AZIENDA AGRICOLA LA MATTERAIA

Combinazione di tradizioni per un'esaltazione di sapori e di profumi toscani

AZIENDA AGRICOLA LA MATTERAIA

A pochi chilometri da Firenze, tra il rincorrersi delle colline, gli alti cipressi, lo sfondo delle vette e dei passi si estende il territorio del Mugello.Il territorio riunisce due aree geografiche: il Mugello propriamente detto e l'Alto Mugello o Romagna Toscana.

La valle del Mugello fa riferimento alla parte medio superiore del bacino idrografico del fiume Sieve: è un'ampia conca delimitata a Nord dal principale spartiacque appenninico (dal Monte Citerna al Giogo di Villore), a Sud dai contrafforti del Monte Giovi e del Monte Senario, chiusa ad ovest dai Monti della Calvana oltre i quali si estende la Provincia di Prato.

Qui troviamo i borghi di San Piero a Sieve, Barberino di Mugello, Scarperia, Borgo San Lorenzo, Vicchio e Dicomano. Un paesaggio complesso dove si trovano vette montuose e zone collinari, fitte boscaglie,

castagneti, oliveti e antichi terrazzamenti con scarpate coltivate a grano e girasole. L'area in cui è situata l'azienda è situata nella zona più a sud del Mugello, a pochi km dal comune di Vicchio, caratterizzata da ampie superfici pianeggianti, zone collinari e da un fertile fondovalle dove sono ubicati i principali centri abitati e le vie di comunicazione.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e qualche avventizio stagionale

Estensione: ha 28,50 ca di frutteto, vigneto e oliveto

Coltivazione di mele, olive e uva

Attività di degustazione e vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi kilometri dal centro del comune di Vicchio, sulle colline ricche dove sorgono numerose ville di storiche famiglie fiorentine, in loc. Rostolena, sorge l'azienda agricola di Ivan Malpaga La Matteraia, dove si coltivano meli, olive e uva per la produzione del vino. Tali appezzamenti di terreno circostanti la colonica, sono stati acquistati dal padre di Ivan nel 1973. La famiglia di origine trentina, aveva una consolidata tradizione nella produzione del vino in quanto proprietaria di appezzamenti e di cantine a San Michele all'Adige. La metodologie e la coltivazione delle uve risente infatti molto di questa influenza ed ha cercato di portare in Toscana, nella campagna toscana le uve tipiche della tradizione trentina come il Rebo ed il Muller Thurgau. La Matteraia si caratterizza proprio per questo connubio di influenza trentina sulla tradizione e la cultura toscana. Lo stesso può affermarsi per la coltivazione delle mele, ad oggi attività prevalente dell'azienda, quella che ha consentito lo sviluppo e la crescita della dimensione aziendale con la vendita presso la piccola distribuzione locale. Nel 2010, usufruendo del premio giovani con la misura 112, è subentrato nella titolarità dell'azienda il figlio Ivan che ha continuato l'attività sulle orme del padre consolidando la produzione dei frutteti e sviluppando la parte destinata alla coltivazione della vite e alla sua trasformazione. Con la realizzazione della cantina e la continua ricerca per una migliore qualità del vino hanno contribuito alla crescita dell'azienda consentendo visite in loco, degustazioni e occasioni di scambio con avventori locali e stranieri nel luogo di produzione. Ulteriore obiettivo di Ivan è quello di riaprire

l'agriturismo, attività sviluppata dal padre, ma che richiede ora adeguamenti alla normativa vigente per potersi riposizionare sul mercato.

LA MATTERAIA

INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 112 PSR "INSEDIAMENTO DI GIOVANI AGRICOLTORI"

CONTRIBUTO € 40.000,00

MISURA 121 PSR fase "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 287.196,86 CONTRIBUTO € 86.159,07

INTERVENTI EFFETTUATI: Dopo essere subentrato al padre nella titolarità e nella gestione aziendale, usufruendo nel 2010 del premio giovani Ivan ha realizzato la cantina dove avviene la produzione di vini Rebo, moscato e Muller Thurgau. Si tratta di una vera e propria ristrutturazione di immobile, dell'acquisto delle attrezzature e della realizzazione degli impianti necessari alla produzione del vino e alla possibilità di effettuare presso la stessa cantina visite di degustazione e di presentazione del prodotto. Il tutto si inserisce in un contesto di coltivazioni di viti, di frutti e di un'attività agrituristica già avviata dal padre mediante l'attivazione di fondi con le precedenti programmazioni. Gli investimenti si caratterizzano per essere

perfettamente inseriti nel contesto naturale architettonico della zona, per un potenziamento degli impianti e delle strutture dirette alla sicurezza sul posto del lavoro e al risparmio energetico.

THIS SIDE UP
PINOT GRIGIO TRENTINO
FRAGILE
ALTO
BOLLINI

IN
VINO
VERITAS

OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR in assoluta continuità con quanto realizzato dal padre hanno contribuito al mantenimento di una struttura in quest'area soggetta a spopolamento e a sviluppare ulteriormente l'attività commerciale dell'azienda. La realizzazione della cantina ha aumentato la qualità e la quantità della produzione enologica con particolare attenzione alla metodologia produttiva. Ha inoltre recuperato dei volumi ristrutturando un edificio esistente, riqualificando l'area aziendale. L'intervento ha permesso di avere uno spazio dove effettuare delle degustazioni e la vendita diretta del prodotto. Questo ambiente consente di organizzare eventi di accoglienza e di intrattenimento che possano legare il territorio alla produzione aziendale. Gli acquisti delle attrezzature destinate alla cantina hanno inoltre permesso una maggiore sicurezza sul lavoro ed un miglioramento delle condizioni ambientali di intervento.

L'obiettivo era di strutturare l'azienda per il raggiungimento dell'intera filiera produttiva da integrare con l'attività recettiva.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditore

Continuazione dell'attività aziendale con relativo potenziamento

Combinazione di diverse tradizioni

Sicurezza sul posto di lavoro

Risparmio energetico

Mantenimento di un'attività produttiva in una zona disagiata e a scarsa densità abitativa.

Possibilità di degustazioni, visite in azienda e assaggi in cantina

Vendita dei prodotti in loco.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la continuità di un percorso gestionale iniziato dal padre volta a sviluppare le potenzialità della struttura e della produzione. Gli investimenti effettuati vanno, infatti nella direzione di aumentare la produzione e la competitività dell'azienda con l'obiettivo di incrementare il lavoro e il conseguente impiego occupazionale e aumentare l'accoglienza turistica con la riapertura della struttura agrituristica. Il passo successivo del titolare sarà di mettere a norma gli immobili destinati all'agriturismo. L'attività iniziata dal padre con la coltivazione principalmente di frutta e viti ha consentito di raggiungere buoni risultati di vendita e di incrementare l'attività realizzando la cantina aziendale.

Lo spirito con cui è nata l'attività è stato mantenuto dalla prosecuzione del figlio in quanto la combinazione di culture e tradizioni del nord Italia con quelle proprie della Toscana ha consentito una tipicità della produzione e dell'attività nel contesto mugellano.

Il radicamento della famiglia Malpaga in queste zone ha consentito la crescita economica del territorio connotando le sue produzioni e offrendo una diversificazione dei prodotti.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA LA MATTERAIA

Via Cuccino 10- Rostolena

Vicchio (Firenze)

Cell. 3932435893

lamatteraia@virgilio.it - www.lamatteraia.com