



Gubbio



Bolognesi

Tra i “nuovi fattori di successo” c'è un agricoltore romagnolo

Matteo Bolognesi, proprietario dell'azienda Monte Spada di Zattaglia, **si è aggiudicato il terzo premio di un concorso bandito da Mipaaf e Rete rurale nazionale.**

ELENA CONTINI

«**D**i tutte le attività dalle quali si ricava qualcosa, niente è migliore, niente più fecondo, niente più dolce, niente più degno dell'uomo libero, dell'agricoltura: viene da molto lontano, dal *De Officiis* di Cicerone da cui è tratto questo passaggio, la motivazione che ha spinto **Matteo Bolognesi** a fare l'agricoltore. Proprietario dell'azienda agricola “Monte Spada” di Zattaglia, nel comune di Brisighella, questo trentanovenne pieno di idee originali e spirito imprenditoriale, quando spiega la sua scelta professionale e di vita non è un caso che citi come padre “ispiratore” il grande filosofo romano. Perché in effetti Matteo, laureato a pieni voti in agraria e discendente di una famiglia di proprietari terrieri

mecenati, gli Spada, che arrivarono da Gubbio in terra ravennate nel Medioevo, ha dato un'impronta quasi filosofica al proprio lavoro.

La sua è un'agricoltura che si prefigge di sperimentare la coltivazione di colture locali e rustiche e l'allevamento delle api, oltre che in biologico, secondo una visione bioenergetica e agroecologica. Profondamente diversa - come lui stesso spiega - dalla concezione tradizionale e meccanicista della natura, che presuppone che la biologia rispetti regole immutabili e che l'uomo, in quanto osservatore, non influenzi il sistema che sta osservando; per gli agroecologi, invece, ogni agrosistema ha una differente storia evolutiva, strettamente legata a quella dell'essere umano con il quale interagisce.

Tutte le produzioni sono bio, dalle colture locali al miele

Queste idee sono senz'altro piaciute alla giuria che doveva premiare i “Nuovi fattori di successo”, un concorso indetto dal ministero delle Politiche agricole con la collaborazione della Rete rurale nazionale, finalizzato ad individuare le buone pratiche di giovani agricoltori che hanno usufruito di finanziamenti nell'ambito delle politiche europee di sviluppo rurale. In ottobre Matteo è andato a Roma a ritirare il terzo premio, conquistato con una motivazione che loda la scelta di «sperimentare un'agricoltura originale, biologica e biodinamica, con monitoraggio bioenergetico dell'agrosistema, improntata a estetica e qualità sensoriale (profumi, colori, sapori e paesaggio)».

In apertura, da sinistra: Matteo Bolognesi tra i mazzi di lavanda che coltiva e alcune arnie nell'azienda Monte Spada. Tutti i prodotti sono biologici.

Anche grazie al finanziamento di quarantamila euro ottenuti attraverso il Programma di sviluppo rurale della Regione Emilia-Romagna, nel 2009 ha ricavato dall'azienda di famiglia (quindici ettari coltivati a frutteto) un'area di appena sei ettari, di cui la maggior parte prati. «Volevo avviare qualcosa di nuovo, di sperimentale, che mi permettesse di fare ricerca applicando concetti come quello dell'agroecologia alle scelte e alla pratica colturale, cercando di salvaguardare e valorizzare l'identità e la storia del territorio». Fazzoletti di terra, che vanno da poche centinaia a qualche migliaio di metri, in cui coltiva il carciofo Moretto di Brisighella, lo scalogno ecotipo Romagnolo, le olive di varietà Nostrana di Brisighella, oltre a more, sambuco, rosmarino e lavanda. Prodotti biologici, che nel piccolo laboratorio alimentare interno all'azienda vengono in parte trasformati in sottoli, confetture, profumatori, sacchetti e olio essenziale di lavanda, con il prezioso aiuto di amici appassionati e dei famigliari. «Anche se adesso il ruolo da "capitano" lo ricopro io - sottolinea Matteo - la famiglia è di vitale importanza per la vita e il lavoro di un agricoltore».

In azienda hanno trovato posto anche una quindicina di arnie per le api, che producono miele d'acacia e millefiori, con fioritura prevalente di lupinella e lavanda. Per ora si tratta di pochi vasetti, ma l'idea di Matteo era quella di avviare una sperimentazione, convinto che la produzione possa arrivare a otto quintali l'anno. «Una ricerca che mi ha molto colpito sostiene che se le aree non coltivate venissero seminate con piante mellifere come sulla, ginestrino, lupinella e trifoglio e ci fosse un adeguato numero di api disponibile, in

futuro l'Italia potrebbe essere indipendente dalla barbabietola per la produzione di zucchero. Nel mio piccolo ho provato a seminare con la lupinella qualche pezzettino di prato in pendenza per vedere se si ricavava un secondo raccolto spontaneo e ho visto che funziona». Il tentativo è quello di fare un miele "a chilometri zero", seminando fiori per rendere stanziali le api: il prodotto ottenuto è molto profumato e ha un gusto speciale, peccato solo che per il momento sia poco, anche perché il problema della moria delle api è ancor più diffuso quando si usa il metodo biologico.

La vendita diretta anche su internet

Salvaguardia ambientale, natura, stagionalità sono le parole d'ordine che ispirano la gestione di questa azienda, ma anche la tecnologia è di casa a Monte Spada. Navigando nel sito web (www.monte-spada.it) si riescono a conoscere tante cose del proprietario, della storia del territorio, della casa-torre del '600 che sorge dentro l'azienda e dove la famiglia in estate vive ancora; ma si possono soprattutto acquistare i prodotti *on line*. Fino ad ora la scelta è stata quella di puntare sulla vendita diretta: in azienda, nelle piccole fiere a tema di Brisighella e dell'Appennino romagnolo e attraverso il sito internet. «Sono prodotti di nicchia, di alta qualità, anche da regalo, che vendo freschi oppure trasformati. Per il futuro sto pensando di contattare qualche negozio bio nelle grandi città, per trovare nuovi sbocchi di vendita».

A questo proposito viene da chiedersi se il lavoro riservi anche qualche soddisfazione economica. «In questo momento - ci toglie ogni dubbio il nostro

interlocutore, che però non perde l'ottimismo - non riuscirei a mantenermi solo con questa attività. Sovrintendere l'azienda di famiglia mi permette di integrare il reddito e di portare avanti questo progetto, che considero un seme piantato per il futuro. Le vendite vanno bene, e conto che potranno aumentare con l'imminente apertura dell'agriturismo».

Perché il cervello di Matteo è sempre in movimento: così, secondo quell'idea di multifunzionalità che spesso si rivela vincente, qualche tempo fa ha pensato di aprire in azienda una piccola struttura agrituristica, composta da una camera e un bilocale, un laboratorio uso cucina e una saletta. L'obiettivo non è tanto quello di puntare sulla ristorazione, ma di far degustare sul posto i prodotti e soprattutto di organizzare percorsi sul gusto e sull'olfatto utili per apprezzare fino in fondo ciò che si assaggia ed eventualmente si acquista.

Ma non basta, perché dalla sua azienda agricola Bolognesi è finito addirittura...al cinema: il premio che si è aggiudicato consiste infatti in un film, "Fra me e la terra", realizzato dalla giovane regista Valentina Giordano. Una sorta di documentario dove lui si racconta, riuscendo a trasmettere quella sensibilità ed energia che ogni giorno mette nel lavoro di agricoltore (il filmato è scaricabile dal sito <http://www.youtube.com/watch?v=NixxqYVGjPY>) ■

Azienda agricola Monte Spada

di Matteo Bolognesi

Via Valletta 48 - 48013 Zattaglia,

Brisighella (RA)

Tel. 0546-84439

Sito web: www.monte-spada.it

E-mail: m.bolognesi@racine.ra.it ■