

IVG

Dalla passione dei nonni per i campi alla sua azienda agricola: la storia di Nicola, giovane imprenditore ingauno

di **Redazione**

03 Marzo 2020 - 11:53



Albenga. Il recupero delle zone rurali e delle aree interne a fini produttivi e di tutela dell'entroterra passa attraverso le giovani generazioni: la prova arriva da una storia targata CIA Savona ed è quella di Nicola Piccardo, 27 anni, che ha intrapreso una nuova avventura imprenditoriale che può essere considerata esempio e ispirazione per il futuro sviluppo del settore agricolo e turistico.

Diplomato al liceo scientifico G. Bruno di Albenga e dopo una laurea in giurisprudenza presso l'Università di Genova, Nicola ha deciso di iniziare l'attività agricola grazie al suo speciale legame con Onzo, località dell'entroterra albenganese, con la convinzione di avere le giuste opportunità di generare uno sviluppo economico per l'intero paese.

“Ho deciso di utilizzare il cognome materno come nome aziendale perché senza il ricordo del lavoro fatto da chi ci ha preceduto difficilmente può esserci un futuro...” racconta. Ed ecco l'azienda agricola “De Ferrari”, costituita nel giugno 2017.

“Nasce dalla passione che i miei nonni hanno dedicato alla vita nei campi ed è frutto di un passaggio generazionale che unisce le antiche pratiche di coltivazione alle moderne tecnologie agricole. Ho deciso di dare vita a questa azienda in quanto credo fortemente nelle potenzialità del nostro territorio e nelle meraviglie che può offrirci, e di cui molto spesso non ci accorgiamo” aggiunge Nicola.

“L’azienda è prevalentemente incentrata sulla produzione olivicola, partendo dalle 550 piante di famiglia e, recuperando i terreni incolti e acquistando ulteriori terreni abbandonati, abbiamo messo a dimora circa 250 piante cultivar Taggiasca. L’intera superficie aziendale si estende su 18 ettari di cui circa 4,5 ettari ad oliveto, stiamo continuando a recuperare terreni incolti e ripristinare i muri di fascia, in un’ottica di manutenzione e ripristino del territorio, vittima negli ultimi anni di sempre più frequenti casi di abbandono”.

“L’azienda nei suoi cicli produttivi si ispira ai criteri dell’agricoltura biologica e da quest’anno abbiamo effettuato l’iscrizione al sistema Bio. Crediamo fortemente nel rispetto dell’ambiente e nell’utilizzo di tecniche a basso impatto ambientale, ad esempio riutilizziamo i residui della potatura grazie ad un biotrituratore e ciò che è scarto per le piante ritorna al suolo come sostanza nutritiva e limita lo sviluppo di erbe infestanti”.

“I nostri uliveti sono certificati DOP Riviera Ligure: crediamo che il valore aggiunto siano le piccole produzioni ad altissima qualità, le quali necessitano di essere tutelate in modo da garantire una redditività adeguata per i piccoli produttori e come strumento di valorizzazione del territorio, minato da un clima impazzito che determina un abbassamento delle potenzialità reddituali degli agricoltori” sottolinea ancora il giovane imprenditore. E poi un altro passo imprenditoriale in linea con il “turismo green”: dall’estate 2019 il via all’attività agrituristica con due appartamenti di recentissima ristrutturazione completamente autonomi e dotati di ogni comodità per un totale di 10 posti letto: “Ad agosto abbiamo anche iniziato i lavori di ristrutturazione del vecchio albergo-ristorante dei miei nonni, chiuso da oltre 25 anni: la struttura vedrà una nuova luce in piena sintonia con i principi ecologici a cui è ispirata l’intera azienda”.

“L’intera struttura sarà rivestita con il cappotto per limitare il più possibile la dispersione termica; utilizzeremo l’elettricità come unica fonte di energia prodotta con i pannelli fotovoltaici; riscaldaremo l’acqua sanitaria con il solare termico; disporremo di colonnine di ricarica per le auto elettriche e le e-bike”.

“All’interno della struttura ci saranno cinque stanze per una disponibilità di 18 posti letto. Gli ospiti potranno godere dei maggiori comfort: parcheggio privato, ampio giardino, piscina, aria condizionata, wi-fi, degustazioni e altro ancora. L’obiettivo è offrire una piacevole esperienza alla scoperta del territorio ligure e dei meravigliosi prodotti che sa regalarci, unendo l’esperienza outdoor all’enogastronomia” conclude Nicola.