

SOCIETA' AGRICOLA BACCANELLA



La consapevolezza delle origini, il forte richiamo della terra

SOCIETA' AGRICOLA BACCANELLA



L'area in cui è situata l'azienda è quella della Val Tiberina. Valtiberina trae il suo nome dal fiume che l'attraversa per tutta la sua lunghezza fino al confine con l'Umbria. L'intera area presenta i resti di insediamenti etruschi e romani costruiti per potenziare la funzione strategica di collegamento fra il settentrione e il meridione della penisola e per sfruttare il ruolo geografico favorevole dell'area. Le testimonianze che meglio si sono conservate nel tempo risalgono al periodo medievale: castelli, eremi, conventi. Storicamente la Valtiberina è stata luogo di incontro di differenti civiltà: l'umbra, l'etrusca, la bizantina e la longobarda. Il paesaggio è prevalentemente collinare e contraddistinto dalla presenza di castagneti e di verdi pascoli. Fino a pochi anni fa quest'area era classificata a basso sviluppo mentre oggi, grazie agli strumenti di programmazione economica messi in atto, l'economia Valtiberina si è orientata verso un sistema industriale aperto con la prospettiva di uno sviluppo equilibrato e sostenibile. La Valtiberina offre uno straordinario patrimonio ambientale e culturale che rende quest'area un'interessante alternativa rispetto alle tradizionali mete turistiche: un angolo di Toscana dove l'Arte e la Storia incontrano

la Natura. Un territorio unico sotto il profilo ambientale e paesaggistico, una sequenza di panorami mozzafiato, di universale ed immediata riconoscibilità.

Uno dei paesi ricchi di storia è Caprese Michelangelo che sorge alle pendici dell'Alpe di Catenaia, in un magnifico scenario naturale in quel lembo di terra che separa il Tevere dall'Arno. Estesi boschi di faggi, castagni e querce compongono ancora oggi uno scenario incontaminato e rendono l'aria particolarmente salutare.

Il castagno, chiamato da sempre "l'albero del pane", occupa un posto preminente nella storia e nella civiltà di Caprese. Castagne e funghi, insieme a tartufi, more, fragole e lamponi, sono i frutti genuini di questa terra, fondamentali per la sua economia.

Abitato fin dall'antichità da etruschi e romani, successivamente è stato per lungo tempo un dominio longobardo. Il suo nome è indissolubilmente legato a quello del celebre Michelangelo Buonarroti, sommo artista che qui nacque il 6 marzo del 1475.

La Valtiberina è una terra ricca di prodotti tipici profondamente legati alla tradizione storica, caratterizzati dall'utilizzo di materie prime locali e provenienti da aziende del territorio. La tradizione enogastronomica valtiberina è promossa e valorizzata dalla Strada dei Sapori, partendo dalla quale è possibile intraprendere un vero e proprio viaggio del gusto, seguendo destinazioni diverse per conoscere le attività di chi contribuisce a far conoscere quest'angolo di Toscana.

Il marrone è sicuramente un'eccellenza di Caprese Michelangelo, circondato da castagneti. Secondo le fonti storiche la coltivazione di marroni nel territorio di Caprese Michelangelo era già un'importante risorsa in epoca etrusca e romana. La pratica della coltura e della produzione locale del marrone è stata però consolidata e incoraggiata dai monaci benedettini nel tardo Medioevo. Per secoli i marroni, grazie al loro valore nutritivo ed energetico e alla loro elevata duttilità in cucina, hanno nutrito gli abitanti del luogo al posto di grano e pane, insieme alla farina di castagne e la polenta, nonché ai suini che pascolavano nei castagneti a fine raccolta. Il castagno non era importante solo dal punto di vista alimentare, ma il suo legno veniva abitualmente impiegato per la costruzione di mobili, botti, travi. Nel 2009 il "marrone di Caprese Michelangelo" ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e la sua produzione è oggi regolata da un rigido disciplinare.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: società agricola

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e la moglie

Coltivazioni: piccoli frutti, meli, ciliegi, prugne, noci e castagni da frutto

Allevamento: api

Estensione: ha 2 in proprietà

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi chilometri dal centro di Caprese Michelangelo, nel cuore della Valtiberina, in uno scenario montano ricco di boschi e castagneti, si trova l'azienda Baccanella di Federico Franchi. In un'area marginale Federico e sua moglie hanno intrapreso una nuova attività, trasferendosi e cambiando completamente le loro vite. Da un passato professionale di altro tipo, sono venuti in Valtiberina e hanno creato una famiglia e un'attività legata alla terra e alla tutela delle produzioni tipiche locali. Lo spirito con cui conducono l'azienda è quello del pieno e profondo rispetto per la natura e tutti i suoi processi alla riscoperta dei metodi della tradizione contadina. Nel 2005 è iniziato il vero e proprio progetto di vita di Federico che ha comportato l'abbandono di una professione per iniziare un'avventura a contatto con la terra dalle profonde radici nel luogo. La bellezza e la tranquillità di questi posti hanno condotto Federico a iniziare, quasi per gioco, la coltivazione di due castagneti di famiglia abbandonati ormai da trent'anni, un castagneto con varietà pistolese specifica per essere trasformata in farina e un marroneto nel territorio del Marrone di Caprese DOP. Sin dall'inizio la raccolta dei frutti si è presentata in quantità superiori al fabbisogno familiare, tanto da iniziare un rapporto di vendita con i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) locali.

Il gioco si è poi trasformato in qualcosa di strutturato ovvero l'apertura di una piccola azienda agricola, biologica che rivolgesse la commercializzazione dei propri prodotti in via preferenziale ai gruppi d'acquisto solidale.

Alle castagne e ai prodotti derivati da un paio di anni si sono aggiunti i frutti di bosco raccolti in un impianto realizzato appositamente (lamponi, more, mirtilli, ribes e uva spina), che ha cominciato la loro produzione nel 2011.

Le coltivazioni poste nel comune di Caprese Michelangelo in due ettari di terreni, compresi tra i 500 e i 900 metri, al confine fra Toscana, Umbria, Romagna e Marche, sono caratterizzate da piccoli frutti, meli, ciliegi, prugne, noci e castagni da frutto.

Tutta la produzione è assoggettata al disciplinare biologico sotto il controllo dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione.

Tutti i prodotti trasformati sono il risultato di una lavorazione artigianale, fatta nel laboratorio aziendale, nella quale vengono utilizzati soltanto frutti provenienti dalle coltivazioni aziendali.

L'azienda si sta sviluppando tanto da incrementare ogni anno delle coltivazioni e da iniziare un'attività apiaria con l'installazione di una quarantina di alveari per la produzione del miele. Anche l'allevamento delle api avviene nel rispetto dei metodi dell'apicoltura naturale, più rispettosa della vita delle api e delle loro esigenze con l'adozione di arnie a favo fisso in postazioni fisse.

Nella trasformazione dei prodotti che vede principalmente la confettura, viene posta particolare attenzione a tre elementi: la qualità della materia prima (raccolta al giusto grado di maturazione e senza difetti), i tempi di cottura molto brevi per mantenere il più possibile inalterati qualità organolettiche e nutrizionali ed infine la scelta di non utilizzare addensanti di nessun tipo (gli ingredienti sono solo frutta e zucchero). I piccoli frutti prima di essere trasformati in confetture vengono riscaldati a vapore. Questo processo permette di eliminare l'eccesso di acqua nei frutti, ottenere una polpa più concentrata con una drastica riduzione dei tempi nella successiva cottura, a tutto vantaggio del sapore e del colore delle confetture.

Per quanto riguarda le castagne, la loro trasformazione in castagne secche e in farina (farina di castagne) viene effettuata ancora con il sistema tradizionale, utilizzando un seccatoio costruito nel castagneto alla metà del 1800 e da sempre utilizzato a questo scopo. Il marrone di Caprese e il suo rapporto con il territorio e la sua storia così come viene narrato dai castanicoltori locali ha affascinato e spinto Federico a recuperare due castagneti di famiglia. Il fatto di avere un castagneto di sola varietà pistolese, particolarmente adatta ad essere trasformata in farina, e di avere a disposizione un seccatoio della metà del 1800 ancora integro lo ha spinto a sperimentare l'essiccazione tradizionale, ricercando consigli ed insegnamenti dagli anziani che questa attività l'hanno vista e fatta negli anni passati.

Le castagne vengono poste appena raccolte su un graticcio predisposto nel seccatoio all'altezza di circa due metri. Per i successivi 35/40 giorni al piano terra viene mantenuto un fuoco, costantemente acceso giorno e notte, che con il suo calore e la conseguente circolazione dell'aria asciuga i frutti, conferendo al prodotto caratteristiche organolettiche specifiche, non riscontrabili in altri prodotti più industriali.

Baccanella costituisce l'ultimo presidio nel territorio, unica azienda che pratica l'essiccazione delle castagne con il metodo tradizionale. La ridotta estensione dei due castagneti (complessivamente meno di due ettari),

la raccolta manuale e quotidiana dei marroni, la accurata selezione dei frutti in post-raccolta: tutto questo permette di offrire prodotti certificati biologici di qualità, sia sul fresco (Marrone di Caprese DOP) sia sul trasformato (castagne secche, farina di castagne e creme di marroni).









INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 122 PSR fase 2 “MIGLIORE VALORIZZAZIONE ECONOMICA DELLE FORESTE”

TOTALE INVESTIMENTO € 7.354,16

CONTRIBUTO € 4.412,50

INTERVENTI EFFETTUATI: L'intervento ha previsto la ristrutturazione del castagneto di famiglia per la produzione di prodotti trasformati e freschi.







OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR per la ristrutturazione del castagneto hanno consentito all'azienda Baccanella di poter effettuare la raccolta dei marroni e la trasformazione degli stessi in crema di marroni e farina di castagne. L'intera produzione avviene nel rispetto del metodo biologico garantendo qualità. Con il ripristino del castagneto l'azienda ha potuto riscoprire gli antichi metodi di lavorazione tramandati dagli anziani del luogo. Ad oggi è l'unica azienda che pratica l'essiccazione naturale e tutti quei procedimenti della tradizione ormai perduti.

Dalla sede aziendale vengono percorsi alcuni Km per raggiungere il castagneto a piedi e in quel periodo, di giorno e nel fascino della notte che avvolge il bosco, Federico segue l'essiccazione all'interno del vecchio metato.

PUNTI DI FORZA

Agricoltura biologica

Agricoltura etica-solidale

Insediamiento di un'attività produttiva in un'area marginale

Recupero di una tradizione produttiva

Valorizzazione del prodotto tipico

Tutela dell'ambiente e dei suoi processi

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La nascita dell'azienda e gli investimenti fatti nello spirito che ha animato il titolare fin dal suo insediamento, hanno comportato l'adozione del disciplinare biologico anche per quelle produzioni non certificabili (come la coltivazione dei mirtilli in vaso e la trasformazione in confetture dei frutti di bosco ancora in conversione), la commercializzazione di prodotti nell'ambito dei GAS per almeno il 50% del fatturato, l'apertura di un conto corrente con Banca Etica per la gestione economica dell'attività, nonché la riscoperta di antiche tradizioni locali.

In ottemperanza agli aspetti che connotano l'azienda per il futuro, questa si propone di sviluppare ulteriormente la ambientale e di solidarietà. Baccanella si propone di passare a un gestore di energia elettrica con esclusivo approvvigionamento da fonti rinnovabili, di recuperare e riutilizzare i vasetti di vetro delle confetture in misura del 10% e di entrare nel circuito di WWOOF Italia per contribuire alla diffusione della cultura ecologica

Riferimenti:

SOCIETÀ AGRICOLA BACCANELLA di FEDERICO FRANCHI E C. S.S.

Via Baccanello n. 115

Caprese Michelangelo (AREZZO)

tel. 0575 793541

Cell. 333 7516109

federico@baccanella.it

www.baccanella.it