

UNA STALLA PER AGNELLI AD ALTA TECNOLOGIA "COSI' RINASCE IL PECORINO DI FARINDOLA"

3 Luglio 2019



FARINDOLA - "Il 18 gennaio del 2017 il terremoto e la neve si sono portati via 450 pecore e agnelli, distruggendo 2.300 metriquadri di stalle. Ho deciso subito che avrei ricostruito con criterio e, dal giorno dopo, ci siamo rimessi a lavoro".

"Rinasce" così a Farindola (Pescara) l'azienda di Pietropaolo Martinelli, 39 anni, laureato in Scienze e Tecnologie alimentari, che ha ideato una stalla per agnelli ad alta tecnologia, unica in Italia. Un progetto di innovazione con il quale si è aggiudicato un Oscar Green, il premio Coldiretti Giovani Impresa destinato agli imprenditori di meno di 40 anni che hanno deciso di fare agricoltura nel periodo del dopo sisma, con una forte inclinazione alla "solidarietà" e al senso di "riscatto".

Tutto ha inizio nel gennaio del 2017. Cinque forti scosse di terremoto tengono con il fiato sospeso l'Abruzzo, che non dimentica la tragedia dell'Aquila del 2009 e che dal 24 agosto 2016 vive un lungo periodo di paura con quello del Centro Italia.

Il 18 gennaio a Farindola una valanga travolge un hotel di lusso, trascinando 120 mila tonnellate di neve e ghiaccio, all'interno ci sono 40 persone, 29 perdono la vita: è la devastante tragedia dell'Hotel Rigopiano.

E proprio lì quello stesso giorno, a una manciata di passi, Martinelli vede andare in fumo anni di sacrifici, con le stalle divorate dalla neve, sbriciolate dal terremoto.

"Non ho fatto neanche in tempo a disperarmi, era in corso una tragedia ben più grave e anche a noi poteva andare peggio - spiega Martinelli ad *Abruzzoweb* - Nei capannoni c'erano anche i nostri dipendenti che, fortunatamente, sono usciti illesi".

L'azienda nasce nel 2002, dalla passione per l'agricoltura, si occupa di agricoltura biologica, allevamenti zootecnici, trasformazioni lattiero-casearie e produzione di energie alternative.

Martinelli, originario di Città Sant'Angelo, perduto innamorado del pecorino di Farindola, decide di trasferirsi e di cominciare questa avventura e di portare avanti questa tradizione, fiore all'occhiello per l'intera regione. Dopo il crollo l'azienda è stata ferma 6 mesi.

"Quando le nostre stalle sono state spazzate via non c'ero, e quando sono arrivato in azienda mi sono trovato davanti una scena che non avrei mai immaginato. Non ci siamo dati per vinti però e abbiamo deciso, in quello stesso momento, che ci saremmo liberati delle macerie e che avremmo ricostruito con criterio: qualche giorno dopo è nato il progetto della stalla Hi Tech", racconta Martinelli.

Una stalla di 1.100 metriquadri ideata secondo una nuova concezione e che segue l'agnello alla nascita fino all'accrescimento. L'agnello resta con la madre i primi giorni di vita, poi la mamma va in mungitura e il piccolo resta nell'agnellaia, divisa in 4 stanze: ognuna ha la sua funzione e la stalla è completamente riscaldata, con temperatura costante di 23 gradi, riscaldamento garantito da pannello solare, durante la notte e d'inverno attraverso la centrale termica che va a pellet.

Un sistema che garantisce il ricircolo e la salubrità della stalla. L'aria espulsa viene convogliata in un fienile per

l'essiccazione del fieno che è più proteico, determinando la maggiore lattazione delle pecore e quindi la maggiore produzione. Un ciclo completo perfetto che, oltre ad aumentare le prestazioni, rispetta il benessere degli animali.

A rallentare il percorso non è stata la mancanza di voglia di lavorare ma i tempi burocratici e tecnici che hanno portato ad inaugurare la stalla Hi-tech solo due mesi fa.

Un progetto che ha incuriosito tanti allevatori, come spiega Martinelli: "In tanti stanno venendo a visitarla e ci stiamo preparando a questa 'seconda fase', che potrebbe significare un'ulteriore evoluzione per l'azienda".

Oggi l'azienda conta 14 dipendenti e ospita oltre 1.500 ovini. Il pecorino di Farindola è il core business dell'impresa: "Ho cominciato così, con questa passione. Oggi ci lasciamo alle spalle i momenti peggiori, prendendo il meglio dagli imprevisti e dalle sorprese che un'esperienza ventennale ci ha regalato. E' questo il nostro riscatto".