

L'IDEA ALTERNATIVA 2

Allevare lombrichi: perché no?

Un'attività inconsueta ma ricca di possibilità grazie a un mercato ancora...fertile.

Nella classifica di popolarità delle specie animali, il lombrico è da sempre costretto a stare negli ultimi posti. Eppure Aristotele lo definì "l'intestino del mondo" e Darwin dedicò proprio a questo impopolare invertebrato il suo ultimo saggio, parlando in termini lusinghieri come di uno dei più importanti animali sulla Terra. Certamente, stiamo parlando di una risorsa, finora non adeguatamente valutata dal mondo agricolo. Non l'hanno pensata così all'azienda Bella Farnia, che nell'omonima frazione di Sabaudia, a ridosso del Parco del Circeo, hanno da alcuni anni avviato un pionieristico allevamento di *Eisenia andrei* (lombrico rosso californiano) e *Eisenia fetida* (tiger worm). Delle oltre 8300 specie presenti in natura, di cui metà terrestri, sono due delle sei che meglio si adattano alla trasformazione degli scarti organici, producendo il cosiddetto "vermicompost", un humus naturale che in azienda viene raccolto due volte all'anno e per le sue proprietà nutritive si rivela una formidabile biotecnologia low cost, il cui uso è tra l'altro consentito nell'agricoltura biologica. Un vero dono della natura per almeno due ragioni: contiene il doppio della sostanza organica del terreno di partenza e, soprattutto, viene prodotto da ciò che normalmente è scartato. In Italia, la lombricoltura professionale non è in grado di soddisfare la potenziale domanda e rappresenta quindi un'opportunità concreta, almeno di integrazione del reddito aziendale, con numerosi mercati di sbocco potenziali oltre all'utilizzo del vermicompost, che vanno dalla vendita dei lombrichi come esche o come cibo per allevamenti avicoli, grazie allo straordinario contenuto di proteine, ma anche, su larga scala, alla realizzazione di isole ecologiche per lo smaltimento dei rifiuti organici urbani. Una bizzarria? Niente affatto. In Paesi come gli Stati Uniti il compostaggio con i lombrichi è ampiamente diffuso perfino nelle scuole e nei condomini, consentendo di alleggerire il carico delle normali discariche in modo totalmente ecologico.

di Emiliano Raccagni



Una biotecnologia tutta naturale

I lombrichi sono animali ermafroditi imperfetti, avendo entrambi gli organi riproduttivi ma impossibilitati ad autofecondarsi. Si accoppiano a intervalli settimanali e i nuovi nati raggiungono la maturità sessuale dopo 3-4 settimane. Vivono mediamente 18 mesi e attraverso il loro apparato digerente sono in grado di trasformare in minerali le proteine contenute negli scarti organici. L'humus così prodotto contiene 1,5 volte il calcio, 2 volte il magnesio, 5 volte l'azoto, 7 volte il fosforo e 11 volte il potassio rispetto al terreno in cui vivono i lombrichi che lo hanno prodotto.



L'INTERVISTA

Il migliore amico dell'agricoltore

Parla il titolare dell'azienda agricola Bella Farnia Francesco Agresti.

Come è nata l'idea di dedicarsi a questo particolare e originale tipo di allevamento?

"L'idea è nata dopo un viaggio in Canada nel 2003. Lì casualmente siamo entrati in contatto con alcuni allevatori che ci hanno fatto conoscere le potenzialità della lombricoltura.

Pensare che in natura ci siano animali in grado di trasformare ciò che noi scartiamo nel migliore ammendante naturale capace di migliorare la struttura chimica, fisica e biologica del terreno ha esercitato su di noi un fascino. Abbiamo raccolto suggerimenti, spunti, suggestioni, li abbiamo lasciati sedimentare per qualche anno.

Nel 2009 abbiamo avviato un allevamento di cavalli e, di conseguenza, avendo a disposizione quintali di letame da smaltire ci è sembrata l'occasione giusta per riprendere le fila del discorso lasciato in sospeso. Il primo anno lo abbiamo dedicato alla nostra formazione e alla conoscenza del mercato che era, ed è rimasto, caratterizzato da un'offerta, sia di lombrichi che di humus, piuttosto frammentata, con una diffusione a macchia di leopardo".

Avete già esperienze o attività in campo agricolo?

"No, fatta eccezione per l'orto domestico e qualche lettura. Ma l'idea di dedicarci a un'attività agricola l'avevamo in mente da diverso tempo, aspettavamo solo l'occasione giusta".

Come avete acquisito le informazioni e le tecniche necessarie ad iniziare?

"Abbiamo raccolto i risultati delle ricerche scientifiche condotte soprattutto da Dominguez, biologo dell'università spagnola di Vigo, e Edwards dell'Ohio State University. In italiano non abbiamo trovato nulla di particolarmente approfondito. I testi su cui ci aggiorniamo li acquistiamo in Gran Bretagna o negli Stati Uniti. Accanto a questa attività svolgiamo ricerche sul campo direttamente nei nostri allevamenti".

Quali sono le maggiori difficoltà e criticità legate a questo tipo di allevamento?

"L'attività dell'allevamento è piuttosto facile da gestire, basta tenere sotto controllo alcuni parametri come la temperatura, il pH e l'umidità della lettiera che ospita i lombrichi. Inoltre occorre fare attenzione all'alimentazione. Nel caso si usi il letame, la sola matrice da cui è possibile produrre il vermicompost - termine con cui nel decreto legislativo sui fertilizzanti viene indicato l'humus di lombrico - occorrono alcune precauzioni. Il processo fermentativo del letame prevede una fase termofila durante la quale si raggiungono temperature molto elevate, a cui segue una fase mesofila, nel corso della quale la temperatura scende fino a raggiungere i 25 gradi. Giunti a questo punto se il pH ha raggiunto un valore superiore a 5 può essere somministrato ai lombrichi.

Gli hobbisti che invece vogliono utilizzare gli scarti vegetali devono fare attenzione a farli decomporre a parte prima di darli in pasto. Anche il processo di fermentazione degli scarti verdi presenta infatti degli aspetti che possono nuocere ai lombrichi. Per questa ragione consigliamo di fare fermentare gli scarti lontano dalle lettiere e utilizzarli solo quando si sono decomposti".

E dal punto di vista economico?

"Le difficoltà maggiori sono di ordine culturale e commerciale. Da una parte la diffidenza per un'attività poco diffusa e ancora inspiegabilmente poco nota, dall'altra l'adozione in passato di pratiche commerciali che portavano a "vendere" la lombricoltura come fosse la gallina dalle uova d'oro, hanno finito per gettare un'ombra su questa biotecnologia a basso costo che invece in altri Paesi, dagli Stati Uniti a Cuba passando per l'India e fino in Australia, ha una notevole diffusione. In Italia qualcuno è rimasto scottato e come sempre accade queste esperienze negative hanno finito per avere un'eco maggiore rispetto a quelle, e sono tante, positive. In ogni caso negli ultimi anni si registra un buon ritorno di interesse".

Quali sono i vostri principali tipi di clientela?

"Le categorie di clienti potenzialmente interessati alla lombricoltura sono molte. Le aziende agricole biologiche, ad esempio, con un piccolo investi-



mento e qualche mese di attesa potrebbero essere in grado di autoprodurre vermicompost - prodotto consentito in agricoltura biologica - e reintegrare la sostanza organica consumata dalle colture. Gli allevamenti potrebbero trasformare un problema in risorsa, la direttiva sui nitrati impone infatti di non superare una certa percentuale di azoto contenuto nei reflui per ettaro. Con la lombricoltura questi potrebbero essere trasformati in un prodotto commerciabile.

In questo modo non solo abbatterebbero i costi di smaltimento ma potrebbero aumentare la redditività della loro azienda. I lombrichi inoltre possono essere utilizzati per lo smaltimento della Forsu, la frazione organica dei rifiuti solidi urbani. Anche in questo caso enti pubblici e privati potrebbero trasformare un problema in una risorsa. Il prodotto finale non può essere venduto come vermicompost, che può avere come matrice solo il letame, ma è pur sempre un concime in grado di apportare sostanza organica al terreno migliorandone la fertilità. Ci sono le famiglie che riciclando gli scarti possono autoprodurre humus. Il lombrico infine può essere utilizzato come alimento per gli avicoli, le tartarughe e i pesci in quanto le sue carni hanno una notevole quantità di proteine".