



ECONOMIA

E-mail trento@giornal.trentino.it • Telefono 0461.885111 • Fax 0461.235022 • Abbonamenti 0461.1793733 • Pubblicità 0461.383711



• Andrea Galvagni con il padre Franco. L'azienda oltre alla coltivazione della vite, produce diversi tipi di frutta

Galvagni, l'agricoltore che è rinato con la crisi

Giovani protagonisti. Dopo la chiusura della fabbrica, ha preso le redini dell'azienda agricola del padre e coltiva frutta fra Brancolino e Cei dove ha la certificazione biologica

CARLO BRIDI

NOGAREDO. Una bella casa, inondata di sole con a fianco un vigneto coltivato con il sistema Guyot che ha portato l'azienda a classificarsi prima in un singolare concorso che non premia il miglior vino, ma il miglior vigneto e che si chiama, appunto, "La Vigna Eccellente". È questo il contesto nel quale lavora il nostro protagonista di oggi. Un protagonista particolare che dopo il diploma di congegnatore meccanico a Rovereto ha lavorato per 12 anni in fabbrica, una delle tante che con la crisi ha chiuso i battenti. E lui, Andrea Galvagni, a quel punto non ha

• **Il premio.** Il vigneto di "casa" ha conquistato il riconoscimento de "La vigna eccellente"

• **La maturazione.** Le coltivazioni a diverse altitudini garantiscono raccolti prolungati

• **Tecnologia.** L'impianto irriguo di Cei è gestito a distanza tramite il cellulare

avuto più dubbi nel trasformare la sua attività agricola da part-time in attività professionale. Ma la ragione non è tanto la perdita del lavoro in fabbrica, ci tiene a precisare, quanto la passione per l'agricoltura che lo ha portato a scegliere l'attività agricola e così prima dei 40 anni è entrato in azienda come titolare ottenendo anche il premio d'insediamento con il quale ha provveduto all'acquisto di un pezzo di terra. Certo, ha avuto la fortuna di inserirsi in un'azienda condotta dal papà Franco che già era ad un ottimo livello sia dal punto di vista tecnico che organizzativo. Ma Andrea non si è limitato alla coltivazione del vigneto che è prevalente in

azienda, ma ha sviluppato la sua attività anche nel campo frutticolo mettendosi a coltivare mele, ciliegie, prugne, e ci sono anche gli alveari per produrre il miele. Tutti prodotti venduti direttamente con il suo marchio aziendale: "el Meler". Comincia con le ciliegie che avendo una maturazione scalare prima quelle di Brancolino poi quelle di Cei, dal 25 maggio al 10 giugno in valle. Quando è il momento del raccolto carica il suo furgoncino e va a vendere direttamente porta a porta i prodotti freschi particolarmente nelle valli dell'Alto Adige dove si è ormai fatta una clientela consociata. Ma non solo prodotti freschi, parte delle mele vengono trasfor-

mate in succo nel laboratorio di famiglia. Ora l'azienda compresa la parte di papà ormai quasi ottantenne, è di tutto rispetto e Andrea intende valorizzarla ulteriormente. Parte dell'azienda si trova a Cei un appezzamento che dispone fra l'altro di una piccola sorgente, che intende captare costruendo una vasca come deposito per l'acqua che poi serve per irrigare le colture. Anche in questi fondi che si trovano a 900 metri intende provare a coltivare la vite, viste le modificazioni climatiche alle quali assistiamo puntando sulle varietà resistenti come Solaris e che Avonera, ma anche varietà di melo resistenti per evitare o ridurre al massimo i trattamenti. Galvagni è molto attento ai servizi che possono essere fatti online anche il nuovo impianto irriguo di Cei è programmato per essere gestito con il telefonino.

Chiediamo a questo punto se è pentito della scelta: «Assolutamente no - questa la risposta - anche se vi sono momenti nei quali ti demoralizzi come dopo una grandinata che in pochi minuti ti toglie il raccolto di un'intera annata».

Alla nostra domanda sul suo rapporto con l'ambiente vista la ricerca di varietà resistenti, risponde che «il rapporto con l'ambiente è sempre più difficile trovare il giusto equilibrio fra le esigenze del mercato e quelle dell'ambiente. Ma la nostra attenzione ad un rapporto rispettoso dell'ambiente è reale prova ne sia che la parte dell'azienda che si trova a Cei è certificata biologica». Mentre buona parte della frutta è venduta direttamente in Alto Adige, l'uva è tutta conferita alla Cantina sociale di Isera, una cantina della quale Andrea è consigliere e che è convinto che sia fortemente impegnata sul fronte della qualità con la conseguente ottima valorizzazione del prodotto. Ma Galvagni è consigliere anche dell'Asue di Brancolino. Pur essendo molto impegnato in azienda riesce a ritagliarsi il tempo per il suo hobby la pesca, qualche anno fa ricorda orgoglioso, ha pescato una trota nell'Adige del peso di 6 chili.

La sua scelta è stata molto apprezzata anche dai suoi ex colleghi di fabbrica, anche se si rendono conto che in certi momenti dell'anno il lavoro diventa molto impegnativo. È felicemente sposato con Daniela che le ha dato 2 figli che spera possano continuare la tradizione di famiglia. Ma molto importante sottolinea è il ruolo di papà Franco e mamma Franca, ancora molto efficienti.