



Azienda Agricola Biologica "La Casetta"

di Laura Gelli

Nascosta fra le colline di Pian di Venola di Marzabotto (BO) nella valle del Reno, questa azienda agricola di 5 ettari si affaccia nella valletta formata dal Rio Calvane.

La Casetta è una azienda biologica certificata, situata in Via Cerro Armarolo 5, con edifici in sasso e nuove costruzioni, e svolge attività di allevamento e di coltivazione di frutta e verdura.

Un allevamento di capre Cashmere ha ora lasciato il posto a dei meravigliosi Alpaca, che sono allevati insieme ai loro piccoli, nel modo più naturale possibile, al pascolo in estate ed in inverno hanno a disposizione i loro stallini, e si cibano di fieno, che è prodotto in azienda, ed orzo macinato. In azienda si trovano anche altri animali, cavalli, oche e galline.

Oltre ai campi di fieno, i terrazzamenti e pendii sono coltivati con alberi da frutto di specie antiche, peri, meli, susini, ciliegie, albicocchi, peschi e poi ci sono i piccoli frutti golosi per i più piccini, noci e nocciole, con la duplice funzione di frutta secca a difesa dell'assetto del terreno. Infine il castagneto con la produzione del marroncino biondo tipico della zona pedecollinare che da Sasso Marconi va a Vergato, nell'Appennino Bolognese.



Inoltre, l'azienda produce orticole tra cui le principali colture sono:
pomodori, patate, fagioli, fagiolini, zucchine, melanzane, cetrioli, cavoli di varie specie, che sono venduti sia freschi, sia come prodotti trasformati in giornata nel laboratorio aziendale con procedimenti semplici per garantirne la genuinità.

L'azienda è circondata da boschi e campi di erba medica che sono il rifugio di molti animali selvatici, tra cui i cinghiali, cervi, daini, caprioli, istrici, lepri e volpi. Nelle siepi di rovi trovano rifugio molte specie di uccellini ed il rio Calvane in mezzo all'azienda, rende il clima sempre fresco, complice anche la quota che varia da 250 a 320 mt. Sopra il livello del mare.



In mezzo a tutto questo non potevano mancare le api con il loro doppio lavoro di impollinatrici e produttrici di miele proprio biologico perché il ciclo naturale provvede al riequilibrio dell'ambiente: erbe spontanee ed erbe officinali si mescolano tra l'orto ed il frutteto, con fioriture meravigliose tra cui quella dello zafferano a fine ottobre.

L'azienda propone percorsi didattici adatti a tutte le età. Si occupa di progetti per l'ambiente, storici con vecchi mestieri, e preparazioni naturali con le erbe officinali come profumi e saponette. Altri progetti riguardano anche il mondo minerale, vegetale, animale.

Laura propone anche corsi gastronomici, tra cui l'utilizzo del farro in tutte le sue forme, il riconoscimento delle erbe spontanee e loro preparazione, accostamenti insoliti tra formaggi e verdure: il tutto da gustare nelle due salette di degustazione

Non possono mancare tecniche di lavoro manuale: candele, cartonage, carta riciclata, cartapesta e tutto quello che è legato alla lana dall'uncinetto, ferri e telaio.

All'approssimarsi delle feste o in qualsiasi occasione la titolare confeziona cesti o borse, contenenti prodotti alimentari oppure piccoli manufatti davvero originali ed esclusivi, come la calda lana di Alpaca!



I prodotti di Laura si trovano anche nei mercati di Campi Aperti a Bologna il lunedì pomeriggio presso il centro civico il Tolmino, il venerdì pomeriggio quartiere Savena in via Pieve di Cadore e il Sabato Mattina in p.zza S. Rocco, in fondo a via del Pratello.

Ma questa è una *occasione di vedere davvero* con quanta passione Laura si dedica al suo lavoro, lei ama dire che in tv molto spesso fanno vedere il mondo agricolo come un mondo fatato, avvolto nella natura e apparentemente con ritmi lenti, ma non è così lei inizia a gennaio con il taglio della legna e si prosegue per tutto febbraio per fare la materia prima per scaldarsi durante l'inverno, ma a febbraio ci sono anche le potature degli alberi la sistemazione della terra per seminare e trapiantare a marzo le patate, ad aprile le altre verdure primaverili ed estive poi a maggio c'è da fare anche il fieno e finché non è in stalla si lavora anche di notte, poi nel frattempo si devono raccogliere le fragole e le ciliegie poi arrivano le albicocche e pesche e così via con tutta la produzione di frutta e di verdura da vendere nei mercati e l'eccesso si deve trasformare in marmellate e conserve varie, perché il contadino non butta via niente.

C'è da raccogliere le erbe officinali ed essicarle il periodo va da aprile fino a novembre da intervallare in tutte le altre lavorazioni. Bisogna ritagliare il fieno a luglio da inserire in tutte le altre raccolte, a fine agosto dopo aver raccolto le ultime patate e fagioli si sistema la terra per trapiantare le verdure invernali, e finiamo di fare l'ultima conserva di pomodoro, non è detto dipende anche qui dalla stagione, raccogliere le nocciole e le noci, quindi si sistema il magazzino si sistemano tutti gli attrezzi.



A questo punto si inizia a fare le cataste di legna che abbiamo tagliato in gennaio e febbraio e si taglia a misura per la caldaia, e la stufa, poi c'è l'ultima frutta di stagione da raccogliere mele, pere e cachi, intanto si continua a fare i mercati poi si devono raccogliere le castagne e le olive da

trattare, affogare le prime e le olive da lavare nell'acqua per togliere l'amaro e poi metterle in salamoia, poi si deve sistemare la terra per seminare il grano e siamo già arrivati a fine novembre.

Fine dell'annata agraria e a dicembre che fa la contadina forse si riposa se non ha delle bestie da accudire altrimenti queste mangiano tutto l'anno, oppure fa i mercati nella speranza di vendere le sue meravigliose marmellate e conserve o fa la calzetta perché ha la sua lana da lavorare per realizzare meravigliosi berretti e sciarpe insomma la contadina lavora, e poi lavora, lavora, lavora, ma è avvolta da un'oasi felice anche nelle avversità.

Uno scopo della nostra Associazione, oltre a presentarvi luoghi meno noti, è anche quello di incontrare persone con passioni, e quella di Laura è davvero contagiosa: dopo tanti anni in giro per il mondo per lavoro, ha deciso di far battere il suo cuore con più passione in questo angolo di Appennino.



<https://www.aziendaagricolalacassetta.it/>