

ANTONIO, IL BABY AGRICOLTORE CHE RISCOPRE LE COLTURE AQUILANE E SFIDA LA GRANDE DISTRIBUZIONE

di Daniela Braccani



L'AQUILA - Quando ha deciso di aprire la partita Iva e dedicarsi anima e corpo al mondo dell'agricoltura Antonio aveva appena 19 anni, praticamente un ragazzino ma forte e determinato a tal punto da seguire con entusiasmo e concretezza la sua vocazione. Un mestiere non certo facile, scandito dal ritmo e dalla clemenza delle stagioni che possono condizionare il destino di un intero raccolto al di sopra dell'impegno e della dedizione profusi. Tutto questo **Antonio De Crescentis**, aquilano, lo sapeva già quando due anni fa ha deciso di avviare l'azienda agricola che porta il suo nome e coltivare i prodotti della terra.



Legumi a volontà, fagioli di quattro tipi, quello di Paganica, il fagiolo nero, il borlotto e il fagiolo a occhio, ceci, da quest'anno anche le lenticchie. E poi zafferano, patate, tartufi, zucche, ortaggi e verdure di stagione, dalle cipolle alle insalate, anche le fave, cereali. Questo è il periodo di spinaci, cavoli, cavolfiori, bieta, broccoletti, verza, verdure invernali che garantiscono lavoro fino alla fine di febbraio anche se il ciclo produttivo degli orti non si ferma mai.

Sveglia all'alba tutti i giorni, o quasi, la giornata è lunga e impegnativa, soprattutto nel periodo estivo, Antonio cura personalmente e da solo le sue creature. Tra la raccolta dei prodotti, l'irrigazione, la consegna in due ingrossi della zona e la vendita al dettaglio per i clienti privati che aumentano sempre di più. L'azienda agricola De Crescentis è iscritta alla Coldiretti.

“La mia passione non nasce da un giorno all'altro – racconta a *Virtù Quotidiane* Antonio, oggi ventunenne – da quando ero bambino frequentavo i campi di mia nonna a Fagnano. Mi piaceva tantissimo stare a contatto con la terra. Così, già all'età di quattordici anni, cominciai a pensare seriamente alla possibilità di trasformare questa mia inclinazione naturale in un mestiere. È la mia vita”.

“La forza sta nella qualità dei miei prodotti, coltivati all'antica – spiega Antonio – senza additivi chimici e diserbanti, anche per questo le quantità sono spesso limitate. Non sempre si riesce ad essere competitivi con la grande distribuzione, ma la differenza sta tutta nel sapore”.

I campi sono dislocati tra le zone di Sant'Elia, Bazzano e Fagnano Alto per circa sei ettari di terreni, “gli appezzamenti agricoli di Fagnano si trovano in zona Parco e anche noi, come tanti agricoltori della zona, abbiamo subito i danni provocati dai cinghiali. Un fenomeno che non è riuscito a trovare un argine – denuncia il giovane agricoltore – gli investimenti personali sostenuti per recinti e griglie di protezione sono risultati a fondo perduto. Il problema di fatto non è stato affrontato dalle autorità competenti”.



L'azienda agricola Antonio De Crescentis è nella graduatoria del bando regionale del Piano di sviluppo rurale che garantisce un contributo di circa il sessanta per cento delle spese sostenute per un primo insediamento produttivo, un laboratorio di lavorazione e trasformazione dei prodotti.

“Grazie all'aiuto della mia famiglia posso anticipare l'intero importo, come previsto dal

bando, di circa settantamila euro. Un investimento importante - fa notare - che senza un appoggio iniziale un giovane imprenditore agricolo non potrebbe in alcun modo sostenere”.

Nel laboratorio di trasformazione Antonio avrà la possibilità di mettere in vaso il tartufo, in crema oppure sotto'olio gli ortaggi e le verdure, legumi misti per minestre e zuppe e tanto altro ancora.