

Sintesi della visita - Azienda agricola "Officina buoni mestieri"

Nome del responsabile: Michele Pavoni
Indirizzo: loc. Libbia, 48 – Bedonia (Pr)
Telefono: 3462330442
Mail: officinabm@inventati.org

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Amanda Azzali (Coop. Nativa), Massimo Pizzarotti (Azienda agr. Schianchi Valeria); Federico Rolleri (Soc. agr. Ortigiani); Jutta Jovetic ("Il Pellegrino")
Consumatore: Wendy Massart, Bianca Maria Rizzi, Mathias Ritter
Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 09/06/2023
Ora di inizio 14.30
Ora di conclusione 16.30

Osservazioni generali

Michele e Elisa abitano poco sopra il centro di Bedonia dall'estate del 2020. L'azienda ha circa 2 ettari di seminativi e 4-5 di bosco sparsi alle pendici del monte Pelpi. Il progetto nasce come spesso accade, dall'idea lasciare la città, in particolare Milano, dove Michele faceva l'ingegnere del suono. Per un anno hanno vissuto a all'eco-villaggio di Granara in comune di Valmozzola cercando una casa in valle. Quando hanno trovata quella giusta, era abbandonata da circa quindici anni. Inizialmente non si riusciva nemmeno ad arrivare con la macchina. Hanno praticamente dovuto disboscare tutto manualmente.

Ci sediamo davanti casa e ci raccontano questi tre anni difficili ed entusiasmanti.

L'azienda agricola è stata aperta subito. Michele si è voluto dedicare alle cose che gli piacciono: erbe officinali, piccoli frutti e un po' di ortaggi. Riforniscono principalmente alcuni ristoranti. Ci sono anche signore che vengono e si raccolgono da sole i prodotti, con reciproca soddisfazione. Ospitano anche woofers. Iniziamo la visita andando a vedere le tre famiglie di api che allevano. Non vendono miele ma gli insetti servono per l'impollinazione. Michele dice di aver notato molta differenza da quando sono arrivate. Non vengono praticamente trattate contro la varroa ed altre avversità perché la filosofia seguita è quella per cui gli esseri viventi si devono "adattare" e resistere senza interventi esterni; se ciò non avviene vuol dire che non sono idonei per quel luogo.

A poca distanza vi sono due serre-tunnel, in parte ancora in allestimento. Soprattutto mancano i teli di copertura e l'impianto di irrigazione. A questo scopo vorrebbe captare una sorgente a monte. Per ora la utilizza per riempire delle cisterne. Nelle serre, ora coperte solo da un telo antigrandine, vi sono pomodori, peperoni, melanzane, insalate e zucchini. In realtà dall'anno prossimo vorrebbe utilizzarle esclusivamente per le fragole, in particolare le rifiorenti. Vorrebbe utilizzare al massimo gli spazi mettendole sia a terra che sospese raddoppiando di fatto le superfici. Peperoni, melanzane e insalate derivano da piantine acquistate mentre il resto viene seminato direttamente da Michele

Per la difesa utilizza macerato d'ortica e macerato di equisetolo. Il macerato d'ortica è usato anche come concime al momento dei trapianti. Il macerato di equisetolo viene usato soprattutto contro l'oidio.

Utilizza anche il letame bovino ed equino dei vicini (per esempio Marco della Fattoria Monte Pelpi).

Michele ha verificato che si ammalano più le piantine da trapianto acquistate che non quelle ottenute direttamente dalle sue semine. Per esempio i semi di zucca e zucchine in origine provenivano da una popolazione evolutiva creata in Appennino e quindi meglio adattati. Sono ultra resistenti ma c'è il problema di non sapere che tipo di zucchine si otterranno data la variabilità genetica di partenza.

Attraversando la strada, vediamo le piante officinali fra cui la melissa che manda a distillare in un'azienda locale. Ha messo anche achillea ma è stata un po' infestata da malerbe così come la menta. La raccolta, con

un po' di pazienza, riesce comunque. Le piantine da trapianto sono biologiche prodotte in zona dall'"Officina Violarancio".

Ha intenzione di piantare anche qualche piccolo filare di canapa "light" e dell'iperico.

Ci spostiamo verso i piccoli frutti e vediamo un piccolo semenzaio in cassoni di legno. Vicino un altro pezzo con orticole, soprattutto per autoproduzione, cavolo in fiore per la raccolta dei semi e cardi. Vi è anche una fila di zucchine.

Arriviamo, finalmente, anche ai piccoli frutti. Vi sono le fragole, molto buone, divise in 9 diverse varietà fra cui Tea, Sant'Andreas, Mara de bois e Aura. Le piantine sono state acquistate dai vivai Savini nel Ravennate. Le fragole sono molto dense e perciò hanno anche qualche problema di botrite (muffa grigia). Vi sono anche lamponi (varietà Tulameen, Glen Ample, Rossana), more (Thornless Chester, Loch Ness) ma anche ribes ed uva spina. I lamponi sono la specie di più difficile gestione.

Per pacciamare usano paglia. L'irrigazione è a goccia con tubi sospesi ai fili che sostengono le piante.

A fianco vi sono anche altre piante officinali fra cui la Monarda, dal bel fiore rosso utilizzata per fare tisane, calendula sparsa qua e là, dragoncello, issopo, santoreggia.

L'azienda non è meccanizzata, ha solo il motocoltivatore

Alcune piante da frutto sono ai bordi degli appezzamenti e sparse nei terreni.

Fanno raccolta spontanea solo di specie presenti nei loro terreni come sambuco, acacia e primula. Non raccolgono altre piante spontanee per non depauperare gli ecosistemi selvatici.

Finora non hanno avuto problemi con i cinghiali mentre devono stare attenti ai caprioli.

Per quanto riguarda la trasformazione, stanno ristrutturando il vecchio fienile in parte come magazzino, in parte come laboratorio ed essiccatoio e in parte come living per la famiglia.

L'essiccatoio è al primo piano, Michele ha autocostruito i telai dove le piante vengono messe per la fase di disidratazione. Sono costruiti in legno con reti in alluminio utilizzabili anche per gli alimenti. Sembra un impianto molto funzionale. Per una maggiore efficienza, verranno installati un ventilatore e un termoconvettore così da lavorare anche d'inverno e nei periodi più umidi. Vorrebbe essiccare anche i piccoli frutti per conservarli più a lungo ed aumentare il loro valore aggiunto. Il processo prevede varie tappe in cui vengono fatti ben quattro controlli per evitare la presenza di corpi estranei. Deve essere completato il soffitto dove adesso è presente un telo che impedisce l'ingresso della polvere.

Nel piano terra è invece il laboratorio: c'è un disimpegno, con lavamani, spogliatoio, magazzino con i bidoncini con le piante officinali, freezer. Sta ultimando i lavori e facendo le procedure per la certificazione. Intanto ha provato a fare marmellate e congela i frutti per conservarli e procedere alla loro trasformazione (in particolare le fragole). Sta facendo prove con anche con un piccolo essiccatore elettrico

Michele lamenta il fatto che le regole per la trasformazione e la commercializzazione delle piante officinale non siano molto chiare.

Suggerimenti

- eventuali piantine da trapianto acquistarle biologiche magari in collaborazione con altre aziende;
- completare e comunicare l'inizio attività di laboratorio ed essiccatoio.

FOTO



La serra : al momento della visita era solo coperta con una rete di protezione dalla grandine.



La zona di produzione con Le fragole



Il frutteto di piccoli frutti : ribes, more, lamponi e uva spina.



Il piccolo orto con pacciamatura di paglia



L'edificio (in ristrutturazione) che serve da laboratorio e magazzino.



La stanza dedicata all'essiccazione delle erbe spontanee e officinali

Firma del responsabile dell'azienda

Michele Pavoni

Firma dei componenti del gruppo di visita

Amanda Azzali
Massimo Pizzarotti
Federico Rolleri
Jutta Jovetic
Bianca Maria Rizzi
Mathias Ritter
Wendy Massart
Alberto Chiappari