

L'ORTO DEL FUCINO, QUANDO L'UNIONE FA LA FORZA

2 Novembre 2022

di Antonella Finucci



TRASACCO – Se il Fucino è l'orto d'Italia, con la produzione di patate che detiene il primato nazionale e quella di carote che segue a ruota, l'Orto del Fucino è un'azienda che emerge nel panorama agricolo, della conca ma non solo: 30 ettari da cui si ricava prima di tutto prezzemolo, ma anche crucifere e grani antichi, ortaggi, legumi.

Una realtà che ha radici antiche considerando che nasce dalla fusione di due aziende, quella di **Antonio Di Paolo** e quella di **Lina Palma**, entrambe ereditate dalle rispettive famiglie e la cui attività è stata avviata negli anni Trenta con la coltivazione di patate.

Oggi l'Orto del Fucino – coi campi che si estendono tra Trasacco e Luco dei Marsi (L'Aquila) – è una realtà affermata, interessante e competitiva. Nel corso degli anni l'azienda ha pian

piano inserito la coltivazione degli ortaggi fino al 2009, quando i due, coppia nella vita e nel lavoro, hanno deciso di puntare anche sulla lavorazione delle erbe fresche.

Se l'azienda di Antonio è specializzata in aromatica, produce anche crucifere ma ha il suo fiore all'occhiello nel prezzemolo, ed è un unicum nella Marsica, quella di Lina è un'azienda biologica. Lina fa parte dell'associazione Le Donne dell'ortofrutta, una rete di imprenditrici e/o legate al settore ortofrutticolo e la sua azienda alterna diverse colture: grani antichi, ortaggi, legumi.

A Luco dei Marsi Lina sta cercando di riprodurre e reinserire nel terreno antiche varietà di legumi.

“Il macchinario utilizzato per la raccolta del prezzemolo è stato costruito appositamente per quest'azienda, 4.0, ultima generazione, ed è unico in Italia, ce n'è solo un altro in Germania”, racconta **Maria Teresa Lima**, di Le Donne dell'Ortofrutta, “la pianta del prezzemolo è molto delicata, soprattutto nella fase di raccolta e la macchina sembra quasi eseguire una azione manuale per quanto è precisa”.

“C'è una continua ricerca, c'è davvero molta attenzione all'ecologia, ma in particolare qualcosa di molto interessante sono gli studi sul fagiolo: Lina sta riscoprendo alcune specie antiche che non sono nemmeno conservate nelle banche dati”, continua Maria Teresa. “Tra le tante cose lei è stata una delle prime a creare un sito e-commerce e sta per aprire lo spaccio aziendale, una donna lungimirante e attiva”.

Tanta intuizione sicuramente, ma anche tanta ricerca e sperimentazione, tanti investimenti e anche, e soprattutto, quando si parla di terreni, tanto duro lavoro, tutto secondo le regole generali Global Gap, che certifica e garantisce il rispetto di tutte le norme. E come ogni bella storia anche questa parla di amore, per il proprio territorio e per il proprio lavoro: dalla solina biologica ai legumi, dalle patate classiche a quelle viola, dal cavolo cappuccio alla carota, dal prezzemolo alle brassiche, l'Orto del Fucino punta ad offrire al consumatore prodotti d'eccellenza e di qualità.

LE FOTO



