

Proponenti:

Siamo tre amici accomunati dall'interesse per la diffusione di un'agricoltura multifunzionale e per la green economy.

Matteo Pallotta nato a Palermo il 25 Febbraio 1990, laureato prima in scienze biologiche all'Università di Firenze e poi specializzato in Biotecnologie agrarie presso l'Università di Torino. Appassionato delle scienze biologiche, curioso sulle nuove tecniche di coltivazione nel rispetto degli ecosistemi.

Tommaso Bartolino: 27 anni, nato a Roma. Laureato in Scienze della comunicazione informazione e marketing e proseguito gli studi magistrali in Economia dell'ambiente e dello sviluppo presso l'Università RomaTre. Sono Interessato all'economia agroalimentare e in particolare sul concetto di una multifunzionalità dell'agricoltura.



Emanuele Sorvillo: 27 anni, nato a Roma. Dopo gli studi in Marketing mi sono laureato presso in Economia dell'ambiente e dello sviluppo presso l'università Roma Tre. Particolarmente attratto dai nuovi paradigmi di sviluppo economico sostenibile.

Progetto: Società Agricola Antichi Grani



Durante i nostri percorsi di studi universitari abbiamo iniziato a portare avanti (almeno teoricamente) il nostro sogno di riuscire ad avviare un'azienda agricola che si fosse occupata tanto degli aspetti di produzione primari tanto di quelli più inerenti allo sviluppo sociale e ambientale della comunità circostante. Non avendo a disposizione nessun terreno di proprietà e convinti nel voler trasformare il nostro sogno in un progetto reale, abbiamo iniziato con il primo passo: la ricerca della

terra! Sin da subito ci siamo dovuti scontrare con la reale difficoltà che ancora oggi c'è nell'accesso alla terra. Verso la fine del 2016 siamo però venuti a conoscenza su internet del progetto "Antiche terre, giovani progetti", portato avanti da Lia Taddei e dal marito Franco Rabezzana, attraverso il quale si propongono di riunire i proprietari di appezzamenti di terreni incolti e/o inutilizzati, che siano disposti a cederli in affitto a giovani agricoltori. Grazie ad Antiche Terre siamo così venuti a conoscenza di un piccolo appezzamento di 3 ettari nel comune di Amelia in Umbria. Abbiamo subito contattato Marina, la proprietaria del terreno che si è dimostrata sin da subito molto disponibile ad un incontro, avvenuto all'inizio del nuovo anno. Soffermandoci sulle opportunità e le criticità contestuali le abbiamo presentato la nostra idea imprenditoriale riadattandola in base al contesto dei terreni. Così dopo averci dato la sua disponibilità e un fondamentale supporto sulle buone pratiche agricole, abbiamo deciso di procedere a stipulare il nostro primo contratto d'affitto! Il terreno, in dolce declivio, presenta 7 filari di vite per la produzione di vino (Sangiovese, Moscato, Trebbiano e Passito), circa 100 ulivi secolari delle varietà Rajo (varietà autoctona del territorio amerino), Moraiole e Frantoio, più un'altra ventina di ulivi secolari che abbiamo intenzione di recuperare. Infine sui restanti 1,5 ettari di terreno attualmente incolti vorremmo sperimentare una coltivazione di canapa col fine di ricavarne olio e farina dall'alto valore nutraceutico da poi commercializzare direttamente con l'aiuto di G.A.S.

Con la volontà di stabilirci definitivamente in prossimità del terreno affittato, siamo poi riusciti a trovare in affitto un casale a Narni (diventata nostra sede operativa) con alcuni terreni annessi che ci hanno permesso di ampliare la nostra dimensione e di poter costituire la Società Agricola Antichi Grani. Oggi inizia il nostro progetto di agricoltura sostenibile e multifunzionale nel quale affiancheremo oltre alla coltivazione di piccoli appezzamenti di grani antichi, leguminose, canapa e piante officinali (per la realizzazione di tisane), eventi di interesse sociale e attività ricreative.

Il percorso fino a qui intrapreso ci ha portato a conoscere altri agricoltori ed a instaurare con loro delle collaborazioni basate sull'interesse della cura della terra, come ad esempio Dario che a Ficulle è felice di sperimentare con noi su piccoli appezzamenti di terreno con certificazione biologica la coltivazione della canapa, al fine di individuare le cultivar che meglio si adattano alle nostre zone pedoclimatiche. Siamo anche in contatto Università e nuove start-up per avviare collaborazioni per la ricerca e l'innovazione di nuovi prodotti alimentari e per una più trasparente tracciabilità della filiera che sia in grado di garantire la qualità dei prodotti.

Grazie all'opportunità creata con "Antiche Terre, giovani progetti", alla disponibilità di Marina e alla nostra determinazione non solo siamo riusciti a dar forma alla nostra idea imprenditoriale, ma anche a creare una prima rete di relazioni sul territorio, consapevoli che gli sforzi hanno senso solo se integrati in un circolo virtuoso di collaborazioni.