

# UN'OASI IN MEZZO AI VIGNETI

**A**zienda agricola e Oasi affiliata WWF. Un luogo dove le attività di coltivazione della vite si integrano con la presenza di una flora di grande interesse e dove la tradizione familiare e il rispetto dell'ambiente hanno portato in maniera naturale a utilizzare i metodi di quello che oggi chiamiamo agricoltura biologica.

Questo è il Forteto della Luja, immerso nel cuore dell'Alta Langa Astigiana, in un paesaggio caratterizzato da vigneti scoscesi e macchie boschive: qui si produce il passito di Loazzolo - la DOC più piccola d'Italia - e in mezzo ai vigneti di moscato e barbera crescono spontaneamente oltre 20 specie di orchidee protette.

Abbiamo incontrato Giovanni Scaglione che, insieme alla moglie Silvia, si occupa di un terreno che appartiene alla sua famiglia da centinaia di anni.

**PER MOLTI COLTIVARE SENZA L'UTILIZZO DI AGENTI CHIMICI È AGRICOLTURA BIOLOGICA. PER IL FORTETO DELLA LUJA È COSÌ OVVIO PRENDERSI CURA DEL PROPRIO TERRENO SENZA UTILIZZARE DISERBANTI CHE È SEMPLICEMENTE AGRICOLTURA TRADIZIONALE**

di Annamaria Delmonte e Silvia Soldano,  
SITI - Istituto Superiore sui Sistemi Territoriali per l'Innovazione

LA VENDEMMIA VIENE SVOLTA IN MODO TRADIZIONALE: LA RACCOLTA DELLE UVE È FATTA A MANO E PER IL TRASPORTO DELLE CASSETTE SI UTILIZZA IL CAVALLO



**Quando e come nasce la vostra azienda agricola?**

L'azienda agricola esiste da molti anni perché la mia famiglia abita qui dalla fine del XVIII secolo. Di questo abbiamo documentazione fino a 6 generazioni, un ricordo tramandato di padre in figlio e la testimonianza architettonica della cascina. Fino all'epoca della mia bisnonna abbiamo coltivato vigneti, nocciole, foraggio, allevato capre e prodotto formaggi e poi, nelle ultime due generazioni, ci siamo specializzati nel settore vitivinicolo. Mio padre, diplomato come enologo ad Alba e poi laureato in Biologia, ha affiancato l'attività di consulente e direttore presso diverse cantine, tra cui l'industria spumantiera Gancia di Canelli, a quella familiare di produzione di uva e vino. Dopo di lui, io e mia sorella ci siamo dedicati completamente a far crescere questa piccola attività di famiglia, occupandoci rispettivamente della parte tecnica e della parte commerciale. In questo modo possiamo dire che, a differenza di quanto succedeva molti anni fa quando il mio bisnonno e mio nonno vendevano la maggior parte delle uve, vinificandone solo una piccola parte - quella meno pregiata per il consumo familiare o per un ristretto mercato locale - oggi succede il contrario, cioè vinifichiamo la maggior parte delle uve - quelle di più alta qualità, per esportarle su un mercato nazionale ed internazionale - e vendiamo solo una piccola quantità di uva.

**Quale è la filosofia della vostra azienda?**

Il tipo di lavoro che da sempre svolgiamo qui applica i principi dell'agricoltura tradizionale. Anzitutto perché non è possibile ricorrere alla meccanizzazione sia per le caratteristiche geomorfologiche del territorio, per cui i vigneti sono troppo ripidi, sia perché questi vigneti sono molto vecchi - alcuni hanno 70 anni - e sono stati creati a misura d'uomo, con filari troppo stretti per il passaggio dei trattori. Inoltre non usiamo prodotti antiparassitari, sistemici o chimici per non impoverire il terreno e non creare problemi di erosione, ma solo prodotti naturali come il verderame e lo zolfo. Il nostro terreno è ricco di sostanze organiche anche perché per anni abbiamo praticato la pastorizia, non è mai stato sfruttato intensamente e l'erba nei vigneti viene tagliata poco. Tutto ciò viene comunemente definito agricoltura biologica ma per noi si tratta semplicemente di agricoltura tradizionale. L'unica differenza rispetto al passato è che oggi, con più conoscenze scientifiche, possiamo lavorare meglio con la lotta biologica agli insetti, cioè utilizzare alcune specie di uccelli insettivori che si adattano facilmente ai diversi ambienti - il bosco o i coltivi - che caratterizzano il nostro territorio, per costituire una barriera naturale all'espandersi delle malattie o dei parassiti. Per questo scopo inseriamo anche dei nidi artificiali, rendendo il vigneto uno spazio pieno di vita e, di conseguenza, di biodiversità. Di questa naturalità sono bioindicatori le orchidee che da diversi anni vediamo crescere nei vigneti della nostra azienda, diventata Oasi affiliata WWF nel 2007.



OPHRYS HOLOSERICA

**LE ORCHIDEE SPONTANEE VISIBILI NELL'OASI**

Al Forteto della Luja le fioriture di orchidee cominciano a fine marzo, periodo in cui si possono ammirare le *Ophrys sphegodes*, e si protraggono fino a luglio, quando fioriscono le *Epipactis*. Tra le specie censite - tutte protette - si trovano alcune vere e proprie rarità botaniche per il territorio regionale quali il *Barbone adriatico* (*Himantoglossum adriaticum*) e l'*Elleborina minore* (*Epipactis microphylla*).



L'AZIENDA AGRICOLA DEL FORTETO DELLA LUJA



## AMBIENTE

### Quale è il rapporto fra questo ecosistema naturale e quello antropico, tra oasi e azienda?

Le attività dell'oasi e dell'azienda sono sinergiche e bilanciate: alcune orchidee qui crescono grazie all'azione dell'uomo perché, essendo specie eliofile, vivono negli spazi liberi e se il bosco dovesse ricoprire completamente i prati coltivati queste sparirebbero: la mano dell'uomo consente quindi un equilibrio tra piante, animali ed esseri umani. Del resto possiamo dire che per millenni l'uomo è vissuto in armonia con gli altri esseri viventi; poi, negli ultimi 100 anni, il progresso scientifico ha messo nelle mani dell'uomo strumenti che culturalmente non era pronto ad utilizzare e così ne ha abusato con le conseguenze che oggi vediamo. Se si cerca di mantenere l'equilibrio su cui era basata l'agricoltura tradizionale, l'uomo potrebbe portare avanti le sue attività con soddisfazioni non solo personali ma anche di tipo economico. Oggi chi è interessato alla natura è anche interessato alla cultura materiale, ai prodotti tipici del territorio, ai metodi di lavorazione e vuole consumare un prodotto non solo buono dal punto di vista organolettico ma anche garantito dal punto di vista del ciclo produttivo. La nostra è una delle 10 aziende agricole in Italia ad essere riconosciute come oasi affiliate al WWF, ed è l'unica ad occuparsi di viticoltura. Per questa ragione noi integriamo l'attività dell'oasi che consiste, ad esempio, nell'organizzare escursioni guidate alla ricerca delle orchidee o giornate dedicate alle specificità del territorio, con visite e degustazioni nella nostra cantina dando così la possibilità di coniugare l'esperienza naturalistica a quella culturale ed enogastronomica. —



## FORTETO DELLA LUJA

Regione Bracco Candeleto 4 - 14050 Loazzolo (AT)  
Tel: 0144.87197 oppure 0141.831596  
[www.fortetodellaluja.it](http://www.fortetodellaluja.it)

L'Oasi è aperta tutti i giorni, con accesso gratuito.

Per le visite guidate contattare i gestori Giovanni e Silvia Scaglione.

LA CANTINA DOVE AVVIENE  
L'INVECCHIAMENTO  
DEL PASSITO DI LOAZZOLO



IL PAESAGGIO DELL'ALTA LANGA ASTIGIANA

