontanano, al ritorno del caldo tendono a ritornare. Anche tenere bassa la vegetazione al fianco delle aree di alimentazione è importante per ridurre la dispersione. Avere mezzi adatti, piccoli per lavorare nello stretto, è fondamentale. Usano anche una cimatrice per vite per controllare la crescita dei cavoli e delle biette e favorire la loro ricrescita. Cercano di dedicargli il minor tempo possibile per una questione economica.

Le varietà di lumache introdotte sono la "Maxima" e la "Muller".

Le lumache vengono utilizzate sia per l'alimentazione umana, sia per la cosmetica. Prima della macellazione viene, infatti, fatta la "sbavatura" per raccogliere la bava utilizzata in creme ed altri prodotti cosmetici. E' un metodo non violento in cui viene usato un prodotto fito-estrattivo per indurre un'abbondante produzione. Le creme e gli altri prodotti non sono considerati prodotti agricoli. Il ricavato dei prodotti cosmetici è oggi più importante della vendita delle lumache per la carne. Vendono quattro tipi di prodotti alimentari: ragù, "trifolate", "erbette e speck", "pomodoro e gorgonzola". Inoltre producono, come surgelati, spiedini con la pancetta e bourguignonne classica.

In ogni caso, ci dicono, resta un mercato difficile, con poca richiesta in zona.

Anche per la lavanda dopo una prima fase in cui sono state messe a dimora ben 2 ha, hanno avuto problemi per la commercializzazione, in particolare dell'olio essenziale.

Hanno così iniziato l'attività con le api ma Cinzia ha avuto un incidente e da allora ha difficoltà in quanto gli insetti, probabilmente, sentono il suo stato di tensione.

A quel punto si sono indirizzati alla produzione di uova (di cui hanno verificato la richiesta) e all'allevamento di capre. Quest'ultime sono state vendute recentemente perché impegnavano molto a fronte di uno scarso ritorno economico.

Si sono quindi specializzati sulla produzione di uova puntando sull'originalità dei loro colori, cercando razze particolari di galline come per esempio la "Araucana" che depone uova azzurre. Queste, dato il costo alto dei riproduttori, sono rimaste poche, per cui le varietà presenti sono ora in prevalenza Grunleger, Livornese, Marans, e Tetra

Hanno un tetto di 250 capi presenti contemporaneamente per non dover avere anche una stanza specifica per l'imballaggio. Non fanno riproduzione ma acquistano i capi perché la riproduzione è difficile, comporta molto lavoro, con risultati inferiori rispetto alla fornitura dall'esterno.

I nidi vengono disinfettati con Hygienor. E' un prodotto naturale, costituito da conchiglie marine calcaree, estratti di alghe, minerali disinfettanti e oli essenziali. E' ammesso anche nel bio.

Hanno anche qualche oca, animali che hanno però un periodo di produzione delle uova limitato nel corso dell'anno (circa tre mesi)

I problemi principali sono i predatori in particolare le volpi ma anche le poiane che attaccano soprattutto di giorno.

Durante la visita abbiamo trovato le galline chiuse nei pollai a causa di un nuovo allarme per l'"aviaria" che non era nemmeno stato comunicato dall'Ausl. Normalmente hanno la possibilità di razzolare in ampi recinti.

Le galline vengono tenute divise in base all'anno d'acquisto per monitorarne l'età e di conseguenza la produttività. Di solito non muoiono di "vecchiaia" perché le volpi le predano. Luca, per esempio, ci fa notare che un pollaio inizialmente da ottanta capi si è ridotto a soli tre in pochi mesi. Sostanzialmente, quindi, a causa dei numeri molto ridotti degli animali a fine carriera, non fanno macellazioni e vuoto sanitario.

Per l'alimentazione delle galline il mangime è acquistato, convenzionale. Non hanno un'estensione di terreno per coltivare il necessario all'allevamento.

Hanno ancora piante officinali in piccoli appezzamenti: rosmarino, lavanda ibrida, elicriso, melissa. Al momento non sono commercializzate.

Frequentano quattro mercati di cui due di "Mercatiamo".

Producono anche confetture con frutta (sambuco, mirabolano, amarene, ciliegie, fragole, ecc), che raccolgono in piante sparse per l'azienda, verdure sottolio e cipolle caramellate. Le trasformazioni vengono effettuate in un laboratorio di Salsomaggiore. Questi prodotti servono soprattutto, per dare varietà al banco del mercato o nel negozio.

La visita si è conclusa all'interno dello spaccio aziendale che è piccolo ma accogliente. Da qualche tempo hanno installato una "casetta" all'ingresso dell'azienda dove le persone del luogo possono ritirare in autonomia le proprie uova o altri prodotti, lasciando i soldi direttamente nella casetta stessa. E' un bell'esempio di reciproca fiducia.

Alla fine Cinzia e Luca ci omaggiano con una confezione di uova multicolori con cui meravighieremo i nostri familiari.

### **Suggerimenti**

Data l'importanza dei mangimi nell'alimentazione delle ovaiole e quindi di conseguenza nel prodotto uovo, sarebbe importante rifornirsi da un produttore che garantisca la sostenibilità dei cereali utilizzati e dei processi di produzione. L'ideale sarebbe l'acquisto di mangime bio.

**Foto**



**Gli alveari gestiti dall'azienda "l'Ambrosia", certificata bio.**



**Gli "recinti" addebitati all'allevamento delle lumache. Al giorno di oggi, la superficie è stata ridotta per rispondere alla domanda.**



**I piccoli appezzamenti di piante officinali : rosmarino, lavanda ibrida, elicriso, melissa.**



**Alcuni dei pollai dove erano chiuse le galline per causa dell'allerta aviaria in corso.**



**Le galline di razze Livornese e Tetra.**



**Le galline di razza Marans, che fanno le uova color cioccolato.**



**La paletta di colori delle uova dell'azienda Ilio.**

***Firma del Responsabile Azienda***

Cinzia Odorizzi, Luca Lori

***Firma dei componenti del gruppo di visita***

Leonardo Delmiglio  
Alberto Negri  
Wendy Massart  
Francesco Fortino  
Ilaria Vedani  
Carlotta Chiesi,  
Alberto Chiappari