



Chi siamo

La storia dell'Azienda Agricola Fratelli Camporeale è la storia di chi ha scoperto il vero valore della terra. Nel tempo abbiamo imparato a rivalutare il nostro rapporto con la terra all'insegna dell'armonia tra uomo e ambiente circostante.

I nostri appezzamenti sono situati in agro di Molfetta, una zona dalla spiccata vocazione agricola e olivicola in particolare.

Dal 2001 siamo regolarmente iscritti nel sistema di controllo di IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione) per l'Agricoltura Biologica, adesso trasformatosi nell'ente CCPB. Tuttavia, certificazione a parte, sui nostri terreni non sono mai stati effettuati trattamenti anti-parassitari (neanche quelli ammessi in agricoltura biologica). Le pratiche agricole si limitano ad una costante ed accurata potatura, ad una leggera trinciatura dei sarmenti e della parte superficiale del terreno e pratiche naturali quali il

compostaggio e la letamazione. Tutto questo garantisce l'assoluta genuinità dei prodotti della terra nel pieno rispetto dell'ecosistema che caratterizza l'agricoltura pugliese.

La nostra abitazione, concepita per diventare gradatamente una fattoria a ciclo chiuso, è stata realizzata secondo i canoni moderni di efficienza energetica ed ecologica ed in perfetta armonia con il territorio circostante, con i suoi ulivi secolari e le sue torri medioevali. In essa è stato messo a punto un laboratorio per le nostre trasformazioni e autoproduzioni (olive in salamoia, paté di olive e marmellate). L'abitazione è autosufficiente dal punto di vista energetico grazie ad un impianto fotovoltaico (4.5 kw) e ad una piccola pala eolica (1 kw), senza deturpare il paesaggio. Il pannello solare termico e il termocamino ci forniscono acqua calda e riscaldamento.

Per lo smaltimento delle acque reflue abbiamo realizzato un impianto di fitodepurazione. In pratica si tratta di un sito dove vengono convogliati i reflui domestici e qui vengono depurati da processi naturali ad opera di batteri che si trovano nei pressi degli apparati radicali di alcune piante. L'acqua così depurata viene riutilizzata per l'irrigazione a fronte di un notevole risparmio di acqua

Un'altra delle nostre pratiche è quella del compostaggio. Tutti i rifiuti organici derivanti dall'attività agricola, aggiunti ai



Uno dei due pagliai (costruzioni tipiche e rurali del territorio nord barese) presenti nella nostra proprietà.

rifiuti organici dell'abitazione vengono in qualche modo riutilizzati per fini agricoli. Attraverso processi naturali di fermentazione, degradazione e trasformazione ad opera di batteri, la sostanza organica viene modificata fino a produrre il compost che di fatto è un ottimo ammendante per terreni da usare in agricoltura.

Il nostro prodotto

L'olio extravergine d'oliva è estratto a freddo in uno dei migliori frantoi della zona e ha un'acidità bassissima (0.3%). È ottenuto da olive raccolte a mano da alberi di varietà Olearola Barese e Coratina, in prevalenza secolari. La miscela delle varietà utilizzate garantisce un olio fruttato con piacevoli punte di piccante, ma sempre armonico, nella sua complessità di sapori.

Raccogliamo le olive dalla fine di ottobre alla fine di novembre e le portiamo a molire entro 48 ore. Questo, insieme all'estrazione a freddo assicura un alto contenuto in polifenoli, sostanze antiossidanti naturali responsabili delle qualità nutrizionali dell'extravergine.

Il nostro progetto

Nonostante il suo prezioso patrimonio l'agroalimentare pugliese non riesce a valorizzare a sufficienza quello che ha, non riesce a proporsi nella giusta maniera, non riesce ad assicurare agli operatori il giusto reddito a fronte di uno dei lavori più duri che ci siano. Perché?

Secondo noi il perché è da ricercarsi nelle logiche, spesso contorte e viziate, che regolano i nostri mercati. Il nostro

progetto nasce proprio dalla necessità di dare il giusto valore alle cose, alle produzioni e al lavoro.

Inutile dire che, incamminarsi per questo sentiero è cosa ardua e difficile, soprattutto se si è soli. Per questo puntiamo su una rete di produttori e consumatori che si proponga come alternativa al sistema economico attuale. Da un lato i produttori che si impegnano a fornire prodotti naturali di qualità, a fronte di una corretta retribuzione anche tenendo conto della crisi economica in cui versano le famiglie italiane. Dall'altro i consumatori che con le loro scelte consapevoli e critiche diventano l'asse portante di tutto il sistema acquistando prodotti che rispondono alle loro esigenze non solo espresse (alta qualità e basso prezzo) ma anche tacite e imprescindibili (rispetto dell'ambiente e del lavoro).

Riteniamo dunque che il nostro ambizioso progetto possa realizzarsi attraverso il raggiungimento dei seguenti obiettivi:



L'architettura della casa-azienda è stata studiata per non entrare in conflitto con il paesaggio circostante

1. Riduzione della Distanza Alimentare (la filiera corta elimina gli intermediari che si frappongono nel rapporto diretto tra produttori e consumatori con un notevole abbattimento di costi e di inquinamento)
2. Garanzia di naturalità e salubrità dei prodotti (di fronte agli odierni scandali alimentari l'esigenza di produrre alimenti sani va decisamente oltre ogni tipo di certificazione)
3. Coinvolgere i consumatori (si vuole rendere partecipi i consumatori dei processi di produzione e dei prezzi applicati ai prodotti, inoltre, rendendo consapevoli le scelte di acquisto si entra in un'ottica di co-produzione)

L'azienda agricola Camporeale e la certificazione Biologica

Come già detto, l'azienda è certificata dal 2001 per la produzione da Agricoltura Biologica. Tuttavia ci preme sottolineare il fatto che il sistema delle certificazioni, nonostante i meriti legati alla divulgazione e all'informazione che indubbiamente ha avuto in passato e continua ad avere oggi, è un sistema viziato da processi commerciali ed economici che sono decisamente lontani dalla garanzia di naturalità richiesta dai consumatori.

Le verifiche vengono svolte esclusivamente su base cartacea e documentale, viziate dal fatto che tra ente di certificazione e azienda cliente c'è un rapporto prima di tutto commerciale in quanto il cliente paga una certa somma per assicurarsi la certificazione. È logico dunque pensare che è interesse dell'ente quello di mantenere la certificazione a prescindere da ciò che in realtà accade in azienda.

Con queste affermazioni non è nostra intenzione demolire il lavoro di coloro che credono fermamente nel Biologico, ma semplicemente denunciare il fatto che, secondo il nostro parere, avere una certificazione biologica non dà le garanzie che dovrebbe dare.

Per questo motivo, pur rimanendo all'interno del sistema per cercare di migliorarlo, puntiamo più verso la *certificazione partecipata*, secondo cui i consumatori partecipano al processo di certificazione di un produttore, insieme al produttore stesso e ad altri produttori aderenti alla stessa rete.

Il cammino intrapreso in questa direzione è lungo e difficile, noi siamo motivati a percorrerlo. Puntiamo perciò a farci conoscere e a partecipare a progetti come GAS, spacci popolari autogestiti o mercati etici che hanno a cuore questo tipo di tematiche.

Azienda Agricola Camporeale

Contrada Mino (Villa Camporeale) – 70056 Molfetta (BA)

tel: Antonio 329 3505829 – Francesco 3495715315

e-mail: fra.camporeale@libero.it

www.agricolacamporeale.it