

FATTORIA DI FIBBIANO



I vigneti della Valdera:

“La nostra identità è nella nostra terra”

FATTORIA DI FIBBIANO



L'area in cui è situata l'azienda è Terricciola, un comune della provincia di Pisa, facente parte del Bacino idrografico del Fiume Arno e dell'Associazione Nazionale Città del Vino. Terricciola si trova alla confluenza delle valli dell'Era, del Cascina e del torrente Sterza. L'Era è un fiume della Toscana lungo 54 km che nasce presso Volterra e sfocia nell'Arno a Pontedera. Ha origine da due torrenti: l'Era Viva, che sorge in località *Pignano* presso Volterra e l'Era Morta, che sorge in località *Montemiccioli*.

Ha come affluenti, di sinistra: fiume Cascina, torrente Ragone, torrente Sterza; di destra: torrente Capriggine torrente Roglio e torrente Montecchio.

Il Cascina inizialmente sfociava direttamente in Arno ad ovest dell'attuale città di Cascina almeno fino al 1179. Successivamente nel piano di bonifica della intera zona il comune di Pisa deviò il suo corso facendolo confluire presso Ponsacco. Anche allora la zona viene ricordata come rigogliosa da un punto di vista naturale, con le sue dolci colline dove sorgevano pievi e castelli circondati da vigneti e oliveti.

Il letto del fiume era in passato popolato da conchiglie bivalvi e univalvi marine.

Terricciola che si inserisce in questo contesto naturale, è un antico borgo di origine etrusca, come documentato dalla scoperta di insediamenti nelle frazioni di Morrone e di Soiana, dove si trovano necropoli di età ellenistica con tombe a camera ipogea. Originariamente costellato di torri difensive, da cui la latina *turris*, toponimo di Terricciola, assume un ruolo di rilievo tra i territori sottoposti al Vescovo di Volterra, nel XII secolo. Contesa da lunghe guerre tra Pisa e da Firenze, nel 1284 la popolazione di Terricciola giurò fedeltà alla Repubblica di Firenze. La repubblica di Pisa ne assunse il controllo nel 1496.

Terricciola, è inserita nella Strada del vino delle colline pisane. Ogni anno il secondo e terzo fine settimana di settembre vi si svolge, sin dagli anni Sessanta, la tradizionale Festa dell'Uva e del Vino, la più antica di tutta la provincia. I vitigni tipici della zona sono il Sangiovese, il Trebbiano, la Malvasia, il Ciliegolo ed il Merlot.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: due imprenditori (società semplice agricola)

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: due soci e quattro dipendenti a tempo determinato e due collaboratrici

Agriturismo

Coltivazione: vigneti e oliveti

Estensione: ha 75 in proprietà di cui 13 ha vitati in ampliamento

Ristorazione ad uso interno

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

Percorsi didattici e di degustazione

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

La Fattoria Fibbiano è un agriturismo e un'azienda vinicola. Immersa nella valle dell'Era, terra ricca di ogni suo elemento, si trova a due passi dal piccolo paesino di Terricciola, tra Pisa e Volterra, nel cuore verde della Toscana. La Fattoria si estende su una superficie di circa 75 ettari ed è percorsa da strade e sentieri che esplorano la tenuta attraverso le coltivazioni di grano, girasoli, oliveti, vigneti e boschi. La posizione regala una panoramica a 360° sulle colline pisane.

La Fattoria Fibbiano, edificata nel 1707, si trova sulle colline tra Pisa e Volterra. Il territorio di questa valle è ricco di storia e di leggende: fu infatti abitato dagli Etruschi che lasciarono tra le

altre, le loro misteriose ed affascinanti tombe, ancora presenti in gran parte della valle e sulla collina della Fattoria di Fibbiano. I romani lo tenevano in grande considerazione per la qualità delle vigne, dei vini e degli oli. Nel Medioevo questa terra fu scenario della guerra tra Pisa e Firenze. Circondata da una natura rigogliosa, la Fattoria nasconde anche un antico mistero, ovvero si narra che in questa zona vi fosse una fonte, fonte delle donne che avesse straordinari poteri curativi. L'esposizione ed il terreno rendono quest'area particolarmente adatta alla produzione di vini, che risentono dei profumi della natura e della formazione della terra, costituita prevalentemente da argilla e conchiglie marine. Ma la storia di questa fattoria inizia con la storia di una famiglia, la famiglia Cantoni.

La famiglia Cantoni è originaria del nord Italia, più precisamente di un paesino lodigiano nella pianura padana. La famiglia Cantoni è legata all'agricoltura fin dal XVII secolo.

Il titolare, Giuseppe Cantoni è stato il primo negli anni '60 a lasciare l'agricoltura per l'industria, mantenendo comunque sempre una connessione con la fattoria di famiglia.

Nel 1997 Giuseppe con moglie e figli decide di cambiare nuovamente la sua vita e tornare alle sue origini; acquista la Fattoria Fibbiano trasferendosi in Toscana dove, con i due figli Matteo e Nicola, inizia il recupero dell'antico casale che, per decenni, era stato abbandonato.

Da questa terra ripartirà la loro nuova vita. Una vita semplice, ma piena, a contatto con la terra e le cose più pure, lontano dai rumori e dalla routine della città. Partono i lavori di ristrutturazione per arrivare all'agriturismo che è oggi, mantenuto nella tradizione del territorio, con un recupero edilizio conservativo della ruralità toscana. La struttura del casolare si divide in appartamenti e diverse aree comuni. Un ampio salone al piano terra è a disposizione per la ristorazione degli ospiti, per la colazione, ma anche per dare spazio alle attività didattiche che si possono organizzare durante il soggiorno.

Per la ristorazione vengono utilizzati solo prodotti del territorio a filiera corta, e i metodi della cucina tradizionale, come l'antico forno a legna. Tutte le produzioni aziendali vengono poi utilizzate per l'attività agrituristica ed in particolare la ristorazione che si caratterizza per essere a KM0.

Vengono anche organizzate degustazioni con i vini, l'olio extravergine e i piatti della tradizione, ma anche corsi di cucina. Gli ospiti possono partecipare alla raccolta delle olive e dell'uva nei periodi dell'anno ad essa dedicati.

Tutto è circondato da ulivi e vigneti con una splendida piscina che si affaccia sulla valle.

La politica adottata nel corso degli anni si è indirizzata verso la ecosostenibilità con una serie di sistemi per rendere l'agriturismo e l'azienda autonomi dal punto di vista energetico; è stato installato un impianto

fotovoltaico di 30 kw, che soddisfa l'intero fabbisogno energetico, un impianto a pannelli solari per la produzione di acqua calda, una grande caldaia a legna per il riscaldamento dell'agriturismo.

La ristrutturazione dei fabbricati è stata fatta con materiali naturali e tipici del luogo, per non alterarne le caratteristiche intrinseche.

L'azienda rispetta la tradizione vinicola del territorio, utilizzando esclusivamente vitigni autoctoni che vengono gestiti in maniera meticolosa, per ottenere la massima qualità dell'uva.

Vengono mantenuti intatti alcuni procedimenti manuali e i terreni vengono trattati solamente con sostanze organiche e non chimiche.

La fortunata composizione del terreno a medio impasto, arricchito di sedimenti marini, si scorgono ancora nel terreno dei coralli, e favorito da un'ottima esposizione, conferisce all'uva una complessità aromatica e strutturale davvero unica.

Le superfici vitate sono iscritte all'albo dei vigneti D.O.C.G.C e all' Albo dei vigneti IGT. I vitigni per la vinificazione in rosso: San Giovese, Colorino, Cannaiolo, Carbenet-Sauvignon e i vitigni per la vinificazione di bianco: Verdea e Malvasia. L'azienda produce circa 120/150.000 bottiglie l'anno.

La vendita del vino e dell'olio avviene direttamente e gran parte 95% della produzione viene destinata all'estero. Ha partecipato a numerose iniziative promozionali ottenendo premi e riconoscimenti prestigiosi per la produzione dei propri vini.



















INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 813.674,91 CONTRIBUTO € 300.000,00

INTERVENTI EFFETTUATI: L’investimento ha previsto la realizzazione della cantina e l’acquisto delle attrezzature ad essa correlate.









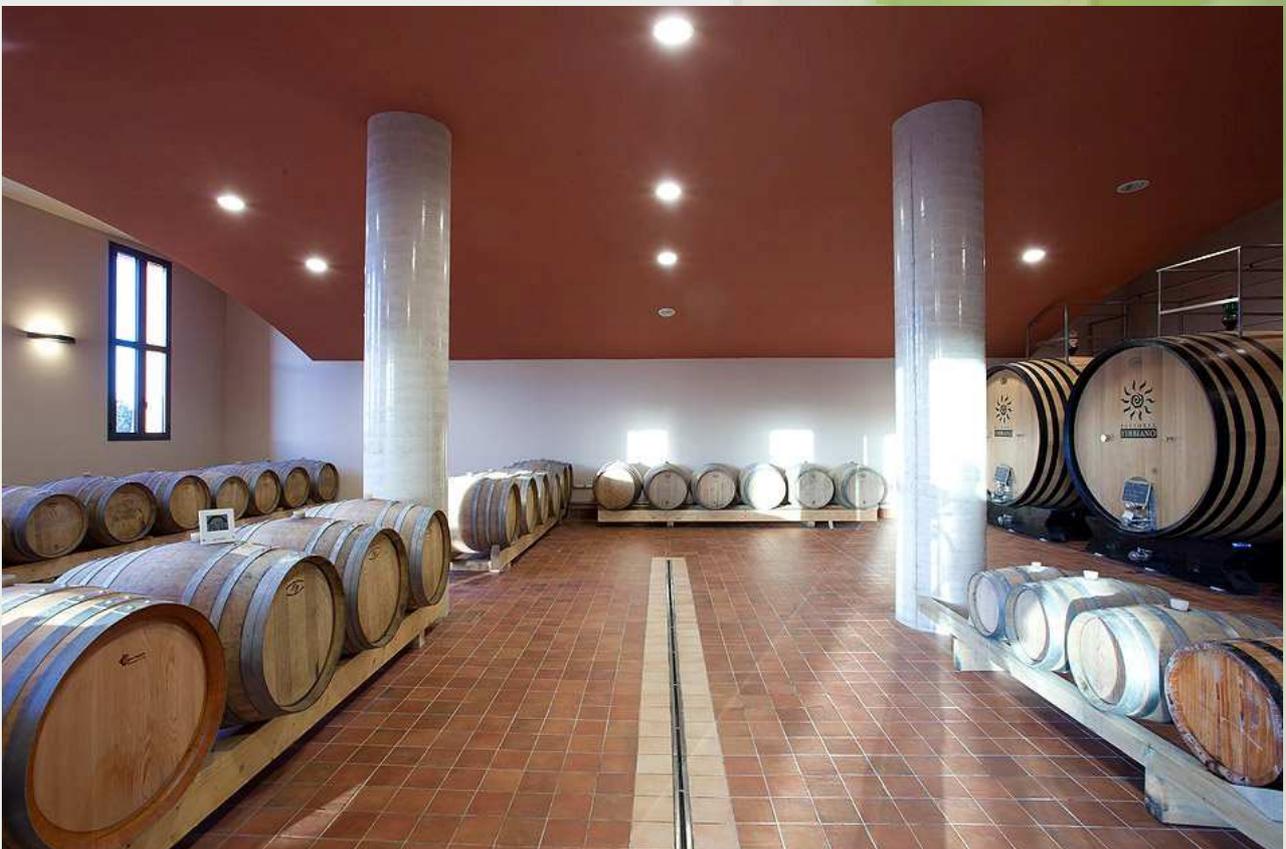




















OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR, con domanda presentata nel 2009 hanno contribuito a dotare l'azienda di una cantina adeguata e attrezzata alla produzione. La realizzazione degli spazi adibiti a cantina, tutte le opere edilizie necessarie, la realizzazione degli impianti nonché l'acquisto delle attrezzature necessarie all'attività stessa hanno contribuito ad incrementare e specializzare l'azienda di Fibbiano migliorando la qualità ed il numero delle bottiglie prodotte. La cantina che si inserisce nel contesto di riferimento è un'opera nuova, funzionale ed innovativa che consente di avere un'elevata trasformazione di uve e di compiere l'intera filiera produttiva all'interno della stessa azienda. L'investimento ha consentito di aumentare il reddito e la competitività aziendale, facendo apprezzare le varietà di vino prodotte in tutto il mondo.

PUNTI DI FORZA

Recupero di una tradizione familiare

Diversificazione

Innovazione

Aumento del reddito

Sicurezza sul posto di lavoro

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

Percorsi didattici per la diffusione e la conoscenza della tradizione e della lavorazione delle produzioni locali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda situata in un territorio ricco di storia e in un ambiente ad alta vocazione vitivinicola, è quella di aver saputo diversificare la propria realtà abbinando l'attività recettiva a quella produttiva prettamente agricola. La Fattoria ha inoltre investito nella sua risorsa principale ovvero il vino, che grazie alla terra e alla posizione dei vigneti rende questo prodotto unico per il suo profumo e per il suo sapore distinguendolo da altre realtà toscane di rilievo. La realizzazione della cantina con un intervento edilizio che perfettamente si inserisce in un ambito già esistente e proprio della ruralità toscana ha dotato la struttura di innovazione e processi produttivi automatizzati ed organizzati che hanno diminuito i ritmi di lavoro, la fatica e aumentato la sicurezza sul posto di lavoro.

Tutto questo all'interno dell'azienda ha aumentato la redditività e contribuito ad implementare la qualità delle produzioni. L'obiettivo dei titolari è quello di distinguersi sempre più nel panorama vinicolo per la qualità e la particolarità dei propri vini collocandosi in un contesto internazionale. L'azienda non dimentica però la dimensione locale e continua la sua produzione anche per gli avventori della struttura recettiva e tutti coloro che invitati dalla bellezze di questi luoghi intendono fermarsi per delle degustazione degli acquisti in loco. Per il futuro l'azienda intende acquistare nuove attrezzature da cantina, macchinari per le coltivazioni biologiche e ampliare la struttura agrituristica recuperando gli spazi della vecchia cantina.



Riferimenti:

FATTORIA DI FIBBIANO

Via Fibbiano n. 2

Terricciola (PISA)

Telefono/Fax 0587 635677

Cell. 333 8676212 - Sig. Giuseppe Cantoni

info@fattoria-fibbiano.it

www.fattoria-fibbiano.it