

VINO, MIELE, ORTAGGI, OLIO, PANE E CEREALI: UNA FILIERA COMPLETA

VAL DI CORNIA, LA CULTURA DEL BIO

Da Suvereto a San Vincenzo, in provincia di Livorno, una ventina di produttori associati promuovono un'altra agricoltura --- TESTO E FOTO LUCA MARTINELLI

SOTTO LA VERANDA DELLA SUA CANTINA, ALESSANDRO PARLA DI TREBBIATURA. Non menziona Sangiovese né Vermentino, i vitigni da cui ricava il “**Martellino Rosso**” e l’“**Ildobrandino**”, due tra i vini imbottigliati nell'azienda agricola “**Incontri**” (www.aziendagricolaincontri.it) di Suvereto (Li), ma racconta di **Senatore Cappelli** e di altri grani antichi.

Nota uno sguardo stupito, e subito risolve il mio dubbio: “Ti stai chiedendo che c'incasta la farina col vino, vero? Ma c'entra e come -spiega-: ho iniziato la conversione verso la biodinamica, e so che devo aumentare la complessità nel campo. Per questo faccio crescere l'uva col grano, e c'è un orto in mezzo ai filari”.

Alessandro Martelli ha poco più di trent'anni ed ha preso in mano l'azienda di famiglia nel 2000: “Nel 2007 abbiamo iniziato la conversione al biologico -racconta-, e dallo stesso anno non mi affido più a un enologo esterno. Pensa: nasco geometra, e voglio fare vini veri. Dal convenzionale, da tecniche invasive, sono passato a realizzare un vino senza solfiti”. Le vigne, agli “**Incontri**”, occupano cinque ettari e mezzo, da cui -a seconda degli anni- si ricavano tra le 15 e le 35mila bottiglie (“In biodinamica la stabilità non c'è”, spiega Alessandro) vendute anche in **Svizzera**,

in **Scozia** e negli **Stati Uniti d'America**. Poi c'è un oliveto di due ettari, mentre 4 sono dedicati al seminativo.

I confini dell'azienda agricola della famiglia Martelli, però, sono molto più grandi, e abbracciano tutta la **Val di Cornia**, quella che da **Piombino** risale -per una cinquantina di chilometri- il corso del fiume omonimo. L'azienda “**Incontri**”, infatti, è una delle 20 associate a **Val di Cornia Bio** (www.valdicorniabio.it), un'associazione tra produttori agricoli nata quattro anni fa: “L'obiettivo era quello di scambiare informazioni e abitudini, e il maggior risul-

tato ottenuto, di fatti, è stata la contaminazione tra le diverse esperienze -mi racconta **Federico Beconi**, il presidente-: così chi prima coltivava solo ortaggi, oggi produce anche pane; e in molti hanno le proprie arnie”.

Federico e Alessandro sono tra i protagonisti del “**Progetto Sterpaia**”: l'associazione -in collaborazione con altri soggetti- ha avviato la coltivazione di cereali antichi all'interno del **Parco costiero della Sterpaia**, con l'obiettivo di creare una filiera corta per i cereali antichi (vedi articolo a p. 37). E se Alessandro

è arrivato al grano **Senatore Cappelli** partendo da una botte, per Federico il sentiero comincia da un'arnia. Il laboratorio di smielatura è nel (bel) centro storico di **Campiglia Marittima**, borgo arrampicato a 230 metri sul livello del mare (Marittima significa “della **Maremma**”) da cui si osserva il **Mar Tirreno** e **Piombino** con le sue ciminiere. L'azienda si chiama “**A**” (laboratorioa.jimdo.com), e all'interno della bottega oltre agli strumenti del mestiere -a vista- ospita anche mostre fotografiche e presentazioni di libri; è un laboratorio culturale, com'è nuova è la cultura del miele che Federico cerca di costruire: “I clienti, e in particolar modo i turisti, cercano miele monoflora. Io faccio solo millefiori, e lo diversifico -anche nell'etichetta- per località. Le mie arnie sono in postazioni strategiche in tutta la Val di Cornia: da noi l'orticoltura tradizionale, quella che si pratica in pianura, dove prevale la cultura del girasole, è considerata ‘a rischio’ per la certificazione biologica”. Il disciplinare, infatti, impone tra l'altro che le api siano lontane da fonti d'inquinamento, che devono stare ad almeno 2 chilometri di raggio. E anche i campi inondati di pesticidi lo sono. Ai clienti Federico consiglia di usare la lingua più che la testa: assaggiando i suoi mieli, ci si rende



--- Federico Beconi, presidente dell'associazione Val di Cornia Bio, alle prese con il suo miele.

Qui a fianco, la mappa della Val di Cornia, a Sud di Livorno.

Nell'altra pagina, Alessandro Martelli accanto alle botti del suo vino, imbottigliato nell'azienda agricola "Incontri" ---



conto anche della "stagionalità" di un prodotto che ha, comunque, una lunghissima conservazione: "Prima fiorisce l'erica, poi il biancospino, il prognolo, l'acacia, il larice, infine il castagno".

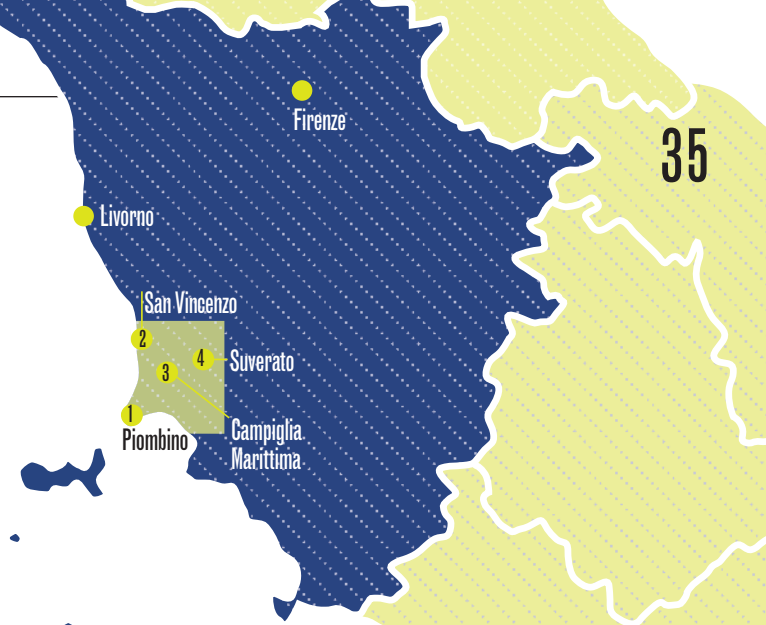
Oltre che in laboratorio e in qualche negozio, il miele marchiato "A" si trova ogni mese al mercato che Val di Cornia Bio organizza a **San Vincenzo**, località balneare lungo la costa tirrenica: "Partecipano 8 degli associati. Abbiamo fatto anche 2 o 3 tentativi di aprire un punto vendita, ma per il momento senza successo. C'è un angolo con i nostri prodotti all'interno delle botteghe del commercio equo e solidale, a Piombino (vedi box). Nell'idea iniziale, l'associazione avrebbe dovuto servire anche a costruire nuove reti di commercio, ma non siamo imprenditori".

Tutte le aziende coinvolte sono piccole, e famigliari. C'è la mamma di Federico ad aiutarlo con le etichette, in negozio. Ci sono i genitori di Alessandro, ad osservare le evoluzioni del figlio in canti-

na ("All'inizio eravamo un po' scettici verso il cambiamento, l'agricoltura biologica, oggi siamo convinti che sia stata la scelta giusta" raccontano mentre mi fanno assaggiare un bicchiere di "**Lorenzo**", vino di punta dell'azienda).

Due figlie rappresentano invece un aiuto importante per **Ida Roncareggi** e per il marito, che a San Vincenzo gestiscono l'azienda **Contessa Beatrice**. "Ci siamo trasferiti qua nel '96 -racconta Ida, che è originaria della provincia di **Como** mentre il marito è piemontese-, e iniziato subito con il biologico. Abbiamo 8 ettari di terreno coltivabile, e un mega orto: ciò significa che non siamo specializzati in niente, e questo comporta moltissimo lavoro manuale. Oggi siamo in 4 a lavorare a tempo pieno".

Il racconto di Ida si blocca più volte: c'è da andare a controllare la lievitazione dell'impasto, e poi ad infornare il pane nel nuovo forno a legna, "che abbiamo inaugurato all'inizio del 2013". Il pane è ottenuto da una miscela di grani coltivati in azienda, il **Gentil**



rosso, il **Verna** e l'**Inallettabile** (la granella arriva da **Floridia**, l'azienda di **Peccioli** in provincia di **Pisa** che a metà giugno ha ospitato il secondo "incontro europeo di scambio di conoscenze e pratiche sulla coltivazione e la trasformazione dei cereali", che **Ae** racconta nel reportage "**Liberi e diversi**" su www.altreconomia.it). Quando è pronto va ad aggiungersi a verdura, ortaggi e frutti nelle cassette che dalla Contessa Beatrice, ogni settimana, raggiungono una sessantina di famiglie: "Abbiamo scelto questo modello di distribuzione già nel '98. Abbiamo scoperto subito che non si campa, né con la grande distribuzione organizzata, né con i negozi -aggiunge Ida-. Le famiglie, o i gruppi d'acquisto solidale, scelgono la pezzatura, e noi in automatico facciamo la consegna, seguendo la stagionalità dei prodotti". Le famiglie possono scegliere di ricevere cassette da sei, otto, undici e ventuno euro ("Il prezzo medio è 2,10 euro al chilo" spiega Ida); le consegne si fanno da **Livorno** a Piombino e costano un euro, ma sono gratuite nel Comune di San Vincenzo e in quelli limitrofi (Campiglia Marittima e **Donoratico**). "Oltre ai nostri figli, in azienda ci aiutano i *woofers* (volontari dell'associazione **Wwoof**, **World Wide Opportunities on Organic Farms**, www.woof.it, ndr) e due volte a settimana, in accordo con la **Asl**, alcune persone che risiedono in 'case famiglia' svolgono qua due

ore di lavoro manuale".

In questa mattinata di fine luglio sono una decina, impegnati a "scegliere" le patate.

Dal '99 Contessa Beatrice è anche agriturismo (per info agribice@tiscali.it): "Ci sono 4 camere e una cucina in comune. Noi mettiamo a disposizione le materie prime".

È possibile dormire anche presso l'azienda agricola "Incontri" (e sul sito www.valdicornia.bio.it c'è l'elenco di tutti gli associati), mentre -per il momento- alle **Germandine**, nel casolare a 4 chilometri da Suvereto ristrutturato da **Laura Freddi** e dal marito **Pietro**, sono ospitati solo gli iscritti ai corsi offerti da "**Il giardino dei semplici**" (www.germandine.it), azienda che coltiva e trasforma piante officinali ed aromatiche. "Veniamo dalla **Liguria**, dove abbiamo iniziato quest'attività nel 1992 -raccontano Laura e Pietro- e siamo stati tra i promotori di **Liguria Biologica** (associazione nata nel '98, www.liguriabiologica.it, ndr). Ci siamo trasferiti perché là tutti non aspettavano che i piani regolatori per continuare a costruire, qua invece viene salvaguardata la vegetazione e c'è una straordinaria biodiversità". Il sito spiega che l'azienda raccoglie piante ed erbe che crescono in modo spontaneo, tra cui ci sono la rosa canina, il biancospino, il ginepro, il mirto, l'iperico, la centaurea, l'agrimonia, l'erisimo, la malva, l'elicriso, la fumaria, il cardo mariano, l'ortica, l'equiseto. Mentre

UNA STELLA A PIOMBINO

Da oltre vent'anni a **Piombino** e in **Val di Cornia** c'è il commercio equo e solidale, grazie alla **"Croce del Sud"** (bottegacrocedelsud.it), che gestisce la bottega di via Petrarca 37. Oltre a collaborare con **Altromercato** e **LiberoMondo**, ospita all'interno del punto vendita (da otto anni) un "angolo" dedicato a ortaggi, verdura e frutta biologica (oggi in collaborazione con l'associazione **Val di Cornia Bio**) e un gruppo d'acquisto solidale. L'evoluzione della "Croce del Sud", dal 1992 ad oggi, ha visto la nascita di una cooperativa, che ha affiancato l'associazione (che oggi è una Onlus), e lo sviluppo di numerosi progetti sul territorio e di cooperazione internazionale. Tra i primi, la fiera **"Tuttounaltromondo"**, giunta nel 2013 alla sua undicesima edizione. Quest'anno -con la partecipazione di **Ae-** si è parlato di "IO.EQUO per un'economia che metta al centro le persone ed il lavoro, l'ambiente e la legalità". Tra i secondi, il **"Progetto Zabré"**, in **Burkina Faso**, frutto di una relazione costruita grazie alla partecipazione (nel 2003) all'**Onu dei Popoli di Assisi** e alimentata da viaggi di scambio tra l'**Italia** e il Paese africano. È da questa relazione decennale che, grazie a una rete di relazioni creata dalla Croce del Sud, è nata la linea cosmetica equo-solidale **"Taama"** (che significa karité), distribuita nelle botteghe da **LiberoMondo** (liberomondo.org) e realizzata nel laboratorio cosmetico di **D'Aymon/s Naturalerbe** (daymonsnaturalerbe.it) a **Torino**.



bevo un bicchier d'acqua con lo Sciroppo di Rose, Laura e Pietro raccontano: "Abbiamo ristrutturato il casolare con la bioedilizia. Quando abbiamo visto questo posto ce ne siamo subito innamorati. Ci sono 17 ettari, tra oliveto, macchia e la parte che coltiviamo. Nel nostro laboratorio prepariamo gli estratti idroalcolici ed essicchiamo le erbe aromatiche". Ma producono anche liquori (uno con 24 erbe, e anche uno con la foglie dell'olivo). "Siamo convenzionati con alcune Università, e ospitiamo studenti, per i loro stage".

Anche **Stefano Pazzagli** guarda Suvereto dall'alto, dal casolare in **Località Cancellini** "dov'è nato già mio nonno". Proprietario di un'azienda di ventotto ettari, la metà a bosco, Stefano è famoso in Val di Cornia per due cose. La prima è il farro, "che ho introdotto nel '95, e qui non lo faceva nessuno": Pazzagli va fino in **Garfagnana**, che ne è la patria, per la "brillatura" (l'azione che separa il seme dal suo rivestimento),

e anche lassù riconoscono la qualità del prodotto; la seconda, invece, è che è l'unico contadino in **Toscana** ad usare ancora la trebbiatrice da fermo, "una macchina degli anni Cinquanta -racconta- a differenza della mietitrebbia, che va in campo, qui c'è del lavoro in più da fare. Prima si preparano i covoni, che vengono portati tutti sull'aia. Ma il seme, sia farro o avena, viene più pulito. Mentre le sementi delle piante infestanti non vengono 'lanciate' nel campo", che per chi fa biologico sui cereali -come lui- significa lavoro in meno per l'anno dopo.

Stefano ha dieci ettari a cereali e foraggio, un po' di ceci ("il seme è quello di mio nonno", faccio 300 pacchetti all'anno) e due ettari e mezzo di oliveto. Alleva anche **Chianine**, vitelli che poi rivende. "A tutti quelli che mi chiedono, consiglio la multifunzione: se va male una cosa, sei compensato con un'altra". Lui ha puntato anche sulla trasformazione, e dalle farine, di grano duro Senatore Cappelli, ricava circa 2 quintali di pasta: "È importante, se consideri che con questi terreni scoscesi la produttività è di 25 quintali per ettaro, contro i 70 quintali in pianura". Lui, che si definisce "il vero, tradizionale, contadino", considera l'associazione una ricchezza, "perché ci permette di conoscere nuove idee, attraverso lo scambio con gli altri associati. Il mercato mensile a San Vincenzo, poi, è una festa, un momento di aggregazione come ce n'erano molti, una volta, in campagna". Oggi è rimasta la festa della trebbiatura, che una volta l'anno porta ai Cancellini "venti persone a lavoro nell'aia, ma almeno 40 intorno alla tavola" (info: stefanopazzagli@tiscali.it). ---



--- A sinistra, Ida Roncareggi, dell'azienda Contessa Beatrice di San Vincenzo, mentre copre le pagnotte ottenute da una miscela di grani coltivati in azienda, tra cui il Gentil rosso e l'Inallettibile. Più in basso, le chianine allevate da Stefano Pazzagli. In basso a sinistra, un'immagine del banchetto dei produttori della Val di Cornia alla fiera "Tuttounaltromondo" ---

TRA I 10 FONDATORI DI "PROGETTO STERPAIA" NUMEROSI ASSOCIATI A VAL DI CORNIA BIO

L'AREA PROTETTA DIVENTA UN'OASI DI BIODIVERSITÀ

Dal 2013, una neonata società agricola semina grani antichi all'interno del Parco costiero della Sterpaia. Un progetto di filiera cui collaborano Comuni, ente parco, università --- LUCA MARTINELLI

"Ciso sono voluti anni per seminare il primo chicco di grano alla **Sterpaia**", racconta **Federico Beconi**, presidente di **Val di Cornia Bio**. A luglio 2013, però, c'è stata la prima mietitura all'interno dell'omonimo Parco costiero, uno dei dieci che fanno parte del sistema dei **Parchi della Val di Cornia** (www.parchivaldicornia.it). E adesso si andrà avanti: da un campo sperimentale di 4 ettari, che sono stati dedicati l'anno scorso ai grani antichi, si passerà a un'area di 20 ettari, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica.

"Il nostro è un sistema di aree protette, abbiamo la certificazione **EMAS**, e vorremmo poter migliorare la qualità ambientale all'interno dell'area -spiega **Luca Sbrilli**, presidente della società **Parchi della Val di Cornia spa**-. Nella nostra concezione, il parco deve far da stimolo per la costruzione di una nuova economia".

Per raggiungere questo obiettivo strategico, è fondamentale per Sbrilli la collaborazione con il mondo agricolo. Per questo "la Parchi", come la chiamano qui, nel giugno del 2012 ha firmato un protocollo d'intesa con alcuni dei Comuni soci (**Piombino, Campiglia Marittima, Suvereto, San Vincenzo**), la **Provincia di Livorno**, l'**Università di Firenze**, l'associazione Val di Cornia Bio e il **Coordinamento toscano dei produttori biologici**,

mettendo a disposizione una parte del **Parco costiero della Sterpaia** "e anche gli operai, che hanno realizzato la prima semina, utilizzando la nostra granella" racconta Federico Beconi.

La prima evoluzione del progetto, ad agosto, è stata la nascita della società agricola semplice "**Progetto Sterpaia**", che ha 10 soci: "Oltre la metà sono agricoltori, soci dell'associazione Val di Cornia Bio, solo due cerealicoltori, poi c'è il presidente di **Legambiente Val di Cornia**, **Claudio Pozzi**, di **Wwoof Italia**, e un ristorante di Suvereto" spiega Federico. Dall'autunno, l'attività alla Sterpaia si trasformerà da "sperimentale" ad agricola, e i venti ettari a disposizione ("18, netti" dice Federico) verranno suddivisi in tre parti uguali, dedicate ai cereali ("due grani teneri e due duri" spiega ancora), a leguminose ("s'inizia con la lenticchia") e ad erbe mediche ("dove quest'anno c'erano il grano verrà messo il trifoglio alessandrino" chiosa Federico), assicurando così la rotazione necessaria per la produzione biologica.

Il raccolto del 2013, intanto, è stoccato "in tini di cemento che ci hanno regalato -racconta il presidente di Val di



archivio parchi della val di cornia spa

Cornia Bio, mielicoltore: una parte dei semi ci serviranno per la risemina dell'anno prossimo". Per lavorare il resto, c'è ancora da mettere in piedi la filiera: "Non avevamo l'ambizione di risolvere tutti i problemi quest'anno. Ad esempio, non ci sono mulini a pietra in questa zona, tranne uno in **Val Piana**, nella zona di **Follonica**, ma necessita di alcuni investimenti. Inoltre, questi grani -che sono vivi, c'è il germe, ci sono i grassi- devono essere macinati 'pronti all'uso', non possiamo lasciarli per anni sullo scaffale". A San Vincenzo, invece, c'è un pastificio artigianale, quello da cui già si serve **Stefano Pazzagli** (vedi a p. 36), "ma non è certifica-

to, e a meno di non garantire loro di saturare la capacità produttiva grazie alla nostra filiera difficilmente lo farà" spiega Federico. "Con questi venti ettari -aggiunge- non garantiremo mai un reddito ai dieci soci, ma a muovere il progetto è stata la passione per i cereali antichi". Il "protocollo" firmato con Parchi della Val di Cornia, però, prevede anche la (futura) commercializzazione di prodotti trasformati, e l'obbligo di inserire sulle confezioni il logo della società: "È senz'altro un'ottima cassa di risonanza per tutto il territorio", spiega Federico, cui fa eco Luca Sbrilli, presidente della Parchi: "La visibilità del progetto potrebbe portare anche aziende adiacenti, al di fuori dei confini dei parchi, verso produzioni di alta qualità e a basso impatto ambientale". Un segno più per tutto il territorio. ---

20

GLI ETTARI A DISPOSIZIONE DEL "PROGETTO STERPAIA", COLTIVATI SECONDO I PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA