

# SCHEMA AZIENDALE

LA VIA DEL COLLE

EMILIA-ROMAGNA

## DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

### 1. INTRODUZIONE (ELEMENTI DI CONTESTO, STORIA AZIENDA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO)

La Via del Colle, a Bertinoro (FC), nasce nel 1982 da due passioni che si incontrano: quella per il mondo delle api e del tartufo, portata avanti da Renzo, e quella per il vino di Oriana. Dal 2005 i figli Chiara e Francesco iniziano a collaborare in maniera più intensa all'attività di famiglia: Francesco nell'apicoltura e viticoltura, Chiara nella trasformazione delle materie prime aziendali e nella panificazione. L'azienda dispone di 34 ettari che includono vigneti, oliveti, boschi adibiti alla raccolta di tartufo, seminativo, ortofrutta e circa 300 alveari. Accoglie i propri clienti nella bottega e sala degustazione, dove periodicamente vengono proposti eventi, corsi e seminari, anche in collaborazione con altre realtà del territorio. Dal 2021 La Via Del Colle è anche forno agricolo: il pane e gli altri prodotti da forno sono realizzati con la farina di grano ottenuta da un miscuglio di 5 varietà di grani antichi riunite nel progetto del Gruppo Operativo per l'Innovazione BIOADAPT ([Adattamento di miscugli varietali e popolazioni evolutive di frumento tenero per il settore delle produzioni biologiche emiliano-romagnole](#)).

### 2. DESCRIZIONE (INDICARE LE PRATICHE AGRONOMICHE SOSTENIBILI ADOTTATE)

- colture di copertura (veccia, pisello, favino, rafano, avena, facelia, trifoglio)
- compost con gli scarti di lavorazione della vinificazione (fecce, rapi, vinacce), fieno, letame fresco
- pacciamatura alta (30 cm.) con fieno su orticole e viti giovani, senza irrigazione
- nuovi vigneti con adozione del sistema a piantata (ogni 7 viti una pianta - aceri campestri, mandorli, mirabolani, gelsi, salici...)
- sistema di raccolta delle acque piovane con vasca di accumulo interrata (capacità 350 hl), utilizzata per la distribuzione dei preparati biodinamici e per le emergenze idriche
- sistema di stoccaggio dell'energia con impianto fotovoltaico di 15 kw e 10 kw di accumulo
- utilizzo di preparati biodinamici per aumentare la fertilità dei

suoli

- preparazione dei terreni di semina senza aratura ma con ripuntatore frangizolle (semi-lavorazione)
- utilizzo di popolazioni evolutive OROSET e EVOLDUR per la produzione della farina utilizzata nel forno agricolo aziendale
- sistemi di adattamento ai cambiamenti climatici tramite realizzazione di biolago (in esecuzione)
- sistema di piantumazione di frutteti misti con diverse tipologie di specie arboree, prediligendo varietà rustiche che non necessitano trattamenti antifungini

### **3. APPROFONDIMENTO (ELEMENTI RELATIVI AI 4 TEMI: INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ, COOPERAZIONE)**

#### **INNOVAZIONE**

L'azienda si basa su una filiera corta in quanto, a parte poche pratiche (es. trebbiatura, molitura), tutte le fasi della produzione (semina, raccolta, trasformazione, marketing, gestione) sono realizzate internamente

#### **SOSTENIBILITÀ**

- già certificata biologica, segue il percorso per la certificazione ROC (Regenerative Organic Certified)
- apiari stanziali, numero di alveari per apiario sempre inferiore alle 20 unità, 16 postazioni che presidiano un territorio con bassa antropizzazione, nessuna nutrizione artificiale (né di soccorso, né di stimolo)
- scopo dell'azienda ridurre i rifiuti e riutilizzare gli scarti a fini produttivi
- eliminato l'uso della plastica sia in campagna sia nel packaging

#### **QUALITÀ**

Oltre che per la totale attenzione alla produzione delle materie prime e ai processi di trasformazione l'azienda si distingue per la promozione del territorio e delle sue tradizioni

#### **COOPERAZIONE**

L'azienda fa parte di diverse reti, con cui collabora per iniziative congiunte:

- ASSOCIAZIONE VIVI CONSAPEVOLE
- PIANO ERRANTE
- STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DI FORLI' -CESENA
- ASSOCIAZIONE TEMPI DI RECUPERO
- ASSOCIAZIONE VINNATUR

### **4. INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI**

Grazie al contributo del "Pacchetto Giovani" (Tipi di operazione 6.1.01 - *Aiuto all'avviamento d'impresa per giovani agricoltori* e 4.1.02 - *Investimenti in azienda agricola per i giovani agricoltori beneficiari del premio di primo insediamento*) del Programma di sviluppo rurale Emilia-Romagna, l'azienda ha potuto dar vita ad una

nuova struttura che ha permesso di migliorare notevolmente l'attività lavorativa dell'azienda, ampliando gli spazi di lavoro e realizzando un laboratorio per la lavorazione e la trasformazione delle materie prime aziendali (conservas, confetture, miele e delizie a base di miele d'acacia, sott'oli, pane e prodotti da forno). La struttura ha inoltre permesso di implementare l'accoglienza dei clienti, allestendo un nuovo punto vendita e una sala degustazione con terrazza panoramica. Grazie a questi spazi è stato possibile avviare un'attività enoturistica con visite guidate nei vigneti e in cantina, iniziative dimostrative e didattiche, degustazioni guidate dei vini e degli altri prodotti aziendali. L'avvio di questa attività ha permesso di avvicinare i clienti all'azienda e di condividere con loro i segreti di una grande passione.