

Si **COLTIVANO** in "quota" le buone **FRAGOLE** di **ROMAGNA**

GIUSEPPE DI PAOLO

Gabriele Mengozzi ama le sfide. La prima è stata per un scelta di vita: ha lasciato il suo lavoro di dirigente in un'azienda che produceva barche a vela per dedicarsi alla

terra. Lui che non viene da una famiglia contadina, nel 1985 ha comprato i primi due ettari di terra, poi nel 1987 ne ha comprati altri; gli ultimi sono arrivati cinque anni fa, per un totale di otto ettari. Non molti, ma sufficienti per un'azienda con colture specializzate. Infatti, insieme alla moglie, Angelina Colangelo, Gabriele ha puntato sulla frutta, sulle orticole e sulle viti.

La seconda sfida è stata imprenditoriale: ha deciso di coltivare le fragole di Romagna in quel di Ravaldino in Monte (Forlì-Cesena). Già dal nome è evidente che non si tratta di una località di pianura e per le fragole sembra una bestemmia pensare ad una coltivazione intensiva al di fuori dei distretti irrigui della Bassa.

Sui primi rilievi delle colline a ridosso di Forlì, l'acqua non la si trova esattamente dietro l'angolo. Da qui l'idea di comprare, in comproprietà con altri imprenditori, un "pezzo" di lago: «Mi hanno dato del pazzo - racconta - perché dicevano che il lago serve solo a fare luce di notte, cioè a niente in termini produttivi». Il lago, invece, è stata la pietra di volta dell'azienda perché assicura acqua per fare orticole di qualità: «Se la terra la tratti bene - dice - forse ti dà un po' meno, ma ti dà meglio».

Non è stato facile, ma sulle colline di Ravaldino in Monte l'impresa di Gabriele Mengozzi vanta una produzione di 200 quintali su mezzo ettaro. Ma i consumi calano e non sempre investire nella qualità viene adeguatamente ricompensato.



Gabriele Mengozzi mostra un plateau di fragole. (Foto Dell'Aquila)

IL BIOLOGICO È IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA

Per Gabriele è una filosofia di vita che si è tradotta anche nei metodi di coltivazione; da sei anni, infatti, ha convertito l'azienda al biologico: «Sono convinto -

continua - che i metodi di produzione biologica sono il futuro dell'agricoltura perché possono migliorare la qualità non solo dei cibi, ma anche della vita. Il problema è che nei consumatori non c'è ancora abbastanza cultura su questo argomento e, quindi, il ritorno di mercato è ancora limitato».

Dall'azienda Mengozzi le uve di Trebbiano vanno a produrre aceto biologico esportato anche negli Stati Uniti; le uve rosse vanno alla Cantina sociale di Forlì-Preddappio; gli ortaggi e la frutta fresca vengono commercializzati attraverso "Orogel Fresco" e, da qualche anno, anche con la vendita diretta in azienda.

Le fragole vanno così ad alimentare quel 15% di prodotto biologico delle fragole di Romagna. L'azienda ne produce 200 quintali su mezzo ettaro, sotto tunnel veronese. «Sono strutture costose - dice Mengozzi - ma indispensabili se si vuol produrre "bio", perché non possiamo permetterci di

prendere la pioggia, non avendo nessuna difesa dalla *botridis*». L'unico trattamento è stato il rame nel periodo invernale; e quando sono cominciati a comparire gli afidi, Mengozzi si è affidato ai loro antagonisti naturali, le coc-



Mengozzi, al Centro, dietro al figlio Claudio, insieme ad un gruppo di operai albanesi. (Foto Dell'Aquila)

cinelle. Così oggi gli operai raccolgono belle fragole.

«Non ho mai avuto problemi di manodopera: da sette anni assumo stagionalmente un gruppo di quattro-cinque albanesi, tutti della stessa famiglia, che sono diventati esperti e affidabili nel lo-

ro lavoro. In alcuni momenti di punta, il gruppo si rafforza con altri lavoratori stagionali. Il segreto sta nell'assicurare loro un'intera stagione di lavoro, dalla primavera all'autunno. Noi cominciamo a maggio con le fragole e arriviamo ad ottobre con la vendemmia».

SI FA FATICA A RIPAGARE I COSTI

Va meno bene sul fronte del mercato e Gabriele non sa se consiglierebbe ai figli (due figlie grandi e Claudio, 12 anni, spesso presente in azienda) di proseguire l'attività. Nonostante la fragola sia un frutto con alto contenuto di sostanze antiossidanti (polifenoli, acido folico), il consumo ha avuto un drastico ridimensionamento. Così in Germania, tradizionale sbocco delle fragole biologiche, dove la crisi economica si è fatta sentire, mentre in Italia l'andamento di mercato è insoddisfacente: «Quest'anno - dice Mengozzi - siamo partiti in sordina e ci stiamo un po' riprendendo, ma i prezzi fanno fatica a ripagare i costi. Bisognerebbe valorizzare di più il prodotto biologico. Ho visto che sul mercato di Bologna (Caab) i produttori spesso ottengono per le fragole biologiche un prezzo superiore anche del 40% a quello che riesco a "strappare" in cooperativa. Per questo, da cooperatore, dico che bisognerebbe che le nostre cooperative riuscissero a valorizzare di più le produzioni di qualità, che, diversamente rischiano di scomparire». ■

LA SCHEDA

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformato.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Fragola di Romagna.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Bologna: Imola. Provincia di Forlì-Cesena: Bertinoro, Cesena, Cesenatico, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo Mare, Longiano, Meldola, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, S. Mauro Pascoli. Provincia di Ravenna: Cervia e Ravenna. Provincia di Rimini: Bellaria, Cattolica, Coriano, Igea Marina, Misano Adriatico, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Santarcangelo di Romagna.

Descrizione sintetica del prodotto

La "Fragola di Romagna" è caratterizzata da un elevato profumo, sapore dolce, buona consistenza del frutto; forma e colore devono essere peculiari delle varietà. Le caratteristiche organolettiche sono esaltate dal contenuto in zuccheri (residuo secco rifrattometrico), che deve essere superiore ai 6,5 °Brix.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La coltura della fragola è attuata in aree tradizionalmente vocate, dove le caratteristiche pedoclimatiche rendono ottimale la sua produzione. In particolare, le condizioni climatiche contribuiscono ad esaltare le caratteristiche genetiche della pianta e la qualità dei frutti. Per quanto riguarda le condizioni tecnico-colturali, gli impianti possono essere sia in pieno campo, che in coltura protetta. La densità massima ammessa per metro quadrato è la seguente:

- pieno campo - 13 piante;
- coltura protetta - 11 piante.

La difesa delle piante deve essere applicata in modo razionale, privi-

legiando tecniche e fitofarmaci a basso impatto ambientale e di massimo rispetto della salute di operatori e consumatori. Nelle fasi di distacco dei frutti, di deposizione nei contenitori di raccolta e nel successivo trasferimento si devono adottare le precauzioni necessarie per non provocare contusioni e ferite.

La produzione unitaria massima consentita di "Fragola di Romagna" è fissata in 350 q.li/ettaro. Nell'ambito di questo limite, la Regione Emilia-Romagna fissa annualmente, entro il 31 marzo e in via indicativa, la produzione media unitaria di "Fragola di Romagna".

Per la conservazione, deve essere utilizzata la tecnica della refrigerazione. È necessario tenere costantemente sotto controllo i valori di umidità e di temperatura all'interno delle celle frigorifere.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe.

Storia accertata

Purtroppo di questi buonissimi frutti del sottobosco abbiamo pochissime notizie. Trattato esauriente di agricoltura è *l'Economia in Villa*, del bolognese Vincenzo Tanara o Tanari, che fornisce notizie valide sulla orticoltura, frutticoltura e sulla seta. Alla fine dell'800 e all'inizio di questo secolo prendono piede le cosiddette "sagre laiche" o senza santi, di moderna istituzione. Sono comunque ben accette al popolo e per questo affollate. Con il ritorno della primavera, sono logicamente dedicate alle primizie della terra: ed ecco la "Sagra della fragola" a Gambettola, che si tiene in maggio ormai da ventotto anni.

(A cura di Milena Breviglieri)