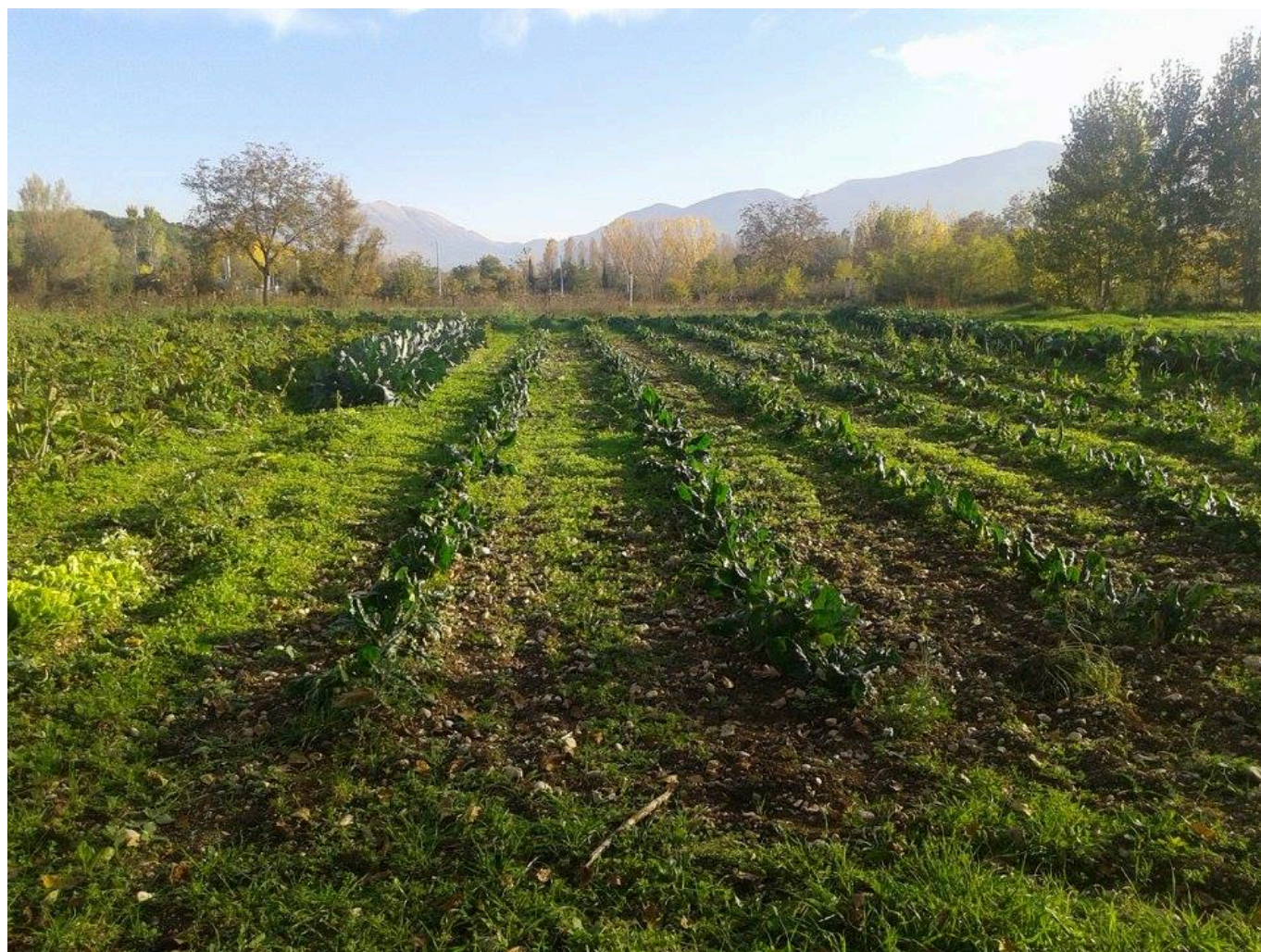


PRODOTTI A KM ZERO CON L'ORTO BIOLOGICO ADOTTATO, LA "FAVOLA DI GAIA" È DA OSCAR

15 Settembre 2017

di Daniela Braccani



PRATOLA PELIGNA – Una soluzione semplice e innovativa per scoprire la coltivazione orticola a consumo diretto, la raccolta di ortaggi e verdura fresca dopo averne seguito il ciclo vitale dall’inizio alla fine, un’occasione di incontro e socializzazione ma anche un modo per risparmiare e condividere le spese.

Un modello di sharing economy dell’agricoltura, è da qui che nasce il progetto di **Annalisa Mastrogioseppe**, 26 anni, titolare a Pratola Pelligna (L’Aquila) dell’azienda bioagrituristica

“Le Favole di Gaia” dove è possibile adottare un orto biologico e raccogliere da maggio ad ottobre i prodotti a chilometro zero.

Un vero e proprio modello di economia della condivisione che nella Valle Peligna sta letteralmente sbancando. Sono quasi una cinquantina le persone che hanno deciso di adottare un pezzetto di terra coltivata in modo assolutamente naturale dall'azienda agricola peligna, “adozioni” che, rispetto allo scorso anno, sono aumentate di oltre il 50 per cento.

“La formula è semplice, affitti una porzione di orto, uno o più solchi a seconda delle esigenze, scegli le verdure e vieni a raccoglierte tutte le volte che vuoi, al resto pensiamo noi”, racconta a *Virtù Quotidiane* la vincitrice dell'Oscar Green 2017 della categoria We Green, nell'ambito del concorso della Coldiretti Giovani Impresa che premia le idee innovative in agricoltura.

We Green sono tutte quelle imprese che promuovono un modello di sviluppo sostenibile dove l'agricoltura diventa un mezzo fondamentale per il benessere generale e la tutela dell'ambiente.

“Si firma un vero e proprio contratto di adozione pagando una quota iniziale – spiega la titolare – si può decidere di adottare un solo ‘filare’ di circa 50 metri circa oppure un mezzo solco. Nel bio-orto si coltivano gli ortaggi classici della dieta mediterranea, pomodori di diverse varietà, lattughe, cetrioli, peperoni, zucchine, melanzane, erbe aromatiche, cipolle, insomma tutto ciò che si è scelto e che può raccogliere liberamente”.

Il target di chi adotta un orto biologico è trasversale, coppie di giovani, famiglie con bambini, anziani, gruppi di amici che uniscono il piacere di raccogliere i frutti della terra al bisogno di socialità, “c'è anche chi sceglie coltivazioni differenziate su più orti – dice la titolare dell'azienda a conduzione familiare – un'idea pratica, condivisa e accessibile a tutti”.

Sono circa cinque gli ettari a disposizione dell'azienda, di questa estensione, un paio di ettari sono destinati agli ortaggi. Piante curate e germogliate da semi autoctoni, frutti particolari e locali come il Fico Pacentrano in via d'estinzione, al centro di molte squisitezze prodotte da Le Favole di Gaia, azienda agricola che comprende oltre agli orti biologici, il laboratorio biologico, l'agriturismo e la fattoria didattica.

Crema, vellutate, sottolio, sughi, confetture extra, miele. Nell'offerta dell'azienda c'è una vera e propria ricchezza di sapori, una cinquantina di soluzioni diverse per tentare il palato, come la crema dolce piccante fatta con peperoncini, peperoni, zucchero e vaniglia oppure la crema di “tolle”, i germogli del caratteristico aglio di Sulmona.

C'è anche la confettura di pesche e meloni, la crema di fichi e nocciole, fichi e limone, fichi e cannella, fichi canditi, “siamo custodi della biodiversità – dice Annalisa – abbiamo alberi di fico in via di estinzione, mele antiche e mele cotogne”.

La ricetta del cuore nel menù dell'agriturismo dove la giovane e pimpante Annalisa cucina e sperimenta sempre alla ricerca di nuove combinazioni, è il “pesto peligno” una crema di vino bianco, soffritto di carota, cipolla, salsiccia piccante macinata e grana ma anche i ravioli ricotta e nocciole “che vanno forte”

“Gaia non è solo il nome di mia sorella – dice la giovane in riferimento al nome dell'azienda – è anche il richiamo alla terra”.

Le più belle favole nascono così, dalle passioni, dalle aspirazioni più forti e trovano nella quotidianità delle cose semplici l'espressione di ogni desiderio.