

PODERE PATERNO



*Tradizione, genuinità e sostenibilità: l'utilizzo del
geotermico nel ciclo produttivo*

La continua evoluzione del mondo agricolo

PODERE PATERNO



L'area in cui è situata l'azienda è quella del comune di Monterotondo Marittimo, in provincia di Grosseto. Si trova all'estremità nord-occidentale della provincia, nei pressi del confine con la provincia di Pisa. Il territorio comunale si estende su una superficie superiore ai 100 km², nella parte occidentale delle Colline Metallifere. Confina a nord con i comuni di Monteverdi Marittimo, Pomarance e Castelnuovo di Val di Cecina della provincia di Pisa, a est con il comune di Montieri, a sud con il comune di Massa Marittima e a ovest con il comune di Suvereto e la provincia di Livorno.

I centri abitati si sviluppano dai 168 metri s.l.m. di Frassine, nella parte occidentale del territorio comunale, fino ai 539 metri s.l.m. di Monterotondo Marittimo.

Le Colline Metallifere costituiscono il principale e più esteso sistema collinare e montuoso dell'Anti appennino toscano. Si estendono nella parte centro-occidentale della Toscana, interessando ben quattro province, la parte sud-orientale della provincia di Livorno, la parte meridionale della provincia di Pisa, la parte sud-occidentale della provincia di Siena e la parte nord-occidentale della provincia di Grosseto (Colline Metallifere grossetane).

Il territorio, se si eccettuano le vette del Poggio di Montieri, delle Cornate di Gerfalco e delle Carline di Travale che superano i 1000 metri di quota, risulta prevalentemente collinare, estremamente ricco nel sottosuolo di risorse minerarie di vario tipo e localmente, tra la provincia di Pisa e quella di Grosseto, sono presenti anche fonti di energia geotermica che si manifestano sotto forma di soffioni boraciferi. Parte di questa energia endogena viene utilizzata dall'Enel per la produzione di energia elettrica nelle centrali elettriche presenti nella zona di Larderello e Lago Boracifero, Aia dei Diavoli. Dalle Colline Metallifere, nascono diversi corsi d'acqua: tra i più importanti il Cecina, il Cornia, il Merse.

L'area interessa i territori comunali di Sassetta, Campiglia Marittima e Suvereto in provincia di Livorno, Monteverdi Marittimo, Pomarance e Castelnuovo di Val di Cecina in provincia di Pisa, Radicondoli e Chiusdino in provincia di Siena, Monterotondo Marittimo, Montieri, Roccastrada, Massa Marittima, Gavorrano, Scarlino e la parte settentrionale del comune di Castiglione della Pescaia in provincia di Grosseto.

Già al tempo degli Etruschi le Colline Metallifere erano conosciute e sfruttate per i giacimenti di calamina, pirite, calcopirite, allume, blenda e galena; l'attività estrattiva continuò sempre incessante e raggiunse il suo picco tra la seconda metà del XIX secolo ed il secondo dopoguerra quando vennero sfruttati soprattutto i giacimenti di lignite (miniere Ribolla e Casteani), declinando poi rapidamente.

A servizio di tali miniere fu sviluppata una variegata rete di ferrovie, la maggior parte oramai soppressa. Monterotondo Marittimo è uno dei sette Comuni che compongono il Parco Tecnologico Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane. Le finalità istituzionali del Parco riguardano il recupero, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio ambientale, storico-culturale e tecnico-scientifico delle Colline Metallifere, segnate in particolar modo dall'esperienza mineraria. I siti di competenza nel territorio comunale di Monterotondo Marittimo sono: Allumiere di Monteleo, Lago Boracifero, S. Federigo e Lagoni Le Biancane. La porta del Parco cioè il centro di accoglienza e informazioni all'interno del comune di Monterotondo Marittimo è situata in Via Pietro Gori nel centro abitato di Monterotondo Marittimo.

Il parco naturalistico delle Biancane è un'area naturale in cui sono ubicate le caratteristiche "biancane" nei pressi del centro di Monterotondo Marittimo (GR), che e rappresentano uno dei tanti siti in cui la geotermia caratterizza fortemente il paesaggio al confine fra le province di Pisa e Grosseto. Si ha infatti la presenza di diverse tipologie di manifestazioni geotermiche come soffioni, fuoriuscite di vapore dal terreno, putizze e fumarole.

Il nome deriva dal colore bianco delle rocce che caratterizza tutto il paesaggio, infatti, le emissioni di idrogeno solforato causano una reazione chimica con il calcare trasformandolo in gesso.

Il vapore che esce dalle fratture delle rocce ha una temperatura di circa 100 °C ed è costituito per il 95% da vapore acqueo e per il restante da anidride carbonica, metano, ammoniaca, acido solfidrico responsabile del caratteristico odore di uova marce, acido borico, azoto, idrogeno ed in minor misura elio, argon, radon ed altri gas nobili.

In corrispondenza degli sbocchi di vapore si hanno cristallizzazioni di zolfo di nativo sotto forma di aggregati aciculari o di incrostazioni dovute all'ossidazione dell'acido solfidrico dovute al contatto con l'aria. La presenza dell'acido solfidrico è causa inoltre di un'intesa acidificazione del suolo e la forte aggressività chimica di alcuni componenti dei fluidi geotermici ha prodotto un vistoso sbiancamento del suolo. Tutte le rocce si presentano alterate dalla circolazione dei fluidi geotermici, alterazioni che si manifestano con la scomparsa dei colori originali e con variazione della composizione.

Le Biancane con i suoi Lagoni rappresentano una delle aree di competenza del Parco Tecnologico Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane.

Il sito delle Biancane è infine caratterizzato dalla presenza di pozzi geotermici dai quali fuoriesce vapore ad alta entalpia. Il vapore viene così convogliato ed inviato alla centrale geotermica per la produzione di energia elettrica (potenza 10 MW), situata sul lato ovest. Il vapore viene inviato direttamente alla turbina, e successivamente, condensato e depurato dei gas incondensabili. L'acqua di condensa viene raffreddata e reimpressa nel sottosuolo.

A Monterotondo Marittimo iniziò la produzione di energia elettrica da fonte geotermica a livello industriale nel 1916. Nel 1918 venne costruita una centrale di produzione presso il Lago Boracifero da 250 kW. La centrale geotermoelettrica dell'ENEL che si trova presso Le Biancane risale al 1958 ed è stata modernizzata nel 2002. Le quattro centrali situate nel territorio del comune di Monterotondo Marittimo riescono a coprire il 70% dell'intero fabbisogno energetico della provincia di Grosseto tramite lo sfruttamento del vapore proveniente dai pozzi geotermici della zona.



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: due fratelli

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolari e cinque dipendenti avventizi

Allevamento: pecore

Estensione: ha 150 di cui il 90% di proprietà ed il restante 10% in affitto

Caseificio

Attività di vendita diretta

Fattoria didattica

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Immerso nell'Alta Maremma toscana, in una zona collinare ricca di olivi, nella vallata dove il vapore esce naturalmente dalla terra, nella zona sottostante il paese di Monterotondo Marittimo, nei pressi della centrale San Martino, si trova l'azienda dei fratelli Tanda, Podere Paterno. L'attività si caratterizza per

l'allevamento di pecore, la trasformazione del latte in una varietà di formaggi e nella vendita degli stessi. Gli animali pascolano liberamente per i campi e forniscono un ottimo latte con cui vengono realizzati dai prodotti freschi come il raveggiolo, ricotta, fiocchi di latte, primo sale ai pecorini di diversa stagionatura realizzati anche con lavorazioni particolari come "il vellutato", "il moro" o il pecorino alle vinacce. Tutto questo è possibile grazie ad un'antica tradizione che si tramanda da ben tre generazioni. Il padre proveniente dalla Sardegna nel 1966 aveva acquistato con la piccola proprietà contadina il terreno e aveva cominciato un po' di trasformazione del latte in un caseificio industriale. Una volta subentrati i figli l'azienda si è sviluppata in azienda zootecnica, caseificio e spazio didattico dove tramandare la tradizione, la cultura e le specificità di questo territorio. Sono così riusciti a realizzare la filiera completa all'interno dell'azienda, dall'allevamento, alla trasformazione, alla vendita. Su circa 200 ettari di terreno, coltivati a prati e a erbai, più di mille capi ovini pascolano a seicento metri sopra il livello del mare, in un ambiente incontaminato che è garanzia della qualità del latte e del formaggio che viene prodotto. La lunga storia del podere ancora oggi si sposa con la tradizione e l'amore per la genuinità: il latte appena munto viene direttamente trasformato, così da avere il controllo completo sulla filiera e assicurare la massima qualità. Nell'offerta dei formaggi, sia freschi che stagionati viene utilizzato il latte crudo per mantenere l'aroma naturale del formaggio e le sue proprietà. Nella sua ricerca di completezza e perfezione, l'azienda ha prestato grande attenzione all'ambiente e per questo utilizza il calore geotermico, risorsa naturale del territorio per l'intero ciclo produttivo. Per la produzione di energia elettrica utilizza un impianto fotovoltaico, in particolare per le celle frigo e i pannelli termici per la produzione di acqua calda all'interno della stalla. L'obiettivo è quello di rendere l'azienda autonoma da un punto di vista energetico, utilizzando energia da fonti rinnovabili.

Nelle parole di uno dei fratelli Tanda si percepisce la grande passione e l'esperienza acquisita nel settore tanto da volerla tramandare alle nuove generazioni. L'azienda offre percorsi didattici, un'aula dove effettuare incontri e trasmettere la forte identità del podere nella produzione e nella particolarità del ciclo produttivo. I Tanda hanno attivato negli anni numerose collaborazioni con l'Università, Slow Food e tutti i canali promozionali di qualità che potessero far conoscere l'attività ed il territorio in cui opera. L'azienda crede fermamente che l'attività agricola così come svolta possa essere di supporto a quella turistica, un complemento che arricchisce l'offerta e la conoscenza di una zona. Il podere Paterno è entrato a far parte anche della comunità del Cibo ad energie rinnovabili, un'associazione di produttori operante nel settore agroalimentare che si basa sulla sostenibilità ambientale, la filiera corta e la territorialità. Nasce ufficialmente nel 2009, con la firma dello statuto dell'associazione *"Agricoltori Custodi della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili della Toscana"*, grazie ad un'intesa tra Slow Food Toscana, Fondazione Slow Food per la Biodiversità e CoSviG, il Consorzio per lo Sviluppo delle Aree Geotermiche, ente a capitale pubblico, che da molti anni opera nel settore della promozione e della realizzazione di iniziative coerenti con programmi di sviluppo sostenibile dei territori geotermici e dell'intera Regione Toscana.

Prende vita in Toscana nel Distretto delle Energie Rinnovabili, territorio a cavallo delle province di Pisa, Siena e Grosseto (la cosiddetta “area geotermica tradizionale”), dove, fin dai primi anni del '900, si utilizza la risorsa geotermica per la produzione industriale di energia elettrica.

Fa parte di Terra Madre ed è la prima Comunità mondiale del cibo ad energia pulita e rinnovabile che opera nel settore *agroalimentare* e che *insiste sui metodi di produzione* anziché sui prodotti, ed è composta da imprenditori che hanno come priorità quella della sostenibilità ambientale.

E' attualmente in espansione su tutto il territorio toscano.

Possano aderirvi produttori che utilizzino: energie rinnovabili in maniera dominante nel proprio processo produttivo, materie prime provenienti esclusivamente dal territorio toscano, abbiano sede produttiva all'interno della regione toscana.

Tratti caratterizzanti delle aziende della Comunità del Cibo sono dunque la presenza di una filiera corta, il rilancio di forme di agricoltura sostenibile ed il recupero di produzioni tradizionali tipiche di alta qualità ed a rischio scomparsa.

La vendita dei prodotti avviene in loco presso il punto vendita aziendale, presso i mercati di filiera corta della provincia, negli esercizi commerciali di zona e in parte anche all'estero.









INVESTIMENTI PSR 2007/2013

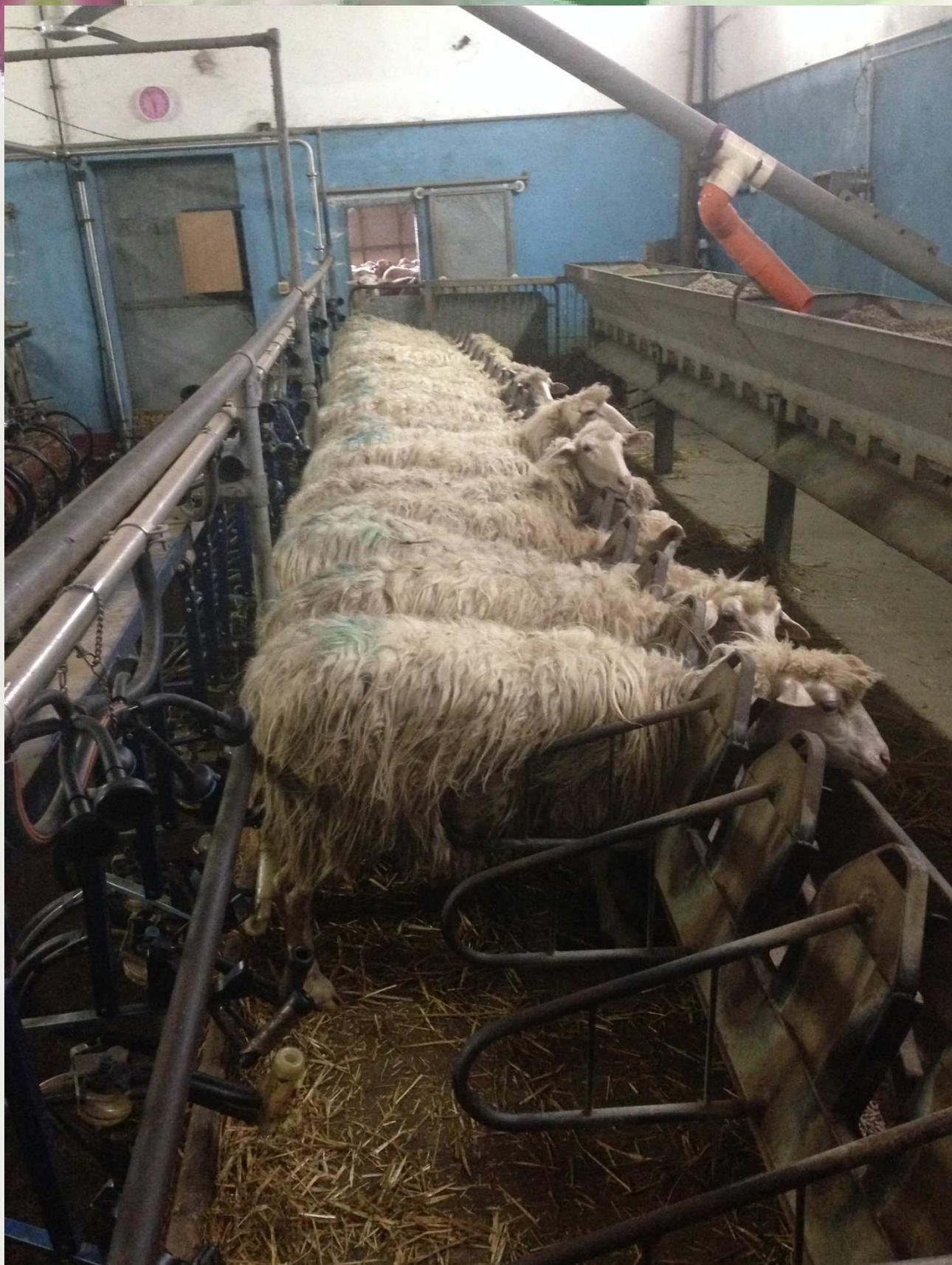
MISURA 121 PSR fase "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 63.600,00 CONTRIBUTO € 25.580,00

INTERVENTI EFFETTUATI: Realizzazione della pavimentazione in cemento armato, 340 mq ed inghiaatura, 315 mq presso la stalla degli ovini. Realizzazione dell'impianto solare termico per la produzione di acqua calda da utilizzare nella stalla. Acquisto di 1000 boli ruminanti, un applicatore, un'antenna esterna e un lettore portatile. Acquisto di una falcia condizionatrice e ranghinatore.









OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a completare il progetto complessivo di sviluppo dell'azienda. I fondi comunitari sono stati utilizzati anche nella precedente programmazione per realizzare il caseificio e l'aula didattica. Lo scopo dell'azienda era quello di arrivare a definire l'intera filiera produttiva integrandola con la sostenibilità ambientale. L'azienda utilizza già la geotermia e con questo intervento ha inserito anche i pannelli termici per il riscaldamento dell'acqua necessaria alla stalla degli ovini.

Il podere Paterno ha adottato la strategia della crescita potenziando il ciclo produttivo, tutelando l'ambiente e utilizzando le risorse presenti sul luogo. Si presenta come un'azienda fortemente legata al territorio e alle sue caratteristiche, che vede integrare il prodotto con l'utilizzo delle risorse energetiche locali. La tradizione familiare nel settore ovinicolo ha tramandato agli attuali titolari la ricerca costante per la qualità e la genuinità del prodotto mantenuto inalterato nelle sue proprietà dal metodo di allevamento degli animali e dal processo produttivo adottato.

PUNTI DI FORZA

Impresa familiare

Attualizzazione del mondo agricolo

Tradizione e profondo legame con il territorio

Allevamento degli animali all'aperto

Benessere animale

Risparmio energetico e utilizzo di energia da fonti rinnovabili

Incremento occupazionale

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

Fattoria didattica per la diffusione e la conoscenza della tradizione e genuinità delle produzioni locali e delle risorse energetiche locali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è l'aver saputo coniugare la tradizione del prodotto con l'utilizzo delle fonti energetiche locali. Questa terra che si presenta ricca di fonti geotermiche diventa un contesto particolare di allevamento e crescita degli animali, tanto da connotare l'intero ciclo produttivo. La scelta dei titolari di utilizzare altre fonti rinnovabili e rendere l'azienda autosufficiente dal punto di vista energetico la distingue dalle tradizionali aziende zootecniche. Gli interventi effettuati in questi anni, che fanno parte del progetto complessivo di crescita aziendale, hanno strutturato l'attività rafforzandola sia dal punto di vista produttivo che di approvvigionamento energetico. Cominciando dall'azienda zootecnica, Tanda si sono dotati di un caseificio interno che ha abbattuto i costi di trasformazione e consentito la realizzazione di un prodotto sempre più caratterizzato dalla mano del titolare e dalla conduzione aziendale. Ciò ha permesso una continua ricerca di prodotti variegati tanto da differenziare la produzione ed il paniere di vendita, ha permesso di intraprendere percorsi didattici di apprendimento e di conoscenza da parte delle giovani generazioni. Da ultimo l'intervento sul miglioramento delle condizioni della stalla per il benessere animali ha contribuito ulteriormente al raggiungimento degli obiettivi intrapresi da questa azienda dalla profonda identità territoriale. Questa strutturazione compiuta nel corso degli anni ha portato ad un incremento occupazionale in un'area che tende allo spopolamento, ha aumentato la sicurezza aziendale, l'igiene nel processo produttivo ed il compimento dell'intera filiera.

Per il futuro, i fratelli Tanda, oltre a continuare questa azione di sensibilizzazione verso il mondo rurale e le sue specificità prestando grande attenzione alla ricerca, mirano a raggiungere l'autonomia energetica al 100% al fine di rispettare l'ambiente e le sue risorse producendo un prodotto di qualità sempre più elevata.

Caratteristica preponderante per il Podere Paterno è quella di aver saputo coniugare la tradizione del mondo rurale con il rinnovamento del presente, utilizzando risorse ambientali e sistemi propri dei tempi che cambiano e progrediscono. Un'agricoltura in continua evoluzione che non può essere ricondotta solo ed esclusivamente a metodi e sistemi del passato, ma attuale e dinamica.

Per poter completare il progetto di sviluppo aziendale vorrebbero poi realizzare una cucina dove poter effettuare delle degustazioni ed inserirsi in percorsi gastronomico-turistici di qualità. La loro filosofia è infatti quella di integrare il mondo agricolo alle varie risorse economiche presenti sul territorio, per non confinare la tradizione e la cultura del passato ad un mondo a sé bensì attualizzandola e facendola crescere grazie all'innovazione e al continuo rinnovamento che l'evoluzione produce.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA TANDA GIUSEPPE E MARIO S.S.A.

POD. MURIGLIONI, 32

MONTEROTONDO M.MO (GROSSETO)

tel. E fax. 0566 91.70.42

Cell. Mario 333 96.17.571

Cell. Giuseppe 339 45.44.154

mtanda@inwind.it

www.poderepaterno.com