

RITORNO AGLI ANTICHI MESTIERI / 2



Aziz alla guida di un muletto all'interno della serra



Le addette al confezionamento dei tradizionali mazzetti



Basilico pronto per essere sistemato nelle cassette

Con il basilico spunta la rinascita della serra

Alla "Gestro & Gibelli" di Albenga si coltivavano fiori
Nel 2001 l'idea vincente della riconversione produttiva

dal nostro inviato

ALBENGA. «Mio nonno e mio papà hanno mandato avanti l'azienda producendo piante e fiori, in particolare gerbere, ma il mercato non tirava più e allora ho deciso di riconvertire la produzione, scegliendo il basilico». Sandra Gestro guarda con comprensibile orgoglio la serra di diecimila metri quadrati da dove sono usciti i fiori recisi e sono entrate piantine di basilico e nuove tecnologie.

La svolta della "Gestro & Gibelli" è datata 2001. «Eravamo a un bivio, continuare con la produzione esistente cercando di migliorare o cambiare. Ma nei fiori non credevamo più, servivamo i grossisti al mercato di Sanremo, e la richiesta non era più quella di una volta, la competitività dell'Olanda era gigantesca». E allora, grazie anche ai finanziamenti del Piano di sviluppo rurale (Psr) erogati dalla Regione, lo scenario all'interno della serra cambia radicalmente, e ciò permette l'introduzione di macchinari e mezzi che oltre a garantire più efficienza permettono di ridurre l'impatto ambientale e consumi.

Viene installato il sistema di sub irrigazione, la tecnica della coltivazione in pannello, fuori suolo, riduce sensibilmente l'uso di concimi e antiparassitari e permette lo spostamento del prodotto da una zona all'altra secondo le esigenze, tra l'altro saltando il passaggio della raccolta. In più, l'impianto di coibentazione e ombreggio consente la consistente riduzione dei costi di riscaldamento.

E in fase di completamento, altro



Sandra Gestro, titolare della "Gestro & Gibelli", con il papà Mario

capitolo importante per abbattere i consumi energetici, c'è il nuovo impianto di distribuzione per la graduale trasformazione del riscaldamento da acqua-acqua ad acqua-acqua su due livelli, per dirla in gergo tecnico da terreno a soprachioma, di fatto un "letto caldo" per semi e future piantine.

I tempi della maturazione? «Una quarantina di giorni», dice la signora

Sandra tra una telefonata e un fax da leggere, mentre fuori un tir con cassone refrigerato sta caricando le cassette pronte per essere smistate sul mercato. «Il tipo di seme che abbiamo scelto è quello genovese, compatto e con foglia piccola», spiega Gestro, «siamo entrati nel sistema della grande distribuzione nel Nord Italia e al centro, da Milano a Firenze, e forniamo anche i laboratori che con-

fezionano il pesto in barattoli».

Sandra non lo nasconde: «Stiamo andando bene». In effetti, nella serra con vista mare sulle alture di Albenga, si respira l'aria tipica dell'azienda a conduzione familiare, e il rimbrotto di una delle donne che raccolgono alla macchina il basilico da comporre nei classici mazzetti al ragazzo che li sistema nella scatola, sembra quello di una mamma: «Com'è che quella cassetta è rimasta fuori?», chiede con un'espressione fintamente corrucciata, indicando il "bancale" già pronto per essere "inforcato" dal muletto del sorridente Aziz e imbarcato sui camion in arrivo. E a proposito dei mazzetti, la particolarità è che a differenza di quelli classici con il truciolo, il basilico "G & G" racchiude il cubetto di terra dove è stato coltivato, «per cui si raggiunge una durata di conservazione sicuramente migliore». Il basilico sfuso, invece, viene confezionato in buste a peso. Tutti prodotti per cui l'azienda si avvale di tecnici specializzati che collaborano nel progetto per la filiera della produzione in condizioni biologiche.

Si può parlare di sfida vinta, quella lanciata dalla signora Sandra otto anni fa, che tra l'altro è in dolce attesa. «Sarà una femmina», racconta, «sul nome siamo ancora indecisi, a me piace Marta ma potremmo anche optare per Margherita, in onore all'attività portata avanti da mio padre e mio nonno».

E.A.

2/ Continua. La precedente puntata è stata pubblicata lunedì 20 aprile.

L'AGRITURISMO "LA SERETA"



I prodotti della casa in mostra all'ingresso dell'agriturismo

Mirtilli, ribes, polenta Sambuchino "a ruba"

La grandinata della settimana scorsa mette a rischio la produzione tradizionale, quella dello sciroppo di rosa

dal nostro inviato
EUGENIO AGOSTI

COSTA LAZZERI. «Per difendere il campo dei frutti di bosco da pecore e galline abbiamo messo una recinzione alta un metro e mezzo. Il problema è che i caprioli le saltano, la forestale ci ha spiegato di utilizzare dei nastri particolari che li spaventano e ci aveva consigliato di comprare le reti anti grandine. Ci stavamo pensando. Troppo tardi». Scuote il capo Barbara Coscia, mentre con lo sguardo abbraccia il campo delle rose, il sambuco, l'orto che sembrano reduci da una nevicata. Invece sulla "Sereta", casolare a qualche curva di distanza da Costa Lazzeri, borgo che si raggiunge percorrendo una ripida strada che sale da Borgo Fornari, vicino a Busalla, s'è abbattuta una grandinata da paura. «Mai vista una roba del genere», il commento degli anziani del posto, tant'è che alle porte di maggio sono entrati in azione gli spazzaneve.

Qui, nel bene e nel male, la natura la fa da padrona e le ripetute incursioni dei cani selvatici, o lupi chissà, hanno decimato il gregge delle pecore, facendone fuori l'anno scorso una dozzina, quindici quest'anno. Risultato, il branco è troppo esiguo per la mungitura e la produzione del formaggio, per ora, è stata sospesa. «Non ne valeva più la pena», spiega Roberto, il marito di Barbara, «ora lo compriamo da un vicino che ha cominciato a produrlo l'anno scorso, poi vedremo, il problema è che non riusciamo ad avere il permesso per ingrandire la stalla». Sicché, il nuovo laboratorio attrezzato per stagionare le formagette verrà utilizzato per le altre produzioni della casa: sciroppo di rosa, confetture di mirtilli, ribes, fragole e mele. E il sambuchino, una bevanda che profuma di vino moscato ma fa appena un grado e mezzo. «Quando i bimbi che vengono a mangiare qui e chiedono le bibite glielo proponiamo perché è più genuino e loro apprezzano». Anche i titolari di bar e ristoranti lo hanno riscoperto e proposto ai clienti, sicché gli ordinativi crescono e la produzione aumenterà. Opposta la situazione per quanto riguarda lo sciroppo di rosa. Due anni fa dalle cento piante (altre 50 sono a dimora) sono "uscite" mille bottiglie da un quarto di litro, l'anno scorso molte meno a causa della pioggia, quest'anno con la grandinata si rischia un'ulteriore riduzione.

Al "Sereta", agriturismo aperto cinque anni fa, la cucina varia a seconda delle stagioni, i posti a tavola sono una quarantina, gli ingredienti sono tutti rigorosamente della casa,



Barbara Coscia col figlio Raffaele



Le galline impaurite dalla grandine

e se d'inverno va molto la polenta con i vari sughi - «la facciamo noi con il nostro mais» - o magari la zuppa di fagioli con il cavolo nero, d'estate si punta sulla verdura dell'orto, dalle patate alle bietole, dalle cipolle all'aglio e via dicendo. «Noi non congeliamo nulla, prepariamo tutto al mattino e all'una è pronto», spiega Barbara. Per questo la prenotazione è conveniente se non si vuole fare la fine della signora che non l'aveva fatta, si è presentata e pretendeva il coniglio in umido. «Le ho detto che se voleva glielo mettevo vivo sul tavolo», sorride Roberto, preoccupato perché è stagione di ravioli alle ortiche e i chicchi gelidi piombati all'improvviso potrebbero aver provocato danni irreparabili, lasciando "disoccupato" Raffaele, 13 anni, l'assaggiatore ufficiale di questo piatto e grande appassionato di meccanica. Per il futuro si parla di oche e anatre e di arrivare a trecento piante di rose, adoperate oltre che per lo sciroppo («tre etti di petali, un limone, un litro d'acqua e un chilo di zucchero, la ricetta tradizionale», scandisce Barbara) anche per la confettura di mele.

Al Sereta i posti letto sono sette, «si lavora bene a maggio, giugno e luglio, ad agosto c'è una flessione, poi si riprende a settembre e ottobre». Clienti affezionati gli olivari, grazie al passaparola, ma capita anche di ospitare i grandi camminatori che seguono il sentiero che dal mare del Nord arriva fino a Pegli e i pellegrini diretti ad Assisi. Poi, ovviamente, arrivano anche gli italiani, molti dal basso Piemonte. Davanti all'agriturismo c'è un grande prato pianeggiante, quasi non abbondano, dove i bimbi possono scorrizzare senza pericoli e la nuova attrazione sono gli asini di un vicino per i quali i piccoli vanno pazzi e che oggi si sono rifugiati nella stalla. Maledetta grandine. agosti@ilsecoloxix.it

FINANZIAMENTI

Via ai nuovi bandi per agricoltura e pesca

La Regione punta a recuperare occupazione nei settori tradizionali, attingendo dai fondi europei e nazionali

GENOVA. «Investire nei mestieri abbandonati è la strada giusta. Nell'agricoltura con le sue specialità, dal chinotto di Savona all'aglio di Vessalico, dai fagioli di Pigna e Badalucco al carciofo di Perinaldo, fino alle castagne della Valbormida, per fare qualche esempio. Ma quando parliamo di mestieri abbandonati il discorso si allarga alla pesca. I giovani potranno tornare a questo lavoro anche grazie alla scuola che sta nascendo a Santa Margherita». A indicare la strada è il presidente della Regione, Claudio Burlando, che cita gli esempi di Slow Food e del recente Slow Fish come "marchi" con i quali rafforzare ulteriormente i rapporti.

Proprio la settimana scorsa il Consiglio regionale ha approvato il programma triennale regionale nel settore della pesca e dell'acquacoltura professionale. L'obiettivo della Regione è la modernizzazione del comparto pesca e acquacoltura in base ai principi di sostenibilità ambientale, sociale, economica, tenendo conto dei fattori che hanno caratterizzato la recente evoluzione della pesca italiana, in particolare di



Le barche dei pescatori ormeggiate nel porto di Santa Margherita

quella ligure: riduzione della flotta da pesca e dell'occupazione, diminuzione delle quantità sbarcate, aumento dei costi di produzione solo in parte mitigato dal positivo andamento dei prezzi, trend negativo dei redditi degli operatori.

Secondo il documento, lo sviluppo sostenibile della pesca può essere raggiunto solo con la conservazione ed il recupero degli stock ittici e la difesa degli ecosistemi marini.

Per farlo è necessario integrare politiche di tutela delle risorse con strategie attive di gestione che intervengano direttamente sulle modalità dell'attività di pesca, come la di-

mensione del tempo dedicato all'attività, le modalità di esercizio dello sfruttamento delle risorse, regolamentazione degli attrezzi da pesca, introduzione di specifiche e localizzate misure tecniche di conservazione. Sono perciò previste strategie per l'integrazione dei redditi degli addetti, aiuti allo sviluppo della cooperazione e delle organizzazioni dei produttori, incremento dell'attività di trasformazione, incremento della prima commercializzazione per ridurre il numero dei passaggi della filiera, valorizzazione dei prodotti della pesca, concentrazione e razionalizzazione dei punti di sbarco, svi-

luppo dell'acquacoltura, del peschaturismo e dell'ittiturismo, per garantire un'attività complementare agli operatori della pesca.

Sono indicate anche operazioni di valorizzazione dei prodotti della pesca italiana ed in particolare della specie meno conosciute in rapporto alle quantità disponibili, campagne di informazione ed educazione per la sicurezza alimentare, riconoscimento delle specie esotiche, monitoraggio dei consumi e studio delle dinamiche di mercato.

Analizzando il naviglio nazionale, la flotta ligure costituisce, in termini di numero di imbarcazioni da pesca il 4% circa della flotta nazionale e in termini di stazza, rappresenta il 2,3% del tonnellaggio nazionale.

Nonostante la pesca ligure costituisca una frazione piuttosto piccola della realtà nazionale e sia costituita da imbarcazioni di limitato tonnellaggio e le catture negli ultimi sei anni siano pressoché dimezzate e rappresentino il 2% del totale della produzione, i ricavi rappresentano il 3,2% circa del fatturato nazionale.

La produzione limitata a fronte di una richiesta locale molto spinta e l'elevata qualità del pescato proveniente da una pesca essenzialmente selettiva, consentono agli operatori di spuntare prezzi molto elevati, quasi il doppio della media nazionale.