

AGRITURISMO LA FONTACCIA



I sogni e le aspettative di una giovane donna

AGRITURISMO LA FONTACCIA



L'area in cui è situata l'azienda è Rufina, un comune della provincia di Firenze in Toscana. Appartiene alla ex Comunità Montana Montagna Fiorentina, oggi Unione dei Comuni Valdarno Valdsieve. Si trova nella Valdsieve sulla riva sinistra del fiume Sieve, lungo la Strada Statale 67 Tosco-Romagnola, circa a metà strada tra Pontassieve e Dicomano.

Famoso centro di produzione vinicola: è ubicato infatti al centro della sottozona di produzione del vino Chianti chiamata appunto Rufina e delle DOC Pomino. Il toponimo di Rufina, secondo la maggior parte degli studiosi, è sicuramente di origine etrusca; i reperti del IX secolo a.C. confermano l'esistenza, nel luogo, di un abitato di una certa importanza sino dall'epoca villanoviana. L'origine del Comune di Rufina è piuttosto recente, essendo stato istituito il 02/12/1915. Prima di questa data Rufina faceva parte, come frazione, del vicino Comune di Pelago.

Il paese trae origine da una consistente opera di bonifica del terreno adiacente al Fiume Sieve alla sua confluenza con il torrente Rufina, realizzata nel primo settecento dai frati del "Poggiolo". Ancora oggi sono visibili strutture murarie di contenimento che hanno consolidato e reso abitabile un'ansa del Fiume oggi quasi totalmente urbanizzata.

Geograficamente il territorio del Comune di Rufina si estende per 46 Km² occupa il lungo sprone montuoso di Pomino e si inserisce nel bacino della bassa Val di Sieve, sviluppandosi in riva sinistra del fiume Sieve, a sud, sin quasi alla confluenza di questo con l'Arno, e ad est fino a lambire il "nodo" orografico della Consuma, punto di sutura tra la dorsale appenninica del Falterona e quella subappenninica del Pratomagno. La delimitazione del Comune è data dai seguenti territori confinanti: Pontassieve, Pelago, Montemignai, Pratovecchio, Londa e Dicomano.

Ciò che più colpisce passeggiando per la campagna adiacente è la varietà degli scenari che si incontrano. Le suggestive geometrie dei filari della vite spesso vicini alle file di olivi interrotti dai dorati campi di grano in un ripetersi continuo di colline che toccano i boschi dei crinali montani, richiamando suggestioni alpestri.

Di tanto in tanto, seguendo con lo sguardo gli alti cipressi ci si imbatte in insediamenti umani, in ville e castelli (oggi per lo più fattorie) d'antica memoria (come Pomino e Castiglioni) che testimoniano una consuetudine delle famiglie nobili fiorentine, che scelsero di fissare in questi luoghi la propria dimora stimolando altresì la produzione vinicola. Il patrimonio inestimabile di questi edifici (ancora oggi abitati) così come la disposizione del territorio, con i muretti a secco che ne evita l'erosione, sono le tracce che la storia, il lavoro umano e quindi anche l'arte del produrre vino, hanno impresso nella natura lasciando un segno indelebile e dandole una precisa identità.

La Val di Sieve è una terra ricca di tradizioni, di prodotti tipici e di una storia che ancora oggi è visibile nelle ville e nei castelli, per lo più trasformati in attività recettivo-turistiche, antiche fattorie che producono vini e olio di oliva di grande qualità (La Strada dei Vini), chiese, conventi e pievi di antica memoria, che ornano il paesaggio.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare e un dipendente fisso

Coltivazione: oliveti, alberi da frutto, ortaggi

Estensione: ha 14 in proprietà di cui 9 di bosco

Agriturismo

Attività di trasformazione

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

La Fontaccia, azienda di cui è titolare Elisabetta Bianchi, è un tipico podere toscano adagiato nella Val di Sieve, terra del Chianti Rufina, a soli 25 km da Firenze.

La proprietà appartiene alla famiglia di Elisabetta da cinque generazioni e nel 2010 questa giovane donna ha aperto l'azienda agricola biologica che produce principalmente olio extra vergine d'oliva.

Contemporaneamente sono iniziati i lavori di ristrutturazione della casa colonica, della stalla e del fienile per realizzare l'agriturismo e trasformare il vecchio podere in una accogliente struttura recettiva.

Quest'ultima è oggi dotata di otto posti letto, suddivisi in tre camere e un appartamento. L'appartamento sorge in quella che era la vecchia stalla, a lato dell'orto delle erbe aromatiche, mentre le camere si trovano nella casa colonica principale. Il suo abbondante spessore murario, con una pianta quasi perfettamente quadrata e gli accessi con architravi in pietra e il soffitto con travi in legno, ricordano la sua antica funzione di torre di avvistamento medioevale. Gli alloggi sono stati arredati con cura e passione riutilizzando gli oggetti tipici della cultura contadina toscana. I colori e gli interventi effettuati richiamano quelli originari o quelli delle piante presenti in questo territorio. In tutta la ristrutturazione si riscontra un'attenzione al mantenimento delle tracce del passato e delle antiche funzioni degli spazi.

L'ambiente che si respira in questi luoghi è familiare. Nell'agriturismo è presente una sala comune dove è possibile gustare i prodotti dell'azienda di Elisabetta o godersi piatti della cucina locale, che utilizzano cibi autoprodotti o provenienti dalle aziende agricole della Val di Sieve, nel rispetto delle tipicità locali e della filiera corta. Da notare anche l'arredamento di questo spazio, dove è possibile riscoprire antichi attrezzi agricoli presenti nel podere, oggi rispolverati e messi ad ornamento dell'ampia stanza.

Intorno alla struttura che ha lasciato inalterati i segni della tradizione passata, antiche travi, pietre e selciati, si scorge l'orto di erbe aromatiche, gli oliveti ed i bellissimi boschi raggiungibili dai sentieri tracciati.

Interessante la storia di questa ragazza che dopo aver vissuto ed effettuato gli studi a Firenze, decide insieme al suo ragazzo di far rivivere un podere appartenuto alla sua famiglia da generazioni e di rispolverare il mestiere dei nonni. La casa che per anni era stata di vacanza o semplicemente luogo di feste e cene tra amici diventa ora il luogo dove mettere radici e crearsi un'attività lavorativa, fatta di passione e sacrificio. La struttura del '600, ultima casa della parrocchia di Rufina trasuda un passato ricco di fatti, i muri e i vecchi edifici presenti raccontano una storia contadina ricca di eventi. Nelle foto presenti nella colonica, si riesce a ricostruire momenti e tracce del passato di questi luoghi.

Elisabetta nel 2010 apre la sua azienda iniziando a coltivare oliveti, alberi da frutto e trasformare la materia prima in olio e conserve da utilizzare per l'attività recettiva. Anche i prodotti dell'orto vengono destinati alla cucina dell'agriturismo ovvero alla riscoperta delle vecchie ricette locali.

La cultura contadina di questo luogo è presente nella ristrutturazione e nell'attività che Elisabetta ha intrapreso con l'apertura dell'azienda agricola, come se volesse connotare il tutto con un richiamo alla memoria del passato.





INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 3 "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 72.001,15 CONTRIBUTO €28.800,45

MISURA 311 PSR fase 3 "DIVERSIFICAZIONE VERSO ATTIVITA' NON AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 364.243,57 CONTRIBUTO € 128.785,79

INTERVENTI EFFETTUATI: Con l'attivazione delle misure sopra indicate è stata eseguita una ristrutturazione di locali adibiti alla conservazione dei prodotti agricoli, ovvero, opere di ristrutturazione e miglioramento igienico funzionale di edificio agricolo ex fienile posto su due piani, compresa impiantistica elettrica, idraulica, termosanitaria e piccolo locale per i servizi igienici, per ricavarne locali da destinare all'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva di produzione aziendale, nonché per la preparazione e confezionamento di confetture. E' stato poi posto in essere un impianto per la produzione di energia da fonti rinnovabili, interventi negli spazi aperti, interventi sui fabbricati aziendali e per la qualificazione dell'offerta agrituristica. E' stato, infatti acquistato ed installato un impianto solare fotovoltaico e solare termico, sono state realizzate strutture esterne per impianti tecnici e realizzati percorsi sicuri per la visita degli spazi aperti aziendali, la ristrutturazione edilizia delle strutture per l'ospitalità e la recettività, sono state acquistate attrezzature informatiche accessorie destinate all'attività aziendale e attrezzature idonee alla preparazione dei cibi per la ristorazione e la degustazione.











OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR, su misure diverse fanno parte di un progetto organico di consistenza economica rilevante in un'azienda di medie dimensioni che coniuga le finalità di sviluppo e consolidamento con l'intervento di recupero del patrimonio edilizio esistente sia per le attività produttive che per l'ospitalità agrituristica, ponendo attenzione al miglioramento ambientale e al risparmio energetico.

Tutti questi interventi hanno completato la struttura ed arricchito la parte produttiva consentendo l'utilizzo di ulteriori spazi per la trasformazione e la realizzazione della filiera interna. L'agriturismo è stato valorizzato dal recupero degli spazi esterni, dalle strutture necessarie alla promozione, all'implementazione dell'attività con la ristorazione e la possibilità di effettuare degustazioni.

L'obiettivo è quello di recuperare le potenzialità economiche di un complesso edilizio del passato e di farne un'attività di accoglienza turistica in un contesto ambientale incontaminato e attento alle peculiarità del luogo.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Recupero patrimonio edilizio esistente

Miglioramento ambientale

Diversificazione

Agricoltura biologica

Risparmio energetico e utilizzo di energia da fonti rinnovabili

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Coltivazione, trasformazione e vendita diretta.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la scelta di vita di questa giovane donna che lasciando le sue abitudini cittadine, recupera un luogo appartenuto alla sua famiglia da generazioni e inizia una nuova attività. Con questa decisione riesce a recuperare un posto in un'area marginale che sarebbe rimasto per lo più inutilizzato e a creare un'attività economica rilevante per sé e per la comunità in cui opera.

La filosofia che la determina è quella di inserire il tutto nel contesto ambientale senza alterarne le caratteristiche e preservandone le qualità. L'utilizzo di energia da fonti rinnovabili produce un risparmio ed un impatto ambientale minore rispetto alle tradizionali fonti energetiche, il recupero edilizio avviene nel pieno rispetto delle specificità architettoniche, dei colori e dei materiali esistenti. Con l'apertura di questa attività crea posti di lavoro che in prospettiva possono aumentare se cresce l'indotto aziendale.

La coltivazione e la trasformazione dei prodotti per i propri clienti e per la riscoperta delle ricette locali da degustare connotano e confermano questo spirito di tutela della tradizione e di ciò che la cultura contadina ha rappresentato per questo territorio.

Ogni suo gesto e ogni intervento è diretto al far rivivere un passato lontano in tutti gli aspetti della ruralità. Tutto le proviene da un insegnamento avuto dai nonni e da chi prima di lei aveva intrapreso attività di questo genere. La passione per l'agricoltura aveva saltato una generazione per riappropriarsi dei sogni e delle aspettative di una giovane ragazza che aveva intrapreso tutt'altra strada.

La prospettiva è quella sviluppare l'attività recettiva, di effettuare ulteriori interventi di sistemazione esterna coniugandoli sempre con l'attività produttiva. La recettività deve andare necessariamente di pari passo con la crescita dell'azienda agricola, della coltivazione e della trasformazione dei prodotti della terra.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA LA FONTACCIA

Località Castiglioni n. 18

Rufina (FIRENZE)

Tel. 055 8399171

Cell. 333 1416471

info@agriturismolafontaccia.com

www.agriturismolafontaccia.com