

Il caso

Erbe officinali il nuovo business

**La domanda è in crescita, oggi vengono importate
E Bonifiche Ferraresi riconverte 1.500 ettari**

Una tisana non è soltanto rilassante, digestiva, depurativa. Una tisana può essere anche il simbolo di riscatto: quello di un territorio dove antiche coltivazioni (melissa, menta piperita, malva e camomilla) erano state abbandonate perché richiedevano troppo lavoro e producevano poco reddito. Succede a Santa Caterina di Cortona. «Fino a pochi anni fa - racconta Federico Vecchioni, ad delle Bonifiche Ferraresi (che qui possiede 1500 ettari) si producevano soltanto grano e girasoli. Dopo tre anni di lavori e 9 milioni di euro di investimenti, oggi l'azienda di Cortona con circa venti colture è fra i principali centri nazionali di produzione di piante officinali, orticole, legumi e olivicoltura intensiva da cultivar autoctone».

HI-TECH E TRADIZIONE

Può sembrare un ritorno all'antico (alla camomilla e alle sue sorelle veniva riservato qualche metro quadro di terra nella maggioranza dei piccoli poderi) ma il rilancio delle officinali è invece legato ad un'agricoltura 4.0. L'impianto di irrigazione è fra i più moderni, terreni e crescita sono controllati da sensori e da droni. In una antica "leopoldina", i Granai, ci sono anche un laboratorio di ricerca e il centro di lavorazione delle erbe officinali. Per i visitatori, un centro di accoglienza e degustazione dei prodotti dell'azienda.

I Granai sono una delle 11 leopoldine, abitazioni rurali volute dal Granduca Pietro Leopoldo (1747-1792) di proprietà BF spa. Nel centro di ricerca e di lavorazione, assieme alla produzione locale, arriveranno le piante officinali prodotte ad Arborea in Sar-

degna, su una superficie di 14 ettari (sui 1000 ettari della proprietà BF spa, la più grande azienda agricola ecologica in Italia). Per le officinali, la dimensione media delle imprese italiane è circa di un ettaro.

Nel laboratorio di circa 300 metri quadrati si fa l'analisi qualitativa del prodotto prima di passare al centro lavorazioni e imbustamento delle tisane. «Una filiera controllata direttamente, totalmente tracciata dal genoma allo scaffale, ha permesso a Bonifiche Ferraresi di arrivare nella Gdo con una linea di tisane 100% Made in Italy. Grazie alla produzione di erbe officinali, l'azienda ha potuto inserirsi, con 'Le Stagioni d'Italia', all'interno di un segmento di mercato molto promettente, ad alto valore aggiunto e che dal 2014 registra interessanti percentuali di incremento annuo nei volumi delle vendite». Un Made in Italy ritrovato, visto che la gran parte delle officinali utilizzate nel nostro Paese sono importate.

Non di sole tisane vive l'uomo. Per questo l'azienda ha potenziato la filiera con colture della tradizione toscana come ceci, fagioli, piselli, lenticchie ecc. In un solo anno è passata da 50 a 190 ettari coltivati a legumi secchi, prodotti tipici che stanno facendo registrare ottime performance per quanto riguarda i volumi di vendite nella Gdo. Con "Le Stagioni d'Italia" saranno presto venduti in busta prodotti freschi come i borlotti ed il cannellino. «In tre anni - dice Federico Vecchioni - gli occupati nell'azienda di Cortona sono passati da 10 a oltre 50, e continueranno a crescere. Vogliamo essere il volano di un benessere sociale, ambientale e culturale». - j.m.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Focus**LA MISSION DI FILIERA ITALIA**

- 1) Promuovere e diffondere la distintività delle produzioni e dei processi di trasformazione del cibo, la costituzione di filiere fondate di prodotti agricoli italiani, i valori di identità territoriale, della trasparenza e della sostenibilità, in una logica di consumo consapevole.
- 2) Favorire l'adozione di pratiche di tutela del suolo, dell'acqua, dell'aria e a ridotto consumo energetico, quale leva di competitività e nel contempo presidio e salvaguardia dei territori, in particolare nelle aree più a rischio del Paese.
- 3) Tutelare e difendere i prodotti Made in Italy sui mercati internazionali evitando la diffusione ad ogni livello di contraffazione e Italian Sounding.
- 4) Assicurare un'equa ripartizione del valore aggiunto fra i diversi attori della filiera contrastando pratiche commerciali scorrette e poco trasparenti.
- 5) Aumentare la conoscenza e la diffusione di modelli alimentari basati sui principi della dieta mediterranea, attraverso la combinazione di tutti gli ingredienti utili ad un'alimentazione sana, variata ed equilibrata. A tal fine l'Associazione persegue finalità scientifiche di ricerca con carattere di pubblica utilità.

