



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR II

PETRINI Francesca

“Az. Agr. Fattoria Petrini”

Monte San Vito (AN)

La Fattoria Petrini è un’azienda agricola a conduzione familiare che produce oli extravergini biologici a Monte San Vito in provincia di Ancona dove possiede uliveti e frantoio di proprietà per la trasformazione esclusiva delle proprie olive. Il controllo dell’intera filiera costituisce la condizione fondamentale per la produzione di oli di alta qualità.

Il 2000 è stato l’anno in cui l’azienda si è arricchita di un nuovo prodotto, l’olio Petrini plus® (brevetto internazionale Petrini), con particolari caratteristiche nutrizionali e forte valenza salutistica ed ha rappresentato una vera e propria svolta commerciale per l’azienda accrescendone il prestigio in ambienti non convenzionali come gli istituti di ricerca e gli ospedali.

Questo particolare olio extra vergine, rappresenta infatti il primo olio “*funzionale*” capace di garantire un effetto benefico sulla salute, contribuendo a prevenire l’insorgenza di patologie ossee come l’osteoporosi. Si tratta infatti di un olio extra vergine biologico dall’elevato contenuto in nutrienti in quanto arricchito con le vitamine **D3, K1 e B6**, atte a favorire l’assorbimento e la fissazione del calcio nelle ossa.

Il prodotto, grazie al risultato di alcuni test clinici che hanno dimostrato gli effetti benefici del Petrini plus a favore di una maggiore densità ossea, gode dell’autorizzazione del Ministero della Salute per la produzione di oli destinati ad un’alimentazione particolare (sono rarissime le microimprese che riescono ad ottenere questo tipo di riconoscimento ancor meno le aziende agricole).

Le olive vengono raccolte e lavorate all’interno del frantoio aziendale nell’arco di poche ore dalla raccolta al fine di garantire il massimo della freschezza e della qualità nel pieno rispetto delle regole ambientali e del mantenimento delle autentiche caratteristiche organolettiche del prodotto, utilizzando la migliore e più moderna tecnologia estrattiva al fine di garantire il massimo dell’igiene e della sicurezza alimentare.

Con gli scarti di lavorazione (acque di vegetazione e sanse), l’azienda ottiene concimi naturali che vengono impiegati negli uliveti di proprietà chiudendo il cerchio agricolo. Inoltre di recente, grazie alle acque di vegetazione particolarmente ricche di nutrienti e minerali, la Fattoria Petrini con l’Università Politecnica delle Marche sta lavorando ad un progetto sulla loro valorizzazione per la coltivazione dell’alga spirulina, utile come ingrediente funzionale per la produzione di alimenti destinati ad un’alimentazione particolare come quella vegana.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR II

BISCHETTI Martina

“Az. Agr. Fabioland”

Nerola (RM)

Fabioland, è un’azienda agricola nata nel 2009 per volontà di Martina e dei suoi genitori per offrire al proprio fratello Fabio, un ragazzo disabile psichico al 100%, un futuro lavorativo all’interno di una realtà aziendale che mira ad affiancare alla coltivazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli biologici e di alta qualità, progetti a sfondo sociale finalizzati all’inclusione e all’inserimento lavorativo di giovani adulti disabili.

Dall’esperienza dei paesi del nord Europa è nata l’idea di costituire una Fattoria sociale intesa come modello di impresa innovativo la cui missione ultima è di permettere il passaggio di ragazzi e giovani adulti affetti da disabilità dalla condizione di pazienti bisognosi di cure a quella di soggetti attivi in grado di prendersi cura di qualcosa o qualcuno.

L’azienda ha in essere una convenzione con l’Ufficio Tirocini del comune di Roma che permette di remunerare con borse lavoro i giovani adulti disabili con un discreto livello di autonomia impiegati in appositi tirocini formativi e riabilitativi. E’ prassi dell’azienda mantenere il rapporto lavorativo con il soggetto disabile una volta concluso il tirocinio.

Inoltre Martina sta avviando un progetto che prevede una serie di iniziative ricettivo-turistiche riconducibili al fenomeno del “turismo etico”, creando all’interno dell’azienda una struttura ospitante per famiglie con bambini, ragazzi o adulti portatori di handicap o per chiunque sia interessato a conoscere la realtà delle fattorie sociali. Obiettivo di tale progetto è quello di offrire a entrambe le tipologie di utenti un’ampia gamma di servizi, compresa la possibilità di partecipare alle attività produttive di Fabioland, insieme con i ragazzi che vi lavorano, nonché a corsi, seminari ed eventi organizzati dall’azienda e aventi ad oggetto tematiche connesse con la valorizzazione dei prodotti biologici e naturali e/o finalizzati alla valorizzazione del territorio e della relativa comunità locale.

Uno dei principali prodotti dell’azienda, che si estende su oltre 5 ettari di oliveto in Sabina, è l’Olio extravergine d’oliva biologico prodotto esclusivamente con olive coltivate in azienda con varietà quali Carboncella, Leccino, Frantoio e Moraiolo. Le olive vengono raccolte mediante abbacchiatura meccanica e brucatura manuale e molate nel frantoio aziendale entro le 24 ore con lavorazione a freddo. L’olio ottenuto viene conservato in serbatoi di acciaio inossidabile e lasciato decantare in modo naturale per mantenerne inalterate le sue qualità e proprietà organolettiche.

Il risultato è un olio di ottima qualità, con un bassissimo livello di acidità e completamente naturale grazie all’impiego di sistemi di produzione che rispettano le fasi basilari della crescita e della maturazione delle olive, così da garantire un trattamento assolutamente naturale dell’olio prodotto che ha ottenuto il riconoscimento di Sabina DOP.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR II

MASTROGIUSEPPE Annalisa

“Az. Agr. Le Favole di Gaia”

Pratola Peligna (AQ)

L’azienda agricola bio-agrituristica “Le Favole di Gaia” è una piccola realtà produttiva nella Valle Peligna nata nel 2009 dalla volontà di Annalisa di creare una realtà, a livello locale e regionale, mirata alla valorizzazione dei prodotti della terra e alla salvaguardia della biodiversità.

L’azienda si distingue per la sua multifunzionalità e unicità, dal momento che risulta essere, sul territorio, una delle poche ad avere un laboratorio biologico certificato. Le coltivazioni sono attuate utilizzando solo tecniche tradizionali, con rispetto per l’ambiente e attenzione al riequilibrio naturale del contesto collinare. La passione per la tradizione nella trasformazione di prodotti ortofrutticoli in barattoli è tuttavia adeguata alle moderne categorie di sicurezza alimentare e spinta dalla gioia di offrire sapori, dolci e salati, degni del passato del nostro paese. Per questo si preparano le “Favole” con più del 70% di frutta e verdure appena raccolte dalle nostre stesse coltivazioni.

Gli ospiti del bio-agriturismo hanno la possibilità di degustare i prodotti raccolti poche ore prima e ciò che proviene da allevamenti locali, così come locali sono le farine che si impiegano nelle varie preparazioni.

Le scolaresche che partecipano alle attività della fattoria didattica seguono vari laboratori finalizzati all’avvicinamento, da parte dei ragazzi, alla natura e ad una sana alimentazione. Da segnalare, fra i vari laboratori proposti, il “Percorso dei Sensi”, un laboratorio principalmente rivolto a soggetti disabili che hanno la possibilità di toccare, annusare e gustare le erbe aromatiche spontanee e commestibili presenti in un piccolo orto rialzato.

Infine l’azienda, nominata custode della biodiversità, ha adattato un terreno esclusivamente dedicato al recupero di varietà di prodotti locali in via di estinzione, dalla pastinaca ad alcuni particolari ceci, passando per rare varietà di pomodori e fagioli, e possiede alcuni alberi di una varietà di Fico anch’esso in via d’estinzione: il Fico Pacentrano, che è al centro di molti prodotti trasformati ed è, forse, tra i più pregiati, ricercati e caratteristici della specie.

Di recente Le Favole di Gaia ha ricevuto un premio grazie al progetto “BiOrto - Adotta un Orto”, ideato da Annalisa che, dall’inizio dell’attività aziendale, si impegna tenacemente per apportare cambiamenti che possano sortire effetti positivi sia sui singoli individui che sul territorio stesso. I clienti che aderiscono al progetto scelgono il proprio solco e, insieme all’azienda, lo coltivano o lo fanno coltivare per raccoglierne personalmente i prodotti a chilometro zero.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR II

MIGLIACCIO Immacolata

“Soc. Agr. ABIM”

Santa Maria Capua Vetere (CE)

L'azienda nasce dalla passione di Immacolata per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e del territorio. Ubicata in provincia di Caserta, si estende su una superficie coltivabile di circa 5 ettari di cui 3.5 ad ambiente coperto, tutti coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica senza uso di pesticidi chimici di sintesi.

Le colture sono protette con l'ausilio di insetti utili e vengono scelte piante resistenti alle malattie. Si applica il criterio dell'alternanza delle coltivazioni, per non impoverire il terreno. Il risultato di tutti questi accorgimenti dà luogo a prodotti privi di residui tossici, ma anche e soprattutto molto ricchi dal punto di vista nutritivo con notevoli vantaggi anche per l'ambiente.

La missione aziendale è quella di indirizzare le persone ad un'alimentazione consapevole, nonché far conoscere alle nuove generazioni, attraverso l'orto antico, la storia della terra cercando di trasmettere la percezione della straordinaria ricchezza della biodiversità. Immacolata è iscritta nell'elenco della Regione Campania come coltivatore custode per la conservazione in situ di risorse genetiche vegetali autoctone a rischio di estinzione. Le piantine vengono coltivate in vivaio e in campo con la musica classica per migliorare il benessere delle piantine stesse, dell'ambiente e delle persone che ci lavorano.

L'azienda, che si propone anche degli obiettivi sociali, si è resa disponibile ad offrire opportunità di tirocini formativi e, laddove possibile, di inserimento lavorativo a persone appartenenti a fasce deboli o svantaggiate stipulando protocolli di intesa e convenzioni con associazioni ed onlus operanti sul territorio.

Al termine dei tirocini, è stato possibile inserire nell'organigramma aziendale due ragazzi arrivati in Italia con lo status di rifugiato politico ed in possesso di regolare permesso di soggiorno, valorizzando l'esperienza maturata e capitalizzandola in metodologie sperimentate e condivise durante la formazione.

Coulibaly Boufoune, del Mali, professionalmente qualificato nella coltivazione delle piantine e nel controllo qualità degli ortaggi, svolge il ruolo di affiancamento ai neo tirocinanti durante i nuovi progetti di formazione mentre Salim Suware, del Gambia, professionalmente qualificato per la semina e la cura delle piantine stesse, è molto meticoloso nell'incassettamento e preciso sul peso dei prodotti. I due ragazzi hanno raggiunto una buona conoscenza della lingua italiana e vissuto la cultura territoriale, raggiungendo una piena integrazione culturale ed una migliore e consolidata autonomia socio-economica.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR II

GASTALDI Elisa

“Azienda agricola Elilu
Scuola di Multifunzionalità Agricola Familiare”
Castelnuovo Scivria (AL)

L'azienda agricola Elilu nasce dal desiderio di Elisa e del marito Luca di creare un ambiente familiare autentico come erano le aziende agricole in Italia nei primi del Novecento e dalla loro decisione di condividere tale ambiente dando luogo alla prima Scuola di Multifunzionalità agricola familiare in Italia. *L'agri-cultura* familiare dell'azienda viene quindi proposta come modello efficace e moderno di economia e benessere.

L'azienda si sviluppa su 10 ha di terreno da cui vengono ricavati sussistenza per i membri della famiglia e per tutti gli animali mentre le eccedenze vengono commercializzate per reddito. Le due piccole cascine con il classico tetto ad ala piemontese, ristrutturate in modo conservativo, mantengono all'interno le piante originarie e contengono tutti gli ambienti aziendali: cucina e laboratorio multifunzionale, agriturismo, bottega, stalla e caseificio, mulino a pietra, un appartamento autonomo per percorsi formativi e la casa della famiglia.

C'è molta attenzione per l'ambiente in tutte le attività che si sviluppano all'interno dell'azienda, in una sorta di economia circolare, come la depurazione dell'acqua anche per gli animali, il trattamento delle acque reflue con un bio-digestore aziendale e l'impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica.

La cucina dell'agriturismo è legata alla cucina del riuso dei primi del Novecento tratta dal volume *Mangia ad Campagna - Ricette della tradizione contadina*, rigorosamente preparate unicamente con prodotti aziendali.

Elilu è una piccola oasi di biodiversità e di tutela e sviluppo di razze antiche autoctone (vacca Bionda Tortonese, galline Bionde Piemontesi, maiale Nero di Garlasco) e di ortaggi e cereali antichi *-in primis* il San Pastore per l'innovativo progetto del Pane Grosso di Tortona.

L'azienda fa parte della rete Agricoltura Sociale della Lombardia ed è stata protagonista di un progetto ad hoc per un ragazzo autistico di 19 anni che, attraverso un percorso condiviso con i servizi sociali, ha portato il ragazzo ad essere completamente autonomo nella scuderizzazione dei cavalli e nella realizzazione di un pane con cui contribuisce alla sussistenza della propria famiglia.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR II

INVIDIATA Grazia Sandra

“Az. Agr. Invidiata Grazia”

Collesano (PA)

L'azienda agricola di Sandra nasce, nel 2003, per una scelta di vita e per la passione per la terra e gli animali della proprietaria, che lascia la libera professione e si dedica totalmente all'attività aziendale.

Ubicata nel Parco regionale delle Madonie, l'azienda è prevalentemente ad indirizzo zootecnico. Si allevano bovini da latte e si producono, con il solo latte aziendale, formaggi biologici a latte crudo a pasta filata, semicotta e molle. Per le paste filate non si utilizzano fermenti industriali, bensì latte pastorizzato, mentre la stagionatura avviene in una cantina sotterranea. I formaggi prodotti sono affumicati a legna, aromatizzati al limone, all'arancia, alla manna, al pistacchio o all'origano di montagna. Alcuni vengono fatti maturare avvolti in foglie di fico o cavolo trunzo. Tuttavia, il prodotto di punta dell'azienda è la Provola delle Madonie un formaggio antico, prodotto con latte crudo intero e divenuto presidio Slow food.

Nei terreni aziendali situati nel territorio del comune di Polizzi, si coltivano altri due prodotti presidio Slow food: il Fagiolo badda, un fagiolo bicolore screziato medio piccolo e tondeggiante da cui deriva il nome badda, cioè palla, nel dialetto locale ed il *pipiddu*, un peperone che cresce all'insù. La sua bacca, infatti, invece di pendere sotto le foglie, si protende verso l'alto.

Tutte scelte aziendali di Sandra hanno un significato e raccontano il suo modo di essere e di concepire il cibo, l'agricoltura e la vita, dall'idea di vivere in campagna e puntare sin dall'inizio alla qualità e non alla quantità al fine di ottenere un prodotto più tradizionale e sano possibile, a quella di optare per un'azienda multifunzionale e innovativa, in cui a quella principale si affiancano attività quali la fattoria didattica, le visite aziendali, l'agriturismo e l'installazione di distributori automatici di latte fresco crudo e formaggi.

Da ciò anche la scelta di Sandra di aderire al mondo di Slow Food, Terra Madre e alla rete delle Fattorie sociali movimenti tutti che si fanno portavoce di una “rivoluzione culturale” in cui il rispetto per l'uomo e per l'ambiente sono di fondamentale importanza e soprattutto la decisione di aderire alla rete *Addiopizzo*, il cui campo d'azione specifico, all'interno di un più ampio fronte antimafia, è la promozione di un'economia virtuosa e libera dalla mafia attraverso lo strumento del consumo critico.

Infine, ma non meno importante, una storia piena e positiva di integrazione sociale che vede la realizzazione di ciò che oggi è l'azienda anche grazie alla collaborazione, dal 1991, di un ragazzo originario dell'Albania, Agron Gryka, che ha pienamente abbracciato e condiviso questo progetto di vita.