



Bosco di Olgigia

diario di permacultura

Home

Progetto

Permacultura

Notizie

Chi Siamo

Video



Home » Progettazione » Tularù, l'azienda agricola che produce socialità tra pascoli razionali e grani antichi

Tularù, l'azienda agricola che produce socialità tra pascoli razionali e grani antichi

Un vecchio casale in vetta a una collina, **sessanta ettari di terra** poco fertile e piena di sassi e il richiamo vocale che la nonna usava all'ora di pranzo. Cosa può fare una coppia con bambini che lavora nel mondo dello spettacolo e che vive in città con una simile eredità? **Miguel e Alessandra** ci hanno pensato qualche anno e poi hanno deciso che proprio là, in quella spopolata campagna vicino a Rieti, avrebbero potuto realizzare i loro sogni che mettono al centro una diversa socialità.

Il progetto Tularù

Tularù, il suono per richiamare ai pasti usato dalla nonna, è il nome dell'**azienda agricola** di Miguel e

Il bosco su
Facebook



[Bosco di Olgigia](#)

13.689 "Mi piace"

[Mi piace questa Pagina](#)

Condividi

Instagram

Unable to show
Instagram photos

Iscriviti alla
newsletter



Miguel Acebes Tosti

Alessandra dove **si allevano animali** con il metodo del Pascolamento Razionale Voisin e si produce pane con il **grano coltivato** senza trattamenti chimici e mietuto a mano durante tre giorni di festa. "Ci troviamo in cima a una collina alta 850 metri – spiega Miguel Acebes Tosti – tra la Valle del Salto e quella del Velino. Il terreno è sassoso e calcareo e se decidi di vivere in un luogo così è perché desideri avere **ritmi di vita e una socialità diversi**". L'azienda vera e propria è nata da un paio d'anni con l'aiuto di un progetto della Fondazione Garrone per l'avvio di imprese nelle zone appenniniche e da allora lui, la moglie e due bambini vivono stabilmente qui, quasi mai da soli. Amici, consulenti, collaboratori, volontari, turisti, sono in tanti a passare di qua e a fermarsi anche per molto tempo. "Io lavoravo in teatro perché mi sono sempre piaciuti i forti legami che si instaurano di solito in questo ambiente – prosegue Miguel – poi ho scoperto che c'era un'altra attività ancora più efficace per creare buone relazioni umane, l'agricoltura". Tra le tante iniziative per portare socialità intorno a Tularù c'è la **Festa della Mietitura**, che da tre anni viene organizzata per raccogliere il frumento a mano, recuperando antiche tecniche completamente dimenticate. Il lavoro nei campi diventa quasi una scusa per organizzare laboratori, convegni, spettacoli, per fare musica e divertirsi.

ISCRIVITI al canale 

Email Address *

Subscribe

Ultime
notizie



Dalla farina al pane,
l'autoproduzione in
Valdichiana



Contro la siccità ecco le
soluzioni della
permacultura

Argomenti

animali

att

attrezzi

attualità

consigli utili

erbe

fertilità

frutteto

libri

mondo

ortaggi

orto sinergico

permacultori

persone

solidarietà

testimonianze

TULARÙ, l'azienda agricola che produce soci...



Il Pascolamento Razionale Voisin



Il toro Nerone

Per spiegarci **come allevano gli animali a Tularù** Miguel ci conduce dentro il recinto in cui stanno pascolando i bovini. Al momento della mia visita ci sono 16 capi in tutto: alcune fattrici, un toro dal manto nero chiamato Nerone e alcuni vitelli, la più piccola è nata da venti giorni. **Vivono all'aperto e mangiano ciò che offrono i pascoli**, con una integrazione di fieno quando l'erba finisce. Non si spaventano al nostro arrivo, ma ci guardano con una certa diffidenza. Soprattutto Nerone non stacca lo sguardo da noi e aspetta che ci togliamo di mezzo per proseguire il suo giro di controllo. Sono animali meticci e questo li rende più forti e adattabili. Durante i mesi del pascolamento vengono fatti spostare ogni giorno all'interno di un nuovo recinto e

non tornano nello stesso terreno prima che siano trascorsi 60/70 giorni. Questo intervallo serve per dare all'erba la possibilità di ricrescere e impedisce il degrado della qualità del pascolo che anzi migliora passaggio dopo passaggio. Il metodo utilizzato, il **Pascolamento Razionale Voisin**, imita ciò che accade, o è meglio dire accadeva, in natura, quando i grandi erbivori si riunivano in branchi numerosi per difendersi dai predatori e si spostavano continuamente per cercare cibo. Secondo l'ecologista e allevatore di bestiame **Allan Savory** è proprio il bestiame gestito con questo metodo di pascolamento la migliore arma che abbiamo a disposizione contro la desertificazione che sta coinvolgendo una ampia fascia delle praterie del pianeta. Si può ascoltare la sua teoria in questo [TED Talks](#). "Con questo metodo – commenta Miguel – riusciamo a nutrire i nostri animali senza mangimi aggiuntivi. Questo fa sì che il grasso presente nella carne sia più sano perché contiene acido linoleico e tutte le proprietà dell'erba".



La filiera del pane

"Per il territorio di Rieti il grano è sempre stato di vitale importanza – spiega Miguel – tanto che esiste il "**grano Rieti**" caratteristico di questa zona. Abbiamo pensato che la produzione di grano fosse ideale per mettere insieme le persone e abbiamo scelto questo insieme ad altri grani antichi". Per produrre tipi di



Primo piano sul pane preparato a Tularù

grano diversi dalla ristretta selezione offerta dalle grandi ditte sementiere occorre ricostruire l'intera filiera, dalla conservazione dei semi fino alla panificazione. A Tularù, coinvolgendo altre aziende locali, sono riusciti in poco tempo nell'impresa e adesso a Rieti vengono venduti **un pane, una pasta e una farina del territorio**. I prezzi dei cereali vengono normalmente decisi dalla **Borsa di Chicago** con criteri che nulla hanno a che vedere con i costi di produzione o l'andamento dei raccolti. Il grano attualmente viene acquistato a 20 euro al quintale, un prezzo che non ripaga neppure delle spese e che in Europa è ancora sostenibile solo grazie agli aiuti dell'Unione Europea. Gli accordi presi tra i componenti della piccola filiera di Rieti permettono di scambiare il grano a 70 euro al quintale. Incredibilmente questa cifra tanto più alta permette di vendere al consumatore finale un prodotto poco più costoso di uno industriale, ma di una qualità incomparabilmente migliore. "Il percorso di creazione di un'economia locale – prosegue Miguel – è più tortuoso. Non nascondo che ci siano delle discussioni, ma alla fine si arriva a concordare un prezzo che va bene all'agricoltore, al trasformatore e al consumatore e che permette di distribuire il plusvalore lungo tutta la filiera, consumatore compreso".

Momenti belli di condivisione



Visita a uno dei laghetti di Tularù

A Tularù si coltivano anche **ortaggi**, si producono **legumi in rotazione** con i cereali, si **allevano galline** con lo stesso metodo di pascolamento razionale usato per i bovini, si organizzano corsi, ci sono camere per dormire, una taverna per gustare tutti i cibi prodotti in azienda e si organizza la già citata festa della mietitura. Ogni attività è pensata per creare "**momenti belli di condivisione**", la frase che più spesso ripete Miguel parlando del suo progetto. In questa casa di campagna stanno crescendo anche i figli di Miguel e Alessandra. "**Teniamo molto all'educazione dei bambini** in questo contesto – dice sorridendo Miguel – sia dei nostri figli che degli altri bambini per i quali organizziamo dei campi estivi con attività nella natura. Quando abitavamo a Milano eravamo terrorizzati quando nostra figlia camminava nel marciapiede e dovevamo controllarla ogni secondo, qui invece i nostri bambini hanno la libertà di interagire con l'ambiente circostante e questo è uno dei motivi principali per cui abbiamo fatto questa scelta".

Newsletter

[Per non perderti articoli e video del Bosco di Ogigia](#)