

Aca' Oltrepò Pavese, una storia di agricoltura rigenerativa a Montù Beccaria

23 Luglio 2024



MONTÙ BECCARIA – L'Oltrepò Pavese è conosciuto per le sue vigne e i suoi splendidi paesaggi collinari. Nel fiorente periodo in cui si sta assistendo alla rinascita della cultura gastronomica locale, a Montù Beccaria, in provincia di Pavia, si sta facendo sempre più notare l'azienda Aca'. Una realtà che ha deciso di dedicarsi a un particolare ramo dell'agricoltura, la cosiddetta rigenerativa che mira, attraverso particolari tecniche, a ripristinare ad apportare migliorie alla salute del suolo e alla sua biodiversità.

Aca' è il frutto del lavoro di **Simone Bevilacqua** e **Miriam Prencisvalle**, originari di Milano, ma innamorati dell'Oltrepò Pavese.

“L'azienda nasce dalla volontà mia e della mia socia Miriam. Veniamo dall'esperienza di 7 anni alla direzione di un'azienda vitivinicola del territorio dove ci occupavamo anche di ospitalità offrendo agli avventori prodotti coltivati e preparati autonomamente, la passione per l'agricoltura e la nascita di nuove idee ha instillato la voglia di esprimersi in modo totalmente indipendente aprendo Aca'” racconta Simone.

Un lavoro così accurato e così apprezzato da giungere alle orecchie dei grandi chef di queste terre; “tra le altre cose occupiamo posizioni ‘istituzionali’ e siamo entrambi relatori Ais Lombardia e come si sa il mondo del vino di qualità è spesso partner di alta cucina”.

La passione per la cucina, unita a quella per il vino e l’agricoltura ha permesso la scelta oculata dell’offerta permettendo loro di coltivare e offrire direttamente ciò che sapevano essere la richiesta dei grandi chef e ristoratori gourmet.

“Siamo partiti da un concetti molto semplici, volevamo avere produzioni soddisfacenti coltivando un area relativamente piccola, inoltre volevamo rispettare l’ambiente, la salute e produrre gli ortaggi col miglior sapore possibile”.

Verdure ed erbe aromatiche, ma anche tante specie rare: “Ne abbiamo diverse e siamo sempre alla ricerca di cose curiose, ma ciò non basta perché devono prima di tutto convincere noi. Coltivate, osservate, annusate, assaggiate e infine giudicate interessanti oppure no”.

Alcune delle più particolari sono erbe ribattezzate “erba cola”, “camembert Leaf”, “erba ostrica”, che con il solo nome danno degli indizi circa il loro aroma. A completare il percorso di questi due giovani ci pensa la linea dei prodotti trasformati che comprende conserve varie come confetture, sottaceti, salse e molto altro.

“Ci siamo anche avventurati nel mondo di una bevanda fermentata asiatica che sta rapidamente prendendo spazio nel mondo anche dei soft drink. Il kombucha normalmente viene prodotto fermentando infusi di tè con una coltura di lieviti e batteri lattici ed acetici. Con la mia compagna Roberta sono iniziate le prime sperimentazioni casalinghe per autoconsumo utilizzando infusi delle erbe Aca’ al posto del tè”.

Dopo molto studio sono arrivati alla produzione di kombucha particolari e appaganti con una produzione che si attesta sui 100 litri mensili. Attualmente sono presenti in catalogo versioni a base di menta, pimpinella, verbena, melissa ed erba cola.

Come se non bastasse, anche il vino, per completare un progetto che eleva al massimo tutto il territorio. Dato il pregresso di esperienze e il lavoro che svolgono per Ais il vino non poteva certo rimanere il grande assente.

“Abbiamo un vigneto di circa 1,5 ha a Zenevredo, Pavia, dal quale produciamo 2 vini a base principalmente Barbera. Trattandosi di un vigneto del 1958 al suo interno sono presenti porzioni di vitigni vari che andranno comunque a comporre l’uvaggio dei nostri vini, in modo

da ottenere la vera espressione del vigneto”.

Dopo la chiusura della Butega, bottega in dialetto pavese, per riuscire a stare al passo con la richiesta proveniente dalla ristorazione, i privati possono ordinare la “cavagna settimanale”, vedendosela consegnare direttamente a casa. L’Oltrepò Pavese può ora vantare la sua realtà con prodotti di nicchia, apprezzati dai grandi chef, ma anche dai cittadini che hanno trovato in Aca’ il loro fornitore di fiducia.

LE FOTO







