

FATTORIA DI ROMIGNANO



I vigneti bio del Chianti rustico del Pratomagno

FATTORIA DI ROMIGNANO



L'azienda si trova sul territorio del Pratomagno, nel fondovalle dove scorre la strada dei Setteponti all'altezza del comune di Loro Ciuffenna, in provincia di Arezzo.

Il massiccio del Pratomagno è un comprensorio montuoso lungo circa 30 km, collocato nella parte orientale della Toscana, a ridosso della dorsale appenninica. Divide il Casentino dal Valdarno superiore e il suo orientamento nord-ovest sud-est è parallelo a quello della dorsale principale. Il versante montagnoso del Pratomagno è caratterizzato da vette che raggiungono i 1593 sul monte Pianellaccio ed i 1590 sulla vicina Croce di Pratomagno.

I numerosi torrenti e fossi che lo percorrono scendono quasi paralleli verso l'Arno. Il crinale mostra invece forme molto più arrotondate, modellate dal vento e dalla neve, dove la vegetazione è costituita da una continua prateria.

Nell'esame delle formazioni geologiche di superficie una netta prevalenza va alle arenarie del Monte Falterona, che affiorano in tutta l'area al di sopra della Setteponti e costituiscono l'essenza del massiccio del Pratomagno, emerso dall'antico mare circa 5 milioni di anni fa. Dalla variabile conformazione del territorio traggono origine notevoli variazioni microclimatiche che naturalmente si riflettono, insieme alle precipitazioni, sulla vegetazione dell'intera zona, dove si passa dalla macchia mediterranea ai boschi di

quercia, faggio e abete, fino a raggiungere gli estesi pascoli di crinale. La flora e la fauna sono ricche di specie.

La Setteponti è una delle strade più antiche della Toscana, il cui percorso fu tracciato dagli Etruschi per mettere in comunicazione i due centri di Fiesole e Arezzo. I Romani collocarono qui la Cassia Vetus; la strada porta il nome Setteponti perché passava sopra altrettanti fiumi che scendevano, e ancora scendono dalle pendici del Pratomagno. Per una lunghezza di circa 50 chilometri la strada unisce due province, Firenze e Arezzo, partendo tradizionalmente da Reggello per arrivare fino a Ponte a Buriano. La strada passa anche il comune di Loro Ciuffenna, attraversato dal fiume che rivela nell'idronimo la matrice etrusca (Ciuffenna) e con uno dei ponti che danno il nome alla strada. Loro Ciuffenna si trova tra l'Arno e le colline che fanno da preludio alla montagna del Pratomagno. Tutt'intorno, le Balze, curiose formazioni naturali di argilla e sabbia alte fino a cento metri, che caratterizzano il territorio. Le case in pietra costruite a strapiombo sulle gole del fiume Ciuffenna, le viuzze lastricate, buie e tortuose, il vecchio ponte avvertono che il Medioevo ha lasciato qui segni profondi, impressi anche sui volti delle Madonne nelle chiese e – più a ritroso nei secoli - negli oscuri simboli dirozzati nella pietra della Pieve di Gropina.



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: ditta individuale

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare, un dipendente fisso, due avventizi, un part time e un reinserimento lavorativo

Agriturismo

Coltivazioni: vigneti e oliveti

Estensione: ha 50 in proprietà, di cui 11,5 a vigneto, 8,5 a oliveto e i restanti seminativi-bosco

Cantina

Attività di vendita diretta e degustazione

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

La Fattoria di Romignano si trova lungo la strada di Setteponti che attraversa il Pratomagno all'altezza del comune di Loro Ciuffenna, in provincia di Arezzo. Questa azienda apparteneva alla famiglia dell'attuale titolare, ovvero al padre che da Milano, negli anni '80, si era trasferito in queste zone per dedicarsi alla produzione del vino. Nel 1998 subentra nella conduzione aziendale il figlio Riccardo Rossi. L'azienda comprende una struttura agrituristica, la cui ristrutturazione, effettuata tre anni fa, ha previsto il recupero delle caratteristiche edilizie esistenti e del patrimonio rurale esistente, con l'apposizione di un impianto fotovoltaico sul tetto finalizzato al risparmio energetico e alla tutela ambientale. Un piccolo borgo posto sulla cima di una piccola collina con una vista a 360 gradi sulla proprietà. Accanto all'attività recettiva si sviluppa l'azienda prettamente agricola che si dedica alla coltivazione dell'oliveto e dei vigneti per la produzione del Chianti, un prodotto che nasce dal complesso ecosistema delle terre del Pratomagno sviluppando una inconfondibile personalità.

La vita dell'azienda è scandita dalle stagioni. Vendemmia, vinificazione, imbottigliamento, degustazione vini cura delle vigne raccolta delle olive, frangitura delle olive sfalcio dei prati si susseguono durante tutto l'anno. La proprietà è sempre presente in tutte le fasi di produzione.

Gli ospiti dell'agriturismo possono partecipare alla vita del borgo oppure immergersi nella pace della campagna toscana in compagnia dei soli rumori della natura.

Lo spirito che ha determinato Riccardo nel riappropriarsi delle origini e della storia del padre è stato quello di farsi guidare da ciò che già esisteva. La bellezza incontaminata delle vigne mescolate ai prati ed ai boschi lo ha portato come per incanto alla ricerca di tecniche colturali che esaltassero questa bellezza. L'agricoltura biologica gli ha indicato la strada. Il progetto di ristrutturazione dei fabbricati inizialmente

sembrava un'opera molto complicata. In realtà una attenta osservazione gli ha fatto capire che aveva tutto pronto davanti agli occhi. Niente doveva essere creato o inventato. Le case coloniche toscane hanno una loro armonia impareggiabile con l'ambiente che le circonda. L'unico compito che ha avuto è stato quello di esaltare questi equilibri e questa armonia utilizzando conoscenze moderne. La proprietà è stata presente in cantiere tutti i giorni prendendo parte a tutti i lavori in prima persona. Oggi La Fattoria di Romignano offre una realtà che pone il territorio al centro del suo essere. Sia assaggiando il vino o l'olio sia soggiornando nel borgo ci si rende conto che niente è stato fatto per prevaricare la bellezza i sapori ed i profumi della natura.

Il territorio ed il clima sono fattori determinanti nelle caratteristiche dei prodotti offerti quali il vino e l'olio: i **terreni** sono profondissimi di origine sedimentaria in prevalenza argillo sabbiosi ed hanno una grande capacità di ritenzione idrica che permette ai vigneti di superare anche le annate più siccitose.

I vigneti esposti a sud est del Pratomagno risentono direttamente di questa collocazione. Gli inverni sono freddi solo nei mesi di gennaio e febbraio. La primavera e l'autunno hanno notti fredde ma giornate precocemente calde; l'escursione termica raggiunge anche i 20 gradi.

Le estati sono calde e siccitose. Tutti questi fattori stagionali influenzano molto la viticoltura. I freddi invernali eliminano i parassiti della vigna. Le notti fredde primaverili ritardano il germogliamento ed aiutano a scongiurare i pericoli di gelate tardive. Il caldo e la siccità estive favoriscono l'accumulo zuccherino. Le grandi escursioni termiche di fine estate autunno favoriscono l'accumulo di sostanze polifenoliche.

I vini sono il risultato di tutti questi fattori e sono pieni di contrasti; L'azienda cerca di mantenere inalterate queste caratteristiche determinate dalla natura che rappresentano la specificità del prodotto.

A tal fine l'intera produzione è biologica ovvero rivolta a canalizzare tutti gli sforzi per creare un equilibrio tra i fattori produttivi in modo da esaltare la naturale armonia della natura. L'uso dei prodotti chimici è bandito da Romignano sia in campo che in cantina ed il risultato sono prodotti con un alto grado di salubrità.

Questo territorio, fin dagli anni passati, è considerato tra i più vocati della Toscana per la produzione di vino. La Fattoria Romignano ha tre tipologie di Sangiovese: il terreno, il clima, la vicinanza del Pratomagno e le selezioni hanno dato vita ad una interpretazione del Chianti tradizionale.

L'olivicoltura presenta piante che si trovano su terrazzamenti in ordine sparso. La meccanizzazione è impossibile. Il terreno è roccioso. Il clima è al limite per la sopravvivenza degli olivi. La produzione è bassissima con un risultato eccezionale.

Questi oliveti sono inoltre sotto tutela paesaggistica in quanto rappresentano un elemento fortemente caratterizzante il paesaggio toscano ed in particolare il paesaggio aretino della via dei setteponti.

La Tenuta dispone anche di un servizio di ristorazione a favore degli ospiti dell'agriturismo basata su piatti a KM 0 o biologici.

La vendita dei prodotti avviene presso il punto vendita aziendale dove è stato realizzato anche uno spazio per la degustazione, attraverso la vendita on line e la fornitura a mercati prevalentemente esteri.









INVESTIMENTI PSR 2007/2013

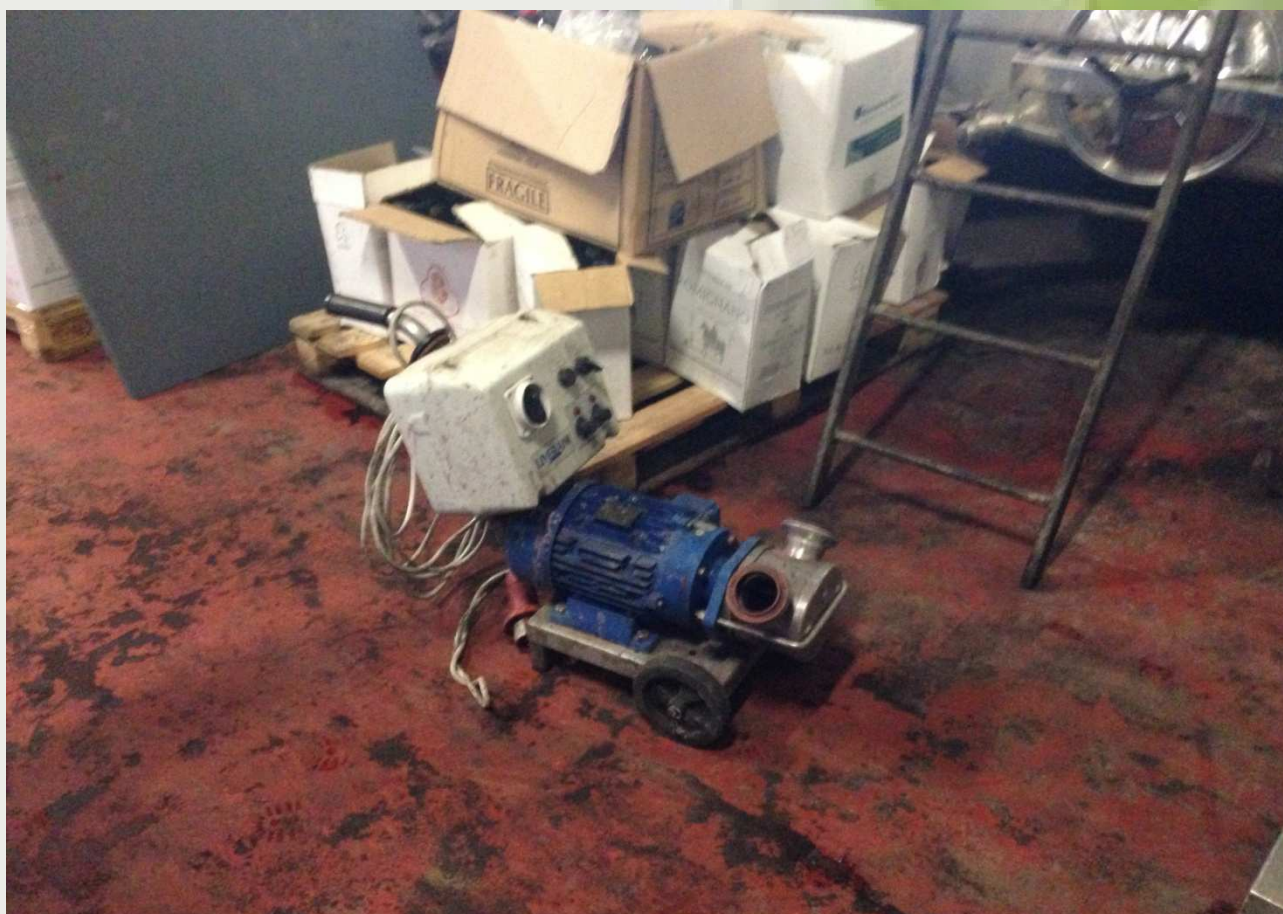
MISURA 311 PSR fase 3 "DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITA' NON AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 75.060,06

CONTRIBUTO € 17.826,00

INTERVENTI EFFETTUATI: L'azienda dopo aver effettuato investimenti sulla precedente programmazione per la ristrutturazione della cantina, la realizzazione dell'immobile destinato alla degustazione e altri immobili per l'accoglienza turistica, ha completato le azioni prevedendo l'installazione dell'impianto fotovoltaico, alcuni interventi per il miglioramento ambientale in cantina quali passerelle di sicurezza, pompe di ricircolo autonomo e l'acquisto di PC per l'agriturismo, la realizzazione del sito e-commerce e e-bookings.







OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a completare la cantina precedentemente realizzata ponendo in essere dei miglioramenti ambientali finalizzati alla sicurezza, all'abbattimento dei consumi idrici. Sono stati inoltre effettuati interventi destinati al risparmio energetico utilizzando energia da fonti rinnovabili con l'apposizione dei pannelli fotovoltaici sulla struttura agrituristica e interventi diretti alla commercializzazione e alla comunicazione. Con il sito destinato all'e-commerce e all'e-booking l'azienda ha potenziato la sua offerta produttiva e la possibilità di prenotazione on line.

PUNTI DI FORZA

Trazione e innovazione

Agricoltura biologica

Sicurezza sul posto di lavoro

Incremento occupazionale

Risparmio energetico e utilizzo di energia da fonti rinnovabili

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è quella di aver saputo perfettamente coniugare la tradizione della campagna toscana con i suoi materiali e i suoi colori, con l'innovazione nell'accoglienza e nella produzione. I sistemi informatici di cui è dotata l'azienda hanno potenziato l'offerta turistica e la possibilità di raggiungere nuovi mercati di vendita. Tutto ciò ha aumentato la redditività della tenuta insieme al risparmio gestionale determinato dall'installazione dell'impianto fotovoltaico. Il primo riscontro di questo dato è l'incremento occupazionale che questa scelta ha determinato, ovvero un part time all'interno dell'agriturismo.

Gli interventi all'interno della cantina ne hanno completato la funzionalità e aumentato la sicurezza per gli operatori.

Tra gli obiettivi futuri l'azienda si propone di continuare gli investimenti, tra cui il recupero di ulteriori edifici per la recettività e l'attività agricola. Tutto ciò nel rispetto di quei principi che hanno determinato la proprietà fino ad oggi, ovvero il perfetto connubio tra terra, natura, risorse del territorio e intervento dell'uomo, per lasciare inalterata la bellezza dei luoghi e il potenziale offerto dalla coltivazione.

Riferimenti:

FATTORIA DI ROMIGNANO DI RICCARDO ROSSI

Via Setteponti Levante, 30 Loro Ciuffenna (AR)

Telefono e Fax 055-9194030

Cell. 329-2161691

www.tenutaromignano.com