Azienda Agricola Muanda Nuova

Sezione anagrafica

Nome azienda: Azienda Agricola Muanda Nuova

Nome Produttore: Gastaldi Marina e Carello Mirko

Indirizzo: Borgata Muanda Nuova 1, Rubiana

Data inizio attività: l'azienda ha iniziato la sua attività nel 2001

Tipologia di conduzione e numero di addetti: l'azienda grazie alle sue attività riesce a stipendiare un titolare ed un dipendente a tempo pieno.

Indirizzo produttivo: piccoli frutti, orticoltura, officinali, apicoltura

Sezione tecnica

Descrizione dell'areale produttivo: il centro aziendale è situato in splendida posizione sul Colle del Lys, a 1170 m di quota s.l.m.; si trova nel cuore di un bosco imponente, una faggeta dal caratteristico aspetto "a cattedrale". I prodotti aziendali nascono quindi in un ambiente estremamente ben conservato e lontano da inquinamenti di origine umana.

Specie allevata o coltivata: il frutteto familiare annesso all'azienda comprende susini, meli e peri; per quanto riguarda i piccoli frutti, valorizzando la posizione boschiva e di alta quota, si coltivano lamponi, mirtilli, ribes bianco e rosso, fragoline di bosco. L'orto produce patate, zucchini, insalate miste; ci sono poi coltivazioni di aromatiche da taglio, quali il dragoncello,la maggiorana, il basilico, il finocchiello, la rucola. Tali aromatiche sono tutte piante a ciclo estivo. Per quanto riguarda l'apicoltura, la specie allevata è l'ape italiana (Apis mellifera ligustica). L'azienda ha recentemente acquistato anche due pecore Savoiarde, più a scopo di protezione di questa razza valsusina ormai rara e bisognosa di particolare protezione che a scopo produttivo.

Prodotto derivato: numerosi sono i prodotti aziendali, tal quali alla raccolta o trasformati: frutta, piccoli frutti e ortaggi; sacchetti di erbe secche profumate per cassetti, saponi aromatizzati con erbe officinali e propoli e/o cera d'api, candele in pura cera d'api, oli essenziali di lavanda e menta. Sono ovviamente disponibili i tipici prodotti dell'alveare, quali miele, polline e propoli, mentre parte della frutta viene destinata alla produzione di marmellate. Il piccolo pollaio produce giornalmente una certa quantità di uova che sono vendute sfuse. Tra i prodotti più particolari dell'azienda vi sono i liquori a base di erbe e piccoli frutti, mentre un servizio offerto è quello della confezione di ceste regalo con diversi prodotti, ad esempio in occasione delle festività.

Al di là dell'aspetto puramente produttivo, presto l'azienda diverrà un agriturismo.

Filiera produttiva e smaltimento rifiuti: l'azienda non produce rifiuti o scarti che non siano riutilizzabili nel ciclo biologico e produttivo; ad esempio il letame, le deiezioni di polli, pecore e conigli, gli scarti di potatura, ecc., sono compostati per la produzione di terriccio, che a sua volta viene utilizzato per la coltivazione delle fragoline di bosco in vaso.

Attrezzature e strutture aziendali: oltre alla cascina e ai campi, l'azienda può contare su due nuovi laboratori per la smielatura e la produzione di marmellate e altri prodotti trasformati.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: oltre al riciclo della sostanza organica aziendale, si concimano i campi con letame caprino, prodotto da un'azienda agricola attigua.

Avversità e patologie: non si sono rilevati per ora grossi problemi di patologie a carico di piante ed animali, forse anche grazie alla sanità dell'ambiente circostante a alla ricchezza e buona conservazione degli ecosistemi presenti.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: la sostenibilità ambientale dell'azienda deve essere vista su più piani: in primo luogo l'azienda non pratica trattamenti con prodotti di sintesi e utilizza unicamente prodotti ammessi in agricoltura biologica; inoltre essa svolge una vera e propria opera di cura della montagna e del territorio. La cascina, con una superficie calpestabile di oltre 300 mq, era infatti abbandonata dal 1956, nel quadro di quel fenomeno di abbandono dei versanti montani che ha interessato un po'tutte le valli alpine a partire dal secondo dopoguerra; ogni attività agricola era cessata e il bosco aveva ricolonizzato gli ex coltivi, cancellandone anche la memoria. In questo contesto emerge il coraggio ed il valore di una nuova attività agricola che, gestita da giovani, viene a rivitalizzare l'economia e la cultura montana.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: l'azienda percepisce i contributi messi a disposizione dal Piano di Sviluppo Rurale del Piemonte; inoltre qualche aiuto è giunto dalla Comunità Montana. I problemi invece riguardano essenzialmente gli adempimenti burocratici, che sono sempre troppo complessi e le difficoltà inerenti l'elettrificazione delle borgate rurali. Da un punto di vista sociale, sarebbe interessante instaurare un dialogo tra le diverse generazioni di agricoltori di montagna, ma talvolta è difficile comunicare e collaborare con quelli più anziani.

Piani di sviluppo: non appena, prossimamente, sarà erogata l'elettricità, l'azienda diventerà agriturismo; potrà contare su 25 posti e sarà aperto durante il periodo estivo e all'inizio dell'autunno; vi si svolgeranno corsi di naturopatia ed educazione alimentare.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: oltre che presso il centro aziendale, i prodotti possono essere reperiti nei punti vendita del Consorzio Montagna Viva ("Montagna in Vetrina", a Torino in Piazza Emanuele Filiberto e "Bardosteria", a Bardonecchia in Via Medail). L'azienda partecipa inoltre a numerose fiere a livello provinciale, nonché ai mercati natalizie a tutte le manifestazioni estive della Bassa Val Susa; vende anche al Colle del Lys la domenica.

Contatti con la grande distribuzione: trattandosi di prodotti dotati di specifiche peculiarità e di alta qualità, non interessa lo smercio presso la grande distribuzione.

Rapporto con la ristorazione: fino ad ora questo canale commerciale non è stato esplorato, anche in quanto il consorzio Montagna Viva assorbe circa l'80 % del prodotto aziendale.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: il miele è disponibile per tutto l'anno, mentre i piccoli frutti solo da luglio ad ottobre e le verdure di stagione, secondo le rispettive stagioni produttive, da Febbraio a Dicembre.

Come contattare l'azienda: si può telefonare ai numeri 347/2991093 oppure 339/8308659.(per ulteriori informazioni vedere figura 1).

Fig.1

Adeguatezza spazi e attrezzature: spazi e attrezzature possono essere considerati adeguati alle necessità aziendali; per rendere completamente operativa la struttura occorre solo l'erogazione di energia elettrica, che dovrebbe essere prossima.

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: in generale gli acquirenti comprendono la qualità e la specificità del prodotto aziendale; in questo si è aiutati in quanto l'azienda è ben collegata con consorzi e associazioni; oltre che al consorzio Montagna Viva, infatti, appartiene anche all'Associazione degli Apicoltori della Val Susa, fondata nell'Aprile 2004 e che raccoglie tutti gli apicoltori della Bassa Valle. Per quanto riguarda i lamponi, inoltre, appone alle proprie confezioni il marchio di qualità DECO (Denominazione di Origine Comunale) che è adottato in tutti i Comuni della Val Susa.

Ricerca: Una connessione con il mondo della ricerca potrebbe venire in un prossimo futuro, in quanto l'azienda potrebbe diventare un centro di accoglienza per ricercatori (architetti, ingegneri e geometri) che studieranno l'architettura rurale, nell'ambito di un progetto universitario che vede la collaborazione del comune di Rubiana.