

AZIENDA AGRICOLA PETEGLIA



*L'agricoltura tradizionale per il mantenimento
dell'ecosistema naturale*

AZIENDA AGRICOLA PETEGLIA



L'area in cui è situata l'azienda è Castel del Piano, comune della provincia di Grosseto. Il centro è situato sulla vetta di una delle propaggini collinari occidentali del massiccio montuoso del Monte Amiata. Il territorio comunale confina a nord con i comuni di Montalcino (SI) e di Seggiano, a est con il comune di Abbadia San Salvatore (SI), a sud-est con il comune di Santa Fiora, a sud con il comune di Arcidosso, a ovest con il comune di Cinigiano. Si estende per una superficie complessiva di 67,78 chilometri quadrati ed ha una densità di popolazione pari a 63,90 abitanti per chilometro quadrato.

Il centro del comune si trova a 637 metri sopra il livello del mare; peculiare risulta essere la configurazione territoriale del comune che risulta compreso i 93 e i 1.738 metri sul livello del mare. L'escursione altimetrica complessiva è quindi pari a ben 1.645 metri. A livello territoriale, infatti, il territorio comunale occupa l'area pianeggiante della Val d'Orcia grossetana, annoverabile nella Valle dell'Ombrone, le zone collinari che delimitano la valle del corso d'acqua e gran parte dell'area del Monte Amiata che spazia dalle propaggini occidentali alla vetta.

Il territorio è caratterizzato dalla presenza di oliveti e vigneti, che danno un ottimo olio e un ottimo vino e sono protetti e valorizzati rispettivamente dal Consorzio per la tutela dell'olio di olivastra seggianese e dalla strada del vino Montecucco, infatti Castel del Piano è sia "città dell'olio" sia "città del vino", fino ai 500 m s.l.m., mentre dai 500 m in su, sono presenti bellissimi castagneti che producono diverse varietà di castagne protette dall'IGP. Dai 1000 – 1100 m in poi il territorio comunale è ricoperto da una fitta e stupenda faggeta che arriva fino al culmine del Monte Amiata.

Castel del Piano divide la vetta del Monte Amiata con il comune di Abbadia San Salvatore. Il territorio appartenente al comune grossetano è segnalato con l'imponente scultura della "Madonna degli Scout", mentre quello del comune senese con la Croce monumentale in ferro battuto.

Nel comune di Castel del Piano si trovano anche il Prato delle Macinaie e il Prato della Contessa da dove partono alcuni impianti sciistici di risalita del Monte Amiata e da dove si snodano alcune delle piste principali.

Il territorio comunale di Castel del Piano è caratterizzato da microclimi diversi, in base all'altitudine e all'esposizione.

L'area pianeggiante lungo il corso del fiume Orcia ha caratteristiche molto simili a quelle che si riscontrano nella pianura maremmana, tanto da essere annoverata tra le aree a clima mediterraneo. Le aree collinari e montuose hanno caratteristiche che variano dal clima sublitoraneo a quello subcontinentale, pur facendo registrare temperature medie superiori a quelle che si registrano, a parità di altitudine, sul versante senese del Monte Amiata, grazie alla più favorevole esposizione verso sud e verso ovest.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare, un part time e qualche avventizio stagionale

Allevamento: bovini di razza chianina

Estensione: ha 60 in proprietà di cui 6 vigneto, 5 oliveto, il resto coltivato a rotazione cereali e erbai

Agriturismo

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi chilometri dal Castel del Piano, in località Montenero, sorge l'azienda agricola Peteglia acquistata dal padre di Emanuele nel 1989. Su di un lato, Peteglia, si affaccia verso le pendici del maestoso Monte Amiata che con i suoi boschi detta il susseguirsi delle stagioni. Dall'altro lato lo sguardo si intreccia tra gli olivi secolari che rivestono il piccolo e pittoresco paese di Montenero d'Orcia e il celebre paesaggio Montalcinese. Dopo l'acquisto viene effettuata la ristrutturazione della casa colonica principale per destinarla ad agriturismo e fin dall'inizio, l'attività agricola si caratterizza per la diversificazione delle produzioni quasi a richiamare il sistema tradizionale rurale che verteva sulla multifunzionalità produttiva, sulla coltura non intensiva ed il mantenimento del paesaggio. L'azienda è attualmente in conversione al biologico, in attesa della certificazione. La struttura agrituristica, dotata di 14 posti letto, è stata ricavata dal restauro degli antichi casali Toscani di origine ottocentesca, nel rispetto dello stile rustico, nel recupero e ricondizionamento dei materiali originali al fine di preservare l'intatta atmosfera del passato. Accanto al vecchio casolare insiste un'altra struttura che va a completare gli spazi destinati all'accoglienza turistica. Nell'ampio giardino dalle erbe aromatiche sapientemente disegnato con colori, profumi e fiori del luogo, sorge la piscina. Dal restauro della vecchia stalla, dove il colore della pietra e dei mattoni si unisce a quello delle volte, è stata allestita una Sala Degustazione dove si possono assaporare i Tipici piatti della cucina Toscana, accompagnati da Vino DOC Montecucco e Olio Extra Vergine d'Oliva prodotti dall'azienda. Peteglia non è solamente un'azienda agrituristica, ma anche vitivinicola ed olivicola dove da sempre si è dedicata alla coltivazione della vite e dell'olivo.

Alla tradizione, oggi si aggiunge l'innovazione tecnologica apportata da Marco ed Emanuele attraverso gli studi in Enologia ed Agraria conseguiti presso l'Università degli studi di Firenze. Nel 2012 infatti i figli sono subentrati nella gestione dell'azienda continuando il percorso intrapreso dai genitori.

Vivere la passione, questa è la vera filosofia produttiva dell'azienda al fine di poter dare al consumatore prodotti di alta qualità.

Il rispetto dell'ambiente e della tipicità consentono di rendere il

Vino Montecucco DOC e l'Olio Extra Vergine di Oliva prodotti di alto artigianato. Il vino prodotto è il Montecucco Doc, in quanto le vigne insistono sul territorio di origine. La produzione annua si aggira intorno alle 15.000 bottiglie. L'aumento delle vigne ha incrementato la produzione che ha richiesto spazi più ampi di lavorazione determinando l'azienda ad investire per la realizzazione di una nuova cantina.

Il percorso della strada del Montecucco attraversa le zone più importanti della DOC. Partendo da Paganico, centro vitale e moderno con un'interessante cinta muraria a quattro porte del IV secolo, e lasciandosi alle spalle la Fattoria di Monteverdi, si arriva fino a Sasso d'Ombone. Degni di nota il ponte sull'Ombone e una porta medioevale. Salendo si arriva fino a Poggi del Sasso, caratteristico borgo rurale. E' questa l'area più vitata, ricca di cantine ed aziende, ma anche interessante per i bellissimi castelli di Vicarello e Colle Massari. A pochi chilometri da Poggi del Sasso si trova la Fattoria di Montecucco che dà il nome alla DOC. E' questo il

cuore della zona vitivinicola di fronte al Monte Amiata. I numerosi agriturismi, le caratteristiche trattorie ed un territorio ricco di fauna rendono questa zona particolarmente interessante dal punto di vista venatorio e culinario.

Da Montecucco si arriva facilmente a Cinigiano, borgo medioevale che ospita il centro informazioni sulla strada del vino. A Cinigiano ci sono da visitare le cantine del Cassero aperte durante la festa dell'uva di ottobre. A pochi chilometri da Cinigiano vi è il Castello di Porrona, incantevole borgo, punto di rappresentanza e di immagine per la DOC Montecucco.

Attraversato tutto il territorio di Cinigiano si arriva nel comune di Castel del Piano e più precisamente nel borgo di Montenero. Montenero è l'altra capitale della DOC Montecucco, dove è possibile visitare il museo della vite e del vino. Limitrofe al museo alcune cantine e dei punti degustazione di vino, olio e altri prodotti tipici. Durante l'estate nel parco di Montenero viene allestita un'enoteca all'aperto per la degustazione dei vini Montecucco. A Montenero si può visitare il pozzo secentesco e la porta della cinta muraria.

Lasciato Montenero e proseguendo verso l'Amiata si arriva nella zona di Montegiovi, una vera e propria area vitata museo, caratterizzata da piccolissimi impianti di olivi misti a piccoli appezzamenti di vite.

Per quanto riguarda l'olio la produzione è intorno ai 3000 litri l'anno di olio extra vergine di oliva 100% italiano.

La vendita del vino e dell'olio avviene in azienda e attraverso canali di distribuzione in Toscana. L'azienda esporta anche all'estero.

L'azienda che si caratterizza anche per la presenza di un importante allevamento di bovini di razza chianina costituito da ca 60 capi, vende la carne ad un macello specializzato con la razza chianina IGP, garantendone la tracciabilità e la qualità del prodotto. La stalla è sempre all'interno della proprietà aziendale ma posta a valle della struttura agrituristica, che sorge sul poggio collinare. L'alimentazione degli animali viene effettuata con le colture aziendali.













INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 67.991,40

CONTRIBUTO € 20.887,42

INTERVENTI EFFETTUATI: A seguito dell'insediamento giovani agricoltori è stata realizzata la nuova cantina utilizzando la volumetria di un immobile abbandonato. L'investimento ha previsto le opere edili e l'acquisto di impianti ed attrezzature per la vinificazione.









OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a realizzare la nuova cantina in quanto quella esistente sottostante il casolare principale non offriva più spazi idonei alla produzione.

Utilizzando la volumetria di un magazzino abbandonato, l'azienda ha costruito un nuovo spazio che riprende le caratteristiche architettoniche delle strutture presenti all'interno della proprietà ed in particolare i materiali presenti nella vecchia cantina. Le volte con i mattoni, la pietra ed il legno sono i principali attori di questo nuovo edificio, che oltre a consentire la vinificazione in ambiente controllato, automatizzato e sicuro offre spazi per lo stoccaggio, l'invecchiamento e l'imbottigliamento.

La cantina preesistente era dotata di due sale che, con l'aumento della produzione non consente un'adeguata lavorazione del prodotto.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditore

Diversificazione

Multifunzionalità propria della vecchia tradizione contadina

Coltura non intensiva, tutela dell'ambiente e dell'ecosistema naturale

Benessere animale e tutela della razza

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

Innovazione

Sicurezza sul posto di lavoro

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la multifunzionalità e la filosofia che ne è alla base. La tradizione contadina vantava infatti una diversificazione delle coltivazioni a cui si accompagnava sempre qualche forma di allevamento, da questo esempio l'azienda Peteglia trae il suo fondamento. La conversione in biologico e lo svolgimento della propria attività nel pieno rispetto dell'ecosistema naturale dettano scelte aziendali in continua crescita. Per il futuro l'obiettivo è quello di investire in macchinari e mezzi agricoli capaci di migliorare le condizioni di lavoro aziendali che non alterino la qualità delle produzioni ma al contrario la esaltino. Gli investimenti in programma sono sia nel settore vitivinicolo che zootecnico perché l'azienda deve crescere in tutti i settori produttivi. Tra gli obiettivi anche quello di aumentare i vigneti per sfruttare al massimo le potenzialità della cantina.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA PETEGLIA

Montenero d'Orcia

Castel del Piano (GROSSETO)

Tel. e Fax.: +39 0564 954108

Innocenti Marco +39 349 8335438

info@peteglia.com

www.peteglia.com