

La storia di Alpes Agia Mirtilli bio della Valtellina disponibili fino a metà agosto

Due agronomi, marito e moglie, hanno deciso di proseguire l'attività dell'azienda agricola di famiglia, inserendo però nuove colture e convertendo i terreni alla produzione biologica.



"Da una decina di anni produciamo piccoli frutti e, sin dall'inizio, abbiamo ottenuto la certificazione biologica. Abbiamo cominciato con un piccolo campo, per poi svilupparci di anno in anno. Come le piante che coltiviamo, sentiamo fortissimo il legame con la terra, con le nostre radici. Per questo abbiamo deciso di chiamare la nostra azienda agricola Alpes Agia, cioè con il nome antico di Albosaggia, in provincia di Sondrio, in Lombardia, dove ci troviamo", racconta Stefano Canzi.



"All'inizio, almeno qui in Valtellina, per il prodotto biologico non c'era richiesta e quindi vendevamo i nostri frutti come convenzionali. Con il tempo, c'è stata un'evoluzione e ora il biologico è molto apprezzato e viene valorizzato, anche in termini economici, rispetto al convenzionale. Parliamo mediamente di una differenza di un paio di euro - continua l'agronomo - Tutti gli impianti con varietà sensibili alla *Drosophila suzukii* sono dotati di coperture antinsetto,

grazie alle quali possiamo permetterci di evitare trattamenti insetticidi, pur mantenendo una qualità del frutto molto elevata".



Alpes Agia opera su circa 2 ettari, divisi su più appezzamenti. "Trovandoci in montagna, i terreni sono molto parcellizzati. Produciamo mirtilli biologici di diverse varietà e con una diversa epoca di maturazione. La stagione va da metà giugno a metà agosto. La raccolta inizia in giugno, con la varietà più precoce Duke: il primo conferimento di quest'anno è avvenuto il 14 giugno. Rispetto alle precedenti annate, abbiamo registrato un ritardo di 4-5 giorni, con cali di resa per questa varietà dovuti ad alcune gelate, ma soprattutto alla scarsità di insetti impollinatori in fase di fioritura", spiega Canzi.



"Da qualche giorno, abbiamo cominciato con i primi stacchi della varietà più tardiva Legacy. In luglio e agosto è presente anche la varietà Liberty. Inoltre, stiamo testando nuove cultivar della Fall Creek - continua l'agronomo - Una giornata tipo aziendale comincia con la raccolta al mattino verso le 6 fino alle 10, per poi riprendere dalle 17 alle 20/20:30. Abbiamo 8 persone assunte e il lavoro è al 100% manuale, con una resa all'ora di 4-5 kg di prodotto".



I mirtilli freschi bio vengono conferiti interamente alla cooperativa Apofruit, nei vari formati richiesti. I mirtilli di seconda categoria o di qualità inferiore vengono, invece, trasformati. "Ci appoggiamo a una cooperativa sociale valtellinese e realizziamo composte e nettare di mirtillo, certificati bio", conclude Canzi.



Per maggiori informazioni:

Alpes Agia

via Giugni 2

23010 Albosaggia (SO)

+39 3475319291 (Stefano) / +39 3926552771 (Silvia)

alpesagia@gmail.com

[alpesagia.farm \(https://alpesagia.farm/\)](https://alpesagia.farm/)

Data di pubblicazione: gio 8 lug 2021

Author: [Maria Luigia Brusco](#)

© [FreshPlaza.it](#)
