

AZIENDA AGRICOLA PODERACCIO



Il lusso supremo delle cose semplici: il contatto con la terra

AZIENDA AGRICOLA PODERACCIO



L'area in cui è situata l'azienda è compresa nel Valdarno superiore, ovvero in quella zona che va da Arezzo a Firenze e da qui alla stretta della Gonfolina. Il Valdarno Superiore è un ampio catino naturale, chiuso a nord est dal massiccio del Pratomagno e delimitato a sud ovest dai modesti Monti del Chianti. L'Arno vi entra attraverso la «valle dell'Inferno», una lunga gola oggi occupata da due bacini artificiali contigui, uscendone alla «stretta dell'Incisa». La vallata del Valdarno è divisa fra le Province di Arezzo e di Firenze.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e qualche avventizio stagionale

Coltivazioni: oliveti, frutta e ortaggi

Estensione: ha 9 in proprietà composti da boschi, prati, oliveti, vigneti e un grande orto

Agriturismo

Attività di vendita diretta e on line

Laboratori

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda agricola biologica Il Poderaccio è immersa nelle colline tra il Chianti e il Valdarno Superiore, nella pace della località di San Michele. Si estende per 9 ettari di terreno caratterizzato da boschi, oliveti, vigneti e un grande orto ed è condotta da Francesca Bellacci, una giovane donna che dopo aver fatto esperienze professionali in altri settori ha sentito "il richiamo della terra" e si è trasferita in queste zone creando la sua attività nel pieno rispetto dei ritmi naturali, dell'impatto ambientale e del risparmio energetico. L'azienda agricola nasce nel 2009, nel 2010 inizia la ristrutturazione della casa colonica del 700 e nel giugno del 2012 apre l'agriturismo.

La casa è stata ristrutturata filologicamente recuperando i particolari architettonici originali, riutilizzando in maniera creativa i materiali delle demolizioni e impiegando prodotti di bioedilizia e di filiera locale. Tracce degli elementi tipici rurali si ritrovano nella loggia di ingresso, nel forno e nella mangiatoia. La casa si trova al centro del podere su un poggio che si affaccia sul Valdarno Superiore davanti ai boschi di Vallombrosa e Pratomagno. Dall'antica colonica sono stati ricavati 4 appartamenti ciascuno con ingresso indipendente, zona cottura e connessione internet. Gli appartamenti al piano terreno hanno anche una zona cottura esterna. La casa ha arredi della cultura materiale della civiltà contadina. I mobili sono quelli di famiglia e quelli trovati nei mercati e dai rigattieri di zona. Pitture a calce e colori naturali connotano le pareti: lo zoccolo, scuro, sottolinea il perimetro della stanza, semplice, evoca gli interni rustici di un tempo. Il cotto dei lastricati della casa è fatto a mano nella fornace Baglioni di Laterina, poco lontano da Incisa Valdarno e impregnato in tre mani con cere e olii vegetali. Gli acquai delle cucine, sono marmi recuperati dalle segherie Apuane.

Tutta la ristrutturazione è frutto del magico incontro tra gli elementi costitutivi di questa regione : la pietra, la terra, il legno e le figure archetipiche della geometria che questa terra organizza in forme bellissime.

Lo spirito con cui Francesca ha avviato l'azienda è quello di cambiare in meglio i sistemi produttivi, che sia possibile coniugare le attività umane con il rispetto per l'ambiente. In particolare, ristabilire un equilibrio tra l'uso delle risorse ambientali e l'offerta di prodotti della terra e di servizi turistici. Nel rispetto di questi principi la terra viene coltivata secondo i criteri dell'Agricoltura Biologica, mantenendone la sua fertilità e valorizzando la sua biodiversità.

Il riscaldamento viene fornito con una caldaia a legna, l'impianto fotovoltaico posto sul pergolato di fronte alla casa fornisce l'acqua calda e l'energia necessaria al fabbisogno della casa. La qualità ambientale viene promossa attraverso l'abbattimento dei consumi energetici, la gestione razionale dell'acqua, la riduzione e la raccolta differenziata dei rifiuti. All'interno dell'agriturismo viene offerta un'alimentazione sana a base di ingredienti e alimenti da Agricoltura Biologica e attenta alle tradizioni eno-gastronomiche locali. Francesca ha ottenuto la certificazione degli agriturismi Bio – Ecologici in conformità allo standard Eco-Bio Turismo di ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). L'azienda agricola Poderaccio è tra quelle segnalate del premio "Toscana Ecoefficiente 2012" istituito dalla Regione Toscana per far emergere le azioni virtuose, per stimolare i comportamenti di tutti all'ecoeficienza, per diffondere la conoscenza e la promozione dell'innovazione in campo ambientale.

Il Bioagriturismo Poderaccio è struttura "amica della bicicletta": offre un riparo coperto e sicuro alle biciclette, dispone degli attrezzi necessari per piccole riparazioni, servizi di accompagnamento e recupero dei ciclisti e sconti a singoli soci o gruppi FIAB tutto l'anno.

La coltivazione del podere è ispirata ai principi di rispetto verso la terra e tutti gli esseri viventi che la popolano, la conservazione della fertilità del suolo e anche al suo miglioramento. Viene privilegiato l'inerbimento che mantiene il terreno coperto e previene i dilavamenti, vengono effettuate poche lavorazioni superficiali là dove è necessario; vengono lasciate sul terreno le ramaglie delle potature trinciate per non privare il terreno di apporti organici essenziali, cercando di limitare le bruciature il più possibile. Le colture vengono nutrite con concimi organici e non trattate se non con pochi sali di rame. Non vengono utilizzati pesticidi e fertilizzanti di sintesi. L'azienda agricola ha la certificazione biologica.

Al Poderaccio sono coltivate frutta e verdura di stagione. La frutta e la verdura di stagione hanno maggiori proprietà nutritive, un sapore più autentico e un impatto ambientale minore rispetto ai prodotti fuori stagione. Per la semina e l'avvicendamento delle colture nell'orto vengono seguite le fasi lunari, secondo la cultura tipica contadina di un tempo. L'agricoltura promiscua è rivolta al rispetto del terreno e delle sue potenzialità.

La vendita dei prodotti viene effettuata in loco, on line e consegnata a domicilio per gli interessati.

Francesca organizza poi dei laboratori didattici, in cui vengono insegnate le tecniche di utilizzo dei prodotti e le ricette della tradizione: pane fatto col lievito naturale e cotto nel forno a legna, sapone a base di olio di oliva, candele alla cera d'api, laboratori di cucina tradizionale, di arti e mestieri dei tempi andati.

Tra le numerose iniziative intraprese da questa giovane titolare vene sono due molto particolari: l'adozione delle piante ed il sistema di autoraccolta. La finalità è quella di coinvolgere le persone nell'attività aziendale e di rendere più effettivo il contatto con la terra e di essere parte attiva nella preservazione del paesaggio rurale e di tute le sue risorse.

In queste parole il significato dell'azienda: "Prendersi cura di un pezzo di terra rappresenta per me un atto di amore per ciò che mi circonda: il suolo, l'acqua, le piante, gli animali, le persone; riassume tutto quello che ho sempre cercato nella mia vita fino ad oggi e rappresenta l'essenzialità allo stesso tempo. Ho girato il mondo e adesso che ho finalmente messo radici vorrei che il mondo venisse qui, a godere del benessere che il contatto con la terra inevitabilmente porta ed a **condividere un lusso supremo: quello delle cose semplici.**"











INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 311 PSR fase 3 "DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITA' NON AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 90.945,27

CONTRIBUTO € 41.531,77

INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento ha visto la realizzazione dell'impianto solare termico e fotovoltaico, il locale caldaia con la relativa installazione della caldaia ad alta efficienza energetica e della centralina, gli interventi di isolamento termico, l'eliminazione delle barriere architettoniche all'interno dell'edificio, l'acquisto di un pc e del software per la gestione del sito ai fini dell'e-commerce per la vendita on line dei prodotti aziendali.









OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno ottimizzato l'utilizzo delle strutture aziendali avviando e definendo ulteriormente l'attività agrituristica. Hanno inoltre contribuito a connotare l'azienda per l'utilizzo delle varie tecniche di produzione di energia da fonti rinnovabili e a inserirla nel contesto di riferimento

L'azienda agricola biologica, attenta alla tutela della biodiversità orientata a sistemi colturali naturali, si inserisce in un contesto edilizio-recettivo ad impatto zero per quanto concerne l'energia e i sistemi costruttivi. L'attenzione rivolta alla bioedilizia, al recupero dei materiali esistenti e all'utilizzo di quelli propri del territorio ha reso questo agriturismo un'oasi naturale perfetta. L'agricoltura promiscua è rivolta, infatti al rispetto del terreno e delle sue proprietà.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Agricoltura biologica

Biodiversità

Abbattimento delle barriere architettoniche

Risparmio energetico

Utilizzo di fonti rinnovabili

Laboratori didattici 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 gestione in prima persona della titolare, che con determinazione ha conferito una forte identità all'attività, rendendo questa struttura recettiva ricca di risorse. Negli anni ha sviluppato l'offerta ed ha incrementato le attività didattiche e di coinvolgimento alla cura e alla coltivazione della terra. Le iniziative intraprese hanno avvicinato molte persone, con curiosità all'attività agricola e al mondo rurale. Per il futuro Francesca si propone di recuperare un altro immobile presente all'interno dell'azienda ad oggi diroccato e di poter assumere una persona fissa per lo svolgimento dell'attività. Allo stesso tempo continuerà a connotare i suoi servizi con il risparmio energetico ed il rispetto per l'ambiente e la natura che la circonda, utilizzando metodi di coltivazione tipici della storia contadina diretti a mantenere la stagionalità delle produzioni e gli equilibri naturali che rendono speciale la qualità dei prodotti.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA PODERACCIO

Loc. San Michele n. 15

Incisa Valdarno (FIRENZE)

Tel. 055 8335628 Cell. 348 7804197

info@agripoderaccio.it - www.agripoderaccio.it