



Il Sole **24 ORE**  
**AGRISOLE**  
 settimanale del sistema agroindustriale

**E con la «fattoria-ristorante»  
 l'agriturismo fa il pieno di ospiti  
 In cantina spunta la grappa**

ROMA - Quaranta ettari totalmente biologici, due ristoranti, tre punti vendita di prodotti aziendali e possibilità di alloggio per una ventina di ospiti. Questa l'offerta agrituristica dell'azienda «Valle del Marta» di Tarquinia, in provincia di Viterbo. Relativamente recente (ha iniziato a funzionare da solo 5 anni) l'azienda è diventata in poco tempo un vero e proprio «modello» imprenditoriale nel settore. «Ciò che ci caratterizza - spiega Mario Pusceddu - è lo stretto legame tra l'attività produttiva e quella agriturista. Nei nostri punti di ristoro il 90% di quanto viene servito in tavola è infatti di nostra produzione ed è questo l'elemento più qualificante che possiamo offrire a chi viene da noi».

L'aver puntato sulla valorizzazione interna del prodotto spiega anche perché l'azienda ha investito molto sulla commercializzazione diretta che, assieme alla ristorazione, concorre in misura nettamente maggioritaria al fatturato aziendale.

La tipologia dei prodotti in vendita

è infatti molto ampia. Si va dai vini e dagli spumanti aziendali, all'olio, alle marmellate e a tutta una vasta offerta di sottoli lavorati e confezionati sul posto. Noto è anche la presenza di prodotti a base di miele e soprattutto il settore delle grappe e dei liquori.

«Nel campo della lavorazione dei superalcolici l'azienda ha trovato una sua originalità molto apprezzata dal mercato» dice Pusceddu che conferma come queste produzioni, se vendute direttamente, non risentano della crisi generalizzata che ha invece investito le grandi marche industriali. Tanto che in poco tempo la gamma di questi prodotti si è allargata a 25 tipologie di acquaviti e liquori differenti. Le grappe, ricavate dalle uve aziendali, vengono lavorate nella zona del Chianti, in una piccola distilleria artigianale che i Bonollo (l'azienda leader italiana nella distillazione) hanno destinato specificatamente alla lavorazione delle piccole partite di vinacce pregiate provenienti un po' da tutta Italia. Liquori e amari sono invece lavorati completamente in azienda, se-



condo ricette locali e utilizzando per l'aromatizzazione le erbe officinali appositamente coltivate sul posto.

D.L.