

AGRITURISMO LO ZIRO



La passione di una giovane donna tra i ricordi e gli insegnamenti del passato

AGRITURISMO LO ZIRO



L'area in cui è situata l'azienda Scansano è un comune di 4.561 abitanti

<http://it.wikipedia.org/wiki/Scansano> - cite note-3 della provincia di Grosseto.

Il comune è noto per aver conferito la denominazione al Morellino di Scansano, vino rosso DOCG prodotto nella zona.

Il territorio comunale si estende su una superficie superiore ai 270 km² all'estremità nord-occidentale delle colline dell'Albegna e del Fiora, sconfinando in alcune località lungo il versante della Valle dell'Ombrone. Confina a nord con il comune di Campagnatico, a nord-est con il comune di Roccalbegna, a sud-est con il comune di Manciano, a sud-ovest con il comune di Magliano in Toscana e a nord-ovest con il comune di Grosseto.

Il territorio si estende prevalentemente a quote collinari medio-basse, raggiungendo le altitudini minime in prossimità dei corsi d'acqua a regime torrentizio. La località di Pomonte, con 193 metri s.l.m., fa registrare la quota minima di altitudine tra i vari centri abitati, è un piccolo agglomerato posto a sud del territorio

comunale, deve la sua fama alla fattoria cinquecentesca costruita da Alessandro e Mario Sforza, conti di Santa Fiora. Murci con i suoi 598 metri s.l.m. risulta, invece, l'agglomerato più alto dell'intero territorio comunale. La vetta più alta, tuttavia, è di 651 metri s.l.m. e coincide con la cima dei Poggi Alti, sulla quale è attivo il parco eolico dei Poggi Alti.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare e un coadiuvante

Allevamento: pecore

Coltivazioni: vigneti

Estensione: ha 17,52 in proprietà di cui 5 di vigneto, 1 di oliveto, pascolo e 2/3 di bosco

Agriturismo

Ristorante

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi km da Scansano, verso la località di Pomonte, nell'ampia vallata sottostante, si incontra l'Agriturismo Lo Ziro di Alice Materazzi, una ragazza che con l'entusiasmo e la passione accoglie i suoi ospiti in questo angolo di Maremma. Negli anni '60 una signora molto coraggiosa, la nonna di Alice e i suoi due figli si trovano in un podere nella campagna maremmana bella e aspra e iniziano la loro avventura in questo territorio. Alice fin da piccola respira la passione per le piccole cose e per la natura: impara a cucinare, ad apprezzare le bellezze della terra e sempre più desidera continuare l'esperienza della sua famiglia.

Incontrare la famiglia Materazzi fa comprendere come sia importante l'affetto e l'amore che certi legami possono trasmettere per le scelte future di una ragazza, che non ha altro desiderio se non quello di portare avanti il lavoro svolto dai suoi cari.

Con tanto amore per tutto ciò che li circonda Luciana e suo figlio Renzo fanno crescere questa azienda, lavorano i campi, seminano, allevano bestiame, anni lunghi e duri, dove a crescere non è semplice. Arrivano altre due braccia, quelle della moglie di Renzo e le due bambine.

“...chi cresce in questa terra di Maremma porta con sé la brillantezza del cielo azzurro, la forza e la tenacia delle querce, la calma e la quiete del fiume nello scorrere quotidiano ma anche l’asprezza di questa terra che chiede il tuo sudore più dell’acqua, di scegliere la tua strada fin da bambina, perché è proprio la terra che ti insegna ad andartene e ritornare, e quando sei lontano ti richiama con i suoi profumi, colori e sapori: la Maremma ce l’hai nel sangue...”

Con queste parole Alice descrive la sua vita, la sua scelta e la sua passione per questa terra. Tra la commozione dei genitori che con orgoglio hanno condiviso e supportato la figlia nella conduzione dell’azienda.

Nel 2010 Alice prende in affitto l’azienda dal padre, che andato in pensione non penserebbe mai che una delle due figlie potesse intraprendere questo percorso e dare continuità ai suoi sforzi. Alice invece lo sorprende e continua l’attività zootecnica, vitivinicola, introducendo quella agrituristica.

L’azienda si compone infatti di un agriturismo con tre camere per sette posti letto, un ristorante aperto anche all’esterno che rappresenta per Alice la sua vera passione: quella della cucina, che l’ha vista fin da bambina con il mattarello in mano accanto alla nonna ad imparare i piatti della tradizione.

Sono poi presenti 120 capi di pecore sarde da latte e 5 ettari di vigneto. Il latte e l’uva vengono conferiti rispettivamente al Caseificio di Manciano e alla Cantina Cooperativa di Scansano.

Lo Ziro prende il nome da una leggenda del territorio. Si riteneva che nel bosco fosse presente una sorgente dove fosse nascosto uno ziro mai trovato. Ziro significa orcio e per Alice ha il significato di contenitore di prodotti preziosi, ovvero chi viene da lei può assaggiare e portare con sé ciò che la terra offre di prezioso e di unico.



L'azienda Lo Ziro ha un'impostazione che è quella dell'azienda agricola tradizionale, diversificata, attenta al territorio e alla storia della ruralità toscana. Questa ragazza di ventiquattro anni trasmette una passione e un coinvolgimento totale nella sua esperienza. Tutto in questa attività contiene un ricordo, una parola o un messaggio di chi ci è stato prima, come se volesse custodire un patrimonio prezioso. I nomi delle camere, i disegni, la cucina e tutto ciò che ci circonda evoca insegnamenti e tradizioni di un luogo passato ancora vivo e profondamente radicato nelle vite di Alice.

L'attività inoltre si caratterizza per l'inserimento nell'ambiente con sistemi di riscaldamento a legna e pannelli solari che consentono un risparmio di energia ed un minore impatto sulla natura.

















INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 112 PSR "INSEDIAMENTO GIOVANI AGRICOLTORI PACCHETTO GIOVANI"

CONTRIBUTO € 40.000,00

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 292.020,04 CONTRIBUTO € 116.898,01

MISURA 311 PSR "DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITA' NON AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 301.000,00 CONTRIBUTO € 96.000,00

INTERVENTI EFFETTUATI: A seguito dell'attivazione del pacchetto giovani, con la misura 121 è stata ammodernata la stalla, ristrutturato il fienile e realizzato il magazzino per le derrate agricole. Con la misura 311 sono state invece realizzate le tre camere, la cucina laboratorio.















OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a questa giovane di ammodernare la stalla per l'allevamento delle pecore, ampliandola e rendendola migliore da un punto di vista ambientale e del benessere animale. Ha inoltre sistemato il fienile e realizzato l'agriturismo con le camere e la cucina laboratorio.

Tutto ciò nell'ottica di diversificare l'attività agricola recuperando spazi e ristrutturando immobili già esistenti. Gli interventi rispecchiano un'attenzione all'utilizzo dei materiali edili esistenti e al mantenimento delle caratteristiche originarie. Alice intende proseguire l'attività iniziata dal padre e prima da sua nonna ampliando e valorizzando un patrimonio edilizio esistente destinandolo all'accoglienza turistica. La realizzazione della cucina rappresenta inoltre un'ulteriore possibilità di incremento dell'attività aziendale, ovvero l'apertura di un ristorante dedicato alla riscoperta dei sapori e delle antiche ricette del suo passato e della storia locale.



PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Diversificazione

Mantenimento e prosecuzione di un'attività esistente

Allevamento degli animali all'aperto

Benessere animale

Miglioramento ambientale

Diffusione e la conoscenza della tradizione e genuinità delle produzioni locali

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione totale e diretta della titolare. Il caso rappresenta un esempio di come una ragazza abbia colto questa possibilità del pacchetto giovani per iniziare il suo sogno di vita.

Con gli investimenti effettuati oltre a proseguire e mantenere sul territorio un'attività avviata negli anni ha potuto iniziare una nuova esperienza nel settore agriturismo. Alice rappresenta una reale applicazione di una nuova generazione che con convinzione e determinazione si dedica all'attività rurale, custodendo dentro di sé i segreti e i consigli di chi prima di lei aveva cominciato questa esperienza.

Alice con la sua attività intende valorizzare il lavoro di campagna ed il territorio stesso, credendo fermamente che solo chi vive questa realtà possa trasmetterne i valori e le potenzialità.

Per il futuro auspica di rendere autonoma da un punto di vista energetico l'azienda realizzando un impianto fotovoltaico. Ma l'obiettivo primario, anche per il futuro è quello che l'ha determinata ad iniziare: trasmettere, con la sua ospitalità e la sua attività, l'amore per questa terra. Il suo spirito è quello di donare nello ziro un pezzettino di questo territorio affinché venga custodito nei ricordi di chi per la prima volta arriva in questi luoghi.

Riferimenti:

AGRITURISMO LO ZIRO

Loc. Torricelle 301

Scansano (GROSSETO)

Tel. 334 7547516

info@agriturismoloziro.it

www.agriturismoloziro.it