

VISITA ALLE BUONE PRATICHE ECOLOGICHE NELL'ISTRIA SLOVENA NELL'AMBITO DEL PROGETTO POSEIDONE, 5.6.2024

L'**Istituto di Agricoltura e Silvicultura di Nova Gorica (KGZS)** ha organizzato una gita nell'Istria slovena nell'ambito delle iniziative del progetto POSEIDONE per promuovere l'agricoltura sostenibile e l'ecoturismo sostenibile. Il tema dell'uscita è stato quello di visitare vari esempi di buone pratiche di agricoltura biologica e le opportunità di marketing che essa offre. Abbiamo visitato tre produttori con approcci diversi: la fattoria Freško, l'azienda agricola SOLARI e il vivaio Ruzzier-Černe, con una deliziosa pausa pranzo tipica presso l'agriturismo Tonin.

La nostra prima tappa è stata la tenuta **SOLARI**, un'azienda agricola biologica, situata nel villaggio di Reparec ad un'altitudine di 457 metri, dove il giovane imprenditore Vedran Stepančič si occupa di viticoltura biologica, vinificazione e produzione biologica di erbe aromatiche. L'azienda coltiva con successo lavanda della varietà 'Hvar Budrovka' e rosmarino. Abbiamo visitato tutte e tre le località in cui viene coltivata la lavanda, e il signor Vedran ci ha fatto notare le differenze di maturazione delle piante, dovute alle diverse condizioni microclimatiche, alla diversa ubicazione dei campi di coltivazione e alle variazioni nella preparazione del terreno. I fiori di lavanda vengono raccolti a mano in luglio o agosto, e la lavanda viene poi lavorata il più rapidamente possibile nella vicina erboristeria Posedi - Kocjančič, nel villaggio di Trsek. Stepančič ha adottato un approccio molto professionale e analitico alla produzione di olio essenziale di qualità, utilizzando analisi chimiche per comprendere la composizione chimica del raccolto di olio essenziale di ogni anno: ad esempio, l'olio essenziale di lavanda e gli idrolati di lavanda dell'anno scorso erano di alta qualità e presentavano un rapporto favorevole tra i componenti. Ha sottolineato che la maturità dei fiori deve essere monitorata regolarmente e il raccolto deve essere pianificato con precisione in base alle previsioni meteorologiche e alla disponibilità del distillatore. Le erbe vengono distillate secondo il principio della distillazione a vapore in impianti di acciaio inox. L'olio prodotto viene venduto come materia prima per l'ulteriore produzione di cosmetici naturali o per l'uso nell'aromaterapia o nei massaggi. Inoltre, commercializzano con successo prodotti di lavanda di alta qualità.

Accanto all'edificio principale della fattoria, abbiamo visitato anche la medievale Villa Solari, un edificio classificato la cui esistenza storica confermata risale al XVII secolo. La cantina di 350 anni e il camino, che si estende su tre piani, fanno parte della casa padronale.

Dopo molti anni di sforzi, la famiglia è riuscita a ottenere la piena proprietà dell'edificio, condizione indispensabile per gli ulteriori lavori di ristrutturazione previsti. Oltre alle erbe aromatiche, la fattoria produce anche vino biologico da vitigni autoctoni istriani come il refošk, la malvazija e il moscato giallo, utilizzando un metodo antico ereditato come tradizione familiare.

La nostra tappa successiva è stata la fattoria **FREŠKO**, dove un giovane agricoltore, Luka Belič (anche musicista di successo), coltiva oltre 30 tipi diversi di ortaggi e frutta in modo intensivo e sostenibile su oltre 3600 m². Luka ha combinato le basi dell'agricoltura biologica, le leggi della permacultura e la biodinamica. Il principio guida dell'azienda è produrre ortaggi nel modo più ecologico possibile, curando la biodiversità e il controllo naturale dei parassiti. L'azienda si affida anche alla fauna selvatica e agli animali da cortile per combattere i parassiti. Luka coltiva ortaggi su campi lavorati e in serra. Per migliorare la protezione delle piante e aumentare la resa, in uno dei campi sono state installate delle reti. L'azienda non utilizza trattori per coltivare i campi, ma lavora solo una parte superficiale del terreno - allentando e arieggiando il suolo con strumenti manuali come una zappa oscillante e un forcone russo. Luka ottiene buone condizioni di crescita per le piante concimando esclusivamente con compost e un fertilizzante humus altamente attivo con un elevato contenuto di materia organica e minerali proveniente da un impianto di compostaggio nel vicino villaggio di Sveti Anton. La materia organica del suolo viene inoltre mantenuta e aumentata con la semina di piante da sovescio. Migliorando la salute del suolo, aumentano anche il numero di vermi e altri insetti e microrganismi benefici. Le aiuole pronte per la nuova coltura vengono coperte con tessuto da giardinaggio all'inizio della primavera e alla fine dell'autunno, riducendo così la quantità di erbacce, la lisciviazione della materia organica e la formazione di humus. Tra le aiuole e intorno ai perimetri delle aree, si cerca di piantare una varietà di piante perenni da fiore per sostenere la biodiversità locale e attirare gli impollinatori. Nel prossimo anno, Luka ha in programma di acquistare delle galline per contribuire al controllo dei parassiti e come fonte di compost/fertilizzante di qualità.

Nei pochi anni trascorsi dall'inizio dell'attività agricola, Luka ha avviato con successo la commercializzazione diretta di ortaggi freschi a un piccolo numero di clienti locali affezionati, che ricevono a intervalli irregolari (a seconda della maturità delle varietà di ortaggi) un pacchetto di prodotti in un imballaggio pulito e sostenibile.

Luka Belič ha molti obiettivi interessanti per l'ulteriore sviluppo della sua azienda agricola, ma ammette (e riconosce) che l'aiuto della famiglia è essenziale per un'agricoltura di successo.

Dopo la visita alle due fattorie, è arrivato il momento del pranzo, preparato presso l'agriturismo **Tonin** presso la località Puče. Il delizioso piatto istriano bobiči (una zuppa di fagioli, mais e carne affumicata) è stato completato con una palacinka ripiena di ricotta e fichi caramellati.

Abbiamo concluso il nostro viaggio con una visita al vivaio **Ruzzier-Černe** di Sicciole (Sečovljah), dove fino a poco tempo fa la signora Claudia e il signor Lado gestivano un centro di giardinaggio di successo con una vasta gamma di piante. Con il loro pensionamento, hanno deciso di limitare la loro attività alla coltivazione e alla vendita dell'Aloe Arborescens. Abbiamo visitato le due serre rimaste, dove si coltivano piante di Aloe Arborescens, aloe comune (Aloe Vera) e i loro ibridi. Le piante di aloe crescono bene qui grazie al clima favorevole e all'abbondanza di luce solare. Sono divise in due sezioni: una serra contiene circa 150 Aloe Arborescens, di oltre 10 anni, piantate nel terreno, e l'altra serra contiene vari tipi di aloe in vaso, pronti per la vendita. Rispetto all'aloee comune, l'Aloe Arborescens non è così conosciuta e popolare, soprattutto a causa della sua crescita più lenta, delle maggiori esigenze di irrigazione e delle foglie più piccole e meno carnose, contenenti meno gel. Tuttavia, le foglie dell'Aloe Arborescens (la pianta deve avere almeno 3-5 anni prima di poter essere utilizzata) contengono una maggiore concentrazione di composti bioattivi che hanno effetti benefici su un'ampia gamma di problemi di salute (tra cui il cancro) e sul miglioramento del sistema immunitario. A differenza dell'aloee comune, più adatta all'uso esterno (creme, unguenti), le foglie intere dell'Aloe Arborescens sono utilizzabili e adatte anche al consumo (è necessario rimuovere solo i margini spinosi delle foglie). Il rimedio più noto a base di Aloe Arborescens è la bevanda preparata dal frate francescano brasiliano Roman Zago, che contiene una miscela di foglie di aloe, miele e brandy.

Nel boschetto centrale, la signora Klavdija ha presentato la propagazione per portainnesto e il metodo di coltivazione biologico della pianta. La pianta cresce meglio all'aperto per la maggior parte dell'anno, in estate dovrebbe essere in una posizione semi-ombreggiata (senza luce solare diretta), mentre in inverno dovrebbe essere spostata all'interno perché non tollera le basse temperature al di sotto di 0°C. La pianta va annaffiata una volta ogni 10 giorni in estate e solo una volta al mese in inverno.

Se volete godervi la pianta, è consigliabile concimarla con letame fatto in casa o con fertilizzanti biologici che potete preparare voi stessi, come un preparato a base di ortica. La pianta non ha praticamente parassiti in questa regione, ad eccezione dell'afide del cotone. In primavera (febbraio-marzo), le piante sviluppano bellissimi fiori rosso-arancio che sbocciano per un mese.

Insieme all'azienda Fruktus, la signora Claudia commercializza con successo foglie tagliate di aloe, piante in vaso e prodotti pronti a base di aloe: una bevanda medicinale e prodotti cosmetici (crema, shampoo). L'ambizione principale del vivaio Ruzzier-Černe è quella di sensibilizzare le persone all'attrattiva e all'utilità dell'Aloe Arborescens e di darle un posto nel giardino o nel patio di casa.