

Quando la biodiversità viene prima del business

La storia di Laura Tinazzi, che nell'azienda di Montorio Veronese fa la custode di vigneti e frutteti tradizionali e dà spazio a piante e arbusti spontanei: un'attività certificata Biodiversity friend



Laura Tinazzi in vigna

Non farà vino quest'anno Laura Tinazzi, piccola produttrice nelle colline veronesi, perché il clima sfavorevole degli ultimi mesi non ha permesso di raggiungere gli standard prefissati. Nel fondo Prognoi sotto il castello di Montorio, pochi chilometri da Verona, non si scende a compromessi. Negli 8,5 ettari, di cui 4 vitati, in zona Valpolicella e il resto a seminativo con un piccolo frutteto dedicato a nocciole, melograni e varietà antiche tipiche del territorio, la parola d'ordine è la biodiversità declinata in tutti i suoi aspetti.

Laura, 50 anni, tra le vincitrici del premio De@Terra, è perito agrario e titolare della prima realtà in provincia di Verona ad essere stata certificata 'Biodiversity friend' che attesta la responsabilità ambientale dell'azienda mediante l'attribuzione di un punteggio ad ognuna delle 12 azioni individuate dal protocollo che riguardano la sostenibilità a 360 gradi del territorio, aria, suolo e acqua. Una ditta individuale che Laura conduce dal 2001, ma la passione per la terra si tramanda da ben quattro generazioni, unita all'attività professionale di consulenza tecnica in ambito agricolo. Tutto questo, in un luogo dove esiste un patrimonio di biodiversità da salvaguardare pur essendo vicino alla città, guardando sempre avanti, perché l'importante è saper comunicare quello che si fa, attraverso un bicchiere di vino o un succo di melograno ma anche insegnando a fotografare still life in una serata di novembre.

"La sostenibilità per me è una filosofia di vita che ho voluto applicare a tutta la mia produzione agricola attraverso la salvaguardia della biodiversità. E' questo quello che mi interessa più di ogni altra forma di business".

E quindi niente vino del fondo quest'anno.

"Sì, è così perché quest'anno avrei dovuto fare delle correzioni e quindi ho preferito non produrlo. Si tratta di un prodotto giovane e limitato a 3.000 bottiglie, nato il 1° febbraio scorso, rispettoso dell'ambiente e che vuole essere il primo di una trilogia dedicata ad aria, acqua e suolo. L'ho chiamato Lichene perché i licheni sono bioindicatori della qualità dell'aria".

Biodiversità più forte del fare business.

"Direi proprio di sì, mi sento in sintonia con il rispetto per l'ambiente e la responsabilità di essere custodi di una piccola parte del creato. Qui nell'azienda che conduco da sola nulla è lasciato al caso. L'impianto di irrigazione è a impatto energetico zero in quanto alimentato da un impianto fotovoltaico. In un piccolo angolo del fondo ho voluto lasciare una macchia di vegetazione spontanea come il rovo, lo spinacristo, il crataegus, il fraxinus ornus, il ligustrum vulgare, il prunus spinosa, il viburnum lantana, tutte specie autoctone utilizzate per impiantare una nuova siepe messa a dimora lo scorso anno. In azienda inoltre nidificano anche rapaci sia diurni che notturni e ci sono diversi rettili e piccoli mammiferi".

Un lavoro a tutto tondo che la impegna a tempo pieno?

"Svolgo anche un pò di libera professione, ma all'azienda devo dedicare molto tempo. Cerco di migliorare l'applicazione della lotta integrata sia utilizzando misure agronomiche sia ricorrendo a tecniche di difesa biologiche con l'uso di principi attivi a bassa tossicità. A riprova di ciò l'azienda nel 2012 ha ottenuto la certificazione 'biodiversity friend' anche grazie alla presenza nel suolo di una notevole gamma di entomofauna. Ho poi voluto dedicare una parte del fondo per coltivare antiche varietà di frutta locale come i peri 'trentossi' e i pomi 'dessi' e una piccola coltivazione di lavanda.

Una produzione che vende?

"La frutta e i prodotti vengono venduti prevalentemente ad un gas (gruppo di acquisto solidale) di 90 famiglie e da novembre 2013 si è voluta privilegiare la vendita a km 0 con l'apertura di piccolo punto vendita stagionale in azienda, aperto da ottobre ad aprile il sabato, dove si possono trovare vino, frutta, confetture di peri trentossi, prugne, mostarda di pere bergamotte, gelatine di uva e melograno, tutti certificati 'biodiversity friend'".

Come nasce questa certificazione?

"Qualche anno fa ho scoperto sulla rete che la World Biodiversity Association onlus proponeva un disciplinare che certificava, attraverso ispettori Csqa, l'impegno di un'azienda agricola nel conciliare produzione e conservazione della biodiversità per un miglioramento della salubrità ambientale e della qualità dei prodotti. Per ottenere la certificazione sono sufficienti 60 punti, ma l'azienda si impegna a incrementare ogni anno il proprio punteggio fino ad un massimo di 80; questo per far in modo di alzare sempre più il livello della sostenibilità. Ed era esattamente quello che facevo nel mio fondo. Oggi questo marchio è molto richiesto e l'azienda è diventata punto di riferimento didattico, attraverso lo svolgimento di corsi per la formazione dei certificatori. Pensi che abbiamo avuto in visita una delegazione del ministero dell'agricoltura del Messico interessata ad applicare questo protocollo sulla produzione di caffè".

Una filosofia di vita che vuole diffondere, mi sembra di capire.

"Comunicare quello che si fa e come si fa è fondamentale, ma bisogna spaziare allargando i confini, perché non basta vendere solamente un prodotto di qualità, è importante che le persone percepiscano il lavoro e le scelte racchiuse nel prodotto. E proprio in questa ottica

quest'anno sto organizzando per novembre un programma di 'Filò' in azienda. Nella società contadina durante le sere d'inverno nelle stalle delle barchesse si faceva 'filò', ossia si chiacchierava raccontando storie e fiabe intorno al fuoco. Ecco, è una bella tradizione che ho voluto riprendere in chiave moderna. Tra gli appuntamenti ci sarà un fotografo con un evento dedicato allo 'still life', dimostrazioni di patchwork e biedermeier ...e altro ancora, un modo come un altro per avvicinare il grande pubblico ai valori dell'agricoltura e dare spazio alle vere relazioni".

Sabina Licci

PianetaPSR numero 35 - settembre 2014