

Sintesi della visita - Azienda agricola “Fattoria Piccinini”

Nome del responsabile: Maria Alessandra Piccinini, Pier Domenico Casadio
Indirizzo: Via Rugginenta – Nonantola (Mo)
Telefono: 328 4523493
Mail: fattoriapiccinini@interfree.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Stefano Annovi e Campanini Alessandra (Podere Villargine)
Consumatore: Wendy Massart,
Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 29/06/2023
Ora di inizio 15.30
Ora di conclusione 18.00

Osservazioni generali

L'azienda Piccinini è una piccola azienda che ha attività varie: produzione di frutta, agriturismo (Fattoria “l’Urtlan”) e fattoria didattica. E’ certificata biologica con ICEA. L’azienda è composta da circa 10 ha di cui, quest’anno 9 coltivati a favino da utilizzo zootecnico, trebbiato due giorni prima della nostra visita. L’ettaro rimanente è occupato dal frutteto. Questo è composto da 9 file di piante di cui 2 miste (meli, peri, albicocchi, kiwi, ecc.), 2 di peschi, 3 di susini e 2 di ciliegi. Le piante sono state allevate con forme appiattite. Le varietà sono numerosissime.

L’attività agrituristica si è ridotta dopo il periodo del covid anche per la difficoltà di trovare personale e perciò hanno deciso di concentrarsi più sulla produzione. Purtroppo quella 2023 è stata quasi azzerata dalla gelata di aprile.

Intorno al centro aziendale vi è un bosco di circa un ettaro e mezzo composto prevalentemente da specie autoctone. Avendo messo qualche pianta micorrizata, da qualche tempo raccolgono anche dei tartufi ad uso personale.

All’inizio facevano lotta integrata a marchio “QC”* e producevano pere e susine su una superficie di 30 ha, conferendole ad una cooperativa. Avevano quindi anche trenta dipendenti per i lavori estivi ed in particolare la raccolta.

Quando sono diventati bio, l’impegno era diventato troppo gravoso ed inoltre la cooperativa pagava la frutta come convenzionale penalizzandola anche perché non si presentava, esteticamente, come quella convenzionale.

La scelta di diversificare l’offerta e cambiare il metodo di produzione nacque anche a seguito di una forte grandinata che distrusse tutto il raccolto. Iniziarono perciò l’esperienza della fattoria didattica mentre la scelta del metodo biologico derivò dalla preoccupazione per la propria salute, per quella dei propri visitatori e per l’ambiente ma anche dalla necessità di presentarsi alle scuole, ai clienti dell’agriturismo e, infine, nei mercatini come azienda attenta al rispetto della natura.

Il successivo passaggio fu quello di aprire un agriturismo. Dato che facevano un percorso didattico sul pane, aprirono un laboratorio per poter far mangiare il prodotto finale ai bambini. Dal laboratorio scaturì di conseguenza anche l’idea dell’agriturismo (attivo soprattutto d’inverno).

Per avere una produzione molto scalare e quindi sempre prodotti freschi per i mercati a cui partecipano, hanno ridotto moltissimo il frutteto e soprattutto cambiato la sua composizione introducendo svariate cultivar e piante “antiche” come i gelsi, le giuggiole (anche giuggiola mela e pera), la mela campanina, le nespole, il corniolo, il biricoccolo o particolari come il Goji, la Feijoa, il nashi, l’asimina triloba.

La visita al frutteto è iniziata dalle file miste per poi passare in successione alle file dei peschi, alle tre dei susini, composte soprattutto da varietà antiche, ed infine alle due file di ciliegi (duron, ciliegie dolci,

amarene, marasche, duroni gialli, visciole) inframezzati da caki (anche "mela"), sorbi fichi, azzeruoli, corbezzoli e varie piante esotiche.

Vi sono anche alcuni kiwi (hanno un rapporto 3 a 1 fra maschi e femmine) che manifestano qualche segno di sofferenza.

Normalmente non effettuano concimazioni nemmeno al momento della messa a dimora delle piante salvo lasciare in campo le risulite delle trinciature.

Per quanto riguarda le lavorazioni ai terreni, si limitano a farle sulle file con un coltivatore a dischi.

L'irrigazione è a goccia usando l'acqua della bonifica derivante dal fiume Panaro.

Come trattamenti contro le crittogame fanno due interventi dopo la potatura ed uno a fine inverno con rame. Usano anche zolfo contro l'oidio. Per contrastare gli insetti, invece, usano il virus della granulosa contro la carpocapsa mentre contro altri insetti usano piretro o spinosad. Di solito trattano la sera con il fresco. Contro la drosophila suzukii usano spinosad. Hanno problemi con la cimice asiatica ma per fortuna vengono effettuati regolari lanci della vespa samurai, loro parassita.

Quando fanno trattamenti in zone con varietà miste, mettono dei nastri bianchi e rossi per indicare le piante che non devono essere trattate in quanto vicine alla raccolta.

Vediamo che sono presenti molte coccinelle e loro pupe, sono predatrici degli afidi e buone indicatrici di un equilibrio ecologico venutosi a creare nel campo.

Fanno solo potatura invernale e non quella verde.

Non hanno più un proprio allevamento di api a causa di un'allergia insorta a Pier Domenico ma hanno comunque un amico che porta delle arnie sui loro terreni e ciò aiuta molto l'impollinazione.

L'orto lo hanno ridotto perché non aveva senso competere con produttori di orticole negli stessi mercati ed ora lo utilizzano solo per le proprie necessità.

Tutta intorno ai campi è presente una siepe, richiesta dall'organismo di controllo per difendere da possibili derive di prodotti convenzionali delle aziende vicine. Hanno avuto la fortuna che il comune promuovesse un'iniziativa per favorire la messa a dimora di piante e così le hanno ottenute gratuitamente e creato la siepe.

Finito il giro fra i filari, ci ritroviamo davanti al bosco composto in quest'area soprattutto da noccioli. Le nocciole però sono soprattutto cibo per gli scoiattoli che sono numerosi.

Attraversato il bosco andiamo a vedere un filare di pere composto soprattutto da williams rosse e da qualche decana. Sono piante vecchie piantate dal padre di Maria Alessandra oltre quarant'anni fa. Sono le uniche che hanno un minimo di produzione.

Rientrando verso il centro aziendale, dove vogliamo visitare il laboratorio di trasformazione, Maria Alessandra ci parla della loro attività come fattoria didattica. Inizialmente hanno lavorato molto proponendo quattro percorsi che si riferiscono ai quattro elementi fondamentali (acqua, luce, terra ed aria):

- percorso nel frutteto: una visita guidata al frutteto simile a quella effettuata con la nostra visita;
- la semina: in un angolino dell'orto ogni bambino ha una propria paletta e il proprio rastrellino. Qui avviene semina e l'irrigazione;
- percorso del biologico: l'agricoltura biologica, i suoi principi, la sua applicazione;
- la catena alimentare nel bosco.

Oggi lavorano meno con la fattoria didattica perché i bambini sono più attirati dalle aziende che hanno anche animali.

Visitiamo infine il laboratorio che viene utilizzato per la trasformazione della frutta e delle orticole e come cucina dell'agriturismo. È diviso in due aree. Una per lo stoccaggio e il lavaggio della frutta ed una per la trasformazione e il confezionamento. Hanno anche una cella frigorifero e la possibilità di congelare il prodotto in modo da poterlo lavorare quando si è raggiunta una quantità ottimale di prodotto.

In ultimo, vediamo l'armadietto dei prodotti fitosanitari come è ormai prassi per le aziende frutticole. Sono presenti confezioni di piretro naturale, bacillus thuringensis, virus della granulosa, zolfo, poltiglia bordolese, e propoli: tutti prodotti ammessi nel bio.

*"Qualità controllata" il marchio regionale dell'agricoltura integrata

Suggerimenti:

Alcuni semplici suggerimenti agronomici:

- La varietà delle specie e delle cultivar è una ricchezza ma può creare problemi per esempio sui trattamenti nel caso ci siano frutti in maturazione. Si consiglia in futuro di tenere il più possibile separate le varie cultivar o perlomeno ordinarle in modo che si abbia scalarità progressiva sulla fila;
- Concimazioni: attenzione alle possibili carenze. Apportare concimi se si hanno grandi asportazioni;
- Nel caso di piante particolari creare magari una fila specifica: attualmente sono molto penalizzate dall' "esuberanza" dei ciliegi fra i quali sono poste;
- E' importante il diradamento dei frutticini di melo e pero per ottenere frutti di buon diametro;
- È importante eliminare eventuali piante morte il più presto possibile per evitare il diffondersi di funghi ed insetti dannosi.

FOTO



Il gruppo di visita tra i filari



Piante di Ciliegie



Fiori di Feijoa



Filari di pere William Rosse

Firma del Responsabile Azienda

Maria Alessandra Piccinini
Pier Domenico Casadio

Firma dei componenti del gruppo di visita

Stefano Annovi
Alessandra Campanini
Wendy Massart
Alberto Chiappari