

## **Con il progetto BLENIOPLUS l'agricoltura bleniese guarda al futuro**

Incontro con Luigi Arcioni, presidente della Società Agricola Bleniese  
di Fernando Ferrari

Un fatto è certo: quello attuale è un momento cruciale per l'agricoltura della nostra valle. Ne ha esposto i motivi il presidente della Società Agricola Bleniese Luigi Arcioni in un articolo apparso sul numero di ottobre del nostro mensile presentando nelle sue linee generali il progetto Blenioplus, dal quale prendiamo lo spunto per questo approfondimento. L'agricoltura vallerana ha visto negli ultimi anni una forte diminuzione del numero delle aziende, soprattutto di quelle a piccola dimensione. Malgrado ciò la Valle mantiene un carattere agricolo molto profondo. Un quarto della sua popolazione attiva in loco si dedica ancora a questo settore. La maggior parte (circa 80%) della superficie agricola è gestita e curata da aziende con bestiame da latte. L'alpicoltura, con la sua abbondante offerta di pascoli, ha una funzione fondamentale per il centinaio di aziende operanti nella produzione animale. Il fiore all'occhiello della produzione alpestre è il prezioso formaggio ticinese DOP. Per il rimanente della produzione di latte (circa 4 milioni di kg che si concentrano attorno al periodo invernale e primaverile) rimane solo il canale di smercio industriale. Il trasformatore ticinese LATI SA (con le tre linee di produzione: latte da consumo, formaggi freschi e formaggi a pasta molle) attualmente non è in grado di valorizzare il quantitativo stagionale di latte di montagna e il suo potenziale. La materia prima di una valle periferica come la nostra dipende quindi direttamente dal mercato svizzero di latte industriale in eccedenza. Questa situazione mette a rischio il futuro di gran parte di queste aziende e indirettamente della Valle.



Se si vogliono contrastare questi scenari, che potrebbero portare all'abbandono della gestione degli alpi e del paesaggio rurale curato, va trovata per il latte una forma di valorizzazione che sfrutti i suoi veri potenziali.

Ciò è possibile, come lo dimostra la produzione del formaggio d'alpe, attraverso la creazione di prodotti di alta qualità da commercializzare assieme alla bellezza del suo territorio. Al momento purtroppo non si riesce ad approfittare anche dei prodotti "secondari" come il paesaggio curato con i suoi profondi e variati contenuti storici e culturali. Attualmente, grazie all'attrattività del territorio, si assiste a un'importante affluenza di turisti che sono però solo di passaggio. Offerte ce ne sono poche e le possibilità di pernottamento, salvo quelle legate a "Blenio rustici", sono limitate.

Ultimamente la valle di Blenio è confrontata con dei grossi progetti che promettono l'arrivo di nuovi turisti (Parc Adula, terme di Acquarossa, Centro di Campra, ecc). Una nuova era si sta annunciando, ma in che maniera una "valle agricola" sarà in grado di accogliere i futuri ospiti, di offrire loro attività e prodotti attraenti che sappiano creare valore aggiunto per tutta l'economia della Valle?

È proprio a questi fondamentali interrogativi che vuol rispondere il "Progetto BlenioPlus". Con quali proposte? Valorizzando e diversificando i prodotti agricoli e le offerte agrituristiche e promuovendole in modo coordinato, si vuole convincere turista e residente dei tesori culinari, culturali e paesaggistici della Valle e modellare un nuovo futuro per la nostra agricoltura.

Per approfondire contenuti, aspettative, difficoltà e tappe di realizzazione del "Progetto BlenioPlus" abbiamo voluto porre alcune domande a Luigi Arcioni di Corzoneso, presidente della Società Agricola Bleniese:

### **Vogliamo ribadire in grandi linee i contenuti del progetto BlenioPlus e gli obiettivi che la Società Agricola Bleniese vuole raggiungere con questo progetto?**

Innanzitutto bisogna ricordare che il progetto si avvale dell'art. 93 1c della legge federale sull'agricoltura che incentiva e sostiene progetti di sviluppo regionale e di promozione di prodotti indigeni ai quali l'agricoltura partecipa in modo preponderante (il capoverso 128 cita a questo proposito "costruzioni di piccole aziende commerciali nella regione di montagna che trasformano e commercializzano prodotti agricoli con creazione di valore aggiunto").

Conseguentemente, gli obiettivi del progetto BlenioPlus vanno nella direzione di: mantenere la produzione lattiera e la gestione degli alpi; valorizzare il latte invernale delle aziende bleniesi tramite dei prodotti legati al territorio e ricercati dal mercato (**caseificio**); coordinare lo smercio dei formaggi d'alpe ticinesi tramite una **cantina d'affinamento**; riunire la promozione delle prestazioni e dei prodotti (nuovi e già esistenti) agricoli, turistici e dell'artigianato in un concetto globale e in un punto attrattivo (**piattaforma di marketing**); promuovere il contatto e la consapevolezza tra consumatori/visitatori e il mondo agricolo (**centro Agri-Cultura**); valorizzare il paesaggio tradizionale ed i beni culturali tramite degli itinerari tematici animati e collegati con offerte attrattive (**Percorsi tematici**); sfruttare in modo mirato le risorse **energetiche rinnovabili** locali.

La realizzazione di questo progetto è volta essenzialmente a garantire la sopravvivenza e a migliorare la situazione di un più grande numero possibile di aziende agricole della Valle.

**Dunque un progetto molto articolato, che richiederebbe un lungo discorso. Vogliamo però qui concentrarci in modo particolare sulla realizzazione del caseificio e del punto di vendita, rimandando ad altra occasione l'approfondimento degli altri punti. Dal tuo osservatorio di Presidente della Società Agricola Bleniese, come viene recepito dai contadini della Valle questo progetto, questo invito alla collaborazione per risolvere problemi comuni?**

Tra i contadini della Valle il progetto è stato recepito in maniera diversificata: c'è chi lo ha accolto con entusiasmo, senza reticenze, c'è chi è possibilista ma senza grandi entusiasmi, forse temporeggiando per vedere gli sviluppi futuri e infine c'è chi, per ragioni anche comprensibili, è scettico o addirittura contrario.

Abbiamo avuto modo di seguire simili iniziative sorte in altre zone della Svizzera (Disentis, Vallese) e anche da quelle parti si è assistito a simili reazioni diversificate.

Ma è noto che i cambiamenti e le novità incontrano (comprensibilmente) difficoltà a far breccia nella mentalità dei contadini, da sempre abituati a risolvere i problemi con soluzioni individuali.

Con questo progetto si vorrebbe invece creare qualcosa che sia condiviso per risolvere assieme un grave problema comune a tutti: dare un valore aggiunto al latte prodotto in quanto il prezzo di mercato del prodotto grezzo è sceso a minimi storici, insostenibili per il produttore.

Nelle zone di montagna non si potrà mai essere concorrenziali nel prezzo con il latte prodotto nelle zone del piano e tantomeno con quello proveniente da altri paesi europei. La possibilità di lavorare il prodotto in loco è la sola soluzione che permette di avere un valore aggiunto sia direttamente sul prodotto che per l'economia della regione in generale. Secondo me inoltre questo progetto rappresenta l'unica via d'uscita che potrebbe permettere a medio termine la sopravvivenza delle aziende medio-piccole che, se dovesse continuare l'attuale politica, sarebbero irrimediabilmente destinate a scomparire.



## **Il calo del prezzo del latte: una sfida epocale per l'agricoltura di montagna?**

Ribadisco come nelle zone di montagna non si potrà mai essere concorrenziali nel canale del latte industriale, quindi occorre potersi distinguere con prodotti che portino valore aggiunto. È proprio per difendere un'economia talmente debole come quella dell'agricoltura di montagna in un contesto di libero mercato, che la politica agricola ha creato degli strumenti come la tutela della denominazione "montagna" e la promozione di progetti di sviluppo regionale. Sarebbe peccato non approfittarne.

## **Come si inserisce il caseificio nel contesto del settore lattiero cantonale?**

Attualmente la gran parte del latte prodotto in valle di Blenio viene consegnata alla LATI che potrebbe temere, qualora il nostro latte fosse lavorato in valle, una mancanza di materia prima. Da parte mia non vedo questo problema (che si verificherebbe ugualmente) in quanto, qualora il prezzo del latte dovesse rimanere ai livelli bassi di oggi, per poter sopravvivere buona parte dei contadini della valle dovrebbero risolvere il loro problema

individualmente, o lavorando ognuno il proprio latte o rinunciando alla produzione tout court di latte e passando all'allevamento di animali da carne. Anzi, per la LATI il caseificio potrebbe essere un'opportunità, in quanto una parte di latte sarebbe comunque ancora consegnata loro, ma vedrebbero attenuato il problema delle eccedenze invernali-primaverili.

Inoltre, grazie alla collaborazione con Coop ProMontagna, una buona parte della produzione non andrebbe a caricare ulteriormente il mercato ticinese. Semmai delle resistenze (comprensibili), più che dalla LATI, potrebbero venire soprattutto da parte di caseifici già esistenti in valle e fuori valle che potrebbero individuare in noi un ulteriore concorrente.

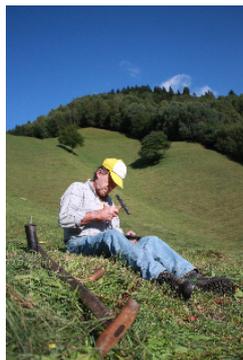
In sede di discussione con la Federazione Ticinese dei produttori di latte, ci è stato fatto notare che in Ticino c'è già un eccesso di strutture di trasformazione e quindi si potrebbe sfruttare meglio una di queste (ad esempio il Caseificio del Gottardo di Airolo), per produrre un formaggio bleniese. Questa ipotesi non viene però presa in considerazione da un partner come Coop, che è solamente interessata ad un prodotto strettamente legato al suo territorio di origine, al suo paesaggio.

## **Quale sarebbe il comprensorio del caseificio prospettato? Comprenderebbe tutta la valle?**

Il comprensorio dovrebbe abbracciare tutta la valle. Però ciò non vuol dire che tutti i produttori porteranno o dovranno portare il latte al caseificio. Innanzitutto il latte consegnato dovrà essere prodotto senza insilati (rotoball, mais). In altre parole, chi vorrà consegnare il latte al caseificio dovrà tornare al tradizionale fieno, oppure ad altri foraggi che non vengano insilati. Gli insilati infatti contengono dei batteri che provocano, in fase di maturazione, dei gonfiori al formaggio. Il latte prodotto con insilati potrebbe comunque essere ulteriormente consegnato alla LATI, in quanto non è un problema per il latte da consumo e la produzione dei formaggini e dei formaggi a corta maturazione ne soffre meno. La tecnica odierna permette inoltre di trasformare qualsiasi latte in un formaggio, anche a pasta dura o semi-dura. Abbiamo però deciso di puntare sulla qualità e sul gusto di un formaggio a latte crudo per distinguerci da questi prodotti industriali.

Per certe aziende questo fattore potrebbe rappresentare una limitazione, in quanto dovrebbero fare nuovi investimenti per ingrandire i fienili o trovare altre soluzioni per il foraggio.

È stata esperita un'inchiesta tra tutti i possibili produttori di latte della Valle su questa problematica, ed è risultato che alcune aziende già oggi non incontrerebbero difficoltà a soddisfare queste esigenze; per altre gli adattamenti sarebbero di minima entità mentre che per certe aziende gli investimenti da effettuare risulterebbero abbastanza cospicui (ad esempio per quelle della bassa valle, che impiegano soprattutto il mais come foraggio).



**A Olivone è stato recentemente creato, un caseificio familiare con punto di vendita; pochi giorni fa è stata inaugurata, nel complesso industriale della Cima Norma, una cantina con punto vendita di un caseificio della regione. Che cosa pensi di simili realizzazioni? Un loro proliferare non potrebbe sminuire l'importanza e compromettere la realizzazione del progetto Blenioplus?**

Con una struttura come quella sorta ultimamente a Olivone non saremmo sicuramente in concorrenza in quanto ha un indirizzo particolare (quello BIO) ed ha già una clientela ben definita.

Quest'esperienza, però, che pur sta ottenendo un buon successo, mette già in mostra le difficoltà che si incontrano affrontando un'impresa del genere con iniziative individuali, e cioè con un ristretto numero di persone che deve affrontare tutti gli aspetti dell'operazione: dall'attività agricola, all'allevamento, alla produzione, alla commercializzazione ecc. Lavori che richiedono molto tempo ed energie e che si rivelano a lungo termine difficilmente sopportabili da un solo nucleo familiare e che una struttura unica generalizzata permetterebbe di condurre in modo più razionale.

A mio parere il futuro non lo vedo nel ripetersi di iniziative di questo genere, così dispendioso nell'investimento di risorse dei singoli, bensì in una soluzione comune del problema.

Nel secondo caso si tratta di un progetto privato dell'azienda produttrice di latte più grande della Valle. È chiaro, che si cerca di evitare un'eccessiva concorrenza e di trovare delle forme di collaborazione. L'obiettivo principale del nostro progetto comunitario rimane comunque quello di trovare una soluzione sostenibile per un maggior numero di produttori di latte possibile.

**Formaggi d'alpe – Formaggi di montagna – Formaggi di pianura: come si potranno conciliare questi tipi di produzione che richiedono esigenze tanto diverse?**

La produzione di formaggi d'alpe non cambierà. Questo è un caposaldo irrinunciabile, in quanto rappresenta già al momento un valore aggiunto al quale è impossibile rinunciare.

L'ordinanza per il formaggio d'alpe prevede che tutta la filiera della produzione debba svolgersi nell'area dell'alpeggio. Anche il formaggio di montagna deve rispettare certe normative. Quello prodotto dalla LATI, per esempio, non può essere definito tale in quanto viene prodotto in piano.

**Durante il periodo dell'alpeggio, come potrà funzionare il caseificio?**

Il "buco" estivo potrebbe effettivamente essere un problema che però, da calcoli effettuati, non dovrebbe pregiudicare il funzionamento del caseificio. Con le tecniche di maturazione attuali, per un formaggio a pasta semidura, dovrebbe essere possibile avere l'elasticità sufficiente a coprire il buco di produzione, ciò che non si può invece fare con le formaggelle o i formaggini, che devono essere consumati entro un breve periodo.

Rimane comunque di grande importanza per il periodo estivo l'attrattiva del punto vendita che possa offrire non solo i prodotti del caseificio ma anche quelli provenienti dagli alpi e altri generi di prodotti della Valle.

## **Come prosegue la ricerca di un terreno in cui insediare il futuro caseificio e punto di vendita?**

Comuni e Patriziati della Valle sono stati invitati a segnalarci possibili terreni a disposizione. Ci sono giunte delle proposte che stiamo valutando, ci sono anche stabili esistenti, ma questo comporta difficoltà di adattamento e non permette al caseificio di avere un'immagine e identità propria anche a livello di architettura. I principali criteri che terremo in considerazione per la scelta sono: la visibilità, la facilità d'accesso per la consegna del latte e come punto vendita, il flusso di traffico dei potenziali acquirenti e soprattutto la vicinanza con altre strutture (centrale di produzione di energia a legno, ristoranti, altri commerci...). Infatti, le sinergie che si possono creare con altri progetti sono un punto centrale per la scelta del sedime. Il caseificio non sarà unicamente luogo di produzione e vendita di formaggi, ma un punto attrattivo dove passanti, ospiti ed abitanti della Valle potranno avere il piacere di trattenerci.

## **Tempistica – Businessplan**

Prevediamo di terminare gli accertamenti preliminari verso aprile 2011 con un businessplan che segue il modello ufficiale dell'UFAG. Nella successiva fase della pianificazione si definiranno ulteriori dettagli. Calcoliamo di poter iniziare i lavori di costruzione nel 2012.

In conclusione vorrei sottolineare come coloro che con me credono e lavorano per questo progetto si rendono conto di avere davanti una grossa sfida, ma sono nel contempo convinti della necessità di prendere in mano attivamente il destino delle proprie aziende per il futuro.