

## SABATO 18 MARZO 2017

### BICI & Bio a Montorio - Az. Agr. "Fondo Prognoi"

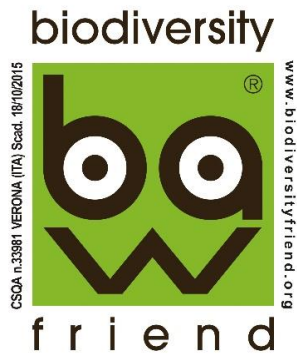
Riproponiamo per il 3° anno questa piacevole e facile cicloescursione, nella periferia ad nord-est di Verona, attraverso ciclabili e strade a basso traffico veicolare per fare visita all'Azienda Agricola "Fondo Prognoi" di **Laura Tinazzi** - Via Ponte Verde 5/c - 37141 Montorio – cell. 348.7839418 e.mail: [lauratinazzi@gmail.com](mailto:lauratinazzi@gmail.com) – web: [www.fondoprognoi.it](http://www.fondoprognoi.it)

Il "Fondo Prognoi" di **Laura Tinazzi** è una ditta gestita dal 2001, direttamente dalla titolare che possiede la qualifica di perito agrario. L'azienda è inserita in un territorio di particolare pregio situata tra le colline del **Castello di Montorio** e la zona di risorgive, luoghi dove esiste un patrimonio di biodiversità da salvaguardare pur essendo vicino alla città.

Si estende su una superficie di ha 8,5 di cui ha 4,0 a vigneto (corvina-rondinella-croatina-merlot), ha 3 a seminativo (cereali e prato) e un piccolo frutteto dedicato a varietà particolari: melograni, nocciole e varietà antiche tipiche del territorio come i peri 'trentossi' e i pomi 'decio' e una piccola coltivazione di lavanda dalla quale fioritura si ricaverà un ottimo miele con le arnie "Kenia Top Bar", per un'apicoltura naturale, senza l'uso di telaini (vengono costruiti dalle api). L'impianto di irrigazione è a **impatto energetico zero** in quanto la pompa è alimentata da un impianto fotovoltaico. In un angolo dell'azienda è stata lasciata una macchia di vegetazione spontanea con presenza di essenze tipiche quali il rovo, lo spinacristo il crataegus, il fraxinus ornus, il ligustrum vulgare, il prunus spinosa, viburnum lantana. Tutte specie autoctone poi utilizzate nell'impianto di una nuova siepe messa a dimora nel 2013 che favorirà la stanzialità di piccoli mammiferi, uccelli e pronubi selvatici oltre che funzionare come barriera protettiva. Nella gestione dell'azienda si cerca di migliorare l'applicazione della lotta integrata, inserendo **corrette tecniche agronomiche**, ricorrendo a **tecniche di difesa biologiche** ed utilizzando **principi attivi a bassa tossicità**, a riprova di ciò l'azienda ha ottenuto la **certificazione 'biodiversity friend'** per la presenza nel suolo di una notevole gamma di entomofauna.



In azienda inoltre nidificano anche rapaci sia diurni che notturni e vi è presenza di rettili e piccoli mammiferi. L'installazione di un **insekten hotel** permette di valutare la presenza di vari insetti impollinatori, per es. **"le osmie" o api selvatiche/solitarie, che vedremo volare durante la ns. visita**. La frutta e i prodotti vengono venduti prevalentemente ad un gas, e in novembre 2013 è stato aperto un piccolo punto vendita in azienda dove si possono trovare oltre alle nocciole e alle pere confetture di pere e prugne, mostarde, gelatine di uva e melograno, tutti certificati biodiversity friend. Il 1° febbraio 2014 è nato **LICHENE** il primo vino aziendale, dedicato all'aria, e nel 2016 è nato **QUEDIUS**, (tipo di insetto esistente a Fondo Prognoi, vitale per il suolo), dedicato alla terra! Un traguardo importante in sintonia con il pensiero di rispetto per l'ambiente e la responsabilità di essere custodi di una piccola parte del creato.



La certificazione **Biodiversity Friend** attesta la responsabilità ambientale dell'azienda agricola mediante l'attribuzione di un punteggio ad ognuna delle 12 azioni individuate dal protocollo; Queste sono valutate attraverso l'analisi della qualità di suolo, acqua e aria, basata su metodi di biomonitoraggio riconosciuti dalla comunità scientifica, per saperne di più c'è il sito [www.biodiversityfriend.org](http://www.biodiversityfriend.org). Per ottenere la certificazione sono sufficienti 60 punti; L'azienda **Fondo Prognoi** è stata la prima certificata in provincia di Verona nel 2012 e nella visita ispettiva del 2013 ha raggiunto il **punteggio di 80**.

Oggi questo marchio è molto richiesto, e l'azienda è diventata punto di riferimento didattico, attraverso lo svolgimento di corsi per la formazione dei certificatori.

"Comunicare quello che si fa e come si fa è fondamentale, ma bisogna spaziare allargando i confini, perché non basta vendere solamente un prodotto di qualità, è importante che le persone percepiscano il lavoro e le scelte racchiuse nel prodotto".

E proprio in questa ottica, dall'inverno 2014, l'Azienda organizza un programma di 'Filò' in azienda. Nella società contadina durante le sere d'inverno nelle stalle delle barchesse si faceva 'filò', ossia si chiacchierava raccontando storie e fiabe intorno al fuoco. Ecco, è una bella tradizione che Laura ha voluto riprendere in chiave moderna, un modo come un altro per avvicinare il grande pubblico ai valori dell'agricoltura e dare spazio alle vere relazioni".

Faremo visita all'azienda, alle "osmie", alle Top-Bar e un'interessante chiacchierata con Laura con l'assaggio di alcuni suoi prodotti – Poi riprenderemo la strada del ritorno per seguire la via più breve, da Montorio sulla ciclabile per Verona.

## INFORMAZIONI

- Partenza alle **ore 9.00 dalla sede** e alle **9.30 a P. ta Vescovo** - Rientro alle **ore 13.00 – 13.20**
- **Aperta a tutti**, con **prenotazione telefonica in sede e al numero sotto elencato** entro venerdì 17 marzo ore 18.50
- Contributo di **cinque euro** per assaggi, spuntini, compresa assicurazione infortuni obbligatoria (1€).
- Difficoltà **facile**, distanza ca. 25 Km. A/R. - Fondo stradale asfaltato su ciclabili e strade 2°, tratti sterrati su ciclabile dei fossi.
- Accompagnatori: Giuseppe Abbate (348.3502787) [giuseppe.abbate@setservizi.it](mailto:giuseppe.abbate@setservizi.it) e altri per servizio scopa.

**Ricordiamo l'obbligo di rispettare il codice della strada e le istruzioni dell'organizzazione. Casco non obbligatorio ma consigliato. La bicicletta deve essere in buona efficienza, gomme gonfie cambio funzionante. Freni a posto e camera d'aria di scorta. Le gite AdB si svolgono a tutte le fasce di età, ma per problemi assicurativi e di responsabilità, i giovani minorenni possono partecipare solo se accompagnati da un adulto.**

Per informazioni sull'Assicurazione: <http://www.fiabverona.it/spip/spip.php?article1177>.