

# Azienda Agricola La Priosa

## Sezione anagrafica

**Nome azienda:** Azienda Agricola La Priosa di Mauro Reyna

**Nome Produttore:** Mauro Reyna

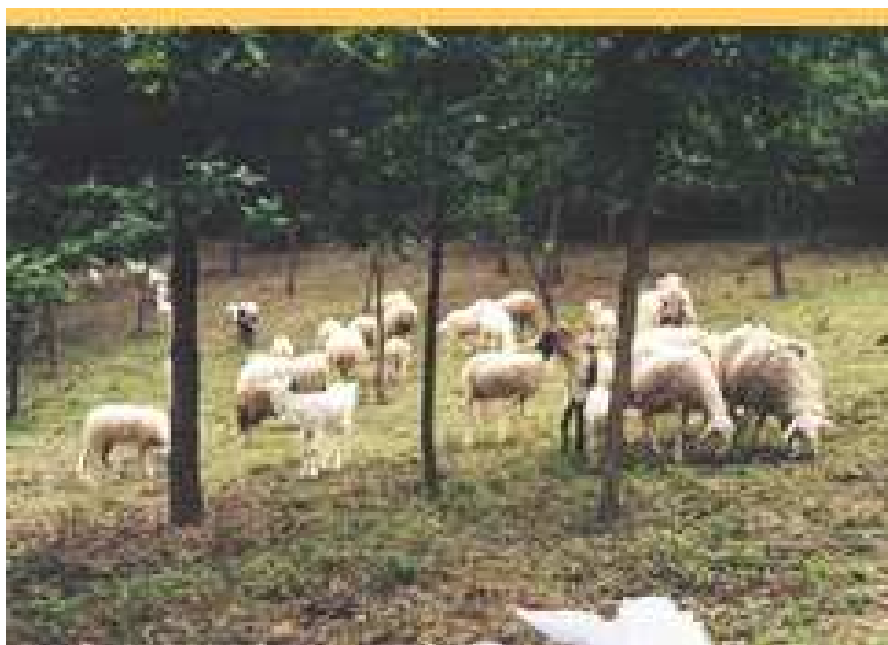
**Indirizzo:** Via Priosa 3 - 12050 Borgomale (CN)

**Data inizio attività:** L'azienda ha iniziato le sue attività nel giugno 1995.

**Tipologia di conduzione e numero di addetti:** l'azienda, a conduzione familiare, occupa stabilmente 2 persone, 3 nelle stagioni in cui le attività agricole e agrituristiche sono più pressanti.

**Indirizzo produttivo:** zootecnico ovino, apicoltura, nocciolo, allevamento galline ovaiole, frutta. L'azienda ha scelto di seguire la via del biologico ed è dunque certificata per tutte le produzioni effettuate e per gli annessi laboratori di trasformazione.

**Descrizione dell'areale produttivo:** l'azienda è inserita nel contesto territoriale dell'Alta Langa, a 350 m s.l.m.. Il comprensorio aziendale è geograficamente compreso nel territorio di una Comunità Montana; da un punto di vista paesaggistico, la zona è caratterizzata dal bosco misto di latifoglie, mentre i vigneti sono meno diffusi rispetto alle attigue, pregiate e più conosciute aree viticole delle Langhe; l'area gode tuttavia della denominazione DOC per dolcetto, moscato e barbera; la produzione caratterizzante della zona è invece costituita dalle nocciole.



**Specie allevata o coltivata:** per quanto riguarda la frutta, l'azienda dispone di un vasto frutteto familiare, che si estende con alberi sparsi su 26 ha di collina; sono presenti albicocchi, ciliegi, pruni, frutti di bosco, meli, peri, castagni, fichi e numerose verdure da orto. Per quanto riguarda le produzioni zootecniche, si alleva la Pecora delle Langhe, una razza autoctona riconosciuta ed iscritta all'albo genealogico, a duplice attitudine, latte e carne; come spesso accade,

un tempo era triplice attitudine, in quanto aveva importanza economica anche la produzione di lana, ormai marginale.

La Pecora delle Langhe è un ovino di taglia grande (60 kg per le femmine, 70 - 75 kg per i maschi adulti); il vello è assente su pancia e gambe e si tratta di un animale rustico, adatto alla vita all'aperto. Per questo motivo in azienda gli animali sono praticamente sempre liberi di uscire sul pascolo. Si allevano inoltre tre cavalli da sella Avelignesi e 1 meticcio, che vengono usati per fini

agrituristici. Altra razza allevata e presente in azienda sono le ovaiole di razza Waren, ceppo commerciale e appositamente selezionato per le uova; tuttavia l'azienda le alleva secondo le procedure dell'agricoltura biologica, a terra e completamente libere nei movimenti.

**Prodotto derivato:** il formaggio Murazzano è uno dei più importanti prodotti aziendali; è un formaggio DOP, che deve provenire per disciplinare da latte di Pecora delle Langhe e deve essere venduto a 4 – 10 gg di stagionatura. Il Murazzano può essere prodotto o con latte di Pecora delle Langhe puro, oppure con latte misto di pecora e vaccino, ma con il 60% almeno di latte ovino di Pecora delle Langhe. L'azienda ha deciso di produrre formaggio Murazzano di pura pecora ed è praticamente l'unica depositaria di questo tipo di produzione.

Per quanto riguarda le altre produzioni, si produce moltissima frutta, che viene in gran parte trasformata in marmellate di albicocche, ciliegie, prugne, more, ribes, mele, pere, castagne, fichi, confetture di zucchine e zucche; queste ultime sono molto richieste. Sono inoltre disponibili prodotti dell'orto, che vengono anche utilizzati nel quadro dell'attività agrituristica.

L'agriturismo ha iniziato la sua attività nel '98 con la sola ristorazione, con 30 coperti, secondo i limiti previsti dalla legge per questo tipo di attività; per ampliare l'attività agrituristica consentendo anche un confortevole pernottamento, saranno presto disponibili 6 chalet in legno nel bosco prospiciente l'azienda; per gli amanti dell'agricampeggio sono previsti anche posti tenda.

Per quanto riguarda le attività didattiche, l'azienda è meta di visite scolastiche, per uscite didattiche giornaliere; alcune le scuole hanno richiesto anche la possibilità di fare pernottamento, esprimendo una necessità che si spera potrà essere presto soddisfatta grazie all'inaugurazione dei bungalow in legno.



#### **Filiera produttiva e smaltimento rifiuti:**

tutto il letame viene riutilizzato in azienda; si acquista una parte del latte da una vicina azienda in cui è ugualmente allevata la Pecora delle Langhe in regime biologico.

**Attrezzature e strutture aziendali:** tra i fabbricati si possono elencare l'edificio ora destinato alla fruizione agrituristica (ex fabbricato rurale ora opportunamente ristrutturato), l'antistante e pregevole edificio del settecento in pietra, i nuovi bungalow in legno per il pernottamento di gruppi e famiglie e le stalle, consistenti in ricoveri in legno per pecore e cavalli; tra le attrezzature si notano i locali destinati a laboratorio per la produzione delle marmellate ed il caseificio. Gli appezzamenti sono quantificabili in complessivi 26 ha di terreno.

**Avversità e patologie:** sussiste un buon rapporto di collaborazione con l'APA di Cuneo CN e l'APA di Savona, nonché con il Centro Arieti di Cairo Montenotte, che fornisce gli arieti per coprire le pecore; spesso, purtroppo, gli arieti non sono di grandissima qualità e sono in precario stato di salute; con la ASL c'è un rapporto dialettico e non problematico.

**Attività economiche integrative:** non ci sono attività economiche integrative rispetto a quelle aziendali; sicuramente l'agriturismo è un'attività integrativa rispetto all'agricoltura pura; in questo modo si riesce a permettere la sopravvivenza economica dell'azienda, che in assenza di agriturismo sarebbe impossibile.

**Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni:** l'azienda aderisce al Piano di Sviluppo Rurale del Piemonte, misura F9, prevista per gli animali in via di estinzione, nonché all'indennità compensativa per attività agricola in zona montana. La ristrutturazione degli edifici è stata effettuata senza contributi in quanto l'età degli imprenditori è maggiore di 40 anni; per l'agricoltura invece è stato possibile usufruire dei patti territoriali, grazie a cui è stato possibile reperire il 70% dei finanziamenti necessari. Un problema è costituito dal fatto che i controlli sono talvolta deficitari e c'è un enorme mercato di latte in nero, dunque spesso il reddito è difeso da alcune aziende con la frode. D'altra parte, il produttore tiene a far notare che la sola produzione di Murazzano di pecora puro a conduzione biologica, senza l'integrazione del reddito di un agriturismo, porta ad un sicuro fallimento economico. Occorre, per restare economicamente a galla, un lavoro parallelo. La scelta della produzione del formaggio è coraggiosa perché il latte ovino costa circa 1 € al litro, mentre il latte vaccino è sui trenta centesimi al litro.

**Piani di sviluppo:** per il momento interessa consolidare l'esistente, creare una terrazza coperta per portare avanti l'attività con le scuole, eventualmente utilizzando le misure A e P del Piano di Sviluppo Rurale (ristrutturazione casa agricola e agriturismo).

## Sezione commerciale

**Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita:** l'azienda è presente da giugno, la prima settimana del mese, in piazza Madama Cristina a Torino, dove si svolge mercatino del biologico. Si vende comunque anche in azienda e in qualche fiera della zona; in passato sono stati coinvolti anche alcuni grossisti, come Esselunga.

**Contatti con la grande distribuzione:** vi sono stati rapporti con Esselunga, ma sono emersi problemi relativamente alla convenienza nel trasporto del prodotto in siti lontani e a carico dell'azienda.

**Rapporto con la ristorazione:** il prodotto è riutilizzato in azienda nell'agriturismo e presso alcuni ristoranti di Torino, tramite un grossista.



**Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi:** marmellate e nocciole sono disponibili sempre; il formaggio di solito manca nei mesi tra ottobre e gennaio; le uova possono essere acquistate da gennaio a fine autunno, ma sono meno numerose d'inverno.

Per quanto riguarda la ristorazione, mangiare a prezzo fisso, fino a quest'anno, costa circa 20 €, bevande escluse; vengono serviti 5 – 6 antipasti, 2 primi, un secondo di carne il carrello dei formaggi. Seguono 2 dolci in piattino unico; caffè e grappa; in conseguenza della crisi economica

attualmente in corso, si pensa di abbassare il di prezzo, servendo anche piatti più semplici e più improvvisate, secondo la modalità della merenda sinoira.

**Come contattare l'azienda:** l'azienda può essere raggiunta telefonando al 0173/529124 (tel e fax); l'e- mail è [lapriosa@lapriosa.it](mailto:lapriosa@lapriosa.it). E' possibile inoltre consultare il sito [www.lapriosa.it](http://www.lapriosa.it).

**Adeguatezza spazi e attrezzature:** spazi e attrezzature sono adeguati alle necessità aziendali

**Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo:** la specificità del prodotto è di solito ben compresa dai clienti, mentre il prezzo che si riesce a spuntare è purtroppo insufficiente a garantire un regolare autosostentamento dell'attività.

**Disponibilità ad adeguare l'offerta ad un eventuale aumento di domanda:** l'azienda è l'unica biologica sul mercato che produce formaggio Murazzano e comunque, in tutto, le aziende produttrici di Murazzano sono soltanto 6; si tratta di un prodotto che ha un margine di guadagno ristretto e sarebbe difficile e costoso assumere persone per badare a d un numero maggiore di pecore. Si stima che la capacità produttiva, non solo dell'azienda in oggetto, ma anche delle 6 aziende produttrici di Murazzano considerate nel complesso, sarebbe insufficiente a soddisfare un aumento della domanda se non accompagnato da un aggiustamento del prezzo molto significativo.

**Gestione del prodotto invenduto:** non c'è invenduto

**Ricerca:** le attività di ricerca e miglioramento genetico sulla Pecora delle Langhe attualmente segnano il passo; non ci sono contatti con l'Università né, a conoscenza del produttore, programmi di ricerca sulla pecora delle Langhe; il rischio, secondo il parere espresso dall'azienda, è anzi che questa razza progressivamente scompaia.

**Note del produttore:** tra le attività portate avanti dall'azienda, è importante notare la partecipazione all'Associazione AVAL; le attività portate avanti da tale associazione sono sintetizzate in allegato .

## ALLEGATO 1

### **ASSOCIAZIONE AVAL (Associazione Valorizzazione Alta Langa)**

L'associazione comprende agricoltori per il 90 per cento sono, ma vi sono anche artigiani tessili e ristoratori; lo scopo associativo è di incrementare le attività locali e permettere lo sviluppo del territorio, la commercializzazione dei prodotti, promuovere il turismo, fornire consulenza tecnica e aiuto agli operatori agricoli. Al fine di promuovere i prodotti, l'associazione partecipa a fiere e mercati a Torino e Alba, o a fiere paesane..

Il bisogno di commercializzare insieme le proprie produzioni è nato perché spesso ognuno ha pochissimo prodotto e conviene unirsi al fine di ottenere una maggiore penetrazione commerciale; la difficoltà talvolta è data dal fatto che alcuni produttori possono essere restii a collaborare.

L'associazione vende formaggi, marmellate, farine, uova, nocciole e succhi di frutta, nonché, sebbene più saltuariamente, prodotti dolciari come il pane e le torte di nocciole. Il settore che viene gestito meglio dall'associazione è la filiera della lana; l'associazione segue l'intero processo, dal ritirare la lana al portarla a lavare e a tessere; si è riusciti a instaurare ottime forme di collaborazione, ma ora sarebbe necessario poter disporre di finanziamenti per locali e strutture. L'associazione si occupa anche del settore turistico, portando avanti il progetto di collegare i diversi agriturismi presenti, in modo da offrire ai visitatori la possibilità di seguire percorsi diversi e integrati, sfruttando le connotazioni particolari di ogni singolo agriturismo. In questo l'AVAL collabora con l'AVBAL (Associazione Valorizzazione Boschi Alta Langa), che gestisce 250 ha di terreno forestale su cui si stanno attuando alcuni interventi migliorativi della viabilità forestale. Ci sarebbe, a questo proposito, la possibilità di creare percorsi ecoturistici.

Per quanto riguarda il ritiro della lana, l'associazione organizza in una determinata settimana di primavera la tosa delle pecore di tutti i soci; l'attività è svolta comunitariamente, poi l'associazione raccoglie la lana sporca, la porta a lavare, filare e tessere; ritira il semilavorato e grazie a sarte specializzate produce i capi di abbigliamento e vende sui banchi delle fiere. Il problema grosso sta nello scarso guadagno ritratto dal processo.