

# AZIENDA AGRICOLA FERRARI FRANCESCA



*Gli oliveti della terra di Lunigiana: ritorno alle origini*

## AZIENDA AGRICOLA FERRARI FRANCESCA



L'area in cui è situata l'azienda è quella della Lunigiana, nel lembo più settentrionale della Toscana, nel comune di Pontremoli, in provincia di Massa Carrara. A ridosso dell'Appennino tosco-emiliano, presenta valichi di notevole importanza come il Passo del Brattello, il passo della Cisa, il passo del Borgallo ed il Passo del Cirone. L'ambiente naturale è particolarmente favorevole per la vicinanza della sorgente del fiume Magra, dei torrenti Verde e Gordana e delle montagne.

Fermata obbligatoria lungo la via Francigena, il borgo deve il suo nome a "Ponte tremulus", un ponte traballante sul fiume Magra ai tempi di Arrigo VI. Pontremoli è oggi una cittadina ricca di cultura e di storia.

### **PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA**

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare

Estensione: ha 19 in proprietà di cui 9 oliveti e 11 castagneti

Coltivazione: oliveti

Frantoio aziendale

Attività di vendita diretta

Attività didattica

### **DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'**

A pochi chilometri dal centro di Pontremoli lungo una strada che sale sulle montagna antistante il borgo si trova l'azienda agricola di Francesca Ferrari. Francesca è una giovane donna laureata in Scienze dei processi formativi con una specializzazione in comunicazione e formazione, proveniente dal nord d'Italia, Milano, che ad un certo punto della sua vita si è trasferita in queste terre della Lunigiana, terre delle sue origini. I suoi bis nonni avevano infatti un podere su queste colline e Francesca da sempre appassionata di natura, cibo sano e fortemente legata alle sue origini ha creato la sua attività proprio in queste zone. Ha abbandonato la vita cittadina, con tutte le sue comodità per dedicarsi alla riqualificazione di un ambiente abbandonato e crearne un'attività economica. Dopo aver acquistato il podere con gli appezzamenti di terreno circostanti, lungo i confini del quale scorre parte della via Francigena, nel 2005 Francesca, insieme al suo compagno Paolo, ha iniziato la sua attività ristrutturando l'immobile per destinarlo ad attività agrituristica. La struttura in pietra a vista nel rispetto della storia dei caseggiati rurali di questo territorio e con essa le stradine vicinali e quelle di accesso sono state realizzate nel rispetto della natura circostante.

Dove è stato possibile si è ricorsi alla bioedilizia, riducendo l'eccessivo utilizzo di cemento armato e realizzando muri in pietra e strutture di contenimento in castagno. Pannelli solari termici e caldaia a condensazione forniscono l'intera struttura di acqua calda sanitaria e un impianto di fitodepurazione è a servizio dello smaltimento sia dei reflui prodotti durante la lavorazione delle olive sia delle acque domestiche. L'agriturismo attualmente dispone di 4 camere di cui una adeguatamente attrezzata e

accessibile ai diversamente abili. L'innovazione si sposa con la tradizione: una attenta ricerca dei materiali e la cura dei dettagli rendono le camere dei piccoli gioielli di accoglienza e comfort. L'attività agricola si caratterizza per la coltivazione degli oliveti e la produzione dell'olio extravergine d'oliva.

Con i terreni ubicati nel comune di Pontremoli, l'azienda produce l'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, Colline della Lunigiana, prodotto di punta che negli anni ha saputo e sa tuttora conquistare sempre più consensi e apprezzamenti.

Dalla campagna 2010, il Toscano Igp è stato affiancato da un altro prodotto degno di nota, il Monovarietale "Quercetano" cultivar tipica della Versilia originaria di Querceta, frazione di Seravezza: Paolo e Francesca hanno voluto affrontare un'ulteriore sfida prendendo in gestione e ripristinando un uliveto secolare ormai da anni in stato di abbandono ubicato in località Strettoia nel comune di Seravezza (LU).

Seguendo standard di qualità propri, è privilegiata la raccolta anticipata ovvero nel periodo di invaiatura delle drupe (prima e seconda decade del mese di Novembre): la raccolta avviene mediante la brucatura a mano e l'utilizzo di agevolatori meccanici, che consentono di ridurre al minimo la possibilità di danneggiare rami e frutti. Le olive, dopo essere conservate in cassette adeguatamente areate, vengono frante entro le ventiquattro ore con metodo di estrazione a ciclo continuo.

L'alta qualità è da privilegiare sulla quantità e, proprio per questo, l'azienda ha scelto fin dal primo anno di produzione di intraprendere l'iter di certificazione per l'ottenimento della denominazione Toscano IGP (Indicazione Geografica Protetta) e sotto-denominazione Colline della Lunigiana. L'azienda dispone di un laboratorio di trasformazione e confezionamento che consente di accorciare il più possibile la filiera, così da assicurare maggiori garanzie e qualità.

Attualmente l'azienda possiede circa nove ettari di uliveto specializzato, dotato di impianto di irrigazione a goccia che consente di ridurre al minimo l'alternanza della produttività tra una campagna e l'altra. Sono 1700 piante a cui si aggiungono quelle in gestione nel comune di Seravezza per arrivare ad un totale di 2000 piante.

Francesca ha sempre creduto e puntato sulla multifunzionalità: a tal fine nel 2009 ha realizzato all'interno degli spazi a pian terreno della struttura un frantoio aziendale e destinato due suggestive salette, ricavate

da esistenti cantine, allo svolgimento di attività didattico/formative oltre che alla promozione e vendita dei propri prodotti.

In tal modo è stato possibile completare la filiera e garantire la qualità del prodotto, conferendo identità alla propria produzione.











### INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 275.974,98    CONTRIBUTO € 154.865,49

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 12.829,02    CONTRIBUTO € 6.414,50

INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento effettuato con i fondi del PSR ha previsto la ristrutturazione dei locali al piano terra per destinarli a frantoio aziendale, dotato delle più moderne attrezzature. Sono stati acquistati tutti i macchinari necessari all'attività e tutti gli impianti per il funzionamento. All'interno di

questo recupero sono stati realizzati anche spazi destinati all'attività didattica, ovvero un'aula per le degustazioni e la divulgazione della conoscenza del prodotto nonché un punto vendita aziendale.









## OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a completare la fase produttiva dell'olio e a realizzare l'intera filiera all'interno dell'azienda. Con il frantoio interno l'azienda non deve più ricorrere alla frangitura esterna e può garantire una qualità del prodotto diversa adeguandola alle proprie caratteristiche. Inoltre la presenza di una zona adibita alla didattica e alla vendita del prodotto completa ulteriormente l'offerta aziendale. All'interno della struttura è possibile accogliere gruppi per visite e attività dimostrative, con degustazioni e presentazioni dell'intero paniere produttivo.

Il frantoio è caratterizzato da attrezzature tecnologiche innovative dirette alla valorizzazione della qualità del prodotto.

## PUNTI DI FORZA

Giovane donna imprenditrice

Multifunzionalità

Aumento della redditività

Competitività

Innovazione

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

Attività didattica per la 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 di una giovane donna che ha saputo coniugare la tradizione del luogo, i sapori e i profumi di una terra con l'innovazione e le più nuove tecniche di produzione dell'olio. Il risultato è stato di diversificare l'azienda, aumentarne la redditività nonché la qualità del prodotto. L'olio di Francesca è di elevata qualità tanto che ha conseguito premi e riconoscimenti nazionali che ne hanno determinato una maggiore competitività. Il prodotto rappresenta oggi un olio di nicchia che può presentarsi sul mercato a prezzi che lo distinguono.

L'azienda ha completato la filiera e risparmiato i costi di gestione nella realizzazione di un frantoio interno direttamente gestito. Ciò ha determinato forza economica all'azienda in un'area marginale dove la presenza di queste attività hanno una forte influenza sulla crescita economica locale. Il valore aggiunto dell'azienda di Francesca è rappresentato proprio dall'aver contribuito a ridare vitalità ad un territorio che negli anni passati si era spopolato.

Gli obiettivi di questa realtà sono quelli di incrementare e diversificare il prodotto con varietà diverse di oliveti nonché di arrivare a coltivare anche la parte dell'azienda dove sono presenti i castagneti. Il tutto nell'ottica della valorizzazione delle risorse locali che fortemente connotano questo territorio.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA FERRARI FRANCESCA

Via Costa s. Nicolò, 9

Pontremoli (MASSA CARRARA)

Tel. e Fax. : 0187.830571

Cellulare: 340.14.47.903 / 335.67.02.547

[lucchettiferrari@gmail.com](mailto:lucchettiferrari@gmail.com)

[www.lucchettiferrari.it](http://www.lucchettiferrari.it)