

## ULTIMO APPUNTAMENTO DEL SESTO CICLO DI INCONTRI "OPEN DAY CSR" IN AZIENDA: I COLLALTO: DAI LIBRI DI STORIA ALL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE.

A CURA DI FEDERICA ALIMEDA E ANTONIO BIASI



Il 5 giugno 2014 si è concluso il 6° ciclo di Open Day CSR "Sostenibilità & Innovazione" con il terzo ed ultimo appuntamento del programma, in una location molto suggestiva e particolare: Borgoluce, l'azienda che appartiene alla Famiglia dei Conti Collalto di Susegana (TV).

Prima di recarci in azienda ed aspettare il gruppo di partecipanti, facciamo una breve deviazione fino al Castello di San Salvatore e dalla strada possiamo renderci conto di quanto sia estesa la proprietà fondiaria Borgoluce. Ciò che apprenderemo in seguito, seduti al fresco della saletta adiacente al punto vendita, dove è possibile acquistare alcuni dei prodotti aziendali (carni e salumi, mozzarelle di latte di bufala, farina di mais Biancoperla per polenta, vino, noci, miele, ecc...) frutto della ristrutturazione di una vecchia stalla, è che questa azienda si estende tra due Comuni della pedemontana (Susegana e Santa Lucia di Piave), in un corpo unico, occupando una superficie di 1.200 ettari, situata in parte in collina ed in parte in pianura e ricca di pascoli, boschi e vigneti. Da 900 anni questi terreni sono di proprietà dei Collalto, compresi anche

i due castelli (il castello di San Salvatore, che si vede chiaramente dalla Strada Statale 13 Pontebbana, e quello appunto di Collalto)

I presenti rimangono affascinati dal racconto del Conte Lodovico Giustiniani, amministratore dell'azienda e nostra guida d'eccezione, che tra storia e strategie aziendali ci aiuta a capire la filosofia di Borgoluce e a comprendere che l'agricoltura che si fa qui non ha nulla né di "tradizionale" né di bucolico. È infatti grazie all'Abate Vinciguerra, dell'Abazia di Nervesa, che nel '700 giungono i primi agronomi dalla Francia e grazie anche alle loro conoscenze, si passa da un'agricoltura di sostentamento (spesso nomade) allo sviluppo di una più organizzata e sistematica.

Oltre alla bachicoltura ed alle piantagioni di tabacco, degno di nota è il fatto che l'azienda nella seconda metà degli anni '60 sia stata la prima in Italia ad introdurre la produzione di kiwi e che per prima l'ha abbandonata quando il prodotto divenne oramai inflazionato, così da potersi dedicare ad altre diversificazioni.

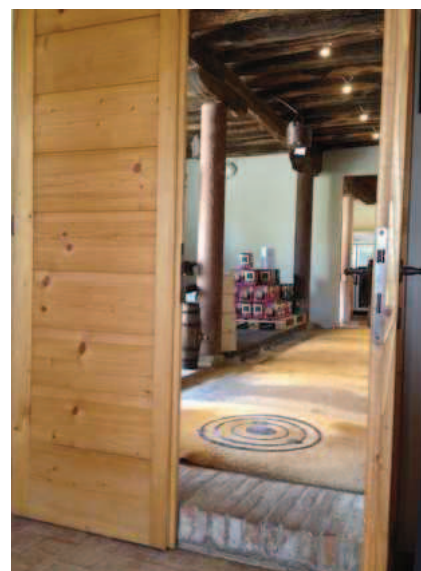
Le attività aziendali sono numerose e ben differenziate, si passa infatti dal pascolo (circa 180 ettari), alla coltivazione di mais, dalla



produzione di noci, alla viticoltura (circa 75 ettari a vite, con produzione di vino venduto sia sul mercato nazionale che estero) ed alla zootecnia.

Quest'ultima in particolare è da sempre un'attività che ha caratterizzato l'azienda, pur non essendone il fulcro e di certo non particolarmente redditizia. Nonostante questo riveste una sua importanza fondamentale per la sua integrazione organica nelle altre attività connesse all'azienda agricola.

La politica aziendale è racchiusa nel marchio





BORGOLUCE VINI

BORGOLUCE FARINE

BORGOLUCE AGRITURISMO



stesso e nel nome di Borgoluce, un brand che ha 7 anni. "Borgo" deriva dalla storia locale e dalle fortificazioni, "luce" dal sole che è il motore dell'agricoltura. Il logo invece rappresenta un piccolo sistema satellitare di orbite che simboleggia non rispettivamente l'alimentazione, l'ambiente e l'energia. E questa azienda continua a stare al passo coi tempi proprio grazie all'innovazione ed alle scelte ponderate, che la mettono sempre in



ricerca di nuovi sviluppi e traguardi. Così a metà del 2005 è stata realizzata la sala di lavorazione delle carni, in modo da seguire

l'intera filiera di produzione. Da 10 anni l'azienda produce inoltre "mais Biancoperla" ad uso alimentare (ad esempio

per produrre polenta) utilizzato, in particolare modo per la produzione di alimenti per celiaci. Tra i prodotti di punta ci sono le mozzarelle di

## BORGOLUCE MUSEO

## BORGOLUCE LATTICINI DI BUFALA



latte di bufala, il cui latte ha un sapore più delicato rispetto a quello prodotto dalle bufale delle regioni del sud Italia. Anche in questo caso la lavorazione viene fatta artigianalmente nel caseificio aziendale.

Prodotto di nicchia è infine l'olio d'oliva, che al gusto si presenta simile a quello delle zone del Garda e della Liguria, meno speziato, ma comunque richiesto.

Con i suoi 23.000 scontrini battuti in un anno Borgoluce coglie l'opportunità della filosofia "Km 0", grazie anche al fatto che l'azienda è situata lungo un'arteria stradale assai frequentata.

Grazie anche alle domande dei partecipanti, tra i quali ne figurano alcuni proprio del settore agroalimentare, il dottor Giustiniani fa

emergere la viva convinzione, per altro condivisa, che una buona amministrazione non debba pianificare le proprie attività basandosi solo sulle agevolazioni e/o premialità o contributi. Ci sono infatti scelte che devono essere fatte a prescindere; in ogni caso ogni azione (investimento in termini di nuove attività/progetti) deve essere sempre ben ponderata ed economicamente sostenibile.

Dopo questa prima interessante introduzione, il gruppo si sposta verso il complesso agricolo di Mandre dove è possibile visitare la Frasca Borgoluce, uno spazio dedicato alla degustazione, aperto a tutti il sabato ed alla domenica, ricavato dalla ristrutturazione di una delle case coloniche presenti nella tenuta e che al piano superiore ospita un museo sulla civiltà contadina che ci fa respirare un'atmosfera rurale d'altri tempi, grazie alle ricostruzioni fedeli di due stanze da letto, della stanza per la tessitura, quella del calzobio, un'aula scolastica con tanto di panierini, cartelle e testi didattici, un ufficio dell'epoca e poi quella molto ampia dedicata al lavoro nei boschi, dove sono conservati oggetti di uso quotidiano, che affascinano tutti i presenti.

Altre case coloniche, già ristrutturate, a partire

dagli anni '90, sono invece state convertite in attività agrituristiche e di ristorazione, alimentando così il cosiddetto turismo verde.

Terminato il nostro piccolo "ritorno al passato" facciamo quindi tappa alla stalla delle bufale, un ampio capannone, aperto sui lati, che



consente un'areazione ottimale per i bovini. Per non spaventare gli animali veniamo accompagnati al piano superiore che ospita una sala attrezzata per le attività didattiche. Anche se in questa visita non abbiamo potuto, per ragioni di tempo, fare una visita completa di tutta l'azienda, Borgoluce offre infatti per le scolaresche (circa 2.500 ragazzi in età scolare nell'ultimo anno) nei periodi tra marzo/aprile – settembre/ottobre, una interessante opportunità educativa, grazie alla sua fattoria didattica, dove i ragazzi possono avvicinarsi agli animali e scoprire alcuni aspetti della zootec-



BORGOLUCE DI COLLAITO



nata e i due castelli.

Lasciamo Borgoluce al tramonto, in un'atmosfera suggestiva, portando a casa le ultime informazioni per avere un quadro completo di questa azienda che si compone di 2 centri aziendali dove sono impiegati circa 70 dipendenti e dove non viene utilizzato il cortoterzismo (fatta eccezione per alcuni aspetti legati



ni animali e scarti vegetali.

Per capire quanto estesa e diversificata sia l'attività che si svolge a Borgoluce, non bastano 3 ore e sicuramente questa visita pomeridiana e il suo relativo resoconto, lasciano ancora da scoprire altre particolarità: la piscina naturale, un altro museo ricavato all'interno di un mulino, la fattoria didattica sopra menzio-

alla vendemmia) così da avere un controllo migliore su tutti i processi produttivi e gestionali che la caratterizzano e che fonda la propria attività sull'importanza del fare un'agricoltura economicamente e ambientalmente sostenibile, dell'aver un riconoscimento territoriale apprezzato e una tipicità, di

nia e dell'agricoltura moderna.

Qui ci viene inoltre spiegato il funzionamento dell'impianto a biogas da 1MW/h, operativo dal 2010, che consente all'azienda di produrre energia elettrica e calore (grazie al teleriscaldamento di Borgoluce vengono riscaldate alcune utenze limitrofe) utilizzando le deiezio-

