

Il vantaggio del Bio

Claudia Pagliotti porta l'esempio del proprio progetto di autosostentamento rurale, per spiegare i grandi benefici che derivano da questo tipo di coltivazione. E non riguardano solo la qualità superiore dei prodotti



Se fosse semplicemente una moda sarebbe ormai già passata. Invece i consumi del biologico in Italia continuano imperturbati a salire dal 2010.

«Ma l'Italia è leader anche e soprattutto nell'offerta di prodotto». A parlare è Claudia Pagliotti, titolare dell'Azienda Agricola La Quercia Scarlatta e che lei stessa definisce un progetto biologico di autosostentamento rurale. «Le superfici coltivate in Italia già certificate e in conversione – dice Claudia Pagliotti – aumentano di anno in anno. La richiesta da parte del mercato è sicuramente il principale volano trainante del Bio che però, lungo la strada, ha trovato come alleato un metodo produttivo la cui sostenibilità è ormai universalmente riconosciuta. La coltivazione biologica nasce infatti dall'esigenza di preservare il bene più prezioso che la natura ha voluto regalarci: la terra».

Com'è nato il vostro progetto di autosostentamento?

«L'idea di iniziare un percorso come il nostro prende forma nel 2011 quando con mio marito Stefano e i due nostri bimbi, ora ragazzi, decidiamo di acquistare un piccolo rudere di una casa colonica con 7 acri di terreni agricoli nelle colline marchigiane di Monte San Giusto, per poi ristrutturarlo con le tecniche costruttive locali. Fino a cinquant'anni fa il paesaggio intorno era coperto interamente da vigneti. Una tipicità che negli anni sessanta è andata perduta per incentivi che hanno portato gli agricoltori a convertire le coltivazioni. Animati dalla volontà di rispettare la storia del territorio, decidiamo di piantare nuovamente i vigneti (antichi ed autoctoni come il maceratino) e ingrandire l'oliveto esistente, convertendo tutte le colture in biologico e producendo con il nostro piccolo Frantoio aziendale, nel 2016, il primo olio di oliva extravergine bio "Il nostro Oro" e i nostri

LA GRANDE RESPONSABILITÀ

La coltivazione biologica nasce dall'esigenza di preservare il bene più prezioso che la natura ha voluto regalarci: la terra

due vini portabandiera, biologici-vegani, Igt Marche "Uve Rosse e Uve Bianche" già maturi, almeno secondo noi, per essere competitivi sul mercato. Per questi ultimi dobbiamo ringraziare l'enologo Massimo Urriani, esperto di vigneti e vini biologici».

Ma non sono gli unici prodotti che realizzate.

«Nell'ottica di una multifunzionalità a 360 gradi iniziamo, insieme a esperti giovani e dinamici del settore, a interessarci anche di cosmesi naturale, così da valorizzare al massimo le materie prime e rispondere alla crescente domanda di prodotti per la cura della persona. Con questi presupposti nasce la linea di cosmetici "Suprema Olea", da qualche settimana lanciata nel mercato nazionale ed europeo».

Quali sono i motivi che vi hanno convinto per la difficile scelta del biologico?

«Coltivare, nel rispetto dell'ambiente che ci ospita, preservando la fertilità del suolo, la purezza delle acque e dell'aria, è innanzitutto un dovere, nonché un onore che deve nobilitare l'attività dell'agricoltore biologico. Tra le motivazioni principali della nostra decisione, possiamo citare l'abbattimento della quantità di sostanze chimiche immesse nell'aria, nell'acqua, nei terreni e nel nostro corpo. Il biologico sostiene l'economia locale e incrementa la ricchezza del territorio, avvicina i consumatori alle aziende promuovendo la vendita diretta e assicurando la tracciabilità, preserva la biodiversità. Grazie all'agronomo Giorgio Pianesi, sostenitore del biologico e del

nostro progetto sin dall'inizio e al nostro aiuto in campo Germano Costanzi, tutto questo è stato possibile. Poi ci sono altri vantaggi».

Come per esempio?

«Il metodo biologico ben si sposa a realtà aziendali medio piccole. I prodotti biologici, infatti, assicurano un compenso equo ai produttori, rendendo possibile la permanenza di molte aziende sul territorio e ostacolando lo spopolamento delle campagne. E poi, la protezione delle future generazioni. Il biologico non è necessariamente il sistema di produzione alimentare più efficiente, anzi, dobbiamo considerarlo complesso e faticoso, ma preserva la biodiversità e le tradizioni locali, limita l'impiego di tossine chimiche e l'impatto ambientale, garantisce standard qualitativi elevati e una completa tracciabilità del prodotto. Il metodo di produzione biologica è solo il primo step verso un progetto di coltivazione ancora più naturale. C'è ancora molto da scoprire oltre il biologico!». ■ **Elena Ricci**



Claudia Pagliotti, titolare dell'Azienda Agricola La Quercia Scarlatta, con sede a Monte San Giusto (Mc)
www.laquerciascarlatta.bio

SE IL CAVALLO TORNA NELLE CAMPAGNE

Claudia Pagliotti, titolare dell'Azienda Agricola La Quercia Scarlatta, spiega come e perché abbia deciso di reintrodurre il cavallo da tiro come elemento importante nel lavoro dell'azienda marchigiana. «Memori di un passato agricolo che non prescindeva dalla presenza costante e indispensabile di animali da lavoro – dice Claudia Pagliotti –, a partire dal 2014 partecipiamo a un progetto di reintroduzione del cavallo da tiro, come il nostro "Artu", di razza Trait Comtois, aderendo ad un'associazione che salva giovani esemplari destinati al macello. La volontà è di vedere l'animale non come un peso per l'azienda ma piuttosto come un'opportunità e un ausilio per i lavori nei campi. La simbiosi uomo-animale nel lavoro di campagna scandisce il tempo con un ritmo e una cadenza naturale a cui ormai non siamo più abituati. Un grazie va a Tony e Miky che attraverso la comune passione per i cavalli ci hanno reso consapevoli dell'importanza della loro quotidiana attività di salvataggio e addestramento dei cavalli da tiro».

