

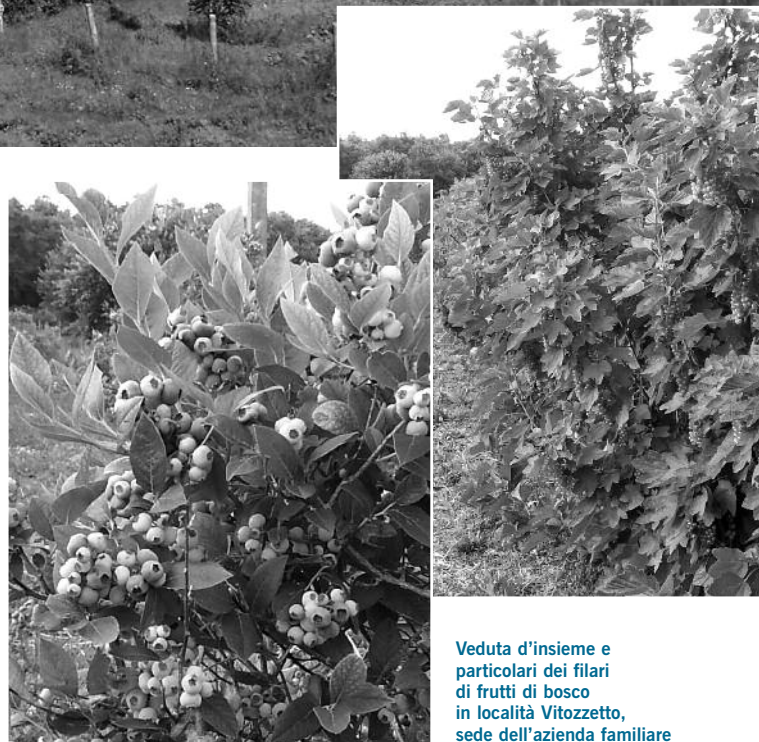


# Eccellenze nascoste

**Azienda Agricola Reda Giuseppina**  
di Antonio Mattei

“**N**on puoi immaginare la mia sorpresa di stamani”, mi diceva al telefono tempo addietro il caro amico Paolo. E mi raccontava della passeggiata con la moglie nella primaverile mattinata romana, una distensiva uscita domenicale ai giardini del Parco della Musica, sede dell’Auditorium, nei pressi dell’Accademia Nazionale di Santa Cecilia. Vicino ai giardini c’era un gran numero di stand, tutti uguali, gialli, e sopra a ciascuno di essi una bandiera della Coldiretti. Una di quelle manifestazioni cosiddette a chilometri zero, per indicare la filiera corta, dal produttore al consumatore. Paolo e Giuliana si avvicinano dunque agli stand un po’ bighellonando e un po’ incuriositi, quando a un certo punto vedono tra gli altri un cartello: “Azienda Agricola Reda Giuseppina, Piansano”. Non è il nome proprio, che non conoscono, a sorprenderli, ma la località di provenienza. “Piansano?!” , si interrogano a vicenda. E naturalmente si avvicinano a quella esposizione con una enorme varietà di marmellate, miele ed altri prodotti rari e sofisticati. “Una quantità incredibile - insiste Paolo - di specialità prodotte anche con frutti selvatici o di rare produzioni personali... La signora ci confermò dell’interesse della domanda romana alle sue specialità che venivano esitate anche in altri mercati organizzati da Coldiretti nel Lazio. Roma tuttavia rappresentava per la sua attività un forte interesse commerciale, tant’è che ogni mese, tempo permettendo, è presente al Parco della Musica”. “E ti dirò di più: - aggiunge alla fine - a quanto vedo, l’azienda ha sede in località Vitozzetto, a cento metri da casa tua!... Ma tu non ne sapevi niente?...”.

Naturalmente è chiaro che la conoscevamo e che, anzi, da tempo ci ripromettevamo di presentarla come merita. Ma la domanda di Paolo si spiega proprio con la scarsa visibilità di una azienda di produzione tanto affermata nel mercato di settore quanto discreta e defilata nel luogo di origine.



Veduta d’insieme e particolari dei filari di frutti di bosco in località Vitozzetto, sede dell’azienda familiare

Me ne parlava, fin dagli esordi dell’attività, un altro amico (Paolo anche lui, guarda caso), che se n’era dovuto interessare per motivi professionali e francamente nutriva più di un dubbio sul reale decollo di un’impresa che all’apparenza era più che dimessa e quasi improbabile. Un profilo volutamente basso dovuto un po’ alla gestione familiare, con personale numeroso ma stagionale; un po’ alle tecniche di preparazione dei prodotti, altamente professionali ma non bisognose di grandi macchinari e strutture; un po’, infine, al tipo di produzione agro-alimentare, specifica, attuata su vari appezzamenti di terreno di proprietà familiare sparsi nel territorio. Non c’è, insomma, uno stabilimento con capannoni e tanto di insegna al centro di una vasta tenuta, ma un laboratorio sotto casa, neppure visibile dalla strada, e al massimo, subito dietro ma ugualmente poco evidente perché ancora più a valle, una striscia di terreno a filari che potrebbe anche essere quella di un qualsiasi orto o vigna. Forse i vicini diretti, o magari anche i clienti dell’officina meccanica confinante, possono notare, in certi periodi dell’anno, l’andirivieni di operai tra quei filari e il laboratorio di conferimento. Ma nel complesso si tratta di attività che sfugge all’osservazione del passante anche abituale e non trasmette, in ogni caso, l’idea della sua reale portata.



I coniugi Giuseppina Reda e Raul Metelli, titolari dell'azienda

E invece è un'eccellenza: per la scelta coraggiosa fatta dai titolari una quindicina di anni fa, imitati da altri ma solo per usufruire degli incentivi di impianto salvo abbandonare tutto subito dopo; per l'ingranaggio ormai rodato di confezionamento e commercializzazione, teutonico e pressoché a ciclo continuo, con ruoli e compiti ben distribuiti; per il successo a livello nazionale, con presenze in esposizioni di prestigio e autorevoli riconoscimenti di categoria. Ultima in ordine di tempo la presenza all'EXPO di Milano, dove dal 6 al 15 luglio si sono ritrovate quattro o cinque aziende del settore e solamente la nostra in rappresentanza della regione, su invito espresso della Coldiretti Lazio. Un miracolo di tenacia e spirito imprenditoriale, per gli standard del luogo. E appunto dietro una routine domestica che non la rivela minimamente all'occhio: tutte le mattine un ometto di terza elementare da accompagnare a scuola; il secchietto dell'immondizia fuori del cancello; riservatezza abitativa e stili di vita immutati; se non fosse per gli impegni continui di lavoro su più fronti, che per esempio hanno reso problematico perfino riprendere fotograficamente i titolari, e che, a pensarci bene, fanno sì che in paese lì si veda davvero molto poco. Siamo stati fortunati, l'estate scorsa, a incontrare in magazzino quasi l'intero team. Ma eravamo in piena raccolta e abbiamo potuto vedere all'opera anche quella decina di operai stagionali - *aficionados* e saltuari, donne e ragazzi, in maggioranza di qui ma anche dei paesi intorno -, che consegnano le loro vaschette colme dopo aver sfruttato per la raccolta le ore migliori della giornata. E' la prima cernita sul campo, fatta manualmente proprio per controllare il giusto grado di maturazione. E una volta qui, non fate in tempo a girare gli occhi che quei bei frutti appena colti sono già stati rifezionati, pesati, confezionati e scatolati per la consegna, con un furgone che parte due volte al giorno. Restiamo per un po' ad assistere a questo alacre lavoro di squadra e finalmente riusciamo a rubare un po' di tempo a Giuseppina e ai suoi genitori, Maria Francesca e Virgilio, che intanto, però, mentre rispondono alle domande continuano ad armeggiare con barattoli e confezioni tra gli scaffali alle pareti e intorno al lungo tavolo al quale mi sono seduto per cercare di prendere qualche appunto.

"L'azienda è nata nell'anno 2000 per volontà mia e di mio marito Raul Metelli - esordisce Giuseppina -. Fino a quel momento, come quasi tutti gli agricoltori di qui, i terreni dell'azienda li coltivavamo a cereali. Fra tutti gli appezzamenti sparsi abbiamo circa sedici ettari. Un'estensione misera, per un'agricoltura moderna e redditizia. Per di più il settore era già in crisi e i guadagni erano a dir poco scarsi..."

Mentre ascolto, mi sorprendo subito a divagare mentalmente per una bislacca associazione di idee. Mi sovviene di aver sentito raccontare in famiglia che anche mio nonno aveva un terreno praticamente confinante con questo in cui ci troviamo. Un *infidèo de la cooperativa* come questo, ossia una di quelle 309 quote di oltre due ettari che furono assegnate ai reduci della prima guerra mondiale. Cattive annate e difficoltà di conduzione lo costrinsero a rivendere proprio al bisnonno di Giuseppina, una famiglia di pastori che, per quanto neppure loro navigassero nell'oro, proprio per via delle pecore se la passavano un po' meno peggio. Due generazioni più tardi quella quota è stata poi rivenduta (addirittura come area fabbricabile) e quindi è uscita dal patrimonio di famiglia anche attraverso divisioni ereditarie. Ma intanto aveva fatto parte e contribuito ad accrescere lo stesso asse ereditario che in fondo è all'origine anche di questa avventura imprenditoriale. Ciò che non cambia nulla e magari non interessa a nessuno, ma che per un momento fa riflettere agli intrecci a volte curiosi e insospettabili delle vicende umane e familiari.

"...A questo punto - riprende poi Giuseppina - abbiamo cominciato a pensare ad una innovazione che potesse darci in qualche modo maggiori soddisfazioni. In quel periodo tra l'altro c'erano diverse sovvenzioni per i giovani agricoltori, e particolare attenzione verso le imprese femminili. Abbiamo deciso così di prendere al volo la possibilità di fare un PSR..."

#### Sarebbe?

"La sigla sta per Piano di Sviluppo Rurale, ossia un progetto studiato, innovativo, meritevole di sovvenzioni per l'avvio. Ma come sfruttarlo con un'idea che lo rendesse originale? A furia di leggere e di chiedere a destra e a manca, siamo venuti a conoscenza di questi preziosi quanto sconosciuti piccoli frutti: ribes, mirtilli, fragole, lamponi, more... All'inizio ci siamo comprati qualche libro per documentarci, e in seguito, attraverso una ricerca su internet, ci siamo messi in contatto con un'azienda di Pergine Valsugana, nel Trentino, esperta in questa coltivazione ormai da diversi anni come molte altre aziende presenti in quei territori".

#### Ma stiamo parlando di regioni con differenze ambientali e climatiche notevoli.

Infatti abbiamo dovuto ricercare consigli di esperti e rielaborarli per adattarli al nostro terreno, soprattutto al nostro clima. Ma, non ci crederai, la piantagione riuscì perfettamente, le piantine attecchirono e fin dal primo anno, nell'incredulità generale, raccogliemmo i primi frutti.





**Un successo immediato, dunque.**

Beh, non proprio, perché i primi anni non furono semplici dal punto di vista della commercializzazione. Naturalmente non avevamo alcuna esperienza, e non ti dico la fatica per farli apprezzare alla gente del posto. Ci sono voluti tre anni di insuccessi. Alla fine incominciammo ad attaccarci al telefono nella speranza di essere presi in considerazione da qualcuno. Finalmente, all'alba del quarto anno di raccolta riuscimmo ad avere un contratto con la Coop Tirreno della Toscana, piattaforma che distribuisce i prodotti in tutta Italia. Da allora non ci hanno più lasciato e anzi riusciamo a conferire i nostri prodotti a diverse piattaforme sia nel Lazio che in Toscana.

**Vendevate quindi i frutti di bosco appena raccolti.**

All'inizio sì, solo quelli e senza alcuna lavorazione. D'altra parte tali frutti sono da sempre riconosciuti importanti per le proprietà benefiche delle sostanze che contengono (importanti, lo ricordiamo, per la struttura dei capillari sanguigni, la vista, la funzione urinaria e per prevenire tumori e malattie cardiovascolari). Però da sei anni abbiamo arricchito la produzione con un laboratorio di trasformazione non solo della frutta, ma anche di ortaggi coltivati da noi e integrati con prodotti provenienti da aziende del circuito di Campagna amica: carciofi, asparagi, melanzane, peperoni, fagiolini, lenticchie, finocchi, funghi... C'è l'imbarazzo della scelta.

**Processi di lavorazione complessi?**

Beh, all'interno del laboratorio abbiamo una macchina professionale che ci permette di lavorare i prodotti in assenza di ossigeno (in sottovuoto) e di ottenere in questo modo prodotti finiti non alterati nelle loro proprietà quali il colore, il profumo e tutte le sostanze benefiche contenute nella frutta.

Una volta imbarattolati, tutti i prodotti vengono sottoposti a trattamento termico con un'autoclave per garantirne il mantenimento.

**Da profano, mi sembrerebbero strumentazioni e macchinari ridotti al minimo.**

Non esattamente, perché in realtà, pur non essendo eccessivamente ingombranti, nel laboratorio ci sono un vacuum per la preparazione di tutti i prodotti, una passatrice, una

Confezione di frutti di bosco per il consumo fresco e serie di prodotti lavorati dell'azienda



dosatrice, un'autoclave, refrattometri per la misurazione degli zuccheri presenti nella frutta e successivamente nel prodotto finito, e infine piaccemetro per la misurazione del grado di acidità presente in ciascun prodotto.

**Ma non sono strumenti che richiedono competenze specifiche e personale qualificato?**

Infatti della nostra squadra fa parte da tempo e in maniera continuativa anche Maria Teresa Di Virginio, che come sai è laureata in scienze agrarie e ormai ha acquisito una notevole esperienza sul campo. Possiamo dire che è la responsabile del laboratorio, anche se in realtà la nostra presenza è costante e le conoscenze acquisite ci consentono la padronanza completa dei processi di trasformazione.

**Ottimo. E riassumendo, quindi, quante e quali prelibatezze sfornate?**

Produciamo confetture, nettari di frutta, vellutate di ortaggi e di legumi, legumi, creme di ortaggi, passate di pomodoro, sott'oli e una piccola gamma di confetture senza zucchero (con maltitolo). Diciamo che, complessivamente, tutti i nostri prodotti possono essere divisi in tre categorie: confetture, conserve, nettari. E ciascuna di esse ha un numero incredibile di specialità.

**Ma il mercato tiene?**

Non ci dà tregua (fortunatamente, bisogna dire). Il maggior canale di commercializzazione di questi prodotti trasformati è il mercato di Campagna Amica a Roma, dove siamo presenti (nella persona di Raul) tutti i fine settimana (Circo Massimo in Via San Teodoro) e saltuariamente all'Auditorium di Roma. Poi, l'avete detto, c'è stata l'EXPO di Milano, Rivalta Cafe di Firenze, e insomma tutte le vetrine alle quali si viene invitati quando si costruisce meritatamente la fiducia con il lavoro serio e l'impegno di tutti i giorni. Può sembrare scontato ma è una verità semplice che va detta e ripetuta: non ha alcuna importanza la dimensione dell'azienda o il luogo di provenienza. Conta come si lavora e ci si presenta. Il successo è una conseguenza.

**AZIENDA AGRICOLA REDA GIUSEPPINA**

Località Vitozzetto 50 - 01010 Piansano

tel.-fax +390761450256

3393187500 - 3931706780 - 3335375599

g.reda2004@libero.it - www.aziendagricolareda.it

