

AZIENDA AGRICOLA GIOVANNETTI MARCO



*Davanti alle Apuane, tra boschi e castagni, il dolce sapore
del miele*

AZIENDA AGRICOLA GIOVANNETTI MARCO



L'area in cui è situata l'azienda è il comune di Barga, in provincia di Lucca. Costituisce il centro più popoloso della Media Valle del Serchio, situata a 410 metri sul livello del mare, sul Colle Remeggio, territorio collinare situato tra la piana della città di Lucca e le montagne della Valle Garfagnana. Per la sua importanza storica, artistica, civica e demografica, Barga si fregia del titolo di Città dal 1933.

La media valle del Serchio è un distretto della provincia di Lucca compreso tra la città di Lucca a sud e la Garfagnana a nord, che si estende lungo il bacino del fiume Serchio. La media valle del Serchio comprende, da nord a sud, i comuni di Barga, terra d'adozione del poeta Giovanni Pascoli, Coreglia Antelminelli, Bagni di Lucca, nota e pregiata stazione termale, Borgo a Mozzano e il suo ponte della Maddalena o ponte del Diavolo, Fabbriche di Vallico, Villa Basilica, notevole distretto cartario e Pescaglia con le frazioni agro-industriali di San Martino e Monsagrati.

Nell'antichità fu abitata dagli apuani, sconfitti dai romani tra il 180 ed il 155 a.C. Nel Medioevo gli attuali comuni di Barga, Coreglia Antelminelli e in buona parte Pescaglia e Borgo a Mozzano facevano parte della Garfagnana come l'alta valle del Serchio (ancora oggi fino ai torrenti Fegana (Coreglia A.) e Pedogna (Pescaglia-Borgo a Mozzano) si notano numerose caratteristiche dialettali e tradizionali garfagnine e non lucchesi. Più tardi l'alta valle fino a Fabbrie di Vallico compresa fu soggetta agli Estensi di Modena ("Garfagnana estense"), mentre la Mediavalle era compresa nella Repubblica di Lucca ("Garfagnana lucchese") ad eccezione dell'attuale centro principale Barga, parte del Granducato di Toscana ("Garfagnana toscana"). Bagni di Lucca con tutta la Val di Lima e Villa Basilica con le Pizzorne, storicamente e etnograficamente legate alla Valleriana e alla Val di Nievole, non fecero invece mai parte della Garfagnana e furono sempre parte del territorio lucchese.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare

Allevamento: api

Estensione: ha 6 in proprietà

Attività di trasformazione

Attività di vendita

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi chilometri dal centro di Barga, a 720 m, in località Pegnana Bassa, lungo una strada che conduce alla sommità di un territorio di una bellezza unica, sorge l'azienda di Marco Giovannetti. In un'area che domina le Alpi Apuane, tra boschi e castagni secolari, Marco si dedica alla sua grande passione: le api. Da sempre amante del miele, dopo trent'anni della sua vita dedicati al lavoro in cartiera, decide di acquistare questa proprietà che comprende degli immobili e del terreno circostante per iniziare questa sua avventura. Insieme alla sua compagna che gestisce la parte relativa all'attività prettamente turistica, apre la sua azienda agricola decidendo di caratterizzarla per l'allevamento delle api e la cura del castagneto. Due degli immobili presenti sono stati trasformati in appartamenti che vengono affittati a stranieri durante tutto l'arco dell'anno. La struttura è arricchita da una piscina a sfioro che domina l'intera vallata e offre un panorama mozzafiato sulle Apuane.

L'azienda agricola, in particolare apistica, si è trasformata da un'attività prevalentemente stanziale in nomade, Marco, ha infatti, 270 arnie dislocate su vari territori, da Ghivizzano, Borgo a Mozzano, Colle di

Compito, e Fornacette in provincia di Pisa. Da attività amatoriale con poche arnie si è sviluppata negli anni fino a raggiungere un numero considerevole di insetti che ha richiesto la ristrutturazione di un immobile da destinare a laboratorio per la trasformazione del miele.

La produzione di miele, di elevata qualità, influenzato dalle condizioni naturali e climatiche ideali del luogo di origine, comprende miele di castagno, millefiori, acacia e girasole. La vendita della produzione annuale che si aggira intorno ai 55 quintali viene effettuata all'ingrosso.

Il terreno di Pegnana è caratterizzato dalla presenza di un ampio castagneto che Marco negli anni ha ripulito ed implementato per la raccolta delle castagne destinate alla produzione di farina. La lavorazione relativa alle castagne in azienda arriva fino alla pulitura dopo di che vengono portate al mulino di Fabbriche di Vallico per la trasformazione. Marco dispone infatti di un antico metato che ha ripristinato alle sue originarie funzioni ma non ha un mulino interno per completare la filiera della castagna in proprio. La farina che ha ottenuto la DOP viene venduta localmente.

L'azienda dispone di tre pecore scozzesi che provvedono alla ripulitura dei terreni e mantengono curato il territorio.

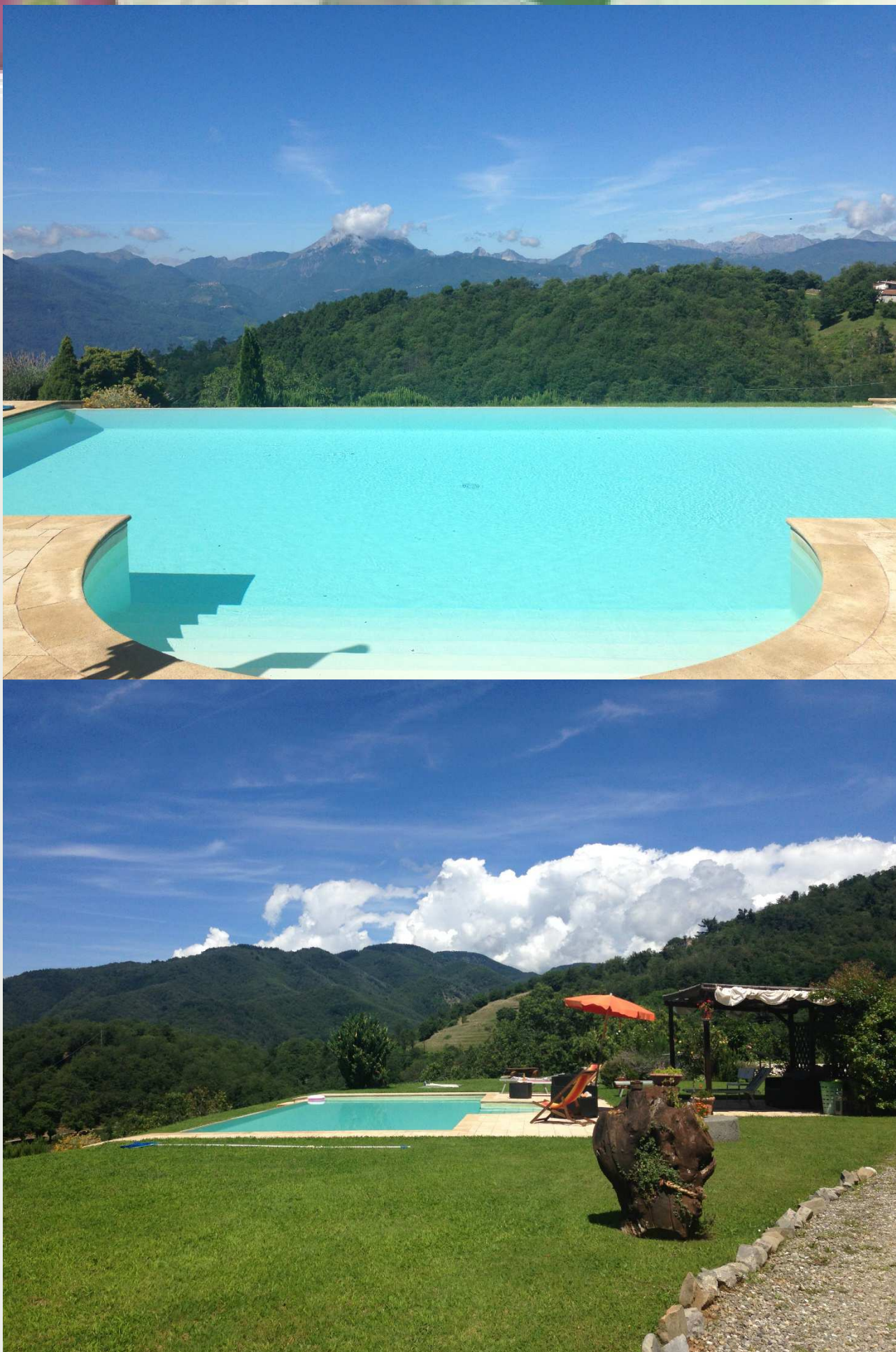
Nell'ottica dell'espansione aziendale e della diversificazione, l'azienda ha acquistato un oliveto da bonificare in località San Lorenzo a Moriano, circa 60 piante per una produzione di olio di circa ¾ q l'anno. Ai bordi del terreno sono state poste nuove arnie.

L'attenzione di Marco alla conservazione del territorio e delle sue caratteristiche preponderanti si riscontra in ogni intervento effettuato sia a livello turistico che agricolo. Il riscaldamento della struttura è infatti garantito da un sistema di teleriscaldamento perfettamente integrato nell'ambiente. La tradizione per le lavorazioni locali antiche è tutelata e promossa da Marco nelle sue produzioni e nella cura del terreno.

Tutto intorno alla sua proprietà evoca un passato e una storia ricca di cultura dove l'intervento di Giovannetti si colloca come presidio territoriale e di manutenzione di un'area montana di pregio.

L'attività agricola che ha caratterizzato questi posti negli anni ha fornito cibi e produzioni di nicchia che contribuiscono a distinguere ed identificare una zona, rendendola attrattiva per i turisti e punto di riferimento per l'economia locale.











INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 44.150,65 CONTRIBUTO € 17.660,26

MISURA 122 /1 "MIGLIORE VALORIZZAZIONE ECONOMICA DELLE FORESTE"

TOTALE INVESTIMENTO € 8.649,54 CONTRIBUTO € 5.189,72

INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento effettuato con la misura 121 ha previsto la ristrutturazione di un immobile esistente da destinarsi a laboratorio per la trasformazione del miele.

Con la misura 122/1 è stata effettuata la ripulitura del castagneto esistente con innesti di nuove piante.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Parte degli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a completare la filiera del miele, in quanto dall'allevamento delle api si è passati alla trasformazione del prodotto direttamente in azienda. La ristrutturazione di un immobile già esistente ha consentito la realizzazione degli spazi necessari al laboratorio di trasformazione mantenendo inalterate le caratteristiche edilizie dello stesso. La pietra e il legno presenti in tutte le strutture del luogo sono state perfettamente recuperate e valorizzate inserendo questo nuovo spazio perfettamente nel contesto ambientale di riferimento.

L'immobile presenta inoltre caratteristiche di risparmio energetico e di tutela ambientale in quanto totalmente coibentato.

L'azienda ha inoltre effettuato il recupero e la ripulitura del castagneto esistente per poter diversificare la produzione con la raccolta delle castagne e la relativa trasformazione presso un mulino esterno non di proprietà aziendale. L'intervento ha previsto anche l'innesto di nuove piante per aumentare la produzione e la qualità delle castagne.







PUNTI DI FORZA

Diversificazione

Produzioni nel rispetto della tradizione e della storia locale

Risparmio energetico e tutela ambientale

Intervento edilizio di recupero conservativo

Valorizzazione e recupero del castagneto

Aumento della redditività aziendale

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Allevamento, trasformazione e vendita del miele

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione totale e diretta del titolare, che con passione ha iniziato l'attività apistica per poi differenziare le produzioni valorizzando il castagneto ed acquistando un oliveto per la produzione dell'olio. Gli investimenti hanno trasformato un'attività amatoriale in una professionale dove la passione e l'amore per la terra di origine è la caratteristica principale di ogni risultato raggiunto.

L'impegno e la dedizione di Marco sono dirette al costante rispetto della tradizione locale mediante l'utilizzo di antichi macchinari e spazi tipici delle produzioni locali. Il laboratorio che si è reso necessario dall'ampliamento dell'attività e come conseguenza delle normative vigenti, si presenta come un luogo che ha lasciato inalterato il paesaggio e la configurazione dell'ambiente incontaminato in cui è posto. Dalle finestre si scorge un'ampia veduta sulle Apuane che sembra incastonare ed identificare un prodotto imprimendone le caratteristiche principali. Dalla natura di questo territorio al barattolino di miele che viene confezionato in uno scenario che riproduce interamente quello di provenienza.

Con gli investimenti effettuati Marco vorrebbe aumentare le arnie e portarle a 300 con conseguente aumento della produzione del miele e l'apertura di nuovi canali di vendita.

Per la coltivazione delle castagne vorrebbe dotarsi di un mulino proprio per la trasformazione diretta della farina, prodotto per il quale recentemente ha conseguito riconoscimenti di qualità.

Nella politica della tutela ambientale e della conservazione territoriale si pone anche l'obiettivo di poter installare dei pannelli fotovoltaici per rendere autonoma l'azienda, non solo agricola ma anche quella turistica, dal punto di vista energetico.

In quest'ottica l'azienda intende espandersi con la ristrutturazione dell'ultimo immobile presente non ancora recuperato per realizzare una stalla e poter allevare delle capre per la produzione di latte. Negli obiettivi di Marco ci sarebbe, infatti, anche la trasformazione del latte in formaggio.





Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA GIOVANNETTI MARCO

Loc. Pegnana Bassa

Barga (LUCCA)

Cell. 348. 8587507