

Il terremoto non ferma la sfida di Casale Nibbi

Pubblicato: Martedì 13 Dicembre 2016



Parlare della Azienda Agricola Biologica “Casale Nibbi” che si trova in una piccolissima frazione di Amatrice, Nibbi, appunto, significa innanzitutto **partire da una sfida: produrre mele e ciliegie a oltre mille metri di altezza** sul livello del mare, con l’ambizione di creare un frutteto di grandi dimensioni e gestito con tecniche da essere paragonate a quelle del Trentino. **Un sogno iniziato nel 1992 e oggi diventato realtà.**

Lunghi filari di piante di melo – ben 15 varietà – e tre ettari di terreno destinati a ciliegeti “tardivi” che offrono i succosi rossi frutti in agosto. **Sembra di trovarsi in Val di Non, invece siamo ad Amatrice.** Dovremmo dire, forse, «eravamo», visto il catastrofico sisma che si è abbattuto in questi due mesi sull’Italia Centrale.

Ma **Amelia**, giovane donna di 32 anni che insieme alla sorella, al fratello e ai genitori gestisce l’azienda, **non ha nessuna voglia di mollare.** Ama questa azienda che da cinque generazioni opera nel settore agricolo zootecnico, combinando le antiche tradizioni con gli strumenti offerti dal progresso tecnologico e ponendosi in posizione di avanguardia nel tessuto economico locale.

Ottanta ettari di terreni, in parte di proprietà ed in parte in regime di locazione; in parte sistemati a frutteto e per la restante parte utilizzati per la produzione di grano duro, colture foraggere per l’alimentazione del bestiame e pascolo; stalle per il ricovero del bestiame e locali e laboratori per lo stoccaggio e la trasformazione delle materie prime. **«Abbiamo subito danni alle strutture** – ci racconta Amelia – e ancora non siamo in possesso delle necessarie valutazioni per la sicurezza perché

non c'è stato nessun sopralluogo. **Continuiamo a lavorare sotto le crepe**, perché bisogna pur andare avanti e provare a salvare il salvabile. Un altro problema è **la carenza di mano d'opera**. Dopo il sisma molti hanno dovuto abbandonare le proprie abitazioni cercando ricoveri di fortuna, in questa situazione di precarietà non si è certo nella condizione di riprendere una vita normale, mentre, per ora, è tutto da organizzare un eventuale intervento di mano d'opera dall'esterno, proprio per i problemi che riguardano trasporti e alloggi. Senza parlare della neve che qui arriverà in abbondanza».

Ci aveva già pensato la gelata nel 25 aprile a mettere in difficoltà l'azienda, decidendo la produzione di mele.«Ma oggi – continua Amelia – la frutta avrebbe rappresentato un ulteriore problema, visto che i magazzini sono fuori uso e non avremmo avuto modo di conservarla».

Se le chiediamo come vede il futuro risponde che **vuole aspettare che passi il Natale per capire cosa accadrà veramente**. E racconta di una grande **solidarietà**, di una moltitudine di ordini per le feste, del sostegno dei clienti “storici”, quasi tutti romani o originari di Amatrice, dove avevano le seconde case. E di come il crollo di queste inciderà negativamente sull'economia rurale e artigianale dei luoghi colpiti.

Ma aggiunge un'altra preoccupazione: «Guardiamo a L'Aquila, che dopo quasi 8 anni ha ancora tanti problemi e a Modena, dove sono andata proprio nei giorni scorsi per un mercato biologico e tutti mi dicono che la situazione non è assolutamente risolta».

Per garantire ai consumatori l'alta qualità del prodotto ad un prezzo sostenibile e a se stessa il giusto ricavo per il proprio lavoro, **l'azienda ha sempre collocato i propri prodotti sul mercato limitando al minimo il ricorso a mediatori terzi**: la stragrande maggioranza delle produzioni veniva venduta direttamente in azienda o presso fiere e mercati. «I nostri clienti sanno sempre chi siamo e cosa comprano, ci conoscono personalmente e sono liberi di darci suggerimenti e venirci a trovare quando vogliono. Oggi sarà più difficile, senza strade e paesi. Dovremo spostarci noi ma, dice Amelia – per fortuna già lo facevamo e alla fortuna aggiungiamo il bisogno». Perciò non si ferma mai e con i suoi prodotti attraversa l'Italia, accolta nei mercatini di Natale e nei mercati biologici, o a “domicilio”, per consegnare il mitico stracchino Nibbi, la pasta di grano autoctono, marmellate e formaggi. In attesa di poter ricostruire il caseificio. «Non chiediamo niente, conclude questa ragazza tenace e dallo sguardo “lungo” – Solo procedure celeri. **Aspettare anche solo un anno significherebbe, per l'azienda, la fine**».

Azienda Agricola Biologia Casale Nibbi
Loc. Casale Nibbi, 1
02012 – Amatrice (Rieti)
info@melemangio.it

di [Antonietta Centofanti IlCapoluogo.it](#)