

AZIENDA AGRICOLA IL FAGGETO



Genuinità e località del prodotto: Il ricordo dei sapori e degli odori delle merende della tradizione

AZIENDA AGRICOLA IL FAGGETO



L'area in cui è situata l'azienda è la Valtiberina toscana, zona ricca di ambienti naturali e di cultura, a pochi km da Anghiari, in provincia di Arezzo, borgo storico dalle antiche origini medievali, posizionato su un'altura a dominio delle valli del Tevere e dell'Arno. Punto di riferimento per tante vicende storiche in una terra di confine, famoso per l'omonima battaglia del 1440, ricco di evidenze artistico-culturali, gode di una posizione paragonabile ad un vero e proprio anfiteatro naturale. Tutto intorno si estendono colline ricche di boschi e aree coltivate, soprattutto oliveti, che costituiscono il patrimonio dell'economia locale legata alla tradizione e al folklore del passato.

La Valtiberina è una terra ricca di produzioni tipiche legate alla tradizione storica, caratterizzate dall'utilizzo di materie prime locali e provenienti da aziende del territorio.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Coltivazioni: cereali e oliveti

Estensione: 12 ha ca.

Attività di trasformazione: frantoio aziendale, cucina

Attività di vendita diretta olio extra vergine d'oliva, prodotti da forno

Fattoria didattica e corsi di cucina per bambini

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Situata a pochi km dal paese di Anghiari, nella Val Tiberina, su un poggio panoramico in Loc. Faggeta, In questo contesto, nel pieno rispetto della tradizione economica del luogo, sorge un'azienda dal sapore tipicamente familiare **IL FAGGETO** dove un'imprenditrice donna insieme alla sua famiglia ha trasformato la casa in azienda e creato un frantoio aziendale per la produzione dell'olio, nonché appositi spazi per la vendita diretta dei prodotti e una cucina dove trasformare la materia prima.

L'azienda Il Faggeto è una piccola realtà della campagna toscana che si estende per circa 12 ettari coltivati prevalentemente a cereali e oliveti. Fin dagli anni ' 70 queste sono state le coltivazioni principali dell'azienda, attività che la figlia Leda ha fatto proprie, potenziandole e diversificando l'offerta. Leda Acquisti, una giovane donna, che con la sua passione e la sua energia ha trasformato un'attività prettamente familiare in un'attività imprenditoriale.

In azienda si possono degustare ottimi prodotti da forno realizzati con ricette della tradizione locale o semplicemente fatti attraverso i racconti delle persone più anziane.

La cura della cucina e la passione della titolare hanno trasformato questo luogo in un vero e proprio laboratorio dove i bambini, le scuole e gli adulti possono riscoprire i prodotti da forno di una volta. Vengono organizzati dei veri corsi di cucina dove i bambini, in particolare, scoprono gli ingredienti e la sana alimentazione (ha aderito a Fattorie Aperte del 29 settembre 2013).

I percorsi didattici sono modulati in base all'età e tra gli obiettivi quelli principali sono:

Far conoscere i processi di trasformazione delle materie prime;

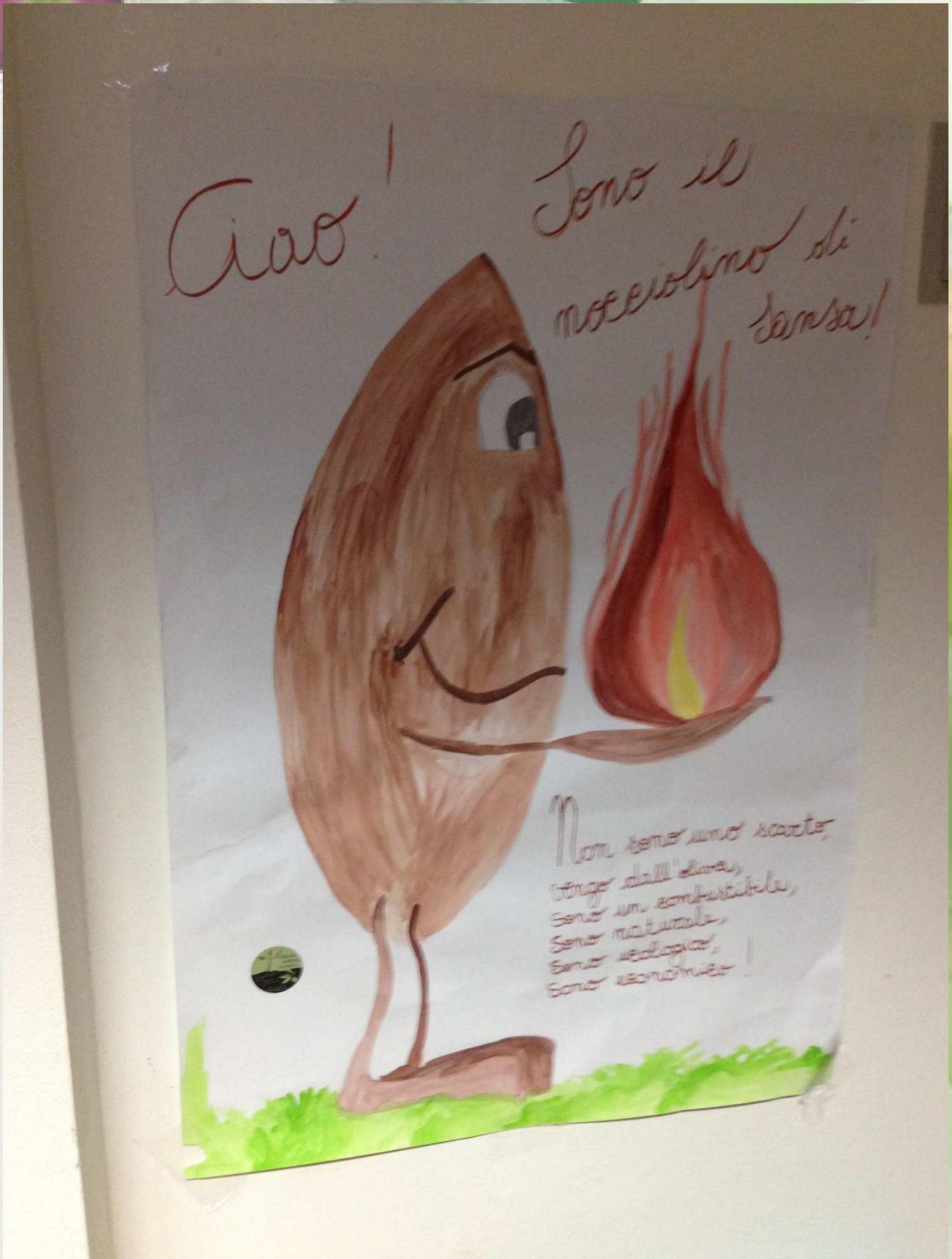
Approfondire l'origine e la natura degli ingredienti che compongono gli alimenti;

Trasmettere l'importanza di una sana alimentazione per la salute;

Distinguere i prodotti artigianali da quelli industriali

Raccontare le tradizioni culinarie della campagna toscana.









INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase I "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 483.402,00

CONTRIBUTO € 180.786,20

INTERVENTI EFFETTUATI: Realizzazione locale per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti;

Acquisto di attrezzature per l'attività agricola, tra cui braccio trinciante, rimorchio e trincia.

Realizzazione di impianti tra cui attrezzatura per la realizzazione del frantoio aziendale, frantoio, riempitrice sottovuoto.

Attrezzatura laboratorio pasticceria.

Impianti elettrici, idraulici e termo sanitari











OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE



Il finanziamento richiesto è stato utilizzato per potenziare e diversificare l'attività aziendale consentendo di ottenere una filiera corta interna all'azienda per i cereali e l'olio.

Lo spirito di Leda è quello di avere una struttura attrezzata per tutte le sue grandi passioni e per trasmettere le sue conoscenze ai bambini. Questa giovane donna crede molto nel coinvolgimento dei ragazzi all'interno dell'azienda e soprattutto nella partecipazione a tutte le attività che la contraddistinguono.

PUNTI DI FORZA

Giovane donna imprenditrice

Diversificazione produttiva

Aumento della redditività

Realizzazione dell'intera filiera produttiva dei cereali e dell'olio

Conservazione e tutela delle tradizioni della cucina locale

Conoscenza degli alimenti per una migliore nutrizione

Fattoria didattica per la diffusione e la conoscenza della tradizione e genuinità delle produzioni locali

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

Questi interventi hanno determinato una crescita, una qualificazione e una diversificazione dell'azienda che da semplice coltivazione di oliveti e di grano ha potuto trasformare e vendere i prodotti svolgendo per di più una preziosa attività didattica.

La realizzazione del frantoio aziendale ha permesso di realizzare la filiera completa in azienda, dalla coltivazione alla trasformazione e alla vendita in loco. Ha consentito di internalizzare l'unica fase che veniva svolta presso terzi, ovvero la molitura delle olive e garantire un maggior controllo del processo di estrazione dell'olio extravergine, l'olio prodotto proviene sempre da olive raccolte da meno di 24 ore. Le caratteristiche del frantoio consentono un'estrazione completamente a freddo che senza l'utilizzo della centrifuga verticale permettono di ottenere un olio i cui principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche restano inalterate nel tempo. Con questo procedimento la qualità dell'olio è migliore in quanto viene evitata la fase di conservazione delle olive, quest'ultime appena colte vengono molite mantenendo profumi e sapori.

Oltre ad aver aumentato la produzione dell'olio, garantendo una qualità superiore che ha aperto anche a mercati esteri, l'azienda ha cominciato a realizzare prodotti da forno sia dolci che salati per le dimostrazioni didattiche, per la vendita in azienda o presso fiere e mercati locali (Mercatale di San Sepolcro).



Questa azienda costituisce il classico esempio di come i fondi del PSR abbiano contribuito a potenziare e qualificare una piccola attività nell'ottica dello sviluppo della filiera locale, a diversificare l'offerta con l'organizzazione di visite didattiche legate alla diffusione della tradizione e della cultura del mondo rurale. Investimenti prettamente tecnici hanno permesso di divulgare la pratica e la passione della coltivazione, della trasformazione e della vendita del prodotto agricolo, creando spazi e luoghi di incontro per i bambini che possono avvicinarsi ad una realtà non sempre conosciuta.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA IL FAGGETO

Via del Carmine loc. Faggeto n. 47

Anghiari (AREZZO)

Tel. 0575 789296- Cell. 3387386008

info@ilfaggeto.com - www.ilfaggeto.com