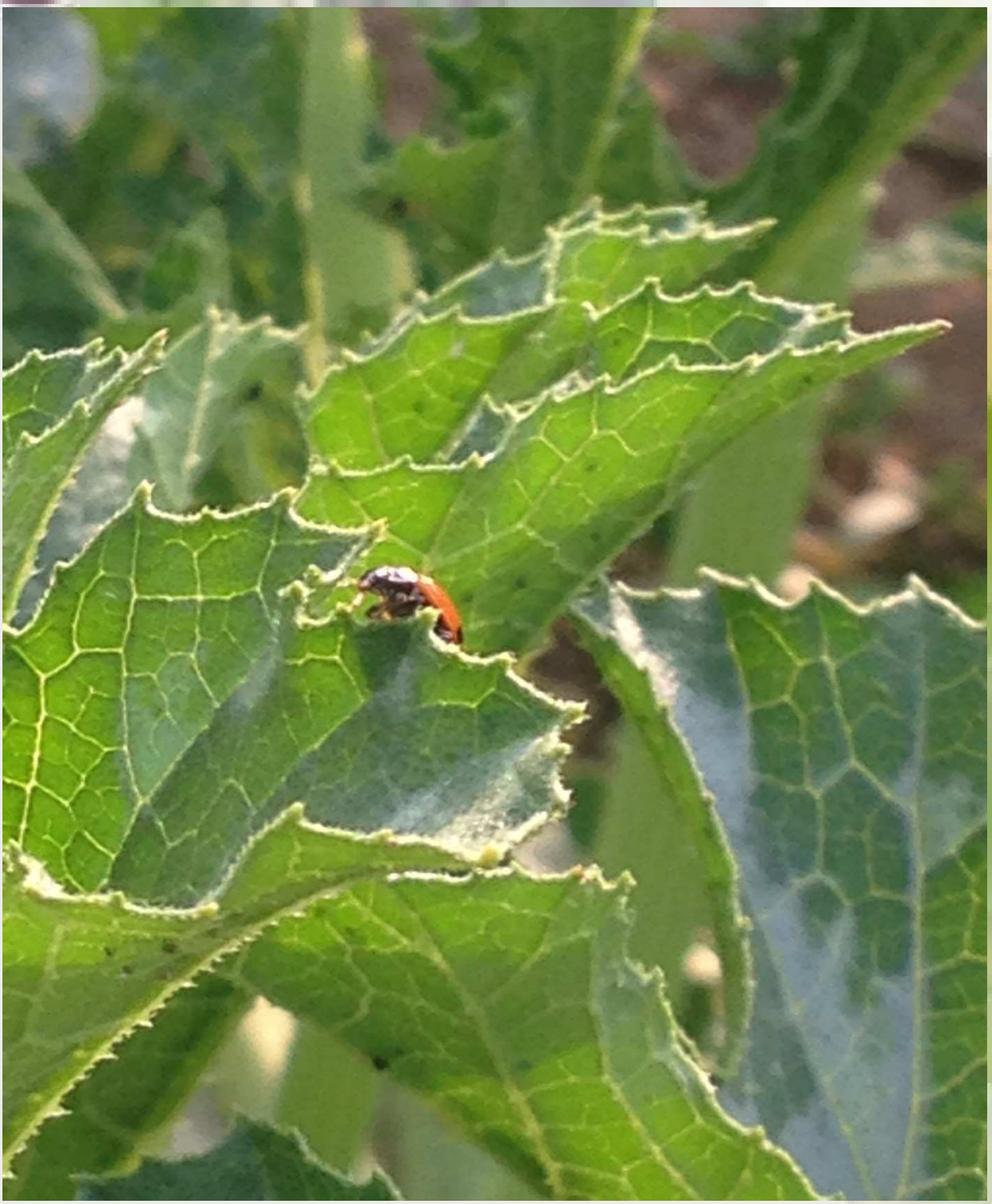
AZIENDA AGRICOLA ORTOBONO



La freschezza ed il sapore genuino degli ortaggi

AZIENDA AGRICOLA ORTOBONO

L'area in cui è situata l'azienda è Anghiari, un comune della provincia di Arezzo. È inserito tra i Borghi più belli d'Italia, Paese Bandiera Arancione e Città Slow, ed è conosciuto per l'omonima battaglia

Geograficamente fa parte della Valtiberina toscana.

La Valtiberina (o Val Tiberina) è una valle che nasce in Romagna e si dispiega tra Toscana ed Umbria, parallela al Casentino ed attraversata dal corso superiore del Tevere (che nasce dal Monte Fumaiolo in Emilia-Romagna). Propriamente si intende per Valtiberina l'ampia conca fluviale del Tevere che si estende da Montedoglio fino alla località Santa Lucia a sud di Città di Castello, ma comunemente il toponimo viene usato come sinonimo di Alta Valle del Tevere. La Valtiberina è chiusa ad Ovest dall'Alpe di Catenaia e ad Est dall'Alpe della Luna.

I comuni tiberini toscani fanno parte dell'Unione Montana dei Comuni della Valtiberina Toscana, il cui territorio si estende per una superficie di 673,13 km² (pari al 3% della superificie della regione Toscana). Dal punto di vista geografico i comuni di Badia Tedalda e Sestino non fanno parte della Valtiberina, bensì, rispettivamente, della Valmarecchia e della Valle del Foglia. La Valtiberina toscana è caratterizzata da una grande presenza di zone rurali e montane. Il territorio è classificato per il 62,78% come montagna interna

(Badia Tedalda, Caprese Michelangelo, Pieve Santo Stefano e Sestino, per complessivi 422,57 km²) e per il 37,22% come collina interna (Anghiari, Monterchi e Sansepolcro, per un totale di 250,56 km²). Piuttosto basso il livello di urbanizzazione: l'area urbanizzata rappresenta solamente il 16% del totale del territorio, mentre il restante 84% è suddiviso fra boschi (39%), coltivi (39%) e altro (6%).

L'area è geograficamente ben delimitata, dal momento che in massima parte corrisponde al primo percorso del fiume Tevere e di alcuni suoi affluenti (tra i principali il Singerna nei comuni di Pieve Santo Stefano e Caprese Michelangelo; il Sovara nel comune di Anghiari; il Cerfone nel comune di Monterchi e l'Afra nel comune di Sansepolcro). Il Tevere scorre al centro dell'area per una trentina di chilometri, attraversando le pendici della catena appenninica e poi il fondovalle pianeggiante. La restante parte si sviluppa nel versante adriatico dell'Appennino - che attraversa a nord-est l'area per un tratto di circa 8 chilometri - comprendendo l'Alta Valle del Marecchia (il fiume di Rimini e l'Alta Valle del Foglia (il fiume di Pesaro). I centri principali di queste due zone sono rispettivamente Badia Tedalda e Sestino. La Valtiberina Toscana è separata dal basso Casentino a ovest dall'Alpe di Catenaia (altezza massima Monte Castello, 1.414 m s.l.m.) e dall'Alpe di Poti, fra Anghiari e Arezzo (altezza massima 864 m s.l.m.).

Tutti i comuni della Valtiberina toscana sono compresi nella Provincia di Arezzo e nella Diocesi di Arezzo-Cortona-Sansepolcro (fino al 30 settembre 1986 il territorio era diviso tra le due diocesi distinte di Sansepolcro e, in piccola parte, di Arezzo). Il capoluogo della Valtiberina toscana è Sansepolcro.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare, padre coadiuvante e due stagionali

Coltivazioni: ortaggi

Estensione: 2,5 ha in proprietà

Serre: 3000 m

Agriturismo

Attività di raccolta e trasformazione

Attività di vendita diretta

Fattoria didattica

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Giorni Alfredo è una realtà del territorio dell'Alta Valle del Tevere da oltre 10 anni. Il territorio di riferimento è l'Alta Valle del Tevere, una zona particolarmente ricca di bellezze sia artistiche che naturali: fu la culla di Michelangelo e Piero della Francesca che sempre portarono nel cuore le forme e i colori del luogo che fu la loro casa, qui più che altrove in Toscana arte e natura sono da sempre unite. L'Appennino che circonda la Valle e il Tevere che l'attraversa costituiscono le basi per un microclima ideale sia per l'agricoltura che per una vita sana che ricorda i tempi antichi, i valori genuini. La cultura del luogo è, per molti aspetti, ancora una cultura contadina e le cose semplici qui trovano la loro giusta dignità. Da questi luoghi meravigliosi, dall'arte, dalla natura della Valtiberina che abbraccia chi la vive, nascono i principi sani su cui l'Azienda Agricola Giorni Alfredo si fonda.

La prima serra risale al 1994 di 1000 m realizzata sui terreni appartenuti al nonno. Inizialmente la vendita dei prodotti avveniva tramite i negozi locali solo successivamente Alfredo ha aperto un negozio proprio dove oltre ai prodotti dell'azienda è possibile trovarne altri unicamente biologici.

La passione per la genuinità è caratteristica non solo del modo di lavorare, ma anche del modo di essere dell'Azienda rappresentata da Alfredo che ha voluto dare alla sua Terra (leggi anche "Territorio" un'opportunità in più: la coltivazione di ortaggi in modo naturale.

Unica nel suo genere in Valtiberina, l'Azienda è nata ed è cresciuta nel rispetto dell'ambiente dato che da sempre si è preferito l'uso di concimi innocui per l terreno e le piante: sono ormai una bellissima certezza anche i risultati che si ottengono dal lancio di insetti utili e dall'impollinazione sempre tramite insetti. Rappresenta quindi un punto di riferimento immancabile per chi voglia conoscere più da vicino il mondo del biologico.

La coltivazione di ortaggi biologici in serra e campo aperto è da una parte il genuino frutto dell'esperienza decennale che unisce le moderne attrezzature al rispetto per l'ambiente, dall'altra è il risultato di una consapevolezza: la qualità della vita dipende in buona parte dalla qualità del cibo.
L'uso di sostanze innocue per il terreno e per le piante e di insetti utili come ad esempio i "bombi", fa sì che la coltivazione degli ortaggi sia il risultato di cicli naturali.
l'azienda ha aperto anche un punto vendita aziendale a San Leo di Anghiari, nel quale si possono trovare le primizie della produzione. L'Azienda dispone inoltre di una struttura ricettiva per scuole e turisti interessati ad avvicinarsi a questo mondo così affascinante.

Numerose varietà di insalate, pomodori, zucchine, cavoli: ogni periodo dell'anno offre con generosa abbondanza i suoi frutti più prelibati.
Oltre alla gamma del fresco, Ortobono offre anche prodotti trasformati: nei nostri vasetti i pomodori diventano pezzettoni, pomarola e passata, le zucchine un ottimo antipasto sottolio così come le melanzane e i peperoni.

La produzione di ortaggi con i metodi dell'agricoltura biologica segue innanzitutto un principio fondamentale: l'alternarsi delle stagioni. Ogni stagione ha i propri frutti, ogni frutto ha la propria stagione, proprio come la vita che dona ad ogni persona ciò che occorre in tempi appropriati. Allontanarsi da questo principio significa allontanarsi dai ritmi naturali e spesso adottare abitudini sbagliate per il nostro corpo e la nostra anima.

Abituarsi alla genuinità non può che giovare a tutte le nostre facoltà e diventa indispensabile avere una conoscenza di base della stagionalità dei frutti che la natura ci offre.

Le visite di quanti si interessano all'agricoltura biologica e vogliono conoscere questo mondo così ricco più da vicino, si svolgono presso la struttura ricettiva di cui l'azienda si è dotata e che comprende, tra l'altro, un'aula didattica e una cucina-laboratorio di trasformazione.

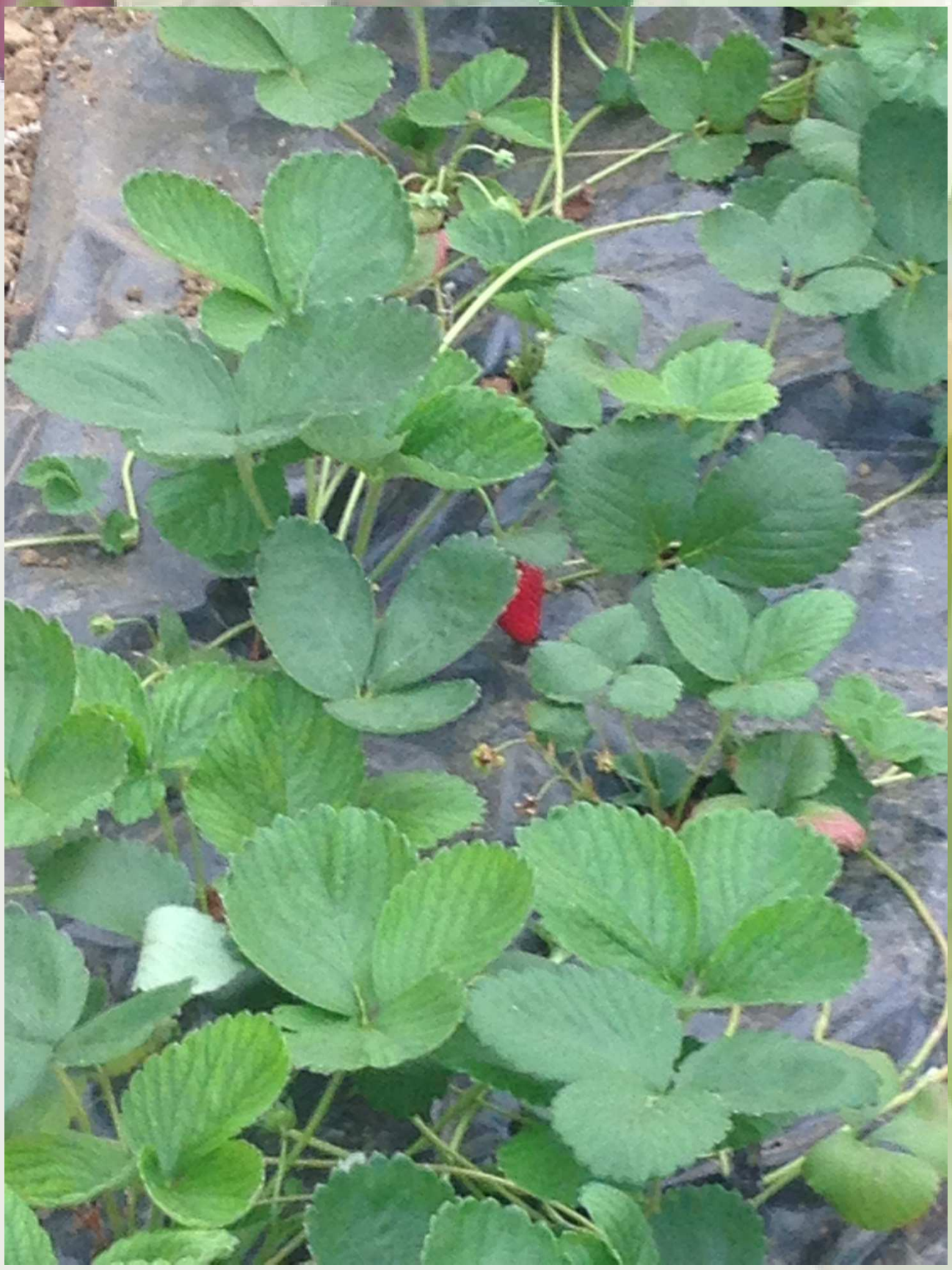
La gestione è familiare e le attività didattiche vengono curate in particolare da Rossana Giorni, sorella di Alfredo, insegnante laureata in Lingue e Letterature Straniere e laureata in Scienze della Formazione Primaria presso l'Università di Perugia.

La fattoria didattica vuole essere un appoggio e una risorsa importante per la scuola, un luogo in cui svolgere nel concreto progetti di educazione alimentare o ambientale ma anche dove approfondire tematiche legate ad altre discipline.

La fattoria didattica può infatti essere paragonata ad un laboratorio, un tempo e uno spazio in cui si impara dalla natura, dentro la natura guidati in un percorso educativo che mira alla conoscenza di valori come la cooperazione, l'amicizia, il rispetto (per sé, per gli altri, per la natura, per le diversità…..): è a partire da questi valori che si crea anche negli utenti della fattoria didattica un terreno fertile per apprendere moltissimi concetti nuovi.

I percorsi didattici si alternano tra attività svolte in aula didattica, nella cucina – laboratorio o all'aperto. Le attività si differenziano in base all'età dei partecipanti: giochi, filmati, spiegazioni, semina e piantatura, cucina, durante le visite vengono preparate anche delle ottime degustazioni.

le stagioni di frutta e verdura
dall'uva al vino



INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 1 "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 40.097,00 CONTRIBUTO € 22.434,00

INTERVENTI EFFETTUATI: Con questo investimento l'azienda ha acquistato macchinari ed attrezzature per la trasformazione dei prodotti agricoli, attrezzature informatiche, una pala trainata e attrezzature per la lavorazione del terreno.

OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito ad implementare l'attività aziendale che oltre alla vendita del prodotto fresco può ora contare su quella trasformata. L'apertura del punto vendita e l'apprezzamento delle verdure hanno condotto il titolare ad intraprendere il percorso del confezionato. L'azienda può ora cuocere le verdure, metterle sott'olio, preparare salse o preparati per la cucina.

La coltivazione biologica e l'articolazione aziendale che dalla terra arriva fino alla trasformazione e alla didattica per trasmettere i processi di conoscenza di questo mondo hanno determinato il compimento dell'intera filiera del prodotto.

La specializzazione di questa azienda è resa ancora più forte dai percorsi informativi e dal coinvolgimento dei consumatori in azioni didattiche e di insegnamento al gusto e agli ingredienti sani.

PUNTI DI FORZA

Agricoltura biologica

Diversificazione dell'offerta nella specializzazione di un settore

Genuinità delle produzioni

Tradizione e innovazione

Tutela dell'ambiente

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

Fattoria 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 diversificazione dell'offerta nella specializzazione di un settore. La realizzazione dell'intera filiera si è infatti articolata in più fasi che prevedono, la coltivazione, la raccolta, la trasformazione, la vendita e la creazione di una struttura recettiva funzionale all'accoglienza di percorsi didattici e formativi. Oltre al lavoro dei campi si è inteso trasmettere il valore della sana nutrizione e la conoscenza delle proprietà alimentari. L'azienda è vissuta non solo come fonte di reddito ma come stile di vita. Per il futuro Alfredo vorrebbe rendere autonoma l'azienda da un punto di vista energetico, ovvero

realizzare un impianto fotovoltaico. Intende inoltre sviluppare sempre di più l'aspetto legato alla trasformazione e alla ristorazione.

Riferimenti:

Azienda Agricola "ORTOBONO" di Alfredo Giorni

Loc. Tubbiano

S. Leo di Anghiari (AREZZO)

TEL./Fax 0575 788891

Cell. 347 3827503

info@ortobono.com www.ortobono.com