CASEIFICIO I RENAI

I sapori e le tradizioni di un luogo attraverso la passione di intere generazioni

CASEIFICIO I RENAI

L'area in cui è situata l'azienda è Castell'Azzara, un comune della provincia di Grosseto. Con i suoi 815 m di altitudine, risulta la sede municipale più elevata di tutta la provincia. Il territorio comunale di Castell'Azzara si estende tra le pendici meridionali del cono vulcanico del Monte Amiata, fino alla sponda settentrionale dell'area del Tufo e alla valle del fiume Paglia. L'area settentrionale ed occidentale del territorio comunale ha avuto in passato una certa importanza per i giacimenti minerari, soprattutto di cinabro, che erano noti fin dall'antichità. I limiti amministrativi vedono confinare Castell'Azzara a nord con il comune di Piancastagnaio e la provincia di Siena, a est e sud-est con il comune di Sorano, a sud-ovest con il comune di Semproniano e a nord-ovest con il comune di Santa Fiora. Il territorio comunale ha un dislivello variabile tra i 353 metri s.l.m. che si registrano presso la Villa Sforzesca e i 1.107 metri s.l.m. della vetta del Monte Civitella che si eleva a ovest del centro abitato di Castell'Azzara, separandolo da quello della frazione di Selvena. In particolare, la parte settentrionale, centrale e occidentale del territorio comunale, che includono anche il centro di Castell'Azzara e quello della frazione di Selvena, risultano essere quasi interamente montuose; la rimanente parte meridionale ed orientale oscilla generalmente su quote

collinari, più elevate verso sud e più basse verso est dove la valle del Paglia fa segnare valori altimetrici simili a quelli di quasi tutta l'area del Tufo, con la quale risulta in continuità su questo versante.

Il clima di Castell'Azzara è influenzato dall'altitudine, essendo il centro il più elevato capoluogo comunale dell'intera provincia di Grosseto. Ciò nonostante, la posizione a sud-est del cono vulcanico amiatino, fa sì che la temperatura sia relativamente meno fredda rispetto alle medesime quote del versante opposto. Importante centro minerario tra XIX e XX secolo, è oggi un piccolo borgo poco popolato arroccato sulle pendici orientali del Monte Civitella.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e la madre

Allevamento: pecore

Estensione: ha 20 in proprietà e 10 ha in affitto

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi kilometri dal paese di Castellazzara, in località I Renai, nel cuore dell'Amiata grossetana, scendendo verso la zona artigianale, per la strada che conduce a Sorano, si incontra il caseificio I Renai. L'azienda nasce dalla passione di un'intera famiglia che si è sempre dedicata all'attività agricola ed in particolare all'allevamento delle pecore. Nel 2001 la mamma di Luca, insieme al marito di provenienza sarda, anche lui dedito all'allevamento delle pecore in quei territori, ha continuato l'attività del padre a Castellazzara. Nel 2005 aprono il caseificio mentre i figli Luca e Eleonora sembrano intraprendere studi che li porterebbero lontani da queste terre. L'amore forte e sincero per queste origini e per il lavoro che hanno sempre respirato in famiglia, li porta a scegliere di continuare l'attività intrapresa prima dai nonni e poi dai genitori. Luca prende così in mano l'azienda di Castellazzara con il caseificio nel 2009, mentre Eleonora continua l'attività di Radicofani. L'allevamento infatti è presente in questi due territori e due sono le aziende di famiglia.

L'aria che si respira in questa azienda è quella propria della tradizione e della passione per un lavoro non sempre facile ma ricco di soddisfazioni. I giovani, sono pieni di entusiasmo e idee di sviluppo per il futuro, fortemente supportati dall'esperienza dei genitori. La mamma rappresenta però la vera colonna di questa

famiglia, una donna energica che difende la sua attività, i suoi sforzi e l'attaccamento ad un territorio non sempre facile da assecondare. Vivere in queste zone non è facile, il clima, la montagna e la lontananza dalle principali vie di comunicazione rende il lavoro maggiormente impegnativo e presenta difficoltà proprie, che solo la passione ed il grande amore che spinge una famiglia a restare unita e a lavorare insieme può riuscire a superare.

Incontrando questa famiglia si ha un'immagine vera della ruralità montana toscana, dalle sue origini e delle sue caratteristiche nell'evoluzione degli anni. Si comprende come la tradizione contadina si sia trasformata negli anni con l'introduzione delle innovazioni e delle macchine che hanno cambiato il modo di lavorare e le produzioni. Si percepisce però come la modernità e la ricerca della qualità si siano in questi casi perfettamente abbinati al mantenimento della storia e delle peculiarità di un passato che si ritrova nelle tecniche di allevamento e nella trasformazione dei prodotti.

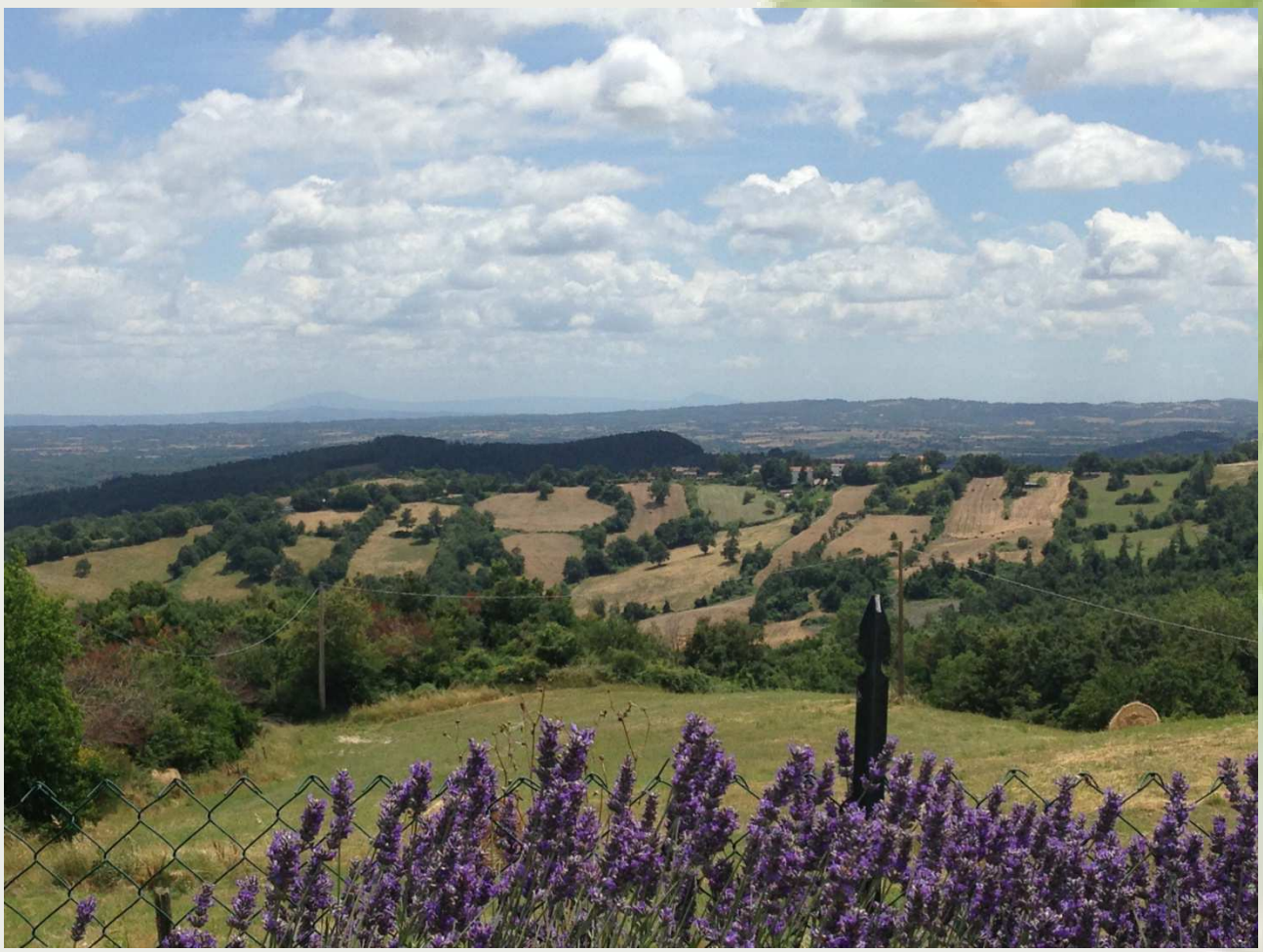
Questa famiglia mette nelle sue produzioni la storia del territorio e la tradizione di antiche ricette ormai dimenticate per far riscoprire sapori lontani.

L'allevamento delle pecore sarde, seicento capi in parte dislocati a Castellazzara e in parte a Radicofani, avviene nei pascoli all'alpeggio e la produzione del latte segue i ritmi della natura senza forzature o alterazioni di sorta. In alcuni periodi infatti è difficile trovare il prodotto proprio per questa scelta di rispetto che confligge con le logiche commerciali ma che valorizza la qualità e la gestione di un allevamento.

Nel caseificio si trasforma il latte creando formaggi di alta qualità, freschi e stagionati, che prendono i nomi dai monti del territorio di origine per identificare maggiormente l'azienda con le terre di provenienza.

Eleonora si dedica alla ricerca di antiche ricette di questa zona che possano trasmettere ancora di più il profondo legame che questa famiglia vuole continuare ad avere con le montagne e gli ampi panorami di questo angolo di Toscana. La cultura toscana si mescola con quella sarda dando una connotazione particolare alla produzioni e rendendo unici i prodotti dei Renai. Da poco l'azienda sta producendo anche uno yogurt di latte di pecora, frutto di una sperimentazione con il Consorzio Agrario di Siena che ha presentato un PIF proprio per la realizzazione di questo prodotto. L'azienda si è così dotata di un apposito macchinario che ha offerto uno yogurt di elevata qualità, che rappresenta una vera sorpresa per il sapore e le sue proprietà nutrizionali.

Nel caseificio viene effettuata anche la vendita diretta dei prodotti, ma I Renai fornisce anche negozi e agriturismi locali nonché presenti sul territorio di Firenze e Siena.



Penna
Formaggio Stagionato
Civitella
Nebbiaio
Renai

INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 112 PSR "PRIMO INSEDIAMENTO GIOVANI AGRICOLTORI"

CONTRIBUTO € 40.000,00

INTERVENTI EFFETTUATI: A seguito dell'insediamento del figlio all'interno dell'azienda è stato realizzato un ampliamento del caseificio con la realizzazione di una cella coibentata per la stagionatura dei formaggi.

misa
Azienda: CASEIFICIO I RENAI SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA
CUP Artea: 36419
INSEDIAMENTO GIOVANI AGRICOLTORI-2009

OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'intervento realizzati con il contributo del primo insediamento giovani del PSR, a fronte di investimento di € 56.000,00 ha permesso all'azienda di ampliare la struttura e di dotarsi di uno spazio per la stagionatura dei formaggi necessaria alla produzione ed al mantenimento delle forme.

La coibentazione della cella ha consentito un risparmio energetico rilevante per l'attività e la creazione di volumi aggiuntivi che hanno consentito un aumento della produzione.

Questa azienda che con la sua attività rappresenta un'attività economica di rilievo in questo contesto con i suoi sforzi e d i suoi investimenti continuati negli anni, che ne hanno determinato la crescita, ha un impatto socio economico rilevante sulla diffusione e la conoscenza del prodotto nel contesto locale di riferimento.

I Renai rappresenta un esempio di come i fondi del PSR abbiano contribuito con le scelte e gli sforzi economici di una intera famiglia dedita all'attività agricola, allo sviluppo di un comparto in un'area di difficile espansione. Il mantenimento dell'allevamento ed il caseificio rappresentano un valore economico per l'intero territorio, sia da un punto di vista di presidio e cura dello stesso sia da un punto di vista prettamente commerciale. Inoltre la scelta di questo giovane ragazzo, che al di là dei suoi studi e delle sue opportunità decide di rimanere e di contribuire a far crescere gli sforzi dei genitori e dei nonni, assume ancora maggiore valore in questo contesto di riferimento, in cui si creano e mantengono posti di lavoro.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditore

Lavoro tramandato da generazioni

Mantenimento di un'attività in un territorio marginale

Riscoperta delle antiche ricette e della qualità locale

Allevamento degli animali all'aperto per il loro benessere

Tutela dell'ambiente e della nutrizione animale

Risparmio energetico

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione di questo giovane accompagnato dall'esperienza e dalla passione dell'intera famiglia. L'attività tramandata da generazioni è stata negli ultimi anni ampliata ed innovata nella costante ricerca della qualità e della conservazione delle peculiarità naturali del territorio. Luca continua l'attività mantenendo lo spirito che ha fondato l'azienda ovvero la genuinità e il rispetto per la natura, i suoi ritmi e le sue risorse. Il caseificio trasforma latte di pecora cercando di coniugare la modernità e l'innovazione delle macchine di lavorazione con il mantenimento delle peculiarità del prodotto. L'innovazione non incide sulla produzione contribuisce solo ad esaltare la qualità e le proprietà intrinseche di ciò che offre la natura. L'attaccamento di questa famiglia al territorio è testimoniato anche dalla volontà di diversificare l'azienda in quanto, sempre utilizzando i fondi del PSR, in particolare la misura 122, ha proceduto all'innesto di un castagneto su tre ettari di terreno. L'obiettivo è quello di poter trasformare il frutto appoggiandosi ad altre realtà aziendali ed offrire un paniere di prodotti locali diversificati ma profondamente legati alla tradizione locale.

Negli obiettivi futuri, l'azienda intende aumentare i capi allevati con conseguente aumento della produzione, consolidare e trovare nuovi canali di vendita anche per i nuovi prodotti, come lo yogurt. Inoltre la passione per l'allevamento vorrebbe dirigersi anche verso quello dei maiali di cinta senese, sempre al fine di diversificare e trasformare prodotti del luogo.

L'azienda intende affermarsi sul mercato con i progetti di due giovani fratelli che con il lavoro e le idee vogliono promuovere il loro prodotto e l'intero territorio di origine.

Riferimenti:

CASEIFICIO I RENAI Società Semplice Agricola

Loc. Renai

Castell'Azzara (GROSSETO)

Tel. 329 0090837

http://www.caseificioirenai.com