

FATTORIA DELLA MANDORLA

20.000 mandorli per un mondo migliore nel Parco dell'Alta Murgia

Una domenica di primavera..

del 1989, Dino e Isabella, non avendo proprie risorse economiche, sono alla ricerca di uno strumento agevolato, per realizzare il loro sogno imprenditoriale: creare un progetto fondato su valori legati al territorio, all'ambiente, nel rispetto di madre natura con l'obiettivo di contribuire a costruire un mondo migliore, orizzontale, favorendo il benessere per tutti.

Quel giorno, sulla strada che da Toritto sale verso il borgo di Quasano, abbiamo incontrato un agronomo che ci ha informati sull'esistenza della legge sull'Imprenditorialità Giovanile – I.G. (Isabella e Gerardino) e che ci ha accompagnati alla prima stesura del bussiness plain del progetto. Dopo aver setacciato diverse idee progettuali, su vari settori agroalimentari, girando in lungo e in largo l'Italia, abbiamo scelto di imbarcarci nel settore legato al prodotto tipico del nostro territorio, il mandorlo, integrato dalla produzione di piante officinali spontanee e mediterranee, per poter giungere ad un paniere di prodotti alimentari salutistici e biologici.

Nel 1995 ci sposiamo nella masseria Sentinella a Quasano.

Nel 1998 nasce nostro figlio primogenito Michele Gabriele.

Nello stesso anno, dopo aver presentato l'idea imprenditoriale per ben tre volte, nel corso dei dieci anni precedenti, l'ente per l'imprenditorialità giovanile di Roma, delibera l'approvazione del nostro sogno imprenditoriale.

Dall'idea, scaturisce il nome dell'azienda “**Erbario**,insieme di prodotti officinali, **Isabella** dal nome proprio, **d'Italia** come paniere di prodotti tipici italiani”, creando il marchio “*Fattoria della Mandorla*”.

Il Mandorlo

Il mercato fiorente della mandorla barese del dopoguerra, è ormai un ricordo, l'obsolescenza degli impianti e la concorrenza internazionale della mandorla californiana e spagnola in particolare per la mandorla bio, annate di scarsa produzione dovute ad eventi climatici atmosferici, hanno determinato l'abbandono della coltura con relativo e progressivo ridimensionamento delle superfici investite .Tale fenomeno di conseguenza ha determinato la chiusura dell'attività di buona parte degli operatori economici della filiera legati alla trasformazione e commercializzazione della mandorla di Bari (sgusciatori, mediatori e commercianti).

Piantare 20.000 mandorli, autoctoni e praticando l'agricoltura biologica, creare la filiera corta nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, realizzando un museo naturale della mandorla di Toritto, proporre al mercato la mandorla, prima come alimento per la salute e il benessere dell'uomo e dopo come elemento ingrediente, per alimenti dolci e salati, ci ha permesso di raggiungere il sogno.

Il percorso non è stato una passeggiata, nè tantomeno un'escursione, ma potremmo definirlo una scalata sulla murgia in tempesta. Aspettiamo il sorgere del sole in un mondo piu equo e biorizzontale, vediamo i primi raggi, i primi gas.

Luogo

Nell'anno 1998 , Dino e Isabella , dopo aver ricercato per anni il luogo ideale, acquistano un terreno murgiano, situato nel nascente Parco dell'Alta Murgia, nel borgo di Quasano frazione di Toritto.

Attività

Nel 1998 inizia la piantumazione dei circa 20.000 mandorli cultivar Filippo Cea, olivi e ciliegi.

All'alba del 2000 sorge la struttura dell'azienda, che inizia l'attività di trasformazione di sgusciatura della mandorla nel 2001, con l'impianto certificato biologico da parte di AIAB - ICEA, partecipando a fiere di settore SANA e BIOFACH.

Proponiamo e organizziamo, in collaborazione con gli agricoltori locali, la prima Festa della Mandorla di Toritto e si costituisce il Comitato per la valorizzazione della Mandorla di Toritto.

A Marzo del 2002 nasce il secondogenito Leonardo.

A Settembre, si conclude l'investimento del progetto realizzando l'impianto di pelatura e il laboratorio.

Nel 2004 la Mandorla di Toritto entra a far parte dell'arca del gusto, ottenendo il riconoscimento del presidio Slow Food, sostenuto dalla Regione Puglia, per la difesa della biodiversità.

Inoltre la stessa Regione Puglia ha riconosciuto la Mandorla di Toritto, “prodotto tipico e tradizionale”.

Il 1° luglio 2004, nasce il Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Nel 2006 organizziamo “QuaSani” (nome antico del borgo) acronimo di **QU**alità della vita, **S**alute,**A**limentazione, **N**atura e **I**terari, per valorizzare le peculiarità di un territorio, recuperare valori e stili di vita di un'educazione alimentare agreste: bancarelle di campagna, banchetto dei prodotti tipici della murgia, escursioni, incontri e dibattiti, musica e arte e viver sano.

Dal 2006 al 2010 ci imbattiamo in un progetto consortile insieme ad aziende tipiche e biologiche dell'area della murgia proponendo alla Regione Puglia e realizzando, il progetto “ Mandorla di Toritto – Ricerca & Sviluppo – Marketing e Healty Feeding”.

Nel 2010 il Ministero dello Sviluppo Economico ci comunica che il nostro progetto di ricerca del programma di

innovazione industriale Made in Italy, presentato in sinergia con altre aziende, centri di ricerca e Università degli Studi di Trento e Trieste, è risultato tra i 100 migliori. Il programma presentato è finalizzato allo sviluppo di tecnologie, sistemi di produzione e prodotti destinati al miglioramento della qualità della vita (ambito chimico, biologico e nutrizionale). Titolo del progetto "Alimenti funzionali: farine vegetali per cibi salutistici ed ingredienti attivi ad elevata biodisponibilità".

Mercato

Nati professionalmente applicando l'agricoltura biologica, nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, partecipiamo nel febbraio 2002 alla prima fiera internazionale del biologico, BIOFACH, a Norimberga. A Marzo arrivano da Berlino, i primi clienti stranieri con i quali organizziamo una tre giorni per una visita guidata sulla nostra murgia. A maggio effettuiamo la prima piccola fornitura. I tedeschi come il ns. primo cliente italiano, sono interessati a comprare dall'agricoltore al prezzo più basso possibile, esigendo anche una selezione eccessiva del prodotto. Dal 2002 al 2008, siamo stretti nella morsa di 2-3 clienti nazionali che acquistano la mandorla biologica pretendendo nel tempo una selezione sempre più accurata, considerando che la ns. Mandorla tipica, non è bella ma buona, al contrario della mandorla californiana e spagnola, bella ma non tanto buona.

Dal 2008 ci dicono che preferiscono la mandorla spagnola biologica, non rinnovando l'interesse alla fornitura del ns. prodotto. A questo punto capiamo di essere fuori mercato per quanto riguarda il mercato della mandorla all'ingrosso. La nostra fortuna, è stata quella di aver pensato sin dal primo momento, di chiudere il cerchio della filiera corta, creando un paniere di prodotti tipici-biologici-salutistici, sostenendo negli anni gli investimenti e i sacrifici necessari, rischiando anche in alcuni momenti di non farcela.

Nell'anno 2009, ci propongono l'inserimento della Fattoria della Mandorla nel libro "Guida al consumo solidale", e allo stesso tempo ci contattano alcuni GAS della regione Veneto, che acquistano i ns. prodotti, apprezzandone la qualità e riordinando sistematicamente nel tempo. Sapevamo dell'esistenza di gruppi di famiglie che acquistavano prodotti biologici di qualità direttamente dai produttori, e da questa esperienza, abbiamo conosciuto meglio il mondo del consumo equosolidale, scoprendo di condividere gli stessi valori e stili di vita.

...Per un mondo migliore

Certi di contribuire ad un mondo migliore, vincendo la sfida del nuovo mercato, dell'altra economia, costruiamo insieme relazioni, amicizie e valori solidali.

Dino e Isabella