

Frutta e verdura, Prugger: “La nostra forza è nella varietà”

È stata un’annata ottima per le verdure ma decisamente infelice per ciliegie e piccoli frutti, che hanno accusato grossi danni fino ad arrivare alla perdita completa del raccolto. Una situazione vissuta in prima persona anche da Raimund Prugger, il quale conferma il bilancio ortofrutticolo stagionale reso noto in questi giorni da IDM. Da diversi anni ormai Prugger, agricoltore di Cengles nonché referente del Bauernbund per la Val Venosta, ha diversificato la produzione della sua azienda agricola: “Il nostro prodotto principale rimane la mela, però da vari decenni portiamo avanti altre coltivazioni come ad esempio il cavolfiore, che piantiamo dal lontano 1967. E poi abbiamo una stalla con alcuni maiali e un vitello”, racconta Prugger. D’altronde anche un’azienda agricola, come ogni attività commerciale, deve continuamente crearsi nuove opportunità.

Molta gente crede che in Alto Adige si coltivino solo mele, forse perché il paesaggio è dominato dai meleti. In realtà nelle campagne altoatesine la produzione ortofrutticola è tanta e varia, ed è quasi normale che un’azienda agricola – pur avendo nelle mele la principale fonte di fatturato – coltivi altri prodotti. A determinare la quantità e la tipologia di ortofrutta sono la stagione e la posizione dei masi agricoli; il raccolto viene poi venduto tramite le cooperative ortofrutticole oppure direttamente dal produttore. Un esempio di diversificazione significativa dal punto di vista economico arriva dalla Val Venosta: qui, nella parte orientale dell’Alto Adige, fino a 1.800 metri di quota si coltivano albicocche, ciliegie, piccoli frutti e numerose varietà di verdure. Il maso Schmiedhof di Raimund Prugger a Cengles è la testimonianza di quanto possa essere diversificata l’attività di un’azienda agricola: “Noi siamo sempre stati autosufficienti. Oltre a diverse varietà di mele, io e mia moglie coltiviamo l’albicocca della Val Venosta e ancora ciliegie, prugne, lamponi, fragole, more e ribes”, dice Prugger. A tutta questa frutta si aggiungono le verdure: “Produciamo porri e cavolfiore destinati alla vendita, per il consumo domestico invece coltiviamo cavolo cappuccio, patate e un paio di cose strane, per le quali però dovete rivolgervi a mia moglie”, dice Prugger sorridendo.

Dal bestiame all’ortofrutta

In origine lo Schmiedhof, come tantissimi altri masi altoatesini, viveva esclusivamente di zootecnia e, in misura minima, praticava la coltivazione di cereali e avena. “Già diversi decenni fa però abbiamo iniziato a piantare la verdura, e negli anni Settanta si è aggiunta la frutta. Questo ci permette da una parte di preservare la biodiversità e dall'altra di avere lavoro durante tutto l'anno e più fonti di reddito. Ritengo molto importante che un agricoltore possa vivere del lavoro nei campi, nutrire la propria famiglia e garantire l'istruzione ai figli. Per riuscirci però deve saper riconoscere le opportunità e sfruttarle”, sostiene Prugger. Nel corso degli anni l'allevamento di bestiame è scemato sempre più, e oggi la famiglia Prugger mantiene giusto qualche maiale e un vitello per il proprio fabbisogno e alcune galline.

Varietà significa anche studiare

Va da sé che avere tante coltivazioni diverse significa anche dover studiare parecchio e possedere tante attrezzature. “In effetti abbiamo dovuto imparare tante cose”, dice Prugger. Decisiva in tal senso la collaborazione con la Scuola agraria provinciale Fürstenburg, che in sinergia con il Centro sperimentale Laimburg assiste gli agricoltori nella coltivazione dei diversi tipi di verdura e nella cura delle sementi. “Un grosso aiuto comunque ce lo danno anche i consulenti delle cooperative ortofrutticole e il Centro di Consulenza per la fruttivicultura”, precisa Prugger. Negli anni l'attrezzatura dello Schmiedhof è diventata ragguardevole: oltre ai classici attrezzi agricoli come erpice e aratri, Raimund Prugger ha dovuto procurarsi tutto il necessario per la frutticoltura.

L'annata 2016 sarà ricordata da Prugger per la strage delle ciliegie operata dalla *Drosophila*: “Il moscerino dei piccoli frutti ci ha tagliato completamente le gambe, abbiamo dovuto buttare tutto il raccolto”. Il parassita ha attaccato anche le albicocche e i piccoli frutti, causando grosse perdite. “Ecco, se noi avessimo dovuto fare affidamento solo su questi frutti, adesso saremmo nei guai”, dice Prugger, che quest'anno può consolarsi con la produzione di cavolfiore e delle varietà di mele coltivate nei suoi campi: Golden Delicious, Gala, Red Delicious e Pinova.

Il futuro è nella varietà

Cosa c'è nel futuro dello Schmiedhof? “Innanzitutto è bene sapere che nel 2017 compirò 70 anni... Detto questo, finché la salute mi assiste è certo che continuerò a lavorare, perché per me fare l'agricoltore è molto appagante”, fa sapere Prugger, aiutato per quanto possibile dalle tre figlie grandi, la più giovane delle quali è

agronoma. “Nella nostra famiglia stiamo già discutendo del futuro e delle possibilità di sviluppo dell’azienda. Ci sono alcune idee nuove ed è un bene che sia così, perché anche l’agricoltura è in continua evoluzione e c’è bisogno di novità, spirito imprenditoriale e coraggio di provare qualcosa di nuovo”.

Avete intenzione di passare al biologico? “Chissà, di sicuro c’è che ne stiamo parlando già da diverso tempo. D’altronde tutto il settore agricolo sta riflettendo su come lavorare in maniera sempre più sostenibile. Credo che i contadini debbano essere aperti a nuovi sviluppi, per questo non escludo a priori il passaggio al biologico. Attenzione però – ammonisce Prugger – ognuno deve maturare dentro di sé questa convinzione. Chi non ha il biologico nel cuore, non potrà mai essere veramente felice”.

Terlano, 2° dicembre 2016



Südtiroler Apfelkonsortium
Consorzio Mela Alto Adige
Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a
I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066
Fax +39 0471 054 067
www.suedtirolerapfel.com
info@suedtirolerapfel.com