AZIENDA AGRICOLA GIOCONDO

La sensibilità di una donna: l'agricoltura biologica nella diversificazione produttiva

AZIENDA AGRICOLA GIOCONDO

L'azienda è situata a Lugliano, un piccolo borgo situato nel comune di Bagni di Lucca, in provincia di Lucca. Quest'ultima adagiata tra i monti dell'Appennino Tosco Emiliano quasi a darle una parvenza di stazione climatica di montagna, nonostante i suoi 152 metri sul livello del mare, perfettamente inserita alla confluenza del torrente Lima con il fiume Serchio, da cui prendono il nome le vallate stesse, si può considerare una vera oasi di pace e serenità, decentrata dalle grandi arterie del traffico che la sfiorano nella vicina Lucca (27 Km) ed in Versilia (48 Km). Tra i borghi storici di questo comune vi è Lugliano, geograficamente posto al limite del 43º parallelo, a circa 400 metri sul livello del mare, domina la valle del Serchio, la valle della Lima, e le due valli dei torrenti Buliesima e Pizzorne. Alle sue spalle si trovano le alture delle Pizzorne che lo separano dalla pianura lucchese.

La frazione gode di un ottimo panorama sulla Garfagnana, con le appendici delle Apuane, la Pania della Croce e la Pania Secca, e sull'Appennino Tosco Emiliano, in particolare sul monte Giovo e sul Rondinaio. In direzione nord la vista spazia lungo la valle che da Bagni di Lucca sale verso l'Abetone seguendo il corso del torrente Lima.

Posta al centro del comune di Bagni di Lucca, la sua posizione sopraelevata ne consente la visibilità da molte altre frazioni montane comunali, fra cui San Cassiano, Benabbio e Monti di Villa, nonché dalle frazioni del Comune di Borgo a Mozzano: Corsagna, Oneta, La Cune e La Rocca. Scendendo dalle Pizzorne se ne può notare la forma simile a una "S".

Posizionato in un luogo strategico su tre colli, dominanti la confluenza fra il fiume Serchio e il torrente Lima, era avamposto di controllo delle vie provenienti dalla Garfagnana e della via Francigena, adesso Strada statale 12 dell'Abetone e del Brennero, che collega la città di Lucca con la provincia di Modena.

Situata in posizione dominante rispetto alle fortificazioni della Linea Gotica, ha avuto importanza militare durante il secondo conflitto mondiale, essendo stata per lungo tempo occupata dalle truppe tedesche, che qui vi avevano installato una serie di batterie di artiglieria che sparavano in direzione sud verso la città di Lucca in mano alle truppe alleate. In seguito allo sfondamento delle linee tedesche venne occupata dagli inglesi, che piazzarono a loro volta nel paese alcune batterie puntate questa volta verso le montagne della Garfagnana. Non si registrarono mai scontri fra la popolazione e le truppe occupanti, in quanto sia il comando tedesco che il comando britannico mantennero sempre un ottimo rapporto con gli abitanti. I Citti, uno dei cognomi più diffusi a Lugliano, agli inizi del 1800 popolarono l'isola di Gorgona, a Livorno, dando origine all'attuale paese dei pescatori. Il Granduca di Toscana inviò circa 200 contadini per coltivare l'isola, che poi divennero pescatori, fino a questi giorni. Attualmente è in corso il tentativo di un gemellaggio tra Lugliano e l'Isola di Gorgona.

Il paese è stato oggetto nell'immediato dopoguerra di un forte emigrazione: mette preferite furono il nord Europa, la Francia, la Germania e il Benelux, nonché l'America Settentrionale. Molti giovani con un profilo di istruzione basso furono inviati a lavorare nelle acciaierie e nelle miniere di carbone. Quasi tutti gli emigranti hanno mantenuto con il paese di origine un collegamento; alcuni di loro hanno fatto rientro durante il boom economico, mentre altri, spesso le seconde generazioni, alla morte dei genitori hanno preferito non farvi più ritorno e vendere le case ereditate, con il conseguente ingresso in paese di famiglie provenienti da ogni parte del mondo.

La frazione di Lugliano ha vissuto, specialmente a partire dalla metà degli anni ottanta, un nuovo fermento che ha portato alla ristrutturazione di tutto il vecchio borgo, specialmente la zona del "castello".

Attualmente il paese è quasi completamente abitato.

Il paese, oggi ben ristrutturato e ben tenuto, oltre agli splendidi panorami preserva ancora il suo aspetto medioevale, con molte abitazioni con le pietre a faccia vista. Nella parte alta sono tuttora evidenti le planimetrie del vecchio castello con le tre vie che diramano dallo slargo ancor oggi chiamato "*La porta*", in ricordo dell'ingresso della fortificazione, le quali sono denominate, in un gergo semplificato tipicamente militare, "*fil di cima*", "*fil di mezzo*" e "*fil di fondo*". Il ripido viale che conduce alla parte alta del paese, ancora splendidamente selciato in pietra, è denominato "*Crociale*" e alla sua metà è posta una splendida croce in ferro battuto, testimonianza di fede religiosa. Le tre vie suddette sfociano in una piazzetta

denominata "*La cisterna*", poiché qui aveva sede proprio una struttura che raccoglieva l'acqua piovana per l'uso del castello; la cisterna è oggi sostituita da un parcheggio, costruito negli anni settanta.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare

Coltivazione: frutti del sottobosco, oliveti, castagneti, cereali, ortaggi

Allevamento: api, animali da cortile, mucche, pecore e maiali di cinta senese

Estensione: ha 30 parte in affitto e in proprietà costituiti da bosco, seminativo e castagneto

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

Fattoria didattica

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi kilometri da Bagni di Lucca, nella Val di Lima, nell'antico borgo di Lugliano, sorge l'azienda Giocondo di Citti Catia. Catia dopo un'attività di impiegata amministrativa lascia il lavoro e decide di dedicarsi all'agricoltura. I terreni ereditati dal nonno le consentono di avviare l'attività nel 2008, incentrandola fin dall'inizio sulla multifunzionalità produttiva. In questi terreni, Catia alleva maiali di cinta senese, pecore di razza massese, vitelli e piccoli animali dell'aia e api, insieme coltiva piccoli frutti del sottobosco e castagneti. Oltre a trasformare le sue materie prime per una destinazione alimentare, decide di utilizzare la pappa reale, il polline di castagno ed il miele per realizzare prodotti cosmetici. Si avvale di un'azienda specializzata per la cosmesi che trasforma in modo del tutto naturale e senza additivi i prodotti da lei forniti. Si tratta di cosmetici ipoallergici e non testati sugli animali. L'importanza delle api in azienda non è solo per i cosmetici: la loro principale funzione è che sono insetti che trasportano il polline permettendo la riproduzione delle piante.
L'apicoltura può essere assai significativa ai fini del controllo ambientale, essendo l'ape un animale molto sensibile alla qualità dell'ambiente in cui vive, e inoltre, per la natura stessa della sua attività, una sorta di "campionatore biologico", in quanto le api, nella loro attività di bottinamento, ispezionano una vasta area attorno all'alveare, venendo a contatto con suolo, vegetazione, aria e acqua.

L'azienda produce una piccola, ma selezionata gamma di prodotti di alta qualità, che si distinguono per le materie prime impiegate, per i metodi di coltivazione tradizionali e senza alcun utilizzo di sostanze chimiche.

Tra questi vi è l'olio extravergine d'oliva ricavato da una cultivar di ulivi selezionata e curata. L'enorme distesa di castagni permette poi, di produrre una pregiata farina, ottima per la preparazione di dolci tipici come i necci e il castagnaccio.

Viene prodotta una grande varietà di marmellate ricavate dalle coltivazioni biologiche.

Dalle api, come detto sopra, viene ricavato il miele di acacia, di castagno, il polline di castagno come ricostituente, oltre a prodotti destinati alla cosmesi.

In ultimo ma non meno importante, l'allevamento allo stato brado dei suini di cinta senese, per un'esclusiva produzione di salumi di vario genere ed un pascolo libero, anche per le pecore, per un formaggio fresco o semi stagionato.

Tutta l'azienda di Catia è biologica e risente unicamente dei ritmi della natura. La sua azienda è del tutto tradizionale nei metodi di allevamento e di coltivazione, in quanto la sua finalità è quella di mantenere inalterate le proprietà, il gusto ed i profumi della terra. In questi boschi dove alleva gli animali e coltiva le sue piante, questa giovane donna trasmette tutta la passione per un'attività che per lei non è un mestiere

ma una scelta di vita. Le marmellate vengono prodotte con metodi artigianali secondo ricette tradizionali senza l'utilizzo di conservanti o coloranti.

Vengono utilizzati esclusivamente i frutti raccolti durante la naturale stagione di maturazione e senza l'utilizzo di celle frigorifero per la conservazione della materia prima al fine di sfruttare in pieno il gusto e le proprietà naturali del frutto.

La razza di pecore allevata è quella **"Massese",** una razza italiana con prevalente attitudine alla produzione di latte. Razza autoctona originaria di Massa (Toscana), nella valle del Forno (Apuane, provincia di Massa Carrara). Questi animali aiutano a tenere pulito il sottobosco e danno del buonissimo latte che viene trasformato in vari tipi di formaggi.
Per il ripristino in purezza della Cinta Senese si è deciso poi di partecipare alla reintroduzione di questa razza autoctona e quasi estinta.
La Cinta Senese ha origini antichissime ma ancora incerte. Questa razza di maiali risale al 1300 buona diffusione per le sue caratteristiche di robustezza e di facile adattabilità ad essere allevata allo stato brado. Fino agli anni '50, quasi tutte le famiglie contadine allevavano qualche Cinta per poi lavorarne le carni e fare scorta di salumi.
La sua particolarità, oltre quella della qualità eccelsa delle sue carni, è di avere una fascia bianca che cinge le spalle e gli arti anteriori, mentre le rimanenti parti del corpo sono nere.
Nell'ampia e diversificata produzione di Catia non mancano il farro, i funghi porcini secchi e l'Achille vino rosso IGT Toscana**.**

L'olio extravergine di oliva viene prodotto con olive raccolte a mano, della varietà "Leccino" e "Frantoio", al punto giusto di maturazione: questo metodo assicura l'integrità delle olive ed è il metodo di raccolta migliore perché non danneggiando i frutti, garantisce ulteriormente la qualità.

La produzione si basa su processi di estrazione esclusivamente meccanici ottenuta con la spremitura a basse temperature permettendo di avere un'estrazione a freddo.

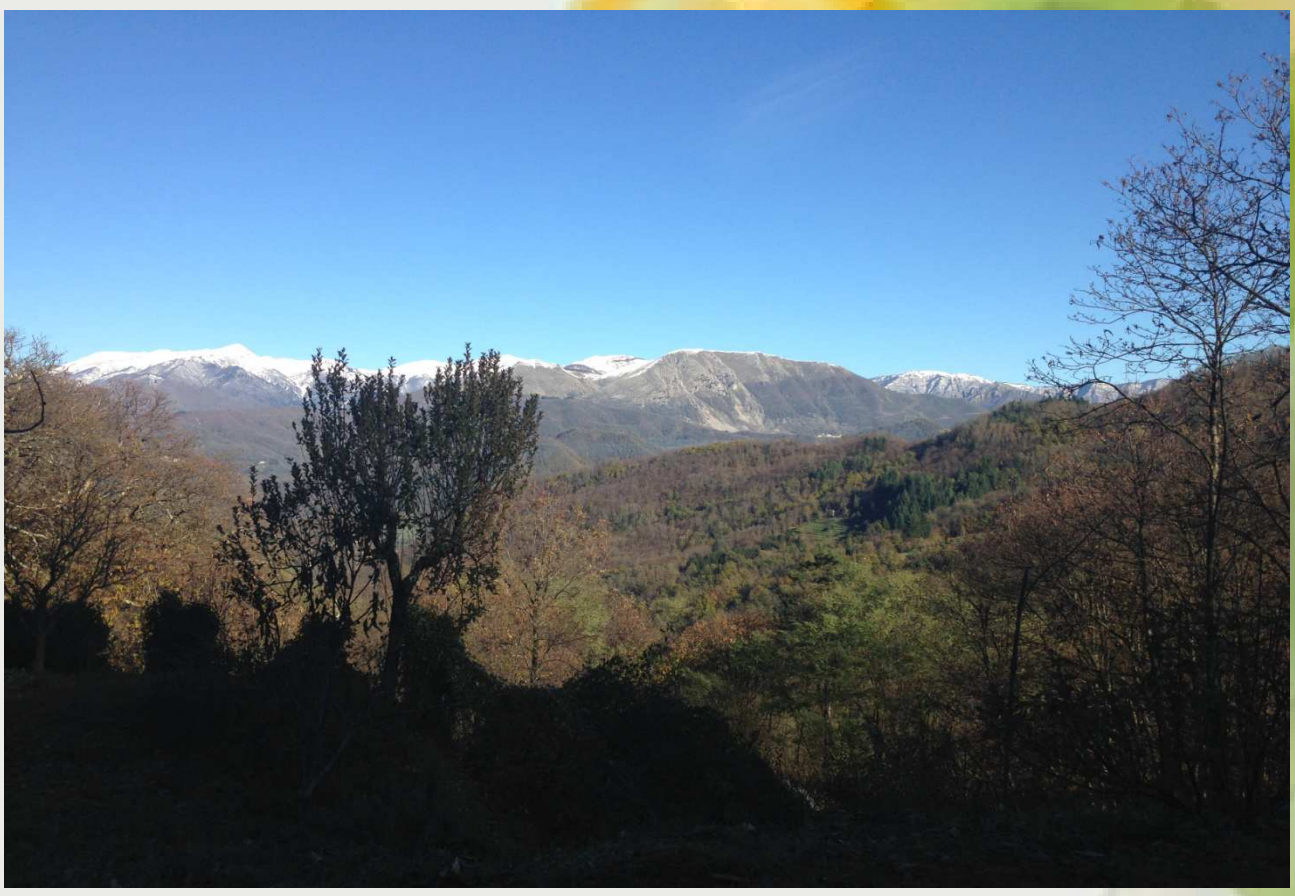
Viene così ottenuto un olio di colore verde con riflessi gialli tendenti all'alloro, gradevole al palato e profumato all'olfatto.

Tutto è a piccola dimensione, immerso nella natura incontaminata di questi luoghi ed i prodotti contenuti nei vasetti confezionati racchiudono questo senso di appartenenza alla terra. L'azienda situata in un contesto montano, rappresenta un recupero importante per il territorio che viene costantemente curato e che costituisce fonte economica per una realtà che ha subito negli anni lo spopolamento.

L'azione di Catia assume quindi una rilevanza maggiore se letta nel contesto in cui opera, dove la presenza di questa e di un laboratorio di trasformazione rendono vivi un tessuto sociale di pochi abitanti dove le

attività economiche sono del tutto residuali. La sua attività contribuisce, inoltre, a veicolare un'immagine di un territorio e di una tradizione di terre vocate nel passato all'agricoltura. La bellezza di questi luoghi, dominati dalle vette più alte dell'Appennino e dalla rigogliosa vegetazione della Val di Lima, rendono l'azienda Giocondo un piccolo patrimonio di cultura e tradizione rurale. Per la trasformazione, attualmente, dispone di un laboratorio per il miele e per i vegetali.

La vendita dei prodotti avviene in loco, nei mercatini tipici a cui Catia partecipa tutti i fine settimana, on line e nel 2014 è stato aperto un negozio a Borgo a Mozzano davanti al suggestivo Ponte della Maddalena conosciuto come Ponte del Diavolo, dove è possibile trovare l'intera produzione dell'azienda Giocondo.



azienda agricola
GIOCONDO
AZIENDA AGRICOLA
GIOCONDO
PRODOTTI TIPICI
PRODOTTI A KM O
DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE

Crema nutriente al polline ed elastina
Nourishing cream to pollen and elastin
Maschera antirughe alla pappa reale e collagene vegetale
Wrinkle mask with royal jelly and vegetable collagen
Latte detergente alla propoli e timo
Crema purificante alla propoli e timo
Purifying cream with propolis and thyme
Tonico anti couperose
Maschera purificante alla propoli e timo
Purifying mask with propolis and thyme
Latte detergente anti couperose

The zenzerino
Miele alla Lavanda
Honey Lavender
Proprietà del Miele di lavanda
Properties Lavender Honey
€ 5,00 cad.
€ 6.00

Il Miele
del Giocondo
CASTAGNO
AZIENDA AGRICOLA
GIOCONDO

Grotta del Vento
Grotta del Vento
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Achille
Vino rosso
Red wine
€ 8,00
Il Giocondino
Salame Garfagnino
Senza glutine
gluten-free
€ 9,00 l'uno/the piece

Indicazione Geografica Tipica
Toscana
Achille
Rosso 2011
Indicazione Geografica Tipica
Toscana
Achille
Rosso 2011

0,67 hg
FAGIOLO CANNELLINO 0,67 hg
FAGIOLO DEL RE 1,60 hg
FAGIOLO PAVONE 1,60 hg
CECI 0,67 hg
FAGIOLO PIATELLE 1,10 hg

INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 112 PSR " INSEDIAMENTO DI GIOVANI AGRICOLTORI"

CONTRIBUTO € 40.000,00

MISURA 122 PSR "MIGLIORE VALORIZZAZIONE ECONOMICA DELLE FORESTE"

TOTALE INVESTIMENTO € 23.532,08 CONTRIBUTO € 14.119,25

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 50.870,57 CONTRIBUTO € 25.630,10

INTERVENTI EFFETTUATI: A seguito del contributo ricevuto con l'insediamento giovani agricoltori, Catia ha avviato la sua attività acquistando i mezzi necessari per lo svolgimento dell'attività agricola e ha attivato poi la misura 121 per la ristrutturazione di un edificio adibito a laboratorio di trasformazione.

MAUPER

OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito ad avviare una nuova attività in un contesto marginale di montagna. L'azienda di Catia impostata sulla multifunzionalità si caratterizza proprio per la diversificazione delle produzioni: dall'allevamento alle coltivazioni e al metodo naturale di conduzione.

Il PSR ha dato la possibilità di ristrutturare un edificio da destinare a laboratorio dove vengono trasformati tutti i prodotti aziendali secondo ricette del luogo o della tradizione di origine. Oltre al laboratorio per il miele ed i vegetali con l'ultima fase del PSR Catia ha richiesto un finanziamento per poter adeguare il laboratorio anche per la lavorazione dei salumi.

Catia è riuscita così a completare l'intera filiera dei vari settori produttivi di riferimento riuscendo con la trasformazione diretta a connotare fortemente le sue produzioni. Solo per la cosmesi si avvale di laboratori specializzati, il resto è autonomamente prodotto.

Il recupero edilizio effettuato assume rilevanza non solo economica per l'attività e per il territorio in cui insiste ma anche per aver ridato vita ad un borgo in cui negli anni si è assistito ad un progressivo abbandono per mancanza di opportunità lavorative e mancanza di servizi essenziali ad una buona qualità della vita.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Multifunzionalità

Diversificazione produttiva

Valorizzazione di un territorio marginale

Presidio territoriale

Recupero di razze autoctone

Allevamento degli animali all'aperto per il loro benessere ed il mantenimento delle peculiarità di razza

Tutela dell'ambiente, della nutrizione animale e dell'ecosistema

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

Diffusione della conoscenza della tradizione e della genuinità delle produzioni locali

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione totale e diretta della titolare. Quest'ultima ha ridato vita ad un'azienda del nonno che altrimenti sarebbe stata abbandonata creando effetti negativi non solo da un punto di vista economico bensì territoriale. La multifunzionalità dell'azienda di Catia con i suoi piccoli allevamenti e le sue diverse coltivazioni, preserva il territorio e svolge una funzione di prevenzione fondamentale in questi luoghi marginali.

L'articolazione dell'azienda in spazi aperti, all'interno del bosco tutela l'ambiente e la garantisce una qualità superiore dei prodotti trasformati. La realizzazione del laboratorio ha consentito a Catia di rendere completa l'attività aziendale, maggiormente competitiva tanto da darle la possibilità di allestire un suo negozio in un'area maggiormente turistica.

L'obiettivo di Catia è di far crescere l'azienda in modo attento e progressivo puntando sempre sulla qualità e la tradizione. Negli anni si auspica di implementare la rete commerciale e diversificare ulteriormente il paniere produttivo, realizzando anche una cantina.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA GIOCONDO di Citti Catia

Via della Chiesa n. 18

Lugliano, Bagni di Lucca (LUCCA)

Cell. 3478607746

info@agriturismogiocondo.com - www.agriturismogiocondo.com