

SOCIETA' AGRICOLA IL BUTALE



*Agricoltura di montagna tra passione, creatività, rinnovata
tradizione e custodia del territorio*

SOCIETA' AGRICOLA IL BUTALE



Sulla montagna pistoiese a circa 700 m slm sorge San Marcello Pistoiese cittadina dell'Appennino tosco-emiliano di antica origine, circondata da boschi di cerro, castagne ed abeti, che si sviluppano lungo i rilievi circostanti. La storia del borgo ha origini antiche, fin dall'epoca preromana, risulta infatti essere stato dimora dei "Liguri", una delle più antiche gens italiche. San Marcello Pistoiese fa parte del cosiddetto Ecomuseo della Montagna Pistoiese, che comprende una serie di itinerari, musei, poli didattici, piccole collezioni, architetture tradizionali, volti alla promozione delle tradizioni delle realtà locali. Dal centro del paese, proseguendo sulla via Lizzanese, per vie tortuose ed imponenti boschi di faggi, si raggiungono una serie di piccole borgate, tra cui Spignana e Lizzano, dalle quali si dominano le vallate circostanti.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: due giovani imprenditori

Conduzione aziendale: Conduzione di due giovani imprenditori

Occupazione: i due giovani imprenditori e tre dipendenti (operai agricoli)

Allevamento: bovini, suini, ovini, cavalli, asini amiatini, cani di razza maremmana

Estensione: ha 200 parte in affitto (130) e parte in proprietà (70)

Attività di agriturismo, ristorazione

Attività di macellazione, trasformazione e vendita diretta

Percorsi didattici

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda Il Butale si trova nel comune di San Marcello Pistoiese, in località Spignana, ad una quota di 1.000 metri sul livello del mare. La sua nascita avviene nell'anno 2000, quando la famiglia Castelli acquista un antico podere, Montaglioni, divenuto poi il centro aziendale. L'area montana in cui oggi si sviluppa l'intera superficie aziendale è caratterizzata dalla presenza di vecchi poderi aventi superficie media che va dai 20 ai 30 ettari e la cui titolarità è sempre stata di grandi proprietari terrieri. Butale, così come Montaglioni, rappresenta uno di questi poderi che fino a prima dei finanziamenti è rimasto nella sua situazione originaria. I proprietari, infatti, possedendo anche grandi superfici nelle aree di valle, non hanno mai avuto l'esigenza né di vendere né di modificare l'assetto costruendoci fabbricati. Da ciò è evidente come l'attività agricola di queste aree sia stata, nei decenni, sempre più assoggettata alla marginalità e all'abbandono.

Oggi il Butale è una società semplice alla cui guida ci sono due giovani soci, Lorenza Castelli e Simone Giani.

L'azienda si estende su una superficie totale di circa 200 ettari, distribuiti senza soluzione di continuità attorno al centro aziendale, ad una altitudine che varia dai 1.000 m ai 1.200 m slm. La superficie di proprietà è pari a circa 70 ha (il podere Montaglioni e il podere Butale), dei quali quasi l'80% costituiti da seminativi e pascolo, mentre circa 13 ha sono boscate (in particolare cerro, castagno e abete bianco). I restanti 130 ha circa, quasi tutti costituiti da seminativi e pascoli di alta quota sono condotti in affitto, la gran parte, e in comodato.

I due soci, Lorenza e Simone, lavorano in azienda con l'aiuto anche di manodopera familiare e di tre operai agricoli dipendenti.

L'attività principale dell'azienda riguarda l'allevamento zootecnico a cui si affianca l'attività ricettiva. In azienda si allevano bovini da carne, suini e ovini, le cui carni vengono trasformate in azienda e commercializzate attraverso la vendita diretta, oltre che essere somministrate agli ospiti dell'agriturismo

aziendale. In azienda, inoltre, sono allevati anche asini amiatini, cavalli Haflinger, originari di Avelengo e cani di razza maremmana. In un ambiente difficile, quello di montagna, i due soci hanno dato vita ad una realtà agrituristica che nel corso degli anni è divenuta fortemente attrattiva, sapendo valorizzare le risorse naturali dei luoghi ma anche le antiche tradizioni montanare, legate anche alla genuinità e salubrità dei cibi che producono.

In azienda, oltre agli animali destinati alla produzione di carne, la passione di Simone, ha trovato spazio nell'allevamento dei cavalli utilizzati per il "turismo equestre" e nell'allevamento degli asini utili ai lavori agricoli. Altra passione, legata anche alle necessità di salvaguardare gli animali al pascolo dall'attacco dei lupi, è l'allevamento dei cani di razza maremmana.

Lorenza e Simone sono fortemente convinti che l'agricoltura di montagna, oltre a produrre, deve svolgere tutta una serie di azioni mirate alla conservazione e alla preservazione dell'ambiente naturale attraverso il costante presidio del territorio. In questa ottica, l'attività svolta dall'azienda, consente quindi di valorizzare e, soprattutto, mantenere il patrimonio paesaggistico e ambientale dei territori montani. Questa attività ha evidenti ricadute positive anche a livello sociale. Consente la fruibilità a scopo turistico-ricreativo delle aree definite "marginali" ma incontaminate, e preserva il territorio da quei fenomeni negativi che nelle aree montane, spesso caratterizzate dall'abbandono dell'attività agricola, sono legate all'assetto idraulico e idrogeologico. L'azienda già da qualche anno partecipa al progetto "Custodia del Territorio" promosso dall'Unione dei Comuni Media Valle del Serchio, in qualità di Ente Gestore della Bonifica per il Comprensorio n. 4 "Valle del Serchio".















INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

L'importo totale ammesso a finanziamento a valere su questa Misura è stato pari a circa 500.000 euro a fronte di un contributo concesso di circa 245.000 €.

MISURA 122 “MIGLIORE VALORIZZAZIONE ECONOMICA DELLE FORESTE”

Nel complesso l'importo ammesso a finanziamento è stato di circa 60.000 € a fronte di un contributo concesso pari a circa 30.000€.

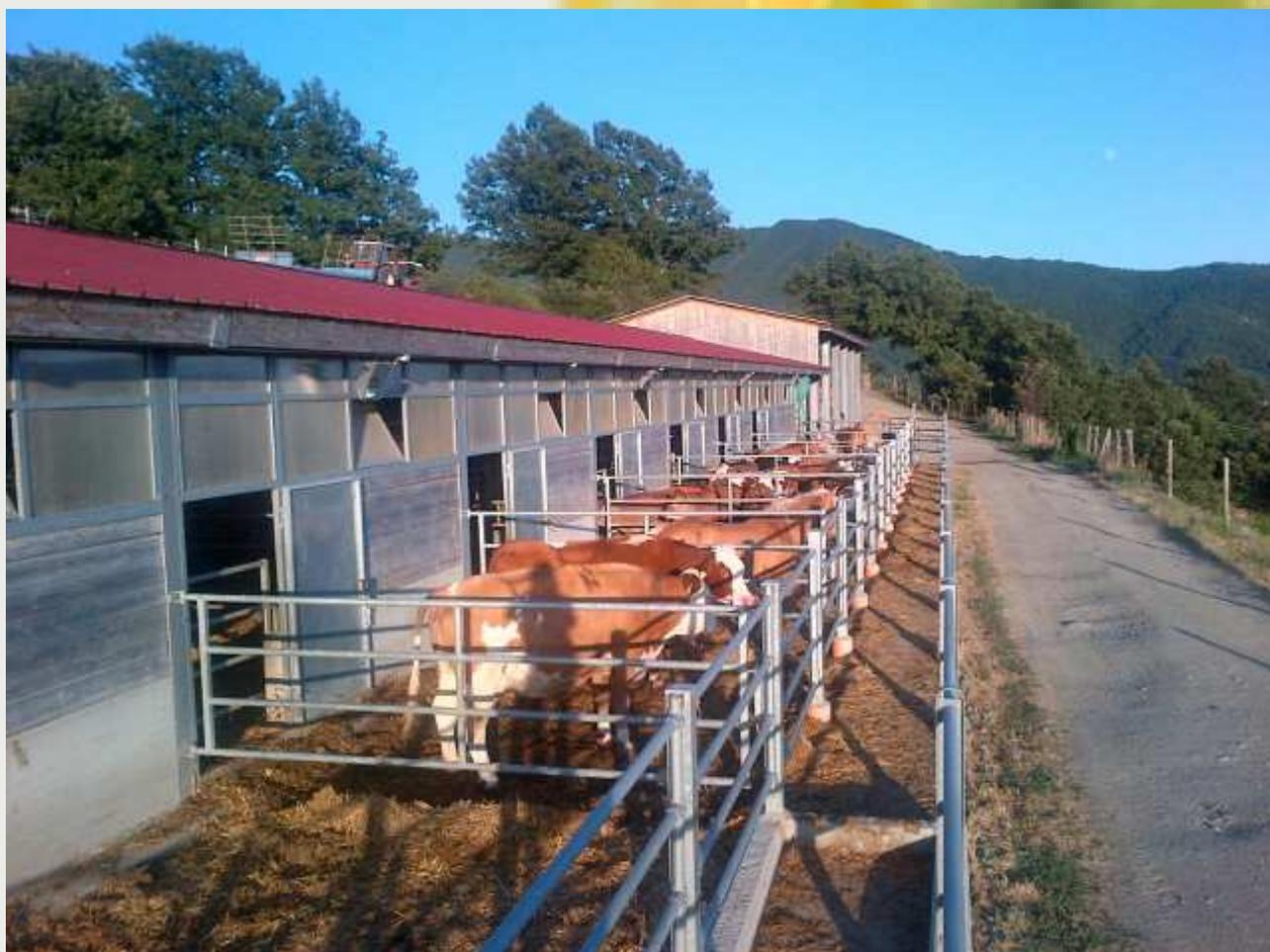
MISURA 114 “SERVIZI DI CONSULENZA AZIENDALE”

L'importo ammesso a finanziamento per ciascuna delle attività di consulenza di cui l'azienda ha usufruito è stato di circa 1.800 € mentre il contributo pubblico concesso, sempre per ognuna delle consulenze, è stato di circa 900 €.

INTERVENTI EFFETTUATI: Gli interventi realizzati con i fondi del PSR 2007/2013 hanno riguardato il complesso zootecnico, il capannone per il ricovero del fieno, la stalla per il ricovero degli animali, la realizzazione di un laboratorio per il sezionamento e il confezionamento delle carni prodotte. Oltre a questi interventi è stata realizzata una piccola stradina interpoderale di collegamento per rendere più agevoli gli spostamenti per raggiungere alcune aree boscate dell'azienda.

Attraverso i fondi PSR, l'azienda si è dotata di moderne macchine e attrezzature per salvaguardare la sicurezza degli operatori e per rendere più efficienti i diversi lavori svolti in azienda (una trattrice e di un carrello per il trasporto dei tronchi)

Altri interventi realizzati con il supporto dei fondi PSR, hanno riguardato i "servizi di consulenza" di cui l'azienda ha usufruito in ambito agronomico e zootecnico.











OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'azienda Il Butale è testimone di un forte dinamismo imprenditoriale spinto dalla passione e dall'attaccamento alle proprie radici da parte dei due soci imprenditori.

Gli interventi realizzati con il PSR Toscana 2007/2013 hanno contribuito alla rivitalizzazione del territorio in un'area marginale di montagna.

La realizzazione della nuova stalla per l'allevamento dei bovini e del laboratorio per la lavorazione delle carni, hanno portato evidenti benefici alla attività produttiva dell'azienda. Gli animali sono ora allevati in strutture che meglio tutelano il loro benessere e di chi se ne prende cura. La costruzione del laboratorio permette di realizzare pienamente la filiera corta. Questi interventi hanno dato maggiore visibilità alle produzioni sotto l'aspetto della genuinità e della salubrità.

La scelta imprenditoriale dell'azienda, non è orientata solo verso la produzione, ma anche a tutta una serie di azioni di presidio del territorio inteso come conservazione e preservazione dell'ambiente naturale e della biodiversità.

Grazie alle opportunità offerte dal DLgs 228/2001, e della Legge 97/1994 l'azienda Il Butale ha avviato una convenzione con l'Ente Gestore della Bonifica per il Comprensorio "Valle del Serchio", per attività di

sorveglianza, monitoraggio e primo intervento su una parte del reticolo idraulico di cui l'Ente è competente. Nel complesso l'azienda offre una maggiore fruibilità a scopo turistico-ricreativo delle aree definite "marginali" ma incontaminate e, preserva il territorio da quei fenomeni negativi che nelle aree montane, spesso caratterizzate dall'abbandono dell'attività agricola, determinano dissesti idrogeologici. L'attività agricola di questa azienda si caratterizza per essere integrata con la cura e la preservazione del territorio.

Questo tipo di attività, legata alla passione e l'amore per la propria terra, delinea anche una certa sensibilità e responsabilità nella corretta gestione del patrimonio paesaggistico e ambientale del territorio. Sono infatti convinti che riappropriarsi delle antiche tradizioni e dell'antico ruolo che l'agricoltura di montagna ha sempre ricoperto, attraverso le diverse attività produttive, ricreative e di presidio, sia l'unica strada da perseguire per ripristinare la vitalità dei territori montani.

PUNTI DI FORZA

Giovani imprenditori

Multifunzionalità- diversificazione aziendale

Innovazione e conservazione delle tradizioni rurali

Allevamento degli animali all'aperto

Tutela del benessere e della nutrizione animale.

Realizzazione della filiera corta

Fattoria didattica per la diffusione e la conoscenza dell'attività agricola e di allevamento.

Sicurezza sul lavoro

Aumento occupazionale

Integrazione tra attività agricola e presidio del territorio

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

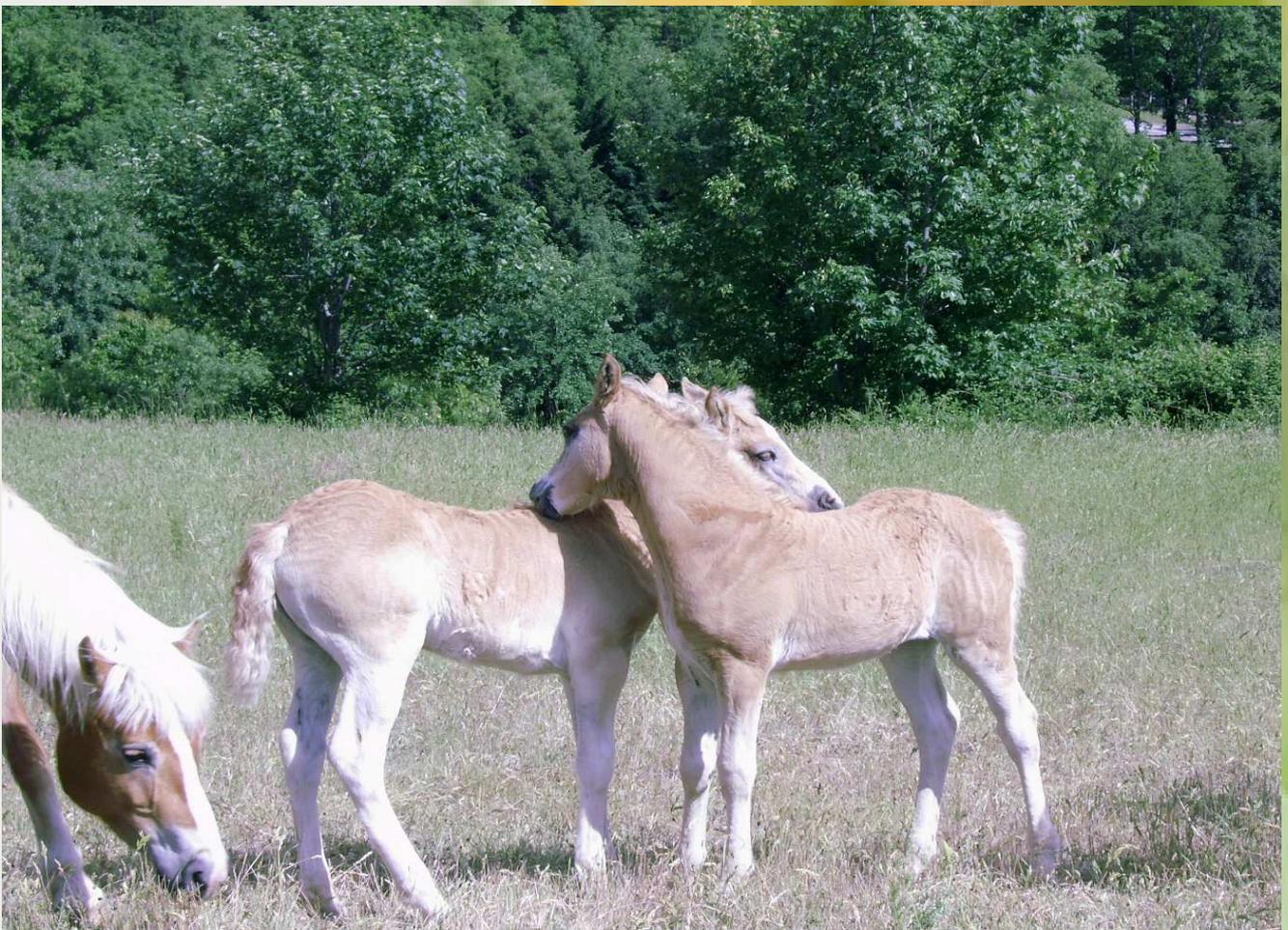
La caratteristica principale di questa azienda è la passione e la continua ricerca di innovazione nella conduzione dell'azienda sia nel sistema agrituristico che propriamente agricolo.

La costruzione della stalla ha consentito di poter allevare gli animali in un ambiente adatto alle loro esigenze, con gli spazi giusti e con tutti gli accorgimenti necessari al loro benessere sia fisico che mentale.

Poi, grazie al laboratorio con 4 celle frigorifere, ed al fatto che l'azienda lavora su richiesta, la frollatura della carne può essere portata fino al punto in cui è molto tenera, poiché non c'è la necessità di venderla subito dopo la macellazione. Tutto ciò garantisce una maggiore qualità, abbinata alla cura dei metodi di allevamento, di alimentazione e di lavorazione delle carni.

Per il futuro la società intende investire maggiormente nell'attività agrituristica al fine di prolungare il periodo della recettività, ovvero di portarlo dai 3 mesi l'anno ad almeno 5. Altro obiettivo è quello di realizzare un maneggio, che possa costituire un'ulteriore attrattiva per l'intero territorio e l'ospite della struttura.

Il filo conduttore dell'attività esistente e di quella futura sarà sempre rappresentato dall'amore per la montagna e dal rispetto delle sue molteplici risorse. La forza di questa azienda è costituita proprio dalla conoscenza dell'ambiente e da una conduzione che tutela e valorizza la tradizione e la cultura rurale propria di queste aree marginali.



Riferimenti:

SOCIETA' AGRICOLA IL BUTALE

Loc. Montaglioni n. 70

San Marcello P.se, Loc. Spignana (PISTOIA)

TEL. 0573 677758- 3929782122

lorenzacastelli@gmail.com - www.agriturismomontaglioni.com