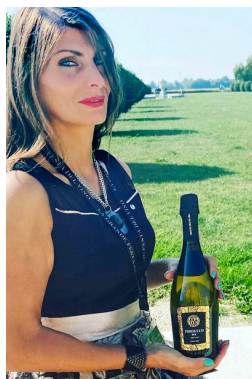


# PRA DE ORO: ELICICOLTURA A FILIERA CORTA

Dalle lumache al prosecco, modelli di business vincenti  
immagine dell'autore

Jessica, tecnologa alimentare classe 1983, è un vero vulcano di idee, incarnazione del detto "volere è potere": dopo la laurea e l'avviamento del suo studio di consulenza, nel giro di pochi anni è riuscita a realizzare il sogno di acquistare dei terreni e di avviare la sua azienda agricola, originale e innovativa. Con tenacia, determinazione e un pizzico di fortuna, quella che contraddistingue gli imprenditori veneti, ha partecipato al bando AVEPA per l'ottenimento del primo insediamento in agricoltura. E con creatività, costanza e un pizzico di sana follia, quella che contraddistingue le imprenditrici venete, ha avviato un allevamento di lumache nella campagna di Gaarine, attorniano il rustico, ora in ristrutturazione, con 3,5 ettari di vigna a lotta integrata e circa un ettaro e mezzo tra orticole e alberi da frutto e seminativi. Nonché un ulteriore ettaro e mezzo a Oderzo. Ma il cuore dell'azienda agricola sono i 6000 mq di teli coprenti, che ombreggiano il silenzioso lavoro delle sue migliaia di lumache, che proliferano felici tra erbe e ortaggi, crescendo in modo naturale senza utilizzo di mangimi artificiali. Raccolta, pulizia e cura delle lumache avvengono rigorosamente a mano: le Pomatia e le Helix Aspersa, nelle varietà Maxima e Muller, sono allevate a fini gastronomici; solo le Muller vengono anche usate per l'estrazione della preziosissima bava di lumaca, valutata a peso d'oro nella cosmesi naturale. La bava viene venduta all'ingrosso nei laboratori cosmetici di tutta Italia e Europa, una parte viene utilizzata per creare la linea aziendale agri cosmetica a marchio registrato "Lumaca de oro": dalla crema viso, al siero, al dopobarba, si tratta di prodotti completamente privi di acqua e ricchissimi di sostanze naturalmente benefiche. I cosmetici alimentano un florido mercato on-line e fieristico. La bava viene estratta nel proprio laboratorio ad Albina di Gaarine con una delle macchine certificate cruelty free dal Ministero (pochissime al Mondo). Perché il business dell'azienda agricola non finisce qui: le lumache a scopo alimentare vengono vendute sfuse, congelate (richieste per preparazioni di piatti di numerose sagre paesane), insieme alle conserve di ortaggi



SOCIETA' AGRICOLA TENUTA PRA' DE ORO S.S.  
Albina di Gaarine strada Calata 7  
T: +39 347 2739200  
tenutapradeoro@gmail.com  
www.lumacadeoro.com  
www.tenutapradeoro.it



e confetture, sia a ristoranti che a privati. E se non bastasse, alla lunga lista di prodotti così diversi si aggiungono anche due ottimi Proseccchi Extra Dry Doc SQNPI, Prosecco Brut Doc SQNPI e il surles Anjelin dall'etichetta creata personalmente da Jessica, il cui nome è l'unione tra il suo e quello del nonno Angelo, Passione Rose' Pinot nero spumantizzato in rosa e in progetto per il 2025 anche vini fermi. L'azienda è anche Enoturismo che accoglie turisti che vogliono conoscere i prodotti locali Veneti e dell'azienda abbinati ai propri vini. Prà De Oro dal 2023 è anche fattoria didattica e durante l'estate accoglie i bimbi per le "settimane verdi".

Un'azienda agricola dinamica e decisamente proiettata verso il futuro, a dimostrazione del fatto che l'imprenditoria femminile in agricoltura permette di dare una forte spinta innovativa e creativa al lavoro della terra, primario e fondante per l'essenza stessa dell'azienda agricola, ma ricco di nuove possibilità per chi è in grado di contaminarlo con tecnologie e idee. Infatti c'è un'altro progetto molto importante e quindi per i curiosi consiglio di seguire la pagina facebook #soc.agr.tenutapradeoros.s. o instagram #tenutapradeoro

