PODERE DE' MACCANTI

L'orgoglio di essere contadina

PODERE DE' MACCANTI

L'area in cui è situata l'azienda è quella dell'Empolese Valdelsa, caratterizzata per le sue basse colline dal profilo dolce, per la presenza di due importanti fiumi, l'Arno e l'Elsa, che quasi ne delimitano i confini, e per l'ambiente umido della più grande palude italiana, quella di Fucecchio. Si presenta con un'estensione di circa 1800 ettari, divisi fra la Provincia di Pistoia e la Provincia di Firenze; se pur ampiamente ridotto rispetto all'antico lago-padule che un tempo occupava gran parte della Valdinievole meridionale, rappresenta tuttora la più grande palude interna italiana.

La zona naturalisticamente più interessante è situata prevalentemente nei Comuni di Larciano, Ponte Buggianese e Fucecchio. Da un punto di vista geografico, il Padule è un bacino di forma pressappoco triangolare situato nella Valdinievole, a sud dell'Appennino Pistoiese, fra il Montalbano e le Colline delle Cerbaie. Il principale apporto idrico deriva da corsi d'acqua provenienti dalle pendici preappenniniche.

L'unico emissario del Padule, il canale Usciana, scorre più o meno parallelamente all'Arno per 18 chilometri e vi sfocia in prossimità di Montecalvoli (PI).

Il valore di quest'area è incrementato dalla sua contiguità con altre zone di grande pregio ambientale: il Montalbano, le Colline delle Cerbaie ed il Laghetto di Sibolla, collegato al Padule tramite il Fosso Sibolla.

La Riserva Naturale del Padule di Fucecchio è dotata di strutture per la visita che comprendono anche tre osservatori faunistici, uno dei quali realizzato tramite la riconversione di uno dei caratteristici casotti del Padule.

Lo scenario ideale per apprezzare uno dei più straordinari fenomeni del mondo animale: la migrazione degli uccelli. Nel passato il Padule era il paradiso di cacciatori e pescatori sia per la selvaggina stanziale come anatre, quaglie, tortore, tordi, fagiani sia per l'abbondanza di pesci. Oggi, sul calar della sera, si rimane incantati dalla moltitudine di suoni emessi dalle tante creature della palude: dai canti dei piccoli passeriformi del canneto, come il Cannareccione e la Cannaiola, che al tramonto si fanno più intensi, al crepuscolare richiamo del Tarabusino, simile ad un abbaio roco, alla voce gracchiante delle Nitticore, aironi notturni che nidificano numerosi nella garzaia del Padule. Sempre più frequentemente, passeggiando per il Podere, è possibile incontrare specie rare come la gru e la cicogna nera, l'airone, la puzzola, l'istrice e la nutria, grosso roditore simile al castoro.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: due donne imprenditrici

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolari

Coltivazione: frutta e verdura

Estensione: ha 40 in proprietà

Attività di produzione e trasformazione

Attività di vendita diretta

Laboratori didattici

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda agricola Podere De' Maccanti, è situata a Maccanti Palagina, piccola frazione in provincia di Firenze, nel comune di Cerreto Guidi e si estende per circa 40 ettari tra seminativi, ortaggi e frutteti, distribuiti tra il Comune di Cerreto Guidi e la riserva naturale del Padule di Fucecchio, la più grande palude

interna italiana, perla naturalistica del Montalbano, ricca di specie animali e vegetali di rara bellezza. Tutto è cominciato quasi per gioco. Forse sarebbe più esatto parlare di passione. La mietitura e la battitura del grano, d'estate. La raccolta dei frutti e degli ortaggi. Le piante officinali, coi loro delicati aromi. La vendemmia a settembre. Il profumo dei campi, tutto l'anno.

Una famiglia contadina, una delle più antiche del territorio. La località e la strada prendono il nome da questa famiglia che con radici profondamente radicate in quella terra dal 1600 ad oggi, ha visto avvicendarsi generazioni e generazioni di Maccanti.

L'azienda, di proprietà della famiglia Maccanti, nasce nei primi anni Cinquanta e, col passare del tempo, continua a crescere tanto che oggi è stato attivato un laboratorio artigianale creativo - punto vendita, all'interno della stessa, dove è possibile acquistare le specialità tipiche della tradizione contadina toscana: marmellate tradizionali e da formaggio, salse di verdure, sughi di carne e cacciagione, gelatine, patè, sott'oli.

L'idea di realizzare un laboratorio artigianale, attivato nel 2010 all'interno dell'azienda agricola di famiglia, è nata dalla volontà di non far morire le proprie origini contadine e il patrimonio rurale, storico e affettivo, tramandato di generazioni.

L' azienda agricola dispone di un macchinario professionale certificato per trattare termicamente qualsiasi prodotto agroalimentare che cuoce (a vapore e/o a pressione), concentra in sotto vuoto, pastorizza e sterilizza nel rispetto delle vigenti normative igieniche e sanitarie. L'ebollizione del prodotto avviene a bassa temperatura evitando la cristallizzazione delle parti zuccherine, la distruzione delle vitamine e delle proteine (presenti nella frutta e nella verdura) e mantenendo, così, inalterate le proprietà organolettiche del prodotto.

Per recuperare i sapori di una volta, le confetture sono tutte rigorosamente extra, ovvero ad altissima percentuale di frutta e con la sola aggiunta di pochissimo zucchero, bianco o di canna e, per addensare, succo di limone fresco e vengono prodotte utilizzando i piccoli frutti coltivati direttamente in azienda o raccolti da piante selvatiche, senza coloranti o conservanti.

Pomodori, peperoni, porri, cipolle, melanzane, zucchine, carciofi, fagiolini dell'orto si sono trasformati in sughi prelibati, per la pasta o la bruschetta.

Albicocche, fragole, ciliege, lamponi, more, mele cotogne, pesche, zucca, kiwi sono diventate squisite confetture, tradizionali o da formaggio.

Un'infinità di gusti e sapori: piccante, speziato, agrodolce, aromatizzato con cannella, menta e zenzero,insaporito con alloro, dolcificato con fruttosio, miele o zucchero di canna.

Le nostre salse e confetture coniugano due importanti aspetti: Tradizione, nella realizzazione di un prodotto di alta qualità per cura artigianale e scelta di materia prima di stagione senza aggiunta di additivi e conservanti; Innovazione, nella creazione di ricette originali, ma al tempo stesso versatili e adatte ad ogni palato.

L'azienda negli anni ha subito una serie di trasformazioni, dalla vigna all'allevamento di bovini per poi rivolgersi alla coltivazione di ortaggi e di frutta da trasformare e destinare a prodotti confezionati di qualità. Dal 2010, dopo che anche la figlia Maccanti Manuela ha iniziato la sua attività per collaborare e continuare la tradizione familiare, con una sua azienda, il Podere vende in tutto il territorio nazionale ed è diventato fornitore ufficiale di Eataly Roma, la grande catena alimentare di prodotti di nicchia e di alta qualità presente in varie città Italiane e del mondo.

L'azienda è stata selezionata dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali con la partecipazione gratuita al SIAL di Parigi, la più grande fiera internazionale nel settore agroalimentare, per rappresentare la giovane imprenditoria agricola italiana ed è stata premiata per la genuinità dei prodotto, tutti realizzati artigianalmente, senza aggiunta di coloranti o conservanti, con un forte legame con la propria terra d'origine, la Toscana.

A condurre questa azienda due donne completamente diverse che si completano per la loro esperienza e per le loro professionalità, la mamma Dina, coltivatrice diretta da decenni e la figlia Manuela, imprenditrice agricola professionale, con studi fatti all'estero. Queste due donne rappresentano un esempio di produzione al femminile dove la passione e le forti radici contadine della mamma si integrano con lo studio e l'impegno della figlia: il lavoro della terra accompagnato dalla scoperta dei mercati esteri e di tutte le opportunità che l'agricoltura può offrire.

L'attività si basa sulle conoscenze di Dina che amante della terra e della cucina toscana si dedica interamente alla coltivazione e alla realizzazione delle migliori ricette per il confezionamento dei prodotti. Manuela ha ampliato l'offerta dell'azienda specializzandosi nella coltivazione delle erbe aromatiche, nella produzione di cereali e nella ricerca di spazi di mercato più ampi. Una sinergia particolare tra "il mestolo e la mente", come si definiscono reciprocamente, creatività e ingegno, esperienza e entusiasmo, che ha mosso i primi passi sui fornelli di casa dove presto hanno realizzato vere e proprie delizie artigianali dal sapore inimitabile.

All’interno dell’azienda è nato "Antichi Saperi&Sapori", un laboratorio creativo del gusto, in cui insegnare il vasto mondo del mangiar sano, semplice e genuino.

Ricette, trucchi e consigli pratici per realizzare, a casa propria, confetture, sughi e condimenti prestando attenzione alla scelta della frutta e della verdura, alla stagionalità, al gusto, al colore e all'aspetto igienico-sanitario, per una corretta trasformazione e conservazione delle conserve alimentari.

Attualmente, ovvero nel marzo 2014, le due aziende si sono unificate e la figlia Manuela è diventata la rappresentante legale del Podere de’ Maccanti.

INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 2 "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 31.094,40 CONTRIBUTO € 9.328.32

MISURA 121 PSR fase 3 "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 20.428,00 CONTRIBUTO € 6.128,40

INTERVENTI EFFETTUATI: Il primo intervento ha previsto la rimozione e lo smaltimento di coperture e parti in cemento amianto con conseguente bonifica, il secondo, invece degli investimenti diretti al miglioramento economico aziendale e alla qualità delle produzioni, ovvero l'acquisto di macchinari, impianti ed attrezzature per la trasformazione dei prodotti agricoli.

diali
isterne
TEL. 0536.20194

OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a migliorare e potenziare l'azienda: la realizzazione di un laboratorio artigianale all'interno dell'azienda, conforme alle normative igienico - sanitarie in materia di fabbricazione di conserve alimentari e di un macchinario professionale dotato di autoclave nel quale è possibile eseguire tutti i processi di lavorazione (cottura, trasformazione, pastorizzazione, sterilizzazione) ha consentito al Podere si porsi sul mercato delle produzioni di nicchia e di diversificare la propria attività.

L'investimento darà la possibilità di assumere due persone da dedicare al laboratorio in quanto le richieste di prodotto sono in aumento e l'attività di Dina e Manuela in costante crescita. L'acquisto di questi macchinari ha implementato la sicurezza sul posto di lavoro e la possibilità di variare l'offerta produttiva.

PUNTI DI FORZA

Donne imprenditrici

Giovane donna imprenditrice

Innovazione

Diversificazione

Competitività

Tradizione e innovazione nel procedimento produttivo

Aumento occupazionale

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

Laboratori didattici per la diffusione e la conoscenza della tradizione e genuinità delle produzioni locali e delle ricette.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione totale femminile e costituisce un esempio di come la tradizione toscana ed il suo mondo rurale si possano coniugare con la continua innovazione e creatività del prodotto.

Tutto ciò ha consentito al Podere de'Maccanti di essere cercato dal mercato e di conquistare le vetrine più importanti delle produzioni di qualità toscane. In futuro l'azienda è consapevole della necessità di ampliare gli spazi aziendali per far fronte alle continue richieste di prodotto prevedendo un potenziamento della struttura e delle attrezzature necessarie.

Si propone inoltre di partecipare a eventi e fiere internazionali per diffondere la cultura contadina toscana con le sue specificità, aprendo una nuova frontiera nel contesto economico locale.

Questa realtà che ha saputo adeguarsi al cambiamento dei tempi e porsi sul mercato con competitività rappresenta un emblema di come il sapere manuale e quello teorico si possano coniugare tra di loro e connotare una nuova attività.

Riferimenti:

PODERE DE' MACCANTI

Via Maccanti n.1

Loc. Maccanti Palagina- Cerreto Guidi (FIRENZE)

Telefax: (+39) 0571 586508

(+39) 347 6788494 Manuela

(+39) 329 7770661 Dina Sandra

m.maccanti@libero.it www.poderemaccanti.com