

LUNEDÌ 03 DICEMBRE 2012

NUOVA AGRICOLTURA. Il Fondo Prognoi di Montorio è la prima azienda veronese certificata

Biodiversità, un progetto che conta più del business

L'azienda di otto ettari e mezzo è a seminativo, vigneto e frutteto. È condotta da Laura Tinazzi e la produzione è conferita a un Gas

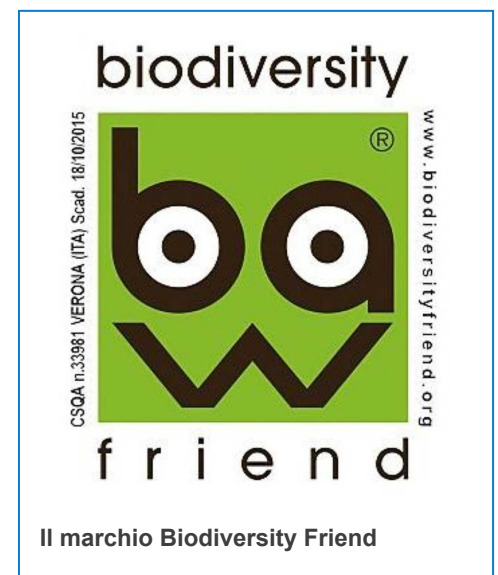
«Ho scelto la biodiversità per la mia azienda agricola perché ci credo, perché così posso lavorare in sintonia con il mio pensiero: è questo che mi interessa, più di ogni altra forma di business». Seguendo questa filosofia Laura Tinazzi, perito agrario, ha fatto della sua azienda agricola Fondo Prognoi di Montorio, la prima realtà veronese certificata «Biodiversity Friend», in seguito ad una serie di verifiche che ne hanno valutato la conservazione della biodiversità.

Il World Biodiversity Association onlus ha proposto infatti un nuovo disciplinare che certifica l'impegno di un'azienda agricola nel conciliare produzione e conservazione della biodiversità, per un miglioramento della salubrità ambientale e della qualità dei prodotti. La certificazione Biodiversity Friend viene rilasciata da ispettori Csqa, l'ente di certificazione più accreditato in Italia nel comparto agroalimentare: le verifiche riguardano dodici azioni relative a modalità di controllo dei parassiti e delle infestanti, ricostituzione della fertilità dei suoli, gestione delle risorse idriche, presenza di siepi o boschi, conservazione della biodiversità agraria, qualità di aria, acqua e suolo, utilizzo di fonti energetiche rinnovabili e altre azioni con benefici effetti sulla biodiversità. Fondo Prognoi è stato certificato da questi ispettori con un punteggio elevato, ottenendo la certificazione di prodotto per le colture del vigneto, melo, pero, nocciolo, frumento e melograno.

L'azienda di Laura Tinazzi, avviata nel 2001, ha una superficie di 8,5 ettari di cui 3,7 a vigneto Valpolicella, 3,5 ettari a seminativo e un piccolo frutteto dedicato a varietà particolari. L'impianto d'irrigazione è a impatto energetico zero, alimentato da pannelli fotovoltaici. Nell'azienda, dove lavora solo Tinazzi, trovano posto anche siepi e nuclei di vegetazione spontanea dove abbondano acero campestre, sanguinella, biancospino, orniello, rovo, ciliegio, sambuco e altre essenze autoctone. «Conservare la biodiversità», spiega Tinazzi, «per me significa seguire corrette tecniche agronomiche, ricorrendo a tecniche di difesa biologiche, utilizzando principi attivi a bassa tossicità: ho ottenuto infatti un punteggio molto elevato per quel che riguarda la qualità biologica dei suoli, grazie alla varietà di artropodi presenti. L'azienda ospita numerosi uccelli nidificanti, tra i quali rapaci sia diurni che notturni, rettili e piccoli mammiferi: è un modo per sensibilizzare non solo i consumatori, ma anche le persone che passano dalla pista ciclo-pedonale che confina con l'azienda». Non esiste uno spaccio in azienda, vista la produzione limitata: per rendere l'idea, vengono prodotti mediamente un quintale di nocciole, tre di pere (salvo grandinate, come è accaduto nell'ultimo anno), e uno di mele. «La frutta viene venduta prevalentemente ad un Gas, un Gruppo di acquisto solidale», spiega Tinazzi, «e da quest'anno si è partiti con la prima produzione di confetture e gelatine certificate Biodiversity Friend». F.L.



Una confettura di peri trentossi prodotta al Fondo Prugnoi



Il marchio Biodiversity Friend

