

# Biodiversità, strategie agroecologiche, prodotti locali e resilienza delle aziende familiari dell'entroterra calabrese

*Lino Cortese e Tommaso Cortese*

## Il territorio e il borgo di Verzino

L'antica Vertinae, odierna Verzino, è situata nell'entroterra della Calabria (Fig. 1 e Fig. 2) e fu edificata dagli Enotri o da Filottete, eroe greco che, secondo la leggenda, giunse con i suoi uomini, dopo la caduta di Troia, nei territori della Presila e fondò oltre a Chone, altri piccoli centri tra cui appunto Vertinae. Se ne trova menzione negli scritti dello storico greco Strabone. Verso il 500 a.C., Verzino passò dalla dominazione dei Sibariti a quella dei Crotoniati i quali, giunti nel paesello, "sfruttarono le miniere di ferro, di zolfo e d'argento nonché cave d'alabastro e una sorgente d'acqua sulfurea ivi esistenti. Abbondante era pure la selvaggina nelle sue montagne". All'epoca i Verzinesi vivevano nelle piccole pantalitiche, ripiani di grotte collegate da piccoli sentieri, che tuttora si possono osservare sul fianco occidentale della collina, denominata Sperone, dove è racchiuso il centro storico.

Il nome Verzino sembra sia stato assegnato dagli arabi per identificare il posto in cui cresce spontaneamente una pianta, il verzino, che veniva raccolta e utilizzata nella tintoria.

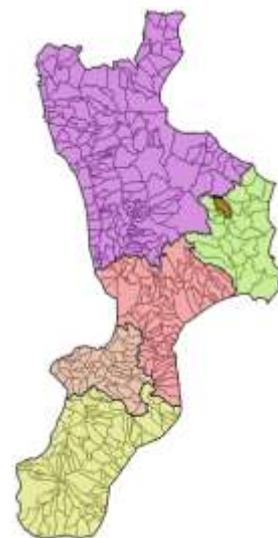


Fig. 1. Mappa Regione Calabria, con province colorate e comune di



Fig. 2. Verzino vista dall'alto.

Nel centro storico è possibile visitare le grotte rupestri (Fig. 3), un insediamento composto da circa settanta unità disposte su quattro livelli di terrazze ad andamento spiraliforme, che sono oggi aperte al pubblico e visitabili.

Il territorio è caratterizzato da molte zone boschive a macchia mediterranea, terreni seminativi, utilizzati per la produzione di foraggio, uliveti tradizionali, a sesto largo e realizzati intorno agli anni 70'-80', limitate superfici pianeggianti con possibilità di irrigazione.



Fig. 3. Grotte rupestri nel centro storico di Verzino (Kr).

L'agricoltura è essenzialmente di tipo tradizionale con piccole aziende a conduzione familiare, incentrate soprattutto sull'allevamento di bovini di razza podolica (Fig. 4). Le attuali razze allevate nel mondo sembra derivino per evoluzione, incrocio e selezione da 4 o 5 ceppi estinti ed in particolare da uno di questi progenitori, il *Bos primigenium*, si ritiene siano derivate le razze a mantello grigio dell'Europa sud-orientale a cui appartengono le diverse razze indigene italiane, tra cui la Podolica. Allevata prevalentemente nelle aree interne dell'Italia centrale e meridionale, "sia per caratteri morfologici che per la precocità dello sviluppo", la razza Podolica risulta attualmente distinta in alcuni ceppi, caratteristici dei diversi ambienti dove è oggi presente, tra cui quello Calabrese. I bovini podolici sembrano essere quelli più simili all'antenato selvatico per la capacità al costruttivismo e per l'aspetto.



Fig. 4. Bovini podolici allevati allo stato brado.

Le caratteristiche principali di questa razza sono riferite soprattutto alla sua elevata capacità di trasformazione di precedenti potenzialità (costruttivismo) che si esprime in: un maggiore controllo omeostatico in condizioni ambientali di grande variabilità, una maggiore lunghezza fisiologica della vita media, una elevata attitudine all'utilizzazione dei foraggi "poveri" nonché in una notevole sopravvivenza alle carenze alimentari. La sua straordinaria adattabilità, la sua resistenza alle malattie, nonché la sua rusticità ne hanno inizialmente favorito la diffusione su tutto il territorio italiano, ma proprio queste caratteristiche "poco moderne" (scarsa produzione di latte, carni gustose ma dure e fibrose, scarsa attitudine alla stabulazione) ne hanno gradualmente ristretto l'area di diffusione. Il bovino di razza podolica è un animale decisamente robusto e frugale, dotato di una straordinaria capacità di utilizzare e valorizzare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente: pascoli cespugliati, stoppie, foglie di essenze arbustive e ricacci di quelle arboree, produzione erbacea del sottobosco. Risorse queste, che sono ampiamente rappresentate in Calabria il cui territorio è composto prevalentemente da colline e montagne (49% e 42% rispettivamente) ed in cui le pianure costituiscono appena il 9% della superficie totale. Ambienti difficili con i quali la Podolica ha instaurato un rapporto di perfetta simbiosi.

fibrose, scarsa attitudine alla stabulazione) ne hanno gradualmente ristretto l'area di diffusione. Il bovino di razza podolica è un animale decisamente robusto e frugale, dotato di una straordinaria capacità di utilizzare e valorizzare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente: pascoli cespugliati, stoppie, foglie di essenze arbustive e ricacci di quelle arboree, produzione erbacea del sottobosco. Risorse queste, che sono ampiamente rappresentate in Calabria il cui territorio è composto prevalentemente da colline e montagne (49% e 42% rispettivamente) ed in cui le pianure costituiscono appena il 9% della superficie totale. Ambienti difficili con i quali la Podolica ha instaurato un rapporto di perfetta simbiosi.

La naturalità della tipologia permette di ottenere prodotti di alta qualità: sia carne che formaggi, tra cui il tanto apprezzato caciocavallo podolico. La presenza dei bovini podolici consente, nelle aree più difficili, di limitare i danni da possibili incendi dolosi ed i fenomeni di dissesto idrogeologico che sono purtroppo frequenti. Tali condizioni di lavoro e di allevamento comportano costi e orari di lavoro che non rispecchiano i modelli prevalenti e lo stile di vita frenetico delle società moderne. Tutto questo comporta un forte spopolamento del territorio soprattutto da parte dei giovani che preferiscono spostarsi nelle città.

### **La valorizzazione della biodiversità e le pratiche agroecologiche**

L'azienda Cortese è un'azienda a conduzione familiare (Fig. 5) che produce grano, olio, formaggi caprini di alta qualità nel completo rispetto di Madre Terra, valorizzando la biodiversità e tutte le potenzialità del territorio, particolarmente ricco di flora e fauna spontanee. È un'azienda a completa conduzione biologica e i prodotti sono certificati secondo il Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08.

In azienda si producono grani antichi, grano duro antico Senatore Cappelli, grani teneri antichi Verna, Abbondanza, Maiorca.



Fig. 5. Famiglia Cortese



Fig. 6. Uliveto monocoltivar Carolea

Viene prodotto olio extravergine di oliva monocoltivar Carolea, verdone, e gli uliveti (Fig. 6) sono tutti in area DOP Alto Crotonese con possibilità di certificazione DOP.



Fig. 7. Produzione di formaggio caprino. Il formaggio di capra ha un profilo chimico che lo rende più tollerabile alle persone che soffrono di intolleranze ai prodotti lattiero-caseari a base di latte di vacca. Molte intolleranze al latte vaccino sono dovute alle proteine in esso contenute. Il formaggio di capra contiene globuli di grasso più piccoli, che rendono il

In azienda è presente inoltre un allevamento di capre e vengono prodotti formaggi caprini (Fig. 7).

Seguendo il disciplinare biologico di produzione viene effettuata la rotazione agraria e sono emerse differenze, negli anni, tra i campi dell'azienda e quelli coltivati ad agricoltura convenzionale. Ad esempio, in un appezzamento seminato un anno a sulla e poi lasciato per tre anni a pascolo e sfalcio per produzione di foraggio, è stato seminato nell'anno corrente il grano duro antico Senatore Cappelli. In questo appezzamento non sono stati utilizzati né concimi né diserbanti, vi è una limitata presenza di specie infestanti, tra cui il rapristo selvatico e la senape selvatica, ed il grano presenta una crescita ottimale (Fig. 8).



Fig. 8. Campo coltivato con grano duro Senatore Cappelli in agricoltura bio.

Nei prati e pascoli aziendali, viene praticata la consociazione tra graminacee, leguminose e altre specie che consente di stabilizzare le rese e renderle meno dipendenti dagli stress ambientali, come ad esempio la siccità. Negli uliveti viene praticato il sovescio, con semina di sulla (Fig. 9A) e favino (Fig. 9B) in autunno-inverno e interrimento superficiale con erpice a dischi, nel periodo della fioritura in primavera. Per i nuovi impianti (Fig. 10) di uliveto vengono utilizzate talee legnose prodotte dalle migliori piante presenti in azienda.

Si realizza, quindi, autoproduzione sia di semi che di piante, scegliendo materiale vegetale idoneo alle specifiche condizioni pedoclimatiche dell'azienda.



Fig. 9A. Sulla in fioritura



Fig. 9B. Favino in fioritura



Fig. 10. Uliveto con piante di tre anni ottenute da talee legnose prodotte in azienda

Le razze di capre allevate in azienda sono la Rustica nera di Calabria, la Frisa e le Camosciate delle alpi. L'allevamento di capre consente di valorizzare tutta la superficie anche le zone più impervie e scoscese, perché la capra è l'animale che meglio si adatta alle zone marginali presenti in azienda (Fig. 11), utilizzando per l'alimentazione prati e pascoli spontanei perenni nei quali sono presenti leguminose e graminacee (loietto, sulla spontanea, veccia selvatica, trifoglio, coda di volpe, avena selvatica.). In questo modo si ottengono prodotti unici legati al territorio. Inoltre, l'animale riesce in maniera naturale ad assumere tutti i

nutrienti di cui ha bisogno. Nel corso dell'inverno le capre rimangono in stalla e si nutrono di fieno e cereali prodotti in azienda. Durante le belle giornate vengono condotte al pascolo.

Il benessere animale è garantito e tali condizioni di allevamento hanno influenze positive sui prodotti caseari e sulle persone che li consumano. Anche le frasche ricavate dalla potatura annuale degli ulivi (Fig. 12) vengono utilizzate nell'alimentazione delle capre (Fig. 13). In questo modo si limitano i ristagni di umidità all'interno della chioma delle piante riducendo la loro suscettibilità ai patogeni fungini (come l'occhio di pavone) e si migliora la salute degli animali stessi. I rami residui vengono utilizzati per riscaldare il forno e produrre pane e biscotti con le farine aziendali. I rami più grossi servono per alimentare il termocamino.



Fig. 11. Capre al pascolo in terreni scoscesi

## La vendita dei prodotti aziendali

La commercializzazione e la collocazione dei prodotti sul mercato è l'aspetto più complicato sia perché nel territorio vi è una bassa densità di popolazione, in costante calo, sia perché i prodotti hanno prezzi maggiori rispetto ai prodotti commercializzati nei supermercati. Affinché ci sia sviluppo e tutela del territorio è necessario garantire ai produttori un reddito minimo che riesca a coprire i costi di produzione e consenta un guadagno che possa essere investito in continui miglioramenti e aggiornamenti per rimanere al passo con i tempi. È necessario quindi saper apprezzare e riconoscere il reale valore dei prodotti alimentari ottenuti attraverso pratiche agroecologiche. Inoltre, affinché un'azienda possa continuare a produrre e migliorarsi, è essenziale la collaborazione con altri produttori, il supporto da parte di centri di ricerca e sperimentazione, il potenziamento delle infrastrutture, sia i collegamenti con le comunità locali che con realtà più lontane. Riteniamo che la fattiva collaborazione tra persone che hanno a cuore la salvaguardia della Natura e l'utilizzo della tecnologia possano contribuire alla crescita delle aziende familiari che adottano pratiche agroecologiche. La completa tracciabilità del prodotto dall'origine alla tavola tramite un barcode scansionabile con il cellulare, consentirebbe, ad esempio, di poter seguire tutto il processo di produzione. Lo sviluppo dell'agricoltura familiare incentrata sull'agroecologia, il benessere animale, la sovranità alimentare delle comunità locali e di tutti i cittadini può offrire concrete opportunità ai giovani che vogliono rimanere in Calabria. È opportuno comunicare il legame tra il paniere di prodotti offerti dalle aziende familiari che adottano pratiche agroecologiche e territorio anche ai turisti che visitano la nostra regione, promuovere le visite in azienda e gli acquisti mediante lo sviluppo di siti web dedicati. Inoltre, i panieri di prodotti locali meritano di essere inclusi nei menu delle mense scolastiche e dei ristoranti locali.

Questo percorso può creare tante nuove opportunità di lavoro garantendo il rispetto per la Madre Terra e valorizzando la grande biodiversità e tutte le potenzialità di ricchezza che la nostra bella Calabria ci offre in modo naturale e rispettando l'ambiente.



Fig. 12. Trasporto delle frasche di ulivo



Fig. 13. Impiego alimentare delle frasche di ulivo