



Mondo Agricolo

Mondo Agricolo n° 12 del 1998

Dossier Matera - Più indirizzi e funzioni la modernità di un'impresa

Visita all'azienda "L'Orto di Lucania", che punta molto anche sulle conserve e sta per lanciarsi nell'agriturismo. Le specializzazioni colturali

Montescaglioso – Impresa agricola multiforme, L'Orto di Lucania. Sia nella tipologia territoriale sia nelle scelte operate dai titolari, i fratelli Beniamino e Fulvio Spada, che guidano con mano sicura questa azienda di famiglia, presente da generazioni in agro di Montescaglioso, paese di antica tradizione benedettina che domina la fertile valle del Bradano. Un'azienda che nei suoi 300 ettari di superficie comprende, accanto a quelli di fondovalle lungo la riva del Bradano, terreni prevalentemente collinari. Agli inizi del secolo a prevalere erano i pascoli per gli allevamenti ovini, poi è subentrato il grano duro, con l'aggiunta progressiva delle colture ortive, per le quali l'azienda ha ormai maturato una elevatissima professionalità. Attualmente circa la metà dei terreni aziendali è investita a colture autunno-vernine: cereali, colza, favino, girasole, compresi 20 ettari di mais da granella che viene utilizzato come coltura da rinnovo in rotazione con le ortive. Sull'altra metà della superficie dominano gli ortaggi, rappresentati da pomodoro (il grosso), melanzane e carciofi – destinati in parte alla produzione di conserve artigianali che l'azienda ha intrapreso da qualche anno con il marchio "L'Orto di Lucania" – nonché meloni e angurie. Altra coltura significativa per l'azienda, che non solo continua a praticarla ma le dedica anzi crescente spazio, è la barbabietola da zucchero, alla quale quest'anno sono stati riservati 30 ettari. Attualmente il prodotto viene conferito a due zuccherifici, quello del Molise di Termoli e lo Sfir di Incoronata (in provincia di Foggia). «Puntiamo ad un rilancio della barbabietola nel Sud – sottolinea Beniamino Spada, che ricopre la carica di consigliere dell'Anb (Associazione nazionale bieticoltori oltre a far parte del Direttivo dell'Unione Agricoltori di Matera) – ci stiamo dunque battendo per il mantenimento della bieticoltura nel Mezzogiorno, laddove esistono grossi problemi legati soprattutto al trasporto. Basti dire che il bacino su cui insistono gli zuccherifici meridionali è molto ampio, arriva a coprire fino a 450 chilometri, corrispondenti al doppio di quelli normalmente coperti da uno stabilimento del Nord Italia. E per ovviare a questo inconveniente stiamo cercando di realizzare un sughificio nel comprensorio jonico che possa provvedere ad una prima lavorazione della barbabietola». Il quadro aziendale non sarebbe completo senza citare i 6 ettari di oliveti, che producono olive da tavola (varietà



Termine di Bitetto su un ettaro) e olive da olio (della cultivar Ogliarola del Bradano) vendute a frantoiani della zona, tra i quali uno specializzato nella produzione di olio ottenuto con la difesa integrata. Tornando al settore ortive, le cucurbitacee aziendali – melone e anguria sono coltivati su circa 40 ettari – vengono acquistate da commercianti della zona. Della scelta delle cultivar si occupa in prima persona Beniamino Spada, agronomo, sempre in stretto contatto con le ditte sementiere. Molto vivace, peraltro, l'attività di sperimentazione condotta in questa azienda materana che, tra l'altro, sta portando avanti con l'Istituto di orticoltura industriale dell'Università di Bari (Cnr) prove di conservabilità del melone rugoso napoletano. Quanto alle angurie, spiega l'imprenditore, «sono state provate qui molte nuove varietà. Quindi anche le angurie apirene, che però costituiscono un prodotto di nicchia, richiesto quasi esclusivamente dalla Svizzera, e non ci hanno convinto. Invece, per accrescere la resistenza alle fitopatie, abbiamo scelto di produrre anguria innestata su zucca, che dà piante particolarmente vigorose». Un accorgimento, questo, in linea con la grande attenzione prestata dall'azienda (che aderisce da due anni al Regolamento Ce/2078) all'adozione delle metodologie agronomiche più idonee sul fronte del basso impatto ambientale. Il pomodoro, dal canto suo, qui fornisce rese produttive decisamente soddisfacenti, di 800-1000 q.li/ettaro, ricollegabili al fatto che si tratta di impianti serviti da avanzati sistemi di irrigazione e fertirrigazione. Il 70% della produzione di pomodoro, tramite l'Associazione lucana produttori ortofrutticoli (Alpro), è conferita alla ditta Allione, che ha sede vicino a Policoro ed opera nell'arco Metapontino (un rapporto che si è instaurato di recente, mentre in precedenza l'azienda indirizzava il proprio prodotto alla Cpc di Castel San Giorgio di Salerno). La restante parte del pomodoro (di cui 4 ettari sono in coltura protetta: coltivati in tunnelino con pacciamatura, per anticipare la maturazione e ampliare il periodo di essiccazione) viene trasformata direttamente in azienda per la conservazione in vetro. Nascono così – pregevole e squisito risultato dell'alta qualità di una materia prima rigorosamente selezionata, della freschezza dovuta ad una trasformazione eseguita nello stesso giorno di raccolta e del rispetto di antichi procedimenti artigianali locali nella lavorazione – i prodotti de "L'Orto di Lucania". Vale a dire la passata di pomodoro, i filetti di pomodoro (pomodori tipo San Marzano tagliati in 4 spicchi e, riproponendo un metodo di conservazione tipico di queste parti, collocati manualmente nei vasetti di vetro in successione quasi elicoidale) e i pomodori essiccati al sole. In quest'ultimo caso, ad agosto, nel pieno del solleone mediterraneo, i pomodori raccolti nelle prime ore del mattino, lavati e tagliati a metà, vengono distesi al sole per l'intera giornata lungo le reti appositamente sistemate sui pendii aziendali esposti a mezzogiorno, a garanzia di un'essiccazione rapida ed efficace che ne lascia intatte le proprietà organolettiche. Dopodiché i pomodori così rapidamente essiccati e conditi con capperi e aromi naturali, secondo una caratteristica ricetta della campagna lucana, vengono conservati in olio extra vergine di oliva (a proposito, tutti i condimenti utilizzati per le conserve sono di produzione aziendale). Ci sono poi gli altri sottoli, i carciofini – raccolti scegliendo il capolino nel momento in cui è più tenero, mondati e sagomati a



mano e subito dopo riposti in vetro – e le melanzane, a fetta intera, anche in versione rossa (melanzana tipica di alcune aree lucane, con le sembianze di un pomodoro, più piccante e sapida rispetto a quella comunemente conosciuta). «Insomma, nei vasi di vetro viene messo ciò che seguiamo noi direttamente a partire dal semenzaio fino alla raccolta e alla conservazione, dove tutta la lavorazione è affidata all'esperta manualità delle donne che se ne occupano. Abbiamo in tal modo voluto garantire un prodotto davvero di altri tempi», osserva Fulvio Spada, che cura in particolare la produzione de "L'Orto di Lucania" (il settore conserve, grazie all'elevato valore aggiunto, incide oggi sulla Plv aziendale per un buon 25%). Il target di questi prodotti "da intenditori", visti gli alti costi della manodopera che incidono sul prezzo finale, sono sostanzialmente i punti vendita che offrono specialità gastronomiche, in prevalenza esteri, con quelli tedeschi in testa. «Ma siamo presenti anche in Francia e Gran Bretagna e persino in alcuni negozi degli Stati Uniti». Un apprezzamento coronato dal grande riscontro ottenuto a livello di pubblicazioni specializzate, tanto che l'azienda compare sulle più importanti Guide enogastronomiche italiane. E adesso, aggiunge Fulvio Spada, «pensiamo di rivolgerci direttamente al mercato, senza intermediari. Comunque già così i quantitativi e il bilancio della conservazione in vetro consentono di fornire alla nostra attività agricola uno sbocco di carattere diverso». Sbocco al quale quanto prima verrà abbinato anche l'agriturismo che l'azienda sta avviando, con utilizzo di fondi previsti nell'ambito dell'Obiettivo 1 (si conta di essere pronti all'inizio del prossimo anno). Sta quindi per iniziare la ristrutturazione delle abitazioni presenti nel centro aziendale (per 18 posti letto complessivi), che risalgono all'epoca della riforma fondiaria, e il progetto completo prevede la realizzazione di un percorso ginnico ciclabile, di una piscina (il mare dista 15 Km), di un locale per la ristorazione con 54 coperti, e di uno spazio destinato alla vendita dei prodotti trasformati in azienda