

# UNIONE MONTANA DEL PINEROLESE

## PANORAMICA AGROALIMENTARE



RELAZIONE PRODOTTA DA  
**GRETA WINKLER**  
TIROCINIO EXTRACURRICOLARE  
OTTOBRE 2016 – APRILE 2017

L'ambiente naturale in cui si inseriscono i comuni dell'Unione Montana del Pinerolese risulta essere ancora piuttosto incontaminato e dotato di una elevata biodiversità locale. La produzione agroalimentare è legata a piccole-medie aziende che realizzano prodotti di qualità, alcuni di origine tradizionale; appare dunque importante riuscire a valorizzare il patrimonio agricolo ed ambientale di tale area, per incontrare una domanda - turistica ed alimentare - proveniente dalla vicina città di Torino.

## **AGRICOLTURA**

Le aziende agricole presenti sul territorio ammontano ad un totale di 805, di cui il 5.7% biologiche (dati: 6° Censimento Generale dell'Agricoltura, 2010), coprendo una superficie di 12.289,86 ha e una SAU (Superficie Agricola Utilizzata) di 10.480,91 ha. Le differenze di utilizzo del suolo appaiono notevoli, in particolare in alcuni comuni, lasciando immaginare ampie aree aziendali lasciate a bosco o impossibili da sfruttare viste le condizioni geomorfologiche dei terreni montani.

In primo piano tra le produzioni agroalimentari dell'area vi è senza dubbio la varia e diffusa frutticoltura, praticata in bassa ed alta valle.

In primo luogo le mele, sia le varietà commerciali più diffuse, sia alcune antiche varietà locali<sup>1</sup> quali la Grigia di Torriana, le Runse,... e le pere, dalle maggiormente commercializzate (Abate, Williams...) alle cultivar tipiche dell'area (Madernassa, Martin Sec... ). A tali specie si aggiungono i kiwi, piuttosto diffusi, alcune Drupacee (albicocche, susine...) e soprattutto i recenti piccoli frutti (in particolare mirtillo e lampone) che hanno trovato un ottimo ambiente di coltivazione.

Per quanto riguarda l'orticoltura essa è piuttosto diffusa e diversificata, e le differenti distribuzioni altimetriche dei comuni consentono la coltivazione -in serra o in pieno campo- delle maggiori specie vegetali e di alcune varietà specifiche del territorio, come le patate di montagna. Le avversità pedoclimatiche rendono a volte difficoltosa la pratica dell'orticoltura tuttavia, con opportuni accorgimenti, la coltivazione può avvenire ed avviene fino ad oltre i mille metri di altitudine lungo i versanti alpini.

A tal proposito si veda l'intervista riportata in appendice all'azienda agricola multifunzionale "Sibourgh".

Altre piccole produzioni agricole riguardano i vigneti e gli uliveti, presenti in alcuni dei comuni pedemontani.

E' stata invece ormai largamente abbandonata la cerealicoltura di specie quali segale e grano saraceno, a causa delle notevoli difficoltà di meccanizzazione sui terreni montani; il costo della produzione era maggiore dell'acquisto del prodotto finito altrove.

Un capitolo a parte lo merita il castagno, grande protagonista del passato agricolo delle vallate alpine, ancora molto presente nei boschi dell'area tra i 600 e i 1200 m slm. La pianta risulta essere fondamentale nell'ambiente montano per il suo elevato valore ecologico, costituendo l'habitat ideale per numerose specie fungine e faunistiche, e per il suo importante ruolo nella protezione dal dissesto idrogeologico dei terreni in pendenza, grazie allo sviluppo di un ampio apparato radicale.

Il castagno fornisce numerosi prodotti, in primo luogo il frutto -ricco di amido, sali minerali, acido folico e fosforo- anticamente utilizzato come principale fonte di

---

<sup>1</sup> Attualmente registrate come presidio Slow Food "Antiche Varietà di Mele Piemontesi"

sostentamento per gli abitanti delle montagne e attualmente riscoperto nelle diete vegetariane/vegane. Non secondaria è l'attività di falegnameria e la produzione di energia con il legname.

A partire dal 2001 è stata costituita l' "Associazione Produttori Castagne Val Pellice", con l'intento di promuovere una nuova diffusione della castanicoltura e creare una collaborazione tra i produttori, condividendo macchinari e buone pratiche. Per un approfondimento si invita alla lettura dell'intervista riportata in appendice a Piervaldo Rostan.

## **ALLEVAMENTO e TRASFORMATI**

L'attività è largamente diffusa nell'area dell'Unione Montana del Pinerolese e conta 346 allevamenti con più di 130.000 capi (dati: Anagrafe Agricola Unica 2016); la conformazione del territorio permette un allevamento estensivo, basato soprattutto su piccole-medie aziende; il bestiame viene spesso portato a pascolare allo stato brado negli alpeggi durante la stagione estiva. L'allevamento bovino è diffuso maggiormente nei comuni dell'area pedemontana, mentre per quanto riguarda ovini e caprini vi è una maggiore concentrazione nei comuni di alta valle, essendo tali specie più rustiche e resistenti. Il buon valore organolettico delle carni e del latte prodotti in montagna è data dal sano stile di vita che può essere offerto agli animali allevati, lasciati a pascolare e muoversi all'aperto per molti mesi e nutriti con foraggio di qualità anche in inverno.

Le trasformazioni agroalimentari danno vita a prodotti di elevata qualità, due dei quali inseriti tra i presidi Slow Food<sup>2</sup>, grazie alla tipicità e unicità della loro produzione: **il Saras del Fèn**, ricotta di siero misto (ovino, bovino e caprino) avvolta in Festuca e prodotta tra i 600 e i 2200 m di quota, e **la Mustardela**, salame sanguinaccio fatto con gli scarti del maiale (sangue, testa, orecchie, lingua, rognoni), aglio e cipolla, spezie. Tali argomenti sono stati approfonditi nelle interviste alla macelleria di Dario Geymonat ed all' "Associazione Produttori Saras del Fèn delle Valli Valdesi", consultabili in appendice.

L'**apicoltura** praticata in val Pellice risulta nel complesso un'attività di piccole dimensioni, spesso complementare ad altre attività, solitamente di tipo stanziale oppure ospite di nomadismi provenienti dalla pianura. Gli apicoltori sono organizzati nella "Associazione apicoltori Val Pellice".

Si individuano tra fasce altimetriche interessate dall'attività di bottinatura:

- Bassa valle, con i comuni di Bricherasio (380m) e Bibiana (408m)
- Media valle, con i comuni di Luserna San Giovanni (492m), Lusernetta (507m) e Torre Pellice (510m)
- Alta valle, con i comuni di Villar Pellice (660m), Bobbio Pellice (730m), Angrogna (782m) e Rorà (950m)

---

<sup>2</sup> I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Le fioriture sono varie ed abbondanti, in particolare i mieli che si ricavano dall'attività di apicoltura in Val Pellice sono uniflorali di castagno, tiglio e rododendro e multiflorali, con Tiglio, Frangula, varie specie di Pomacee (mela, rosa, rovo...) e prative (tarassaco, trifogli, erba medica...).

Una buona attività di apicoltura costituisce un duplice vantaggio: da un lato la produzione di mieli uni e multiflorali di qualità, grazie alle ottime condizioni ambientali circostanti quali i bassi livelli di inquinamento e le miti temperature estive; dall'altro una fondamentale attività di impollinazione di tutte le specie botaniche dell'area interessata dalla bottinatura delle api, dunque non solo delle specie spontanee locali, ma anche delle specie ortofrutticole coltivate, che avranno quindi un vantaggio riproduttivo.

## CONCLUSIONI

Lo scenario agroalimentare nel territorio dell'Unione Montana del Pinerolese risulta dunque piuttosto diversificato, caratterizzato da imprese medio – piccole, spesso sinonimo di produzioni di elevata qualità. Il passo successivo dovrà essere l'implementazione e la valorizzazione di tale offerta: sottolineando l'elevata qualità organolettica dei prodotti "di montagna", si verrà incontro ad una sempre crescente –anche se non ancora di massa – richiesta di alimenti *naturali*, provenienti dalle piccole-medie aziende dei dintorni della città di Torino.

Sul piano della produzione agricola sarà consigliabile per le aziende mantenere una buona diversificazione produttiva, potendo offrire così una buona varietà e rimanendo resilienti a ogni imprevisto legato alla coltivazione<sup>3</sup>. Un recente esempio è quello della *Drosophila suzukii*, moscerino asiatico dei piccoli frutti, che sta colpendo i campi di mirtilli causando ingenti danni in molte aree del Piemonte tra cui la Val Pellice. Sarà dunque utile ricorrere sia a varietà orto frutticole resistenti e recentemente selezionate, sia ad antiche varietà (mele, susine, patate) che costituiscono i tipici prodotti della montagna e posseggono un patrimonio genetico adatto a resistere a stress biotici ed abiotici maggiori rispetto alle varietà coltivate in pianura. A questo proposito la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana studia ed approfondisce da anni la biodiversità locale ed ha già realizzato diversi campi sperimentali<sup>4</sup>, potendo quindi costituire un punto di riferimento per gli agricoltori in termini di informazioni e di supporto teorico-pratico.

Per quanto riguarda la trasformazione esistono già alcune piccole filiere, legate soprattutto alla caseificazione, macellazione e conservazione orto frutticola (succhi, marmellate, conserve...), tuttavia è indispensabile la creazione di una rete più diffusa e capillare sul territorio, che coinvolga attori diversi della stessa filiera, giungendo a svolgere l'intero processo di trasformazione, oppure offrendo materie prime o semilavorati ad attori locali maggiori (ad esempio l'industria dolciaria Caffarel, con sede nel comune di Luserna San Giovanni).

Compito dell'Unione Montana del Pinerolese sarà dunque quello di segnalare le opportunità agli imprenditori agricoli, attivi o potenziali, per opere di ampliamento e/o miglioramento aziendale; essi possono attualmente usufruire dei finanziamenti europei

---

<sup>3</sup> *Sostenibilità dell'agricoltura di montagna. Diversificazione, integrazione e valorizzazione delle risorse del territorio.* Mauro Bassignana. ArchAlp, n.11, 2016

<sup>4</sup> *La coltivazione di patata in aree montane: verifica dell'applicabilità delle tecniche di produzione biologiche e individuazione delle migliori varietà con particolare riferimento ai parametri qualitativi.* Scuola Malva Arnaldi 2003

erogati tramite i bandi del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte e del Piano di Sviluppo Locale del Gruppo di Azione Locale. Inoltre sarà necessario creare le condizioni, insieme alle pubbliche amministrazioni, per incentivare e facilitare lo sviluppo di una rete – argomento critico, come spesso emerge nelle interviste - di produttori dell'area, che possa diventare riconoscibile per la vicina Torino. A tal proposito è interessante la tematica dei Biodistretti, per un approccio territoriale che leghi in maniera integrata un prodotto con le sue tecniche produttive, i metodi di trasformazione e soprattutto il contesto geografico. Tale concetto è stato molto approfondito negli ultimi anni, portato anche avanti dalla Scuola Malva Arnaldi, e potrebbe essere in progetto la creazione del biodistretto Val Pellice. In ogni caso la commercializzazione dei prodotti Val Pellice dovrà essere non solo implementata nell'area, rendendo riconoscibile per tutti i visitatori la qualità dei prodotti di Valle, ma anche proiettata sulla città utilizzando canali commerciali alternativi quali i GAS (Gruppi di Acquisto Sostenibile, es. *l'alveare che dice sì*), incontrando così una domanda di qualità, sostenibilità e prossimità.

## IDEE PER IL "COMUNE LABORATORIO" RORA'

### **Premessa: NUOVA AGRICOLTURA**

I sistemi produttivi degli alimenti si stanno rivelando critici da un punto di vista ambientale, questo a causa dell'elevato spreco di risorse che si riscontra lungo la filiera e del consumo energetico e conseguente inquinamento prodotto soprattutto nelle fasi di stoccaggio e trasporto. L'attuale industria agroalimentare ha portato una elevatissima riduzione della biodiversità delle specie coltivate, prediligendone solo poche più facilmente conservabili o trasformabili; ed un notevole abbassamento della qualità del cibo a favore della quantità. A questo consegue un aumento delle problemi di salute legati all'alimentazione<sup>5</sup> – dalle intolleranze e la celiachia, all'obesità e le malattie cardiovascolari. Se a tutto questo si aggiunge la certezza che i sistemi di agricoltura intensiva, largamente utilizzati nel mondo, sono tra le prime cause di inquinamento atmosferico e stanno largamente contribuendo al cambiamento climatico, appare evidente quanto sia necessario ripensare ad una nuova agricoltura e a nuove produzioni agroalimentari.

In un'ottica di cambiamento climatico, la montagna potrebbe tuttavia trarre vantaggio dall'innalzamento delle temperature – non dimenticando i problemi di scarsità idrica che ne deriveranno- diventando un ambiente più adatto a produrre colture prima ritenute impossibili.

In una visione più catastrofista sarà indispensabile spostare le produzioni dalle zone di pianura e costa, alle zone collinari e montuose: in alcuni luoghi diventerà proibitivo coltivare a causa di siccità, erosione e desertificazione<sup>6</sup>. La montagna potrà dunque ritornare ad essere un luogo di produzione agroalimentare di riferimento per la città, tendendo tuttavia conto delle difficoltà che si incontrano nella coltivazione ad alta quota e nei compromessi in termini di resa agricola (t/ha).

---

<sup>5</sup> *Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza scientifica e antiche saggezze*, Franco Berrino, 2016

<sup>6</sup> *E' ora di reinventare l'agricoltura per nutrirci in un pianeta bollente*, Riccardo Lattanzi, La Stampa, 2/11/2016

Le proposte e le azioni di seguito descritti sono riferite in particolare all'area territoriale del comune di Rorà, poiché scelto come "comune laboratorio" all'interno del Piano di Sviluppo dell'Unione Montana del Pinerolese. Molte proposte tuttavia, sono applicabili all'intera area dell'Unione e tendono a valorizzare le risorse naturali e le produzioni agroalimentari già presenti o possibilmente realizzabili in Val Pellice.

## **1. L'orto/giardino di montagna**

L'intenzione è quella di condurre un orto con metodi di coltivazione quanto più possibile rispettosi dell'ambiente, coltivando varietà di ortaggi locali e piante aromatiche, adatti al clima montano e alle basse temperature. Sono numerose le varietà vegetali coltivabili anche ad elevate altitudini, la volontà è quella di creare un orto/frutteto di biodiversità, dove siano offerti prodotti il più possibile locali e che coprano una dieta vegetariana quasi completa.

A tal proposito, è di particolare ispirazione il lavoro di ricerca condotto dall'Università degli Studi di Torino e dalla scuola Malva Arnaldi nell'ambito dell'agricoltura di montagna e delle colture individuate come compatibili e caratteristiche, attraverso la coltivazione a rotazione di piccoli appezzamenti di:

- Patate - cultivar di montagna (Agria e Bintje), resistenti ai nematodi e di ottima qualità
- Fragole - cultivar di piccola pezzatura ma elevato valore organolettico, possibilità di offrire un prodotto fresco anche con le elevate temperature estive (→ applicabile a tutti i piccoli frutti, annuali o pluriennale)
- Zucche e zucchine – da individuare le cultivar più adatte all'altitudine
- Leguminose – ottime performance soprattutto delle fave, importante contributo in azoto per il suolo

L'orto di montagna si inserisce in un progetto più ampio, volto a valorizzare le caratteristiche positive dei territori montani, da interpretare non più come luoghi di marginalità economica, ma come potenziali "oasi" ambientali. E' infatti ormai risaputa la maggiore qualità di aria, acqua e suolo che caratterizza molti dei territori montani; tali caratteristiche possono essere sfruttate per creare un nuova idea di "viaggi della salute", volto a quegli utenti che desiderano –per brevi escursioni ma anche per periodi medio lunghi- trarre vantaggio dall'ambiente montano, svolgendo attività all'aria aperta, tra le quali si inserisce senza dubbio l'agricoltura.

L'offerta di poter trascorrere qualche ora nell'orto è indirizzata soprattutto alle scuole ed ai cittadini, turisti di prossimità, raramente possessori di terreni in cui poter svolgere orticoltura hobbistica; i benefici fisici e psicologici si inseriscono in una nuova e più ampia idea di fruizione delle aree rurali, montane e pedemontane, da vedere non solo più come zone di scarso sviluppo economico, ma come luoghi di elevatissima qualità ambientale, da preservare e sottolineare. Il valore di tale orto è dunque in primo luogo e nel breve periodo quello di intrattenimento ed educazione ambientale. Tuttavia, sul lungo periodo, intende anche costituire un "laboratorio" *in fieri* di agricoltura di montagna, volto a dimostrare la reale e necessaria possibilità di produrre ortaggi anche ad elevate altitudini.

Inoltre l'elevata biodiversità delle specie frutticole locali è già stata indagata e valorizzata dalla Scuola Malva Arnaldi di Bibiana, soprattutto nell'ambito delle Pomacee; le antiche

varietà risultano interessanti per la coltivazione grazie al naturale adattamento, sviluppato nel tempo, alle avversità meteorologiche, fitopatologiche ed agli insetti fitofagi.

La valorizzazione delle specie locali ha inizio dalla conoscenza delle stesse, per questo motivo si può immaginare di dedicare un luogo (ad es. il campeggio comunale oppure il Parco montano) alla realizzazione di un giardino frutteto, riassunto stesso della biodiversità frutticola locale, attingendo dalle antiche varietà piemontesi conservate e attualmente presenti presso i campi collezione della Scuola Malva Arnaldi:

- MELO (450 varietà)
- PERO (80 varietà)
- VITE (80 vitigni)
- DRUPACEE (oltre 100 varietà di susino, albicocco, pesco)

Nell'orto/giardino sarà possibile passeggiare, osservando i diversi alberi e vegetali, accompagnati da alcuni cartelli informativi, contribuendo alla coltivazione e raccogliendo i frutti; i fruitori potranno così meglio conoscere le varietà tipiche ed autoctone della valle e ritrovarle in alcune piccole attività commerciali, sia tal quali che trasformati.

La presenza dell'orto/frutteto di montagna genererebbe dunque molteplici vantaggi:

- Produzione di varietà locali, con elevato valore qualitativo e organolettico
- Possibilità per i residenti, non residenti e villeggianti di svolgere attività nell'orto, variabili a seconda della stagione
- Beneficiare dell'effetto "rilassante e meditativo" che consegue da tale attività
- Imparare –attraverso possibili corsi organizzati dal Comune di Rorà o da altri enti che approfittino dello spazio- a condurre un orto in generale, o ad occuparsi di alcune fasi della coltivazione in particolare (semina, trapianto, preparazione del terreno...)

Si vuole dimostrare come l'agricoltura di montagna sia sì più difficoltosa di quella di pianura, ma con un considerevole valore aggiunto in termini di qualità organolettica e nutrizionale. L'elevata salubrità di queste aree in termini di aria, acqua e suolo, garantiscono un prodotto più naturale perché meno soggetto all'inquinamento rispetto alle coltivazioni in pianura; se poi coltivato con metodi che non si basino sullo sfruttamento intensivo del suolo e sul largo utilizzo di fitofarmaci e fertilizzanti minerali il beneficio si moltiplicherà: per i consumatori, per i coltivatori e per l'ambiente.

## **2. L'allevamento di qualità**

L'elevata qualità delle carni prodotte in montagna è data dal buono stile di vita che può essere offerto agli animali allevati, lasciati a pascolare e muoversi all'aperto per molti mesi e nutriti con foraggio di qualità anche in inverno. Nell'ambito della costituzione di una filiera sarebbe opportuno che anche la produzione di tutto il foraggio fornito agli animali avvenisse nel territorio di valle, dallo sfalcio di prati dedicati a colture utili e contemporaneamente adatte ai territori montani (es. segale, trifogli...). Per completare la filiere, occorrerebbe inoltre costituire un ponte per la distribuzione dei prodotti verso la città metropolitana di Torino, ad esempio con "cassette" da 5 o 10 kg da organizzare in consegne settimanali. Se numerosi allevatori e produttori aderissero, si potrebbe costituire un vero e proprio marchio di qualità di valle, ad esempio il concetto di biodistretto citato in precedenza.

Nell'ambito della produzione ittica, le possibilità risultano piuttosto limitate, tuttavia è stata individuata la trota come possibile prodotto portante: il pesce risulta già essere richiesto in valle, anche perché spesso combinato ad attività di pesca sportiva. L'elevata qualità e purezza dell'acqua di montagna e la possibilità di creare allevamenti non intensivi e di fornire nutrimento adeguato ai pesci potrebbe fornire un prodotto di elevata qualità.

### **3. Il giardino botanico diffuso**

La Val Pellice è un luogo di grande potenzialità naturalistica, piuttosto incontaminato, dove le attività antropiche non hanno intaccato il paesaggio ma anzi hanno lasciato spazio allo sviluppo di fitti boschi e prati alpini. La prossimità con la città di Torino rende l'area particolarmente appetibile per un turismo di prossimità, fatto di gite in giornata, escursionismo e passeggiate, soste in rifugi e agriturismi e osservazione della flora e fauna locale. L'obiettivo è valorizzare tale ambiente naturale e renderlo maggiormente fruibile ai turisti, salvaguardandone le caratteristiche. A tal fine è di fondamentale importanza la manutenzione idrogeologica del territorio, che attualmente è compiuta dall'azione sinergica di diversi fondi ed organismi (Piani di Manutenzione Ordinaria del territorio, fondi provenienti dal titolo raccolta funghi, l'azione delle squadre Anti Incendi Boschivi e delle Guardie Ecologiche Volontarie locali, gli aiuti della Regione Piemonte e Città Metropolitana a seguito dell'evento alluvionale).

Nel 2016, sotto il coordinamento dell'Unione Montana del Pinerolese, la partecipazione al bando dell'operazione 7.5.1 ha reso possibile la creazione di un nuovo percorso escursionistico nei comuni di Angrogna, Bobbio Pellice, Rorà, Torre Pellice, Villar Pellice. Nello specifico ha permesso l'ottenimento di un finanziamento per la riqualificazione di una parte del fabbricato Bric-Koliba, sito all'interno del Parco Montano del Comune, portando così alla creazione di un punto informativo che garantirà agli escursionisti e turisti un punto d'appoggio all'interno del territorio.

Ritenendo che tale nuova forma di turismo vedrà nei prossimi anni una sempre maggiore diffusione, si intende realizzare una rete di "passeggiate tematiche". Un percorso verrà scelto per essere attrezzato come passeggiata botanica, dove sarà possibile trovare cartellini informativi ed illustrativi con nomi, caratteristiche e possibili utilizzi della flora locale; tale azione ha un valore non solo di creazione di un turismo sostenibile, ma si potrà anche inserire in percorsi di "educazione ambientale" svolti dalle scuole oppure in corsi di "foraging" per la scoperta dell'uso alimentare delle specie spontanee. Il percorso della salute (realizzabile lungo il sentiero che porta alla località Pian Prà) sarà invece attrezzato per attività all'aria aperta e esercizi di aerobica e respirazione in aree dove siano presenti numerose specie aromatiche (timo serpillio, lavanda...). E' infatti provato che svolgere attività fisica anche leggera, come camminate o semplici esercizi, in luoghi dove si respiri un'aria salubre e pulita –in contrasto con l'aria cittadina, ultimamente talmente inquinata da costringere all'utilizzo di mascherine e ad evitare l'attività sportiva all'aperto- può essere un esercizio di grande beneficio per la salute. Questo, sommato all'effetto benefico per la psiche portato dall'immersione nella natura, si propone dunque come un percorso per la salute a tutto tondo<sup>7</sup>. Il sentiero porterà anche all'area SIC (Sito d'Interesse Comunitario per la biodiversità) del Bosco di Pian Prà, 81 ettari e dove si può osservare il

---

<sup>7</sup> Per approfondire: <http://lamontagnacheaiuta.caitorino.it/>



progressivo evolversi del prato (formazioni erbose a *Nardus*) in bosco (prevalentemente faggete del Luzulo-Fagetum) che ospitano alcune specie di coleotteri ancora poco studiate<sup>8</sup> ma considerate fondamentali indicatori di qualità ambientale.

La scoperta della flora alpina proseguirà anche nel centro del comune di Rorà, dove nella scelta del verde urbano, saranno preferite specie ornamentali alpine ed autoctone, più resistenti al clima e dunque bisognose di minori cure. Anche tali specie verranno illustrate in alcuni cartelli (probabilmente posizionati sotto al municipio e nella piazza principale) per aiutare nel riconoscimento delle piante. L'invito potrà essere anche quello di raccogliere alcuni semi per provare a ripiantarli, ma soprattutto la speranza è che alcune specie si riseminino anche nelle aree circostanti al comune, rendendolo un vero e proprio giardino alpino.

L'area del comune di Rorà sarà dunque un "giardino botanico spontaneo", dove sarà possibile riconoscere la flora locale, imparandone storia e utilizzi, in un'ottica di riscoperta della natura alpina locale, della biodiversità forestale e della tutela dell'ambiente.

---

<sup>8</sup>*Gli straordinari coleotteri del Bosco di Pian Prà*, Filippo Ceragioli, 4/2/2016

# APPENDICE

## “INTERVISTA AI PRODUTTORI”

### La multifunzionalità aziendale

#### 1. Dati Anagrafici

**Agriturismo Sibourgh** di Walter Cesan.  
Via Fornaci 4, 10060 **Rorà** (TO)

#### 2. Principali produzioni

L'agriturismo è stato aperto il 10 luglio 1993 e ha subito negli anni numerosi cambiamenti nelle sue principali produzioni, pur mantenendo sempre in primo piano l'attività agrituristica, soprattutto abbinata all'escursionismo con cavalli. Inizialmente grande allevamento di avicoli (pollame, tacchini, faraone...) e conigli abbinato a cerealicoltura (segale e grano saraceno) e fienagione in azienda, ed orticoltura di montagna, in particolare patate. In seguito è stato sperimentato l'allevamento di Angus - specie originaria della Scozia – con ottimi risultati, grazie alla buona resistenza al clima montano e alle poche cure necessarie, oltre all'elevata qualità della carne. Sono state fatte sperimentazioni nell'ambito della frutticoltura (soprattutto meli) e della coltivazione di erbe officinali, ma non hanno avuto seguito.

In passato l'azienda contava sull'aiuto di due dipendenti fissi; in seguito si è passati ad una conduzione esclusivamente familiare.

Attualmente in azienda vengono allevati circa 25 Angus, 40 suini e 30 avicoli macellati in azienda e trasformati per l'agriturismo o la vendita diretta; 30 capre da latte, con caseificazione in azienda e vendita diretta, 10 asini impiegati nella pulizia dei terreni aziendali e alcuni cavalli per l'escursionismo. La scelta di tali specie è il risultato di anni di allevamento e monitoraggio, con la decisione di non allevare razze locali, ma piuttosto di preferire razze resistenti al clima e le difficoltà del territorio montano. L'allevamento è piuttosto estensivo, con gli animali tenuti allo stato brado e un'alternanza di pascolo (prima i caprini, in seguito bovini ed equini) per utilizzare al meglio i prati aziendali e la loro biodiversità. La produttività dipende dall'annata e dallo stato di salute dei capi.

Dal punto di vista delle produzioni agricole persiste la coltivazione di patate (circa 500q/anno), anche della varietà "viola" e la coltivazione di un orto di montagna estremamente vario; è stata invece abbandonata la foraggio coltura a causa della complessità del lavoro e dei macchinari necessari, segale e grano saraceno vengono entrambi acquistati da produttori BIO del Piemonte. Vi è inoltre una modesta produzione di piccoli frutti, soprattutto mirtilli, destinati alla trasformazione.

La certificazione BIO, per anni adottata dall'azienda, non è più stata rinnovata negli ultimi anni a causa dei costi di mantenimento.

In passato l'azienda è stata parte, per 6 o 7 anni, di una cooperativa di circa 30 produttori piemontesi che si impegnavano a rendere reperibile una vasta gamma di

prodotti per la vendita diretta e per l'agriturismo, supplendo alle mancanze con merce di qualità "garantita" dalla reciproca conoscenza e fiducia.

### 3. Canali di commercializzazione

L'azienda utilizza i suoi prodotti soprattutto per la cucina dell'agriturismo, il numero di coperti giornalieri è basso –ad eccezione di eventi e festività quali la Pasqua ecc...- ma rende la produzione aziendale annuale sufficiente al proprio fabbisogno. I trasformati in eccedenza quali salumi, formaggi e pane, vengono venduti direttamente nel negozio di alimentari presente in centro nel paese di Rorà.

### 4. Principali difficoltà riscontrate

Vista l'altitudine (quasi 1000 m) dell'azienda agricola e l'abbondante presenza di boschi nell'area circostante, il maggiore problema risulta essere la fauna selvatica. In particolare le volpi, dannose per l'allevamento di avicoli e conigli, a causa delle quali è stato notevolmente ridotto il numero di capi tenuti in azienda; i caprioli, a seguito di un picco della popolazione negli anni passati sono stati danneggiati i raccolti, attualmente la caccia e il ritorno del lupo sembrano aver rimarginato il problema.

### 5. Utilizzo fondi europei P.S.R. o G.A.L.<sup>9</sup>

Nelle passate programmazioni l'azienda ha preso parte ad alcuni bandi P.S.R. per implementare la sua attività, in particolare per realizzare opere di miglioramento dei locali e un laboratorio di trasformazione. Il supporto tecnico per seguire le procedure di domanda è l'ufficio di Confagricoltura di Pinerolo.

L'agricoltore era anche parte di un Consorzio agricolo, nato grazie ai fondi regionali, per creare una continuità di programmazione nei programmi di sviluppo rurale piemontese.

Attualmente l'azienda conta sempre meno sui fondi regionali P.S.R., commentando la complicazione delle pratiche e le difficoltà – soprattutto per i giovani agricoltori – di soddisfare tutti i (pre)requisiti richiesti.

### 6. Osservazioni e commenti

La lunga esperienza di tale azienda ha permesso di trovare un modello multifunzionale che sembra essere di successo: orticoltura e allevamento destinati alla trasformazione e prevalentemente alla somministrazione in agriturismo.

Si sente la mancanza di una buona rete locale di produttori, che utilizzino l'associazionismo come occasione per la condivisione di saperi ed esperienze e di macchinari e/o laboratori di trasformazione da utilizzare in comunione.

In merito alla qualità dei prodotti di montagna si riflette non tanto più sulla certificazione di agricoltura biologica, faticosa burocraticamente ed economicamente per i piccoli produttori, quanto su un efficace sistema di tracciabilità dei prodotti, in modo che il luogo da cui provengono sia la migliore garanzia.

Rorà, 2 febbraio 2017

---

<sup>9</sup> Piano di Sviluppo Rurale e Gruppo di Azione Locale, indicati in sigla per comodità

# La Castanicoltura in Val Pellice

## 1. Dati Anagrafici

**Agriturismo Costalourens** di Piervaldo Rostan  
Via Costa Lorenzo 5, 10066 **Torre Pellice** (TO)

## 2. Principali produzioni

L'azienda è specializzata in produzione orto frutticola biologica e si occupa in primo luogo di castanicoltura, con 3.5 ha di SAU destinati, producendo soprattutto frutti della cultivar *Marroni* (15%) di *Lusernetta* e di *Villar Pellice* e castagne (85%) di cui la più diffusa cultivar è la *Giovinasca* (75 – 80%); è inoltre agriturismo dal 2014.

### *Breve approfondimento*

*Le origini di tale attività sono secolari in Val Pellice, per questo motivo ancora oggi si trovano tra gli altri esemplari di castagno innestato secolari (negli anni '90 sono stati censiti circa 9000 esemplari). Il conduttore aziendale ritrova nella tradizione familiare, in particolare del nonno, le radici di questa attività. Durante la guerra il castagno era considerato "l'albero del pane", in Valle vi era una buona vendita di castagne secche – fonte di zuccheri facilmente disponibile - agli sfollati provenienti dalla vicina Torino.*

*Storicamente la castanicoltura operata in tale area subì una prima battuta d'arresto negli anni '60 e '70, a causa di un minor interesse di mercato per il prodotto, con un conseguente abbassamento del prezzo dello stesso, e di un progressivo abbandono dei comuni montani e pedemontani – e dunque dell'agricoltura come principale attività – a favore di lavori negli impianti industriali di Torino e dintorni. A partire da quel periodo si è osservato un progressivo ridursi delle pratiche di gestione del bosco e di innesto delle varietà di castagno commercializzabili.*

*Negli anni 2000 si è avuto un rilancio della castanicoltura grazie ai fondi della Provincia che incentivavano gli innesti su astoni di un anno con varietà locali; circa 2000 piante vennero innestate in Val Pellice, con un attecchimento del quasi 60%. Venne rilanciato il prodotto marrone della Val Pellice, trovando nuovi canali commerciali, vennero inoltre finanziati i tagli di risanamento su esemplari afflitti da cancro corticale.*

L'agricoltore è parte della "Associazione Produttori Castagne della Val Pellice", che conta circa 50 membri nell'area -circa il 50% dei castanicoltori totali presenti- molti dei quali agricoltori non professionali con partita IVA. La cooperativa ha acquistato –grazie ai finanziamenti G.A.L.- una vagliatrice calibratrice che viene utilizzata da tutti i soci per selezionare il prodotto e indirizzarlo nei diversi canali di vendita.

Seconda coltura per importanza sono i piccoli frutti (mirtilli, more, lamponi, ribes), coltivati secondo metodo biologico e commercializzati oppure trasformati per l'agriturismo. L'azienda è membro della Cooperativa Agricola Terranova e del marchio "Piccoli frutti della Val Pellice".

L'orticoltura è praticata soprattutto per consumo interno e per trasformazione in agriturismo.

### 3. Prodotti e canali di commercializzazione

Per quanto riguarda le castagne i prodotti commercializzati sono:

- castagne fresche tal quali
- castagne "bianche" per i calibri minori, con essiccazione (essiccatoio "artigianale" dell'associazione da 20 – 30 q) e pelatura, per vendita tal quale o trasformazione (castagne sciroppate)
- Farina fatta a partire dai frutti rotti, molita ad Osasco, trasformata per panificazione o in agriturismo (dolci, tagliatelle©)

I canali di commercializzazione utilizzati sono:

- 80% del prodotto venduto ad un grossista a Torino
- vendita diretta del prodotto tal quale, essiccato o in farina presso mercati in Valle e prossimità
- vendita diretta di caldarroste durante alcune fiere locali
- collaborazione con Eataly, che utilizza il prodotto per caldarroste durante alcuni eventi
- vendita a negozi e associazioni di prossimità

Per quanto riguarda i piccoli frutti i canali di vendita sono diretta, per prodotto fresco e trasformato (marmellate e succhi) oppure trasformazione dei frutti fuori calibro o danneggiati (Gelateria Bellocco a Torre Pellice).

In passato i frutti venivano anche venduti all'ingrosso a Torino, canale abbandonato perché poco redditizio, visti i costi di raccolta e il deprezzamento a seguito degli attacchi di Drosophila. Attualmente si stanno cercando nuovi canali verso l'estero (Germania, Belgio...).

### 4. Principali difficoltà riscontrate

Nell'ambito della castanicoltura si sono riscontrate negli anni numerose fitopatologie, in particolare:

- Cancro corticale, lenta progressione della patologia che colpisce rami e radici. Cure sperimentate a partire dagli anni '90 prevedevano potature di risanamento e disinfezione dei tagli con verde rame, con una ripresa totale entro 3 o 4 anni. In questo ambito è stata fondamentale la campagna di sensibilizzazione della Comunità Montana, che ha permesso di risanare circa 500 esemplari secolari
- Mal dell'inchiostro, rapida diffusione del fungo patogeno, che colpisce prevalentemente le radici. I sintomi si notano sulle foglie, inizialmente lento accrescimento, poi clorosi e infine persistenza sulla pianta oltre l'autunno; la pianta muore in breve tempo. Non esistono cure efficaci attualmente.
- Cinipide galligeno del castagno, insetto esotico di origine asiatica, introdotto in Europa nei primi anni 2000, giunto in Val Pellice nel 2008. La pronta segnalazione da parte della CIA dei primi esemplari colpiti, ha permesso di intervenire con i lanci del limitatore naturale (*Torymus sinensis*), arginando il problema velocemente. Nonostante ciò nel 2011 si ha avuto una produzione di 22,50 q, contro i 240 q del 2010; negli anni 2015 e 2016 si è osservata una buona ripresa, con una produzione media di 150 q.

Un'altra notevole problematica è la presenza di *Drosophila suzukii*, insetto esotico di recente introduzione. Il moscerino colpisce i piccoli frutti in estate durante la maturazione, deponendo le uova nella polpa che risulta poi più rapidamente deperibile. Attualmente la soluzione più efficace risulta è la collocazione di trappole - bottigliette contenenti aceto, zucchero e vino – inoltre si è notato che la raccolta precoce aiuta a prevenire gli attacchi e che le piante più esposte al caldo risultano le meno colpite. L'insetto sta tuttavia causando ingenti danni ai produttori, con un deprezzamento del prodotto e rendendo necessaria una maggiore e rapida trasformazione dei frutti o, nei casi peggiori, ad una non raccolta degli stessi. Ad oggi la Regione Piemonte non ha ancora predisposto fondi di aiuto agli agricoltori colpiti; la ricerca nella lotta biologica o integrata non ha ancora individuato soluzioni incisive.

Infine persiste la presenza della fauna selvatica, in particolare i caprioli. La specie, introdotta negli anni '70 per favorire l'attività venatoria, si è diffusa rapidamente trovando un habitat favorevole visto il progressivo abbandono dei boschi e la scarsa presenza di predatori naturali. Questo, unito ad un'attività di caccia non sufficiente a coprire il numero di capi previsti, ha generato un aumento degli individui e notevoli danni per i raccolti agricoli, usati come nutrimento (gemme, foglie, frutti, cortecce...). Attualmente è necessario circondare le aree coltivate con recinti metallici bassi - utili anche contro i cinghiali - e reti di copertura.

#### 5. Utilizzo fondi europei P.S.R. o G.A.L.

Rostan è stato per 10 anni presidente del G.A.L. e Assessore all'Ambiente e all'Agricoltura della Comunità Montana del Pinerolese, questo gli ha permesso di acquisire una notevole dimestichezza con i bandi europei, e di usufruirne una volta agricoltore.

In particolare ha partecipato a tre bandi G.A.L. della passata tornata 2007-2014, che hanno reso possibile la realizzazione di un magazzino per conservazione e confezionamento piccoli frutti (contributo del 40%); la realizzazione e l'apertura di un agriturismo, nell'ambito della diversificazione aziendale (contributo del 40%) ed il recupero architettonico di un edificio materiali con locali (pietra e legno), con redazione di un manuale di "azioni esemplari" contenente le linee guida (contributo del 60%)

#### 6. Osservazioni e commenti

Nell'ambito dei finanziamenti europei (P.S.R. o G.A.L.) manca dinamismo tra gli agricoltori e produttori locali, ed è ancora molto basso il numero di domande presentate. Riconosciuto che la pratica di presentazione della domanda può essere piuttosto lunga e complessa, ci si domanda perché gli agricoltori non ricorrano ai "consorzi agricoli" locali, chiedendo aiuto per le parti più tecnico amministrative. Nel caso del G.A.L. esiste la figura dell'animatore, che ha il ruolo di interagire con la comunità locale e segnalare i bandi e le possibilità, tuttavia è necessaria una buona conoscenza del territorio e dei produttori ed un lavoro di coinvolgimento capillare.

Tra i produttori della Val Pellice non si è ancora costruita una vera rete, per ora solo piccoli gruppi di ambito o di filiera.

Torre Pellice, 9 febbraio 2017

# Geymonat, macellai da tre generazioni

## 1. Dati Anagrafici

### **Macelleria Dario Geymonat**

Via Maestra 37, 10060 **Bobbio Pellice** (To)

## 2. Principali produzioni

La macelleria Geymonat consiste in tre vetrine nella via principale del Comune di Bobbio Pellice, ed offre diversi prodotti alimentari confezionati oltre al banco del fresco. La vocazione per il mestiere risale ai primi anni del dopoguerra, quando il nonno dell'attuale titolare era garzone per l'anziano macellaio del paese, che gli vendette l'attività prima di ritirarsi. Da allora il negozio si è ampliato, ma non il modo di lavorare: i capi vengono scelti personalmente nei migliori piccoli allevamenti della Valle, nel rispetto di un ciclo di vita ed un nutrimento sani e di un periodo di crescita adeguato. La macellazione di tutti i capi –ad eccezione degli avicoli- avviene nel laboratorio del negozio, attrezzato nel rispetto delle norme igienicosanitarie italiane; il servizio di macellazione è disponibile anche per i privati. In macelleria si trova carne bovina di eccellente qualità piemontese, suini e ovicaprini, selvaggina locale (cervi e cinghiali) e avicunicoli, ma anche insaccati sapientemente trasformati, in particolare **la mustardela**.

### *Breve approfondimento*

*Insaccato fatto con le parti povere del maiale come testa, gola, cotenna e ciccioli, saltati con porri e cipolla e cotti nel sangue. La produzione di tale tipicità ha rischiato di essere vietata perché in contrasto con le norme igienicosanitarie relative al trattamento del sangue in quanto rifiuto speciale, tuttavia ha visto la sua salvezza con la denominazione di Presidio Slow Food.*

*Il concetto di presidio nasce nel 1999 per sostenere le piccole produzioni tradizionali, contestualizzate nei loro luoghi e metodi originali e a rischio di scomparsa. Attualmente in Italia esistono 287 presidi di cui 35 in Piemonte.*

Nel 2002 la qualità della carne della macelleria Geymonat è stata anche testata e certificata dai Maestri del Gusto, progetto nato dalla collaborazione tra Slow Food, la Camera di Commercio di Torino ed il suo Laboratorio Chimico, dove la carne è stata analizzata più volte, dimostrando sempre degli eccellenti risultati in termini di qualità organolettica.

## 3. Prodotti e canali di commercializzazione

Il solo punto vendita diretta della carne è la macelleria nel Comune di Bobbio Pellice, visitata dagli abitanti locali durante la settimana ma anche e soprattutto dai turisti nei finesettimana, ragione per cui il negozio resta aperto anche domenica mattina. Attualmente non si sente la necessità di ampliare la vendita verso Torino, in primo luogo perché tale operazione necessiterebbe di una nuova organizzazione del personale e in secondo luogo perché si preferisce "attirare" in loco i cittadini.

Oltre alla vendita diretta la carne è destinata a diverse mense e ristoranti della zona montana e pedemontana.

#### 4. Principali difficoltà riscontrate

Le maggiori avversità del settore che si sono verificate negli ultimi anni sono state "la mucca pazza" e la più recente influenza aviaria, tuttavia l'attività è stata in realtà favorita da tali eventi, poiché è aumentata la richiesta di carni controllate, provenienti da piccoli allevamenti e non dalla grande distribuzione organizzata. I consumatori preferivano comprare la carne in luoghi dove fossero rintracciabili i produttori e i trasformatori.

#### 5. Utilizzo fondi europei P.S.R. o G.A.L.

Nelle passate programmazioni i fondi regionali sono stati utilizzati per il rinnovo dei locali di macellazione.

#### 6. Osservazioni e commenti

La qualità dei prodotti della Macelleria Geymonat è testimoniata dalla fedele clientela locale ed extralocale, oltre che dal premio di Maestro del Gusto e da numerosi articoli. Per questo motivo si ritiene molto più importante sottolineare il concetto di **tracciabilità** delle materie prime – in questo caso i capi di bestiame allevati in valle- piuttosto che un complesso ed oneroso sistema di certificazioni. Ogni consumatore che lo desidera ha la possibilità di visitare i locali di macellazione e vedere come la carne viene conservata e trasformata e questa, talvolta, è la migliore garanzia.

Bobbio Pellice, 7 marzo 2017



# Il Presidìo Saras del Fèn

## 1. Dati Anagrafici

Azienda agricola **Luca Charbonnier**  
Borgata Costa 8, **Bobbio Pellice** (To)  
Presidente dell'Associazione Produttori Saras del Fèn delle Valli Valdesi

## 2. Principali produzioni

In azienda vengono allevati circa 40 capi bovini e 40 ovi-caprini per la produzione di latte e la caseificazione. Il bestiame durante la stagione invernale è nutrito con fieno prodotto dai prati aziendali e cereali acquistati; durante l'estate (da metà giugno a metà settembre) viene portato presso il comune di Villar Pellice in alpeggio a 1350m, dove i capi pascolano liberamente per tutto il giorno e vengono ricoverati la sera.

I prodotti aziendali sono i trasformati del latte, principalmente formaggi freschi o stagionati, tra i quali il tipico Saras del Fèn.

### *Breve approfondimento*

*Il Saras del Fèn è una ricotta brevemente stagionata che viene prodotta dal latticello -bovino, ovino, caprino o misto- portato ad ebollizione in paioli preferibilmente di rame, con l'aggiunta di un 10% di latte intero. Una volta raggiunta la temperatura adeguata, si procede all'aggiunta di un innesto acido – solitamente aceto oppure acido citrico- che in breve tempo porta alla coagulazione ed all'affioramento del latticello. La ricotta viene messa a scolare dal siero appesa in dei panni, a volte la forma viene ancora pressata dopo qualche giorno per eliminarne ogni traccia. Il Saras fresco viene salato poco ed è pronto alla vendita e consumo dopo pochissimi giorni; il Saras del Fèn viene salato più abbondantemente e necessita di un minimo di 21 giorni di stagionatura per definirsi tale. La conservazione e vendita del prodotto avvolto in festuca di pino essiccata ha origini pratiche: poiché la ricotta non forma alcuna crosta, veniva utilizzata la festuca per imballare e trasportare i Saras degli alpeggi verso valle, tale specie veniva scelta poiché non alterava il sapore finale. Ai giorni nostri l'usanza di conservarla in questo modo persiste per ragioni estetiche e tradizionali piuttosto che pratiche, tuttavia la definizione del prodotto come Presidìo Slow Food ha reso possibile il mantenimento di tale conservazione tradizionale, ora ritenuta rischiosa secondo le norme igienico sanitarie. A partire dai primi anni 2000 è stata costituita l'Associazione Produttori Saras del Fèn delle Valli Valdesi", con il fine di tutelarne i metodi produttivi e le tipicità e ottenendo una deroga sulla legge legata alla produzione delle ricotte. Attualmente sono soci 15 produttori medio piccoli (di cui 14 della Val Pellice) con un totale di circa 50 bovini e 200 tra ovini e caprini.*

## 3. Prodotti e canali di commercializzazione

Il prodotto viene venduto principalmente nelle valli Pellice, Chisone e Germanasca perché conosciuto come tipico dalla popolazione locale e dai turisti. Le aziende

ricorrono alla vendita diretta nei mercati comunali del territorio, inoltre partecipano alle fiere agroalimentari di Cheese a Bra e rivendono il proprio prodotto da Eataly.

#### 4. Principali difficoltà riscontrate

In primo luogo vi è la minaccia del lupo, presente nel territorio, in particolare in prossimità degli alpeggi di alta quota. La presenza dei cani pastori è di aiuto ed è un buon deterrente ma non risolutiva del problema, costituendo inoltre un motivo di attrito con i turisti estivi in possesso di cani che si trovano ad incontrare il gregge al pascolo.

Il carico di lavoro burocratico che è richiesto ad ogni allevatore –grande o piccolo– richiede numerose ore e un notevole dispendio (ad esempio le analisi del latte obbligatorie costano 400-500€ all'anno ad ogni azienda). Lo stesso discorso vale per la Denominazione di Origine Protetta, certificazione complessa e dai costi proibitivi per i piccoli produttori.

#### 5. Utilizzo fondi europei P.S.R. o G.A.L.

In passato sono state utilizzate, grazie alla collaborazione dell'ARAP, alcune misure del P.S.R. relative agli aiuti per i test di fertilità e le analisi del latte. L'ultima programmazione non riporta più tali misure, rendendosi poco appetibile agli occhi dei piccoli produttori. E' in progetto invece la partecipazione ad un bando GAL dell'attuale programmazione per la costruzione di una filiera: l'obiettivo sarebbe quello di trovare una figura rappresentante i produttori del Saras del Fèn, che possa portare tale prodotto anche nelle fiere e nei mercati sovralocali (Coldiretti, CIA, Paniere dei Prodotti Tipici...), rendendolo più noto.

#### 6. Osservazioni e commenti

Si lamenta la mancanza di una buona rete, anche all'interno della stessa associazione, portata avanti con le energie di pochi. La necessità di un maggior capitale umano su cui poter contare sarebbe fondamentale per svolgere le diversificate mansioni richieste ed aprire maggiormente i prodotti ai canali commerciali cittadini e sovralocali.

Torre Pellice, 5 Aprile 2017

# L'agricoltura giovane e sociale

## 1. Dati Anagrafici

### **Cascina Sociale Carlo Alberto**

Località Musset 1, 10062 **Luserna San Giovanni** (To)

## 2. Principali produzioni

L'azienda nasce nel 2013 come start up, grazie ad un bando di Diaconia Valdese e Coldiretti sul tema dall'agricoltura sociale. Il bando prevedeva un corso teorico-pratico di tre mesi, alla fine dei quali è stato scelto un titolare: Rachid Elrhazali.

Oltre al titolare partecipa ai lavori un aiuto variabile, assunto grazie a contratti di tirocinio, Borsa Lavoro o Garanzia Giovani.

I terreni attualmente coltivati, recuperati dall'abbandono e adiacenti al Rifugio Re Carlo Alberto – Casa accoglienza per anziani, sono principalmente destinati all'orticoltura (circa 1 ha, solo in parte pianeggianti) di prodotti stagionali.

Viene inoltre coltivato un meieto presso i terreni di Villa Olanda, circa 100 piante parzialmente recuperate dall'abbandono oltre alla recente piantumazione di antiche varietà locali.

In aggiunta a tali produzioni, l'azienda ottiene un profitto grazie alle attività extra agricole (49%) di agricoltura sociale, legate principalmente a due ambiti:

- Le Fattorie Didattiche, tenute soprattutto in estate, che coinvolgono bambini e ragazzi in laboratori di educazione ambientale.
- L'inclusione lavorativa di persone svantaggiate che durante tre mesi, solitamente estivi, partecipano ai lavori aziendali

Non viene fatto allevamento perché costruirebbe un lavoro troppo oneroso rispetto alle risorse umane disponibili.

E' in progetto la richiesta della certificazione biologica per le produzioni aziendali.

## 3. Prodotti e canali di commercializzazione

La Cascina Sociale Carlo Alberto si inserisce in un più ampio progetto della Diaconia Valdese intitolato "Seminiamo Cambiamenti", volto a coinvolgere i soggetti svantaggiati nelle imprese agricole ed a promuovere la vendita dei prodotti ottenuti dall'agricoltura sociale. A tale progetto partecipa anche l'apicoltore Emiliano Barbato con Bee Slow, producendo miele di montagna nei territori della Val Chisone.

Attualmente è possibile reperire i prodotti ortofruttili, grezzi o trasformati, presso il ristorante Cose Buone di Pinerolo, dotato di punto vendita dei prodotti serviti a tavola. La leggera maggiorazione del prezzo trova nell'idea di un "cibo civile", cioè dotato di una sostenibilità sociale oltre che ambientale, il suo significato.

#### 4. Principali difficoltà riscontrate

Dal punto di vista ambientale, l'azienda sta pagando il prezzo di un clima sempre più instabile o caratterizzato da eventi estremi, quali le violente grandinate nell'estate del 2016 o le scarse precipitazioni invernali. *La scelta di praticare un'agricoltura biologica (in senso lato) quanto più possibile, rende l'azienda piuttosto vulnerabile, non essendo sufficientemente accessibili le agevolazioni per attenuare i rischi da calamità naturali.*

Per quanto riguarda invece l'aspetto sociale del lavoro aziendale, sono considerevoli gli imprevisti legati al coinvolgimento di soggetti svantaggiati, e non sempre tali inserimenti sono riusciti o sono stati portati a termine. I soggetti infatti non sono sempre "adatti" ai lavori agricoli – molte donne sono state escluse per questo motivo - oppure non risultano interessati ad approfondire tale ambito. Da ciò risulta evidente che l'agricoltura può essere uno strumento per una nuova inclusione sociale, ma il successo dipende da vari fattori.

#### 5. Utilizzo fondi europei P.S.R. o G.A.L.

Nella passata programmazione (2007 – 2014) hanno partecipato alla misura 114, relativa alla fruizione, per gli imprenditori agricoli piemontesi, di Soggetti erogatori dei servizi di consulenza aziendale, al fine di ottenere consulenze in favore delle loro aziende nel campo della condizionalità (rispetto dei criteri di gestione obbligatori e delle buone condizioni agronomiche ed ambientali), dei requisiti in materia di sicurezza sul lavoro prescritti dalla normativa comunitaria e nazionale e, in aggiunta, la possibilità di richiedere consulenze finalizzate alla competitività e allo sviluppo delle aziende stesse.

Per la attuale programmazione (2014 – 2020) si sta valutando la possibile partecipazione a bandi G.A.L.

#### 6. Osservazioni e commenti

Manca una effettiva valorizzazione delle produzioni agroalimentari della Val Pellice verso l'esterno, in particolare verso Torino; la popolazione locale acquista prodotti del territorio, tuttavia questo mercato non risulta più essere sufficiente. Vi è "diffidenza" verso l'esterno e una notevole difficoltà a fare rete tra i produttori locali.

Torre Pellice, 16 febbraio 2017

Greta Winkler  
Tirocinante presso l'Unione Montana del Pinerolese