

In un angolo
incontaminato
delle montagne
abruzzesi queste
specie crescono in
spontanea
compatibilità con
l'ambiente



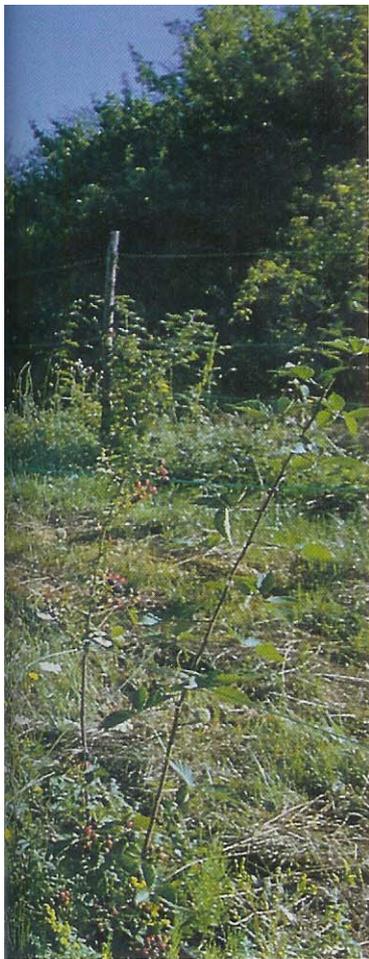
Piccoli frutti a misura d'ambiente

di **Francesco Subbioni**

Quali sono le qualità fondamentali di un manager ideale? «L'ambizione, se "buona" e rivolta al bene, la capacità di capire il prossimo, una sensibilità particolare per "fiutare" le esigenze del mercato, una salute di ferro e tanta voglia di lavorare, che significa essere disponibile anche ventiquattro ore al giorno e saper elaborare le soluzioni dei problemi anche durante le pause di riposo». Così ha risposto alla nostra domanda **Giulietta Grosso**, 46 anni, felicemente sposata con due figli, medico oспе-

daliero a Castel di Sangro in provincia de l'Aquila, titolare di una piccola azienda agricola montana, la Masserie San Iorio, che coltiva con metodi biologici i piccoli frutti. Il profilo da lei sopra indicato le calza perfettamente. Patita per la natura e per tutto ciò che ha stretta attinenza alla tutela e alla conservazione dell'ambiente, sedici anni fa ha spontaneamente abbandonato la vita in città «trascorsa – confessa – con angoscia nei saloni dei grandi palazzi, per venire a vivere quassù, a mille metri

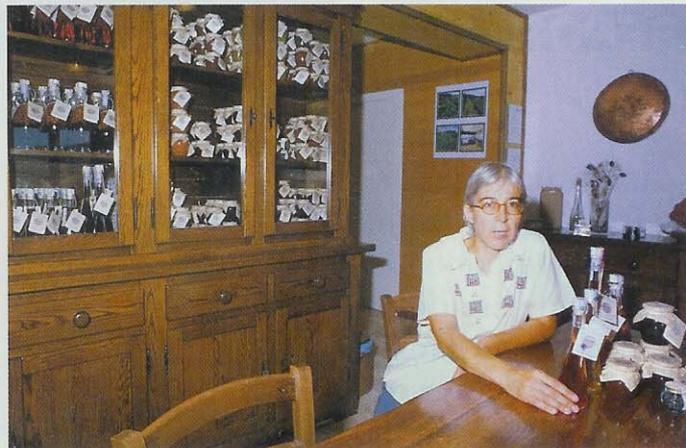
di altitudine in un suggestivo territorio compreso tra il Parco Nazionale D'Abruzzo e il Parco della Maiella». Qui Giulietta ha costruito la sua azienda comprensiva del frutteto, dell'abitazione, del laboratorio per la trasformazione dei piccoli frutti e del punto vendita dove riceve e contatta i suoi clienti (distributori e consumatori), interessandoli e quindi coinvolgendoli nell'attività biologica attraverso accurate visite agli impianti ubicati nelle immediate vicinanze dell'azienda. «Solo così – dice – rie-



Frutteto di more e lamponi: le operazioni di raccolta dei frutti.

spensabile per questo tipo di coltivazione specie per quanto riguarda il lampone».

Ma come si è arrivati alla scelta dei piccoli frutti? «Sfruttando la tipicità di questo angolo incontaminato d'Abruzzo – ci spiega Giulietta Grosso – la scelta dei frutti minori è stata dettata dal fatto che in queste zone i piccoli frutti crescono spontaneamente per compatibilità con l'ambiente. Per questo motivo non è stato difficile dare avvio alla produzione di lamponi, ribes, more, uva spina, fragoline di bosco, leccine (antica varietà di prugne), amarene, rose canine, sambuco e altri frutti minori riscoperti nella storia delle nostre tradizioni e attualmente rivalutati e consigliati nell'alimentazione quotidiana, sia



Giulietta Grosso nel punto vendita diretta dove sono esposti i numerosi prodotti trasformati in confetture e liquori.

per il basso potere calorico sia perché ricchi di vitamine pregiate e sali minerali. Prodotti – sottolinea – che tra l'altro consentono sia la salvaguardia di un patrimonio produttivo sia la tutela del paesaggio».

Dopo questo discorso non è poco paragonare Giulietta Grosso ad una sorta di "guardia ecologica". Lo conferma anche tutto il ciclo produttivo dei piccoli frutti che avviene nel massimo rispetto della natura, ma

sco a far capire agli acquirenti cosa in realtà significa "biologico", dato che ancora esiste una grossa confusione fra produzione ottenuta con metodi agronomici a basso impatto ambientale, con sistemi di lotta integrata, guidata o tradizionale».

Il rifornimento idrico è fondamentale

Ma riprendiamo la storia dell'azienda. «All'inizio – continua – siamo partiti con appena 5 mila metri quadrati, e poi man mano, volgendo l'attenzione ai terreni circostanti abbandonati, ho avviato, abbattendo ogni procedura burocratica, una graduale espansione territoriale fino ad arrivare agli attuali 3 ettari forniti, e questo è stato per me di grande importanza, della presenza dell'acqua, elemento indi-

Due caratteristici prodotti della Masseria San Iorio

CONFETTURA DI MORE

Descrizione del prodotto: Confettura di more senza semi, preparata con bassa concentrazione di zucchero per meglio sentire il sapore della frutta.

La confettura viene prodotta utilizzando la frutta coltivata in azienda con metodi biologici, secondo ricette antiche, senza l'uso di conservanti e di additivi chimici.

Caratteristiche del prodotto: Confettura in orcetti di vetro da 212 ml. Diametro: 7.5 cm, Altezza: 8.5 cm, Peso Netto: 220 g, Peso lordo: 400 g.

Caratteristiche dell'imballo: Scatola di legno con sei orcetti: Dimensioni: 25 x 17.5 x h 11 cm, Peso: 3.360 Kg.

Caratteristiche del prodotto: Confettura in orcetti di vetro da 314 ml, Diametro: 8.5 cm, Altezza: 10 cm, Peso Netto: 330 g, Peso lordo: 540 g.

Caratteristiche dell'imballo: Scatola di legno con sei orcetti: Dimensioni: 27.5 x 19 x h 12 cm, Peso: 4.350 Kg.

Altre caratteristiche del prodotto: ingredienti: (leggermente variabile nelle varie lavorazioni)

- More 64.1%
- Zucchero 35.7%
- Mele + Lamponi 0.2%
- Succo di limone

– Zuccheri totali 54%

Si raccomanda di tenere in frigorifero il barattolo dopo l'apertura e di consumare il prodotto entro trenta (30) giorni.

Certificati di Qualità: Certificato Aiab di produzione e trasformazione secondo i disciplinari del biologico.

LIQUORE DI LAMPONI

Descrizione del Prodotto: Liquore delicato, poco alcolico, profumato, preparato secondo ricette antiche, senza l'uso di estratti, coloranti né altri additivi chimici, con lamponi appena colti, coltivati in azienda con metodi biologici.

Caratteristiche del prodotto: Bottiglie di vetro: diametro 8.5 cm, altezza 14 cm, cl 500, peso lordo 1.110 g.

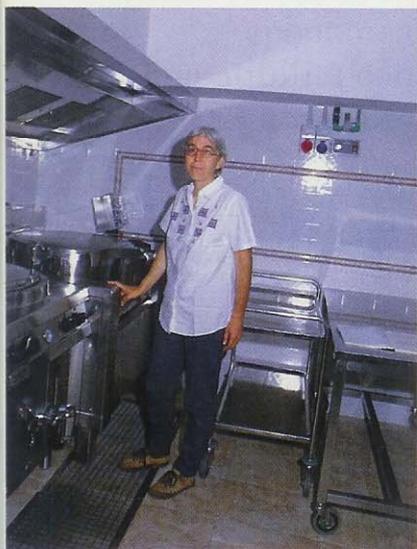
Altre caratteristiche del prodotto: ingredienti: Grado 17.5 % vol.

– Lamponi
– Sciroppo di zucchero
Si consiglia di consumare il liquore dopo almeno sei mesi dalla preparazione.

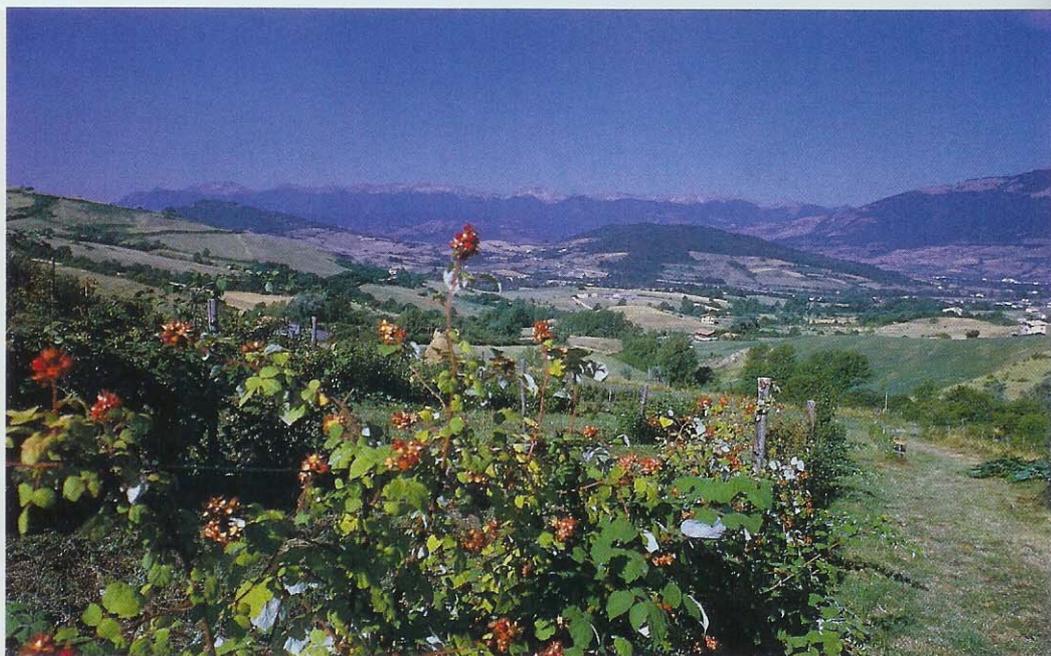
Certificati di Qualità: Certificato Aiab di produzione e trasformazione secondo i disciplinari del biologico.

4) Frutteto di more ai piedi del Parco Nazionale d'Abruzzo e del Parco della Maiella.

Il laboratorio per la trasformazione dei piccoli frutti.



Particolari di grappoli di more non ancora mature.



soprattutto con un costante controllo svolto dall'Aiab, l'Associazione italiana per l'agricoltura biologica.

«Un controllo rigoroso cui mi sono sottoposta – fa notare Giulietta Grosso – e che prevede visite da parte di un tecnico che, oltre ad ispezionare l'azienda, preleva campioni da sottoporre ad analisi. L'azienda viene anche sottoposta ogni anno ad uno o più controlli, anche non preannunciati, che hanno lo scopo di verificare il rispetto delle normative di produzione previste. Durante queste visite vengono esaminati i registri aziendali dove vengono annotati i prodotti utilizzati, le tecniche colturali adottate, le concimazioni a base esclusiva di letame, gli acquisti e le vendite effettua-

te. La qualità biologica dei prodotti aziendali viene quindi dimostrata per gli acquirenti con un certificato ufficialmente rilasciato dall'Aiab».

Prelibatezze da consumare in breve tempo

Tecniche colturali, quindi, per ottenere la massima qualità. Quella qualità che nasce proprio su questi piccoli appezzamenti, in quota, verso le cime della selvaggia e incantevole catena montuosa dell'Appennino centrale. Leccornie che vanno consumate nel minor tempo possibile data la loro incomparabile bontà. Non tutta la produzione però è destinata al mercato del fresco. «Solo una percentuale modesta (5-10 per cento) della produzione totale – spiega – viene destinata al mercato per il consumo diretto, mentre la restante quota è destinata alla trasformazione industriale. I piccoli frutti sono caratterizzati da ottimi requisiti di acidità, pH, contenuto zuccherino e antociani. Però, nonostante la loro elevata deperibilità, non li sottopongo mai a surgelazione; infatti, subito dopo la raccolta faccio procedere alla loro immediata

trasformazione. Ebbene, sapere che il sistema di conservazione a lungo termine risulta piuttosto lesivo nei confronti della composizione dei frutti, in quanto non riesce a conservare tutte le caratteristiche che ho ora ricordato, essenziali invece per la trasformazione successiva». Per quanto riguarda infine l'aspetto commerciale, c'è da dire che la richiesta di mercato dei piccoli frutti è in continua crescita soprattutto in una zona come quella di Castel di Sangro, dove il flusso turistico è molto intenso. «L'ampia collocazione di questi prodotti – conferma Giulietta Grosso – è in funzione del fatto che i piccoli frutti possono essere utilizzati sia allo stato fresco che trasformati e, proprio per questo motivo, si assiste ad una crescente domanda di mercato dove sotto il profilo commerciale non c'è concorrenza perché i consumatori, soprattutto stranieri, fortemente interessati ad una migliore qualità della propria esistenza, sono disposti a pagare anche cifre elevate pur di avere la garanzia, certificata, di prodotti con caratteristiche organolettiche, nutritive e soprattutto igienico-sanitarie sempre migliori».