

20 Luglio 2011

Azienda Agricola Il Fienile

Le mele ritrovate

Nelle piccole aziende agricole ai piedi dei Monti Sibillini le coltivazioni tipiche hanno la priorità, ancora oggi.



Marche

Sulle morbide colline dell'entroterra marchigiano i terreni agricoli hanno tutti la caratteristica conformazione "a fazzoletto": su una piccola porzione di terra ogni produttore coltiva olivi, viti, grano e alberi da frutto. Anche Il Fienile, l'azienda agricola di Graziella Traini a Montedinove, è specializzata in queste colture. Con un qualcosa in più: dieci anni fa l'azienda è entrata a far parte di Slow Food, grazie agli otto ettari di terreno dedicati alla coltivazione della Mela Rosa dei Monti Sibillini, una varietà antica tipica delle Marche per molto tempo a rischio di estinzione.

Il recupero è iniziato nel 1994, con piante già esistenti fino ad allora impiegate per sorreggere i filari delle viti. Poi sono arrivati il presidio Slow Food e diverse edizioni del Salone del Gusto di Torino. Soggetto ad alternanza, il meleto del Fienile attualmente produce dai 70 ai 100 quintali di mele nelle annate di carica (contro i 10 delle annate di riposo). Una produzione piccola ma preziosa, che in 15 anni è riuscita a far riscoprire questo frutto dimenticato.

Accanto alle Mele Rosa, l'azienda agricola è specializzata in altri prodotti tipici del territorio marchigiano, come le olive ascolane, l'uva Rosso Piceno - in parte destinata all'autoproduzione di vino, in parte conferita alle cantine sociali - e il pecorino bianco DOP.
