

Agricoltura di montagna: gli ottimi risultati di una cooperativa veneta

Il modello aziendale cooperativistico ben si presta a dare sostenibilità alle piccole aziende agricole montane. Un felice esempio arriva dalla provincia di Belluno, dove opera da più di quarant'anni la cooperativa agricola «La Fiorita»

Dopo decenni in cui molte aree montane coltivabili sono state abbandonate, nelle terre alte si è cominciato a registrare un ritorno alle attività rurali, anche da parte dei giovani. Ma l'agricoltura di montagna, per sua natura di nicchia, può avere difficoltà ad affermarsi sul mercato. A darle sostenibilità viene incontro il modello aziendale cooperativistico, basato sul principio di mutualità, cioè sul reciproco sostegno, che mette al primo posto le persone rispetto al denaro e il lavoro rispetto al capitale. Un modello, quindi, particolarmente compatibile con la vita in montagna, costituita da piccole comunità, in cui la cura del territorio, la valorizzazione delle risorse ambientali e culturali possono dar vita più facilmente a una filiera corta.

Un felice esempio di impresa collettiva è dato dalla cooperativa agricola «La Fiorita» di Cesiomaggiore, in provincia di Belluno, che produce, trasforma (attraverso selezionati laboratori artigianali locali) e distribuisce specialità agroalimentari tradizionali della Val Belluna, nel territorio tra Feltre e Belluno (per informazioni consultate il sito Internet www.cooperativafiorita.it). Fondata nel 1977, la cooperativa è in continua evoluzione, non solo economica (700 mila euro di fatturato nel 2016) e strutturale (330 soci, dai 30 iniziali), ma anche nella visione del proprio futuro, sempre più legato alla capacità di condividere esperienze e opportunità con altre realtà del territorio montano bellunese, come l'Agordino, il Cadore e l'Alpago.

PRODUZIONE ECO-SOSTENIBILE E AGRO-BIODIVERSITÀ

Oltre alla remunerazione dei soci, a cui viene garantito il ritiro del prodotto a un prezzo superiore a quello di mercato, priorità della cooperativa «La Fiorita» è la tutela ambientale e la produzione eco-sostenibile, ottenuta attraverso l'adozione di disciplinari che guardano alla lotta biologica (che prevede l'impiego di organismi viventi antagonisti tra loro al fine di limitare o evitare i danni provocati da quelli nocivi) e integrata (obbligatoria dal gennaio del 2014, incentiva la difesa fitosanitaria a basso apporto di antiparassitari, privilegiando il più possibile i metodi non chimici), aiutati anche dal fatto che l'area di produzione, a ridosso del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, è ad alto grado di naturalità, lontana da grossi centri urbani, grandi vie di comunicazione e insediamenti industriali.

Ogni giorno, nel rispetto della stagionalità, i soci – piccoli e piccolissimi produttori, contadini ma anche pensionati, operai, figli e nipoti di agricoltori – conferiscono il meglio delle loro produzioni, soprattutto ortofrutticole, orientate nel tempo dalla cooperativa anche al recupero di antiche varietà cerealicole, coltivate su una superficie di circa 150 ettari e macinate in un mulino a pietra del Cinquecento preso in affitto. Laddove è stato possibile, si è cercato di differenziarsi dalla produzione di pianura puntando sull'agro-biodiversità bellunese. Insieme al grano saraceno, coltura che la cooperativa vuole sviluppare ulteriormente, ecco allora il rilancio dell'antico orzo delle valli bellunesi, oggi presidio Slow Food, trasformato in farina o in semi decorticati a pietra per minestre e orzotti (i primi piatti più



Sopra. La cooperativa «La Fiorita» si trova a Cesiomaggiore, borgo agricolo di montagna in provincia di Belluno. A lato, alcuni degli eccellenti prodotti di questa realtà imprenditoriale costituita da ben 330 soci



Agricoltori occupati nella rincalzatura delle patate, una delle produzioni di punta della cooperativa «La Fiorita»



Apprezzamento di grano saraceno, una delle colture che la cooperativa vuole sviluppare nei prossimi anni



Altra coltivazione recuperata è quella del farro Grande Alpino, detto anche Spelta, progenitore dei moderni frumenti

tradizionali delle Dolomiti Bellunesi), o tostato per preparare «caffè» e la birra Dolomiti, prodotta in collaborazione con la storica fabbrica bellunese Birra Pedavena.

La cooperativa ha dato una seconda vita anche al mais Sponcio, antica varietà di mais dal colore giallo-arancio, il cui nome deriva dalla forma rostrata (cioè a becco) delle carioidi (semi). L'impiego principale del mais Sponcio riguarda la produzione di farina da polenta, utilizzata anche per fare biscotti e pasta, ma usato anche per ottenere gustose gallette. Altra coltivazione recuperata è quella del farro Grande Alpino, detto anche Spelta, progenitore dei moderni frumenti, proposto in farina integrale macinata a pietra, oppure in semi per le caratteristiche zuppe o insalate.

Numerose anche le antiche varietà di fagiolo ancora coltivate in maniera tra-

dizionale dai soci agricoltori. Fra queste figurano il fagiolo Gialèt della Val Belluna, presidio Slow Food, il fagiolo di Lamon Igp, i «Bonei», le «Mame d'Alpago» e le «Bale Rosse».

Tra gli ortaggi c'è anche la patata di Cesiomaggiore De.Co. (Denominazione Comunale), diventata una dei prodotti di punta della cooperativa, celebrata da 17 anni a questa parte con una festa organizzata ogni anno nell'ultimo fine settimana di agosto (per informazioni contattate il numero telefonico 0439 438448 o collegatevi al sito Internet www.cooperivalafiorita.it). A essa appartengono un limitato elenco di varietà di patate, un paio locali (Corneta e Rafaiosa) ma anche comuni (Roko, Vivaldi, Desirèe, Monalisa, Primura), ognuna dal differente sapore, consistenza, colore e utilizzo culinario. Non solo varietà autoctone, dunque, ma anche varietà che, grazie alle caratteristiche di clima e terreno della Val Belluna, sanno esprimere grande resa qualitativa.

CONSEGNA A DOMICILIO E VENDITA DIRETTA NEL «BICIGRILL»

Per la vendita la cooperativa consegna direttamente con due furgoncini i prodotti ad agriturismi, ristoranti, fornai, gruppi di acquisto solidale e negozi specializzati di Belluno e province limitrofe, oltre a proporli in fiere dell'agroalimentare. Vendono anche all'ingrosso, ma soprattutto si affidano alla vendita diretta all'interno del «bicigrill» di Busche di Cesiomaggiore (Belluno), nato come punto di ristoro per cicloturisti, divenuto un luogo che celebra la «complementarietà» tra le tre impor-

tanti cooperative bellunesi agroalimentari: «Lattebusche» (prodotti caseari) presente nel Bar Bianco a fianco del «bicigrill», «Valcarne» (carni bovine, suine e insaccati) e «La Fiorita», che ha un secondo punto vendita a Mel (Belluno). In periodi di abbondanza di produzione, la cooperativa spedisce fagioli e farina di mais Sponcio anche ad alcuni distributori gourmet di Londra e Parigi.

SENTINELLA DEL TERRITORIO

Nel prossimo futuro la cooperativa ha l'intenzione di investire nella trasformazione diretta dei prodotti ortofrutticoli. Questo sia per evitare gli sprechi di cibo, e dunque utilizzare l'eventuale prodotto invenduto, che non può essere conservato in quanto la cooperativa non dispone di celle frigorifere, sia per aumentare l'occupazione nel territorio. Vista la produzione d'orzo, il sogno nel cassetto, legato alla possibilità di accedere a fondi europei, sarebbe quello di avviare una malteria per la produzione in proprio di birra artigianale. La spinta che muove la cooperativa, d'altra parte, non è quella economica, ma il piacere che il territorio venga gestito e non sfruttato. Il fatto di trovarsi tra due zone dedite a colture altamente specializzate e intensive come la zona del Prosecco a Sud e la melicoltura trentina a Nord, fa assumere loro un importante ruolo di salvaguardia di un paesaggio rurale che, grazie al recupero dell'agro-biodiversità, ha acquisito maggior valore anche dal punto di vista turistico.

Marina Meneguzzi
Giornalista



Tra i legumi coltivati dagli agricoltori soci della cooperativa c'è anche il fagiolo Gialèt della Val Belluna, presidio Slow Food

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.