



Azienda Agricola – Fattoria Didattica
Famiglia Orro di Davide Orro
Via Giuseppe Verdi, snc
09070 Tramatzza (OR)
www.famigliaorro.it info@famigliaorro.it

“La Nostra terra, la SARDEGNA, è unica al mondo sotto diversi aspetti storico culturali e ambientali”

La frase di apertura sembrerebbe una frase fatta, molte volte lo è se viene utilizzata solo come uno slogan propagandistico speso per perseguire i propri fini.

La nostra piccola realtà aziendale, con il passare del tempo e delle generazioni che si sono susseguite, pian piano ha acquisito consapevolezza del proprio patrimonio ambientale, agricolo e agroalimentare. La principale missione aziendale è la tutela della **Biodiversità** e della **cultura rurale**.

Le principali coltivazioni agricole sono rappresentate dalla vite e dall'olivo, in entrambi i casi si è scelto di coltivare vitigni autoctoni quali: *Vernaccia di Oristano, Nieddera, Muristellu*; e varietà autoctone d'olivo quali: *Tonda di Cagliari, Nera di Gonnos, Pizz'è Carroga, Bosana, Semidana* e altre vecchie varietà presenti negli oliveti più vecchi.

Inoltre, tutti gli appezzamenti sono ancora recintati con le siepi tipiche del territorio, principalmente fico d'india, canne, rovo e qualche essenza arbustiva classica della macchia mediterranea.

Questa scelta di coltivazione è stata dettata dalla consapevolezza di avere nel territorio un potenziale agronomico unico e non paragonabile ad altre varietà o cultivar di valenza internazionale.

Se avessimo impostato la nostra azienda basandoci solo sulle richieste del mercato non avremmo dovuto puntare sulle varietà autoctone del territorio, ma avremmo dovuto coltivare altre varietà regionali di interesse, come cannonau e vermentino o vitigni internazionali.

Attraverso queste azioni la nostra realtà agricola cerca di **tutelare la Biodiversità**. Non ci fermiamo alla tutela della flora autoctona ma il nostro pensiero si protrae anche nella fase di trasformazione delle produzioni, non solo attraverso il rispetto delle antiche tecniche, ma anche attraverso la tutela della **Biodiversità microbica**. Infatti i processi di vinificazione prevedono l'esclusivo utilizzo di ceppi vinari autoctoni, selezionati presso il Dipartimento di Microbiologia Agraria dell'Università di Sassari.

I nostri prodotti, vini e conserve alimentari, sono quindi l'espressione di un territorio della sua Biodiversità e della cultura rurale locale.

L'azienda fa parte del circuito delle **Fattorie Didattiche** della Regione Sardegna, l'intento è quello di rendere consapevoli i visitatori dei nostri percorsi didattici, in particolare i ragazzi in età scolastica, che rappresentano il futuro della Nostra terra.

Inoltre, in collaborazione con l'associazione Bideas Tramatzza, Slow Food Oristano, Slow Food Montiferru Barigadu Planargia, Imparis Solarussa e Università di Sassari Dip. Microbiologia generale ed applicata, l'azienda promuove da tre anni **“FESTA DI SAN MARTINO Incontro di Cultura Rurale”**, appuntamento annuale, che ha come finalità principale la riscoperta, la promozione e la diffusione della cultura rurale della nostra isola e in particolare del nostro territorio. La **“consapevolezza”** è la chiave di tutto, dovremmo essere consapevoli e coscienti del nostro potenziale per poterlo realmente valorizzare.