

## **UMA CASANATURA, TRA BOSCHI E CALANCHI DI CELLINO ATTANASIO L'ARTE DI VIVERE IN ARMONIA CON LE ENERGIE DELLA TERRA**

10 Marzo 2021



**CELLINO ATTANASIO** – Prendete l'amore per i viaggi intercontinentali, aggiungete un forte radicamento all'Abruzzo, unite una buona dose di resilienza e intelligenza creativa e avrete pressoché un'idea di quello che vuole comunicare la Uma Casanatura. Poi, avvicinandosi, si scopre la sua realtà professionale ed è ancora più affascinante di quanto si credeva.

Azienda di proprietà della famiglia Benni dal 2013, certificata bio produttrice di olio, vino, e ratafià e immersa tra i boschi e i calanchi di Cellino Attanasio (Teramo).

È grazie a **Pierpaolo Benni** se l'azienda vede la luce. Il figlio **Enrico**, viaggiatore instancabile del mondo, risiede attualmente a Ginevra insieme alla moglie ma tornano in terra natìa per trascorrervi alcuni mesi durante l'anno. È in uno dei loro ritorni che hanno deciso di riprendere un podere abbandonato con un solo uliveto e ricreare lì la loro casa.

Nel 2014 iniziano ad ampliare la proprietà con l'acquisto di nuovi terreni, dove impiantare colture specializzate ed autoctone teramane e convertirsi alla agricoltura biologica, seguendo l'iter di tre anni dai criteri rigidi, al termine del quale si ottiene la certificazione biologica europea. È solo allora che si è certi di portare in tavola un prodotto sano, genuino e corredata da analisi multiresiduale che garantiscano la trasparenza.

Nel 2015 entra in azienda per occuparsi di contabilità **Federica D'Antonio**, trentacinquenne originaria di Campli e laureata in Giurisprudenza. Al tempo collaborava con il carcere di Teramo e Chieti, nonché con la C.I.A. perciò il suo impegno in azienda era part time.

Tuttavia, dopo appena due mesi, si è ritrovata a tenere le redini e a dedicarsi a tempo pieno all'azienda, in seguito ad un brutto incidente sul lavoro di Pierpaolo Benni, al tempo amministratore. La proprietà ha dimostrato un'enorme fiducia in Federica, l'unica in quel momento capace di gestire l'attività, e in quello stesso anno sono stati impiantati quasi sei ettari di vigna finanziati dall'Europa.

Nel 2018 Federica D'Antonio ha accettato l'incarico di amministratore. Ad oggi vengono coltivati l'olivo Tortiglione, che insieme ai Carboncela, Castiglionese, Dritta, Frentoio, Leccino e Pendolino coprono quattro ettari di terreno. I vini prodotti sono Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino d'Abruzzo e Montonico per altri nove ettari.

Stanno salvaguardando un frutteto di ciliegie e mele cotogne per ripristinarlo, ed è stata impiantata una tartufaia, rinfoltendo dei boschi per evitare il dilavamento tipico delle zone calanchine.

Oltre a produrre ottimi prodotti e ad essere una realtà aziendale attenta e apprezzata in tutta Europa, Uma Casanatura conta sette dipendenti giovani e non è una banalità, se si considera lo spopolamento che ha interessato il comune di Cellino Attanasio, in seguito al terremoto.

I dipendenti di Uma sono **Guerino Bucciarelli**, trattorista, **Maurizio Raggiunti**, addetto alle lavorazioni manuali, **Nadia Santone**, **Antonella Bucciarelli**, **Vanessa Bucciarelli**, **Emanuele Leopardi**, agronomo, **Roberto Iovannone**, enologo, entrambi validi consulenti.

Inoltre, è stato ripristinato il lago adiacente, dove attualmente si è installato un airone, che

serve all’irrigazione dei terreni; sono stati fatti dei drenaggi per evitare che l’eccesso di acqua porti via il terreno e anche per raccoglierla, farla defluire nel lago, e reindirizzarla su tutte le culture con un impianto di micro irrigazione.

“Abbiamo un approccio che guarda alla tradizione relativamente alle culture impiantate e la tipologia di prodotto da creare, però cerchiamo di applicare il metodo innovativo grazie alla tecnologia, sia per facilitare i processi di lavorazione, sia per ridurre al minimo l’impatto di agenti esterni sui prodotti” - rivela Federica D’Antonio a *Virtù Quotidiane* - “ad esempio in natura abbiamo delle cabine meteo che ci permettono di controllare le variazioni climatiche e quindi diminuire i trattamenti sulla materia prima, prevenendo malattie della pianta.

Ci serviamo sì della tecnologia, per fare in modo che la pianta e il frutto stiano al meglio e ridurre al minimo l’intervento umano, e anche di interventi manuali come la defogliazione mirata. Utilizziamo nuovi macchinari, una cisterna a basso volume che nebulizza i trattamenti, la tecnica di fertirrigazione, delle cisterne in acciaio per lo stoccaggio del vino, la cantina è termoregolata e l’uva viene raccolta in cassetta per mantenerla integra”

Nel futuro c’è il progetto di ristrutturare il vecchio podere per trasformarlo in fattoria didattica con punto ristoro, e finire di trasformare l’azienda per poter centralizzare le produzioni di olio e ratafià.

Vorranno posizionare nei boschi dei bungalow con materiali di recupero per l’accoglienza, e permettere la ricarica per le auto elettriche a servizio dei clienti, nonché la disponibilità di bici elettriche.

C’è una forte attenzione ai giovani da parte di Uma, “è nostro dovere far conoscere il territorio alle nuove generazioni, far capire loro quello che si può fare e ottenere; in Abruzzo abbiamo una risorsa davvero importante che non viene valorizzata, bisogna insegnare ai giovani che la tecnologia, che tanto li cattura, può essere messa al servizio di ciò che abbiamo”, dichiara Federica, perciò saranno previsti dei laboratori didattici di trasformazione e lavorazione dei prodotti, il coinvolgimento delle scuole nei percorsi naturalistici, oltre a degustazioni in azienda, cantine diffuse nella città, e persino la creazione di una casa all’interno di una quercia.

Per l’ampliamento delle strutture aziendali non mancherà lo studio per contenere l’impatto ambientale, attraverso il centro di riscaldamento che utilizzi gli scarti di lavorazione e applicando pannelli solari e materiali naturali.

Uma Casanatura è presente nel mercato estero attraverso il sito ecommerce dal quale

acquistano clienti per la maggior parte provenienti da Europa, Inghilterra e Svizzera. La spedizione degli acquisti online è gratuita in tutta Italia.

Ha partecipato a diverse fiere in Russia e in Svezia, e il suo olio e la sua ratafià sono stati pluripremiati da alcuni concorsi internazionali.

Per saperne di più sui prodotti si possono visitare le pagine social e il sito dell'azienda; oppure ci si possono trovare rivenditori locali - a Cellino Attanasio, Castelnuovo e Giulianova - e nazionali a Torino, Roma e Bologna. Anche in Austria c'è un'azienda che si occupa della distribuzione da tre anni.

“Rispetto alle altre aziende siamo stati più fortunati perché siamo ancora in una fase di investimento, benché sia sia rallentato un po' il progetto commerciale aziendale. La pandemia ha influito in questo senso ma stiamo uscendo con linee aggiuntive, stiamo rilevando un incremento della distribuzione online, pensiamo di aggiungere la produzione del liquore alla liquirizia e amplifieremo il pannello produttivo. Rispetto a chi ha perso rami di mercato, noi abbiamo dovuto soltanto frenare la strategia commerciale data la sospensione di tutti gli eventi fieristici”.

## LE FOTO



