

AZIENDA AGRICOLA FLORIDIA



*La tradizione del grano antico: sapori intensi e dimenticati
che racchiudono tutta l'energia dell'aria, dell'acqua, del
sole e della terra*

AZIENDA AGRICOLA FLORIDIA



L'azienda è situata sulle Colline Pisane della Valdera, a 16 km da Peccioli e a 5 km da Villamagna di Volterra dove si incontrano le tre province di Firenze, Siena e Pisa. L'area si presenta prevalentemente agricola ed è caratterizzata da piccoli borghi e insediamenti che testimoniano i passaggi commerciali del passato. Sulle vie di collegamento sorgono edifici di un tempo, piccole pievi e continue evidenze di un passato ricco di scambi.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: impresa individuale

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolari (2 fratelli), le mogli e sette dipendenti

Coltivazione di grano, farro, altri cereali, leguminose, legumi e oleaginose

Grano: *Grani duri*: Senatore Cappelli, Tilmilia, Taganrog e *Grani teneri*: Verna, Frassineto, Gentilrosso, Inalettabile, Sieve, Solina.

Tutti questi grani sono molto adatti all'agricoltura biologica perché non hanno subito "nanizzazioni" e quindi, grazie alla loro rigogliosa altezza, riescono a competere con le erbe infestanti. Quindi, necessitano solo di corrette rotazioni colturali con leguminose e sporadiche concimazioni organiche.

Il risultato è che le proteine sono molto più digeribili dei grani convenzionali.

Farro: Dicoccum e Monocccum. *Triticum Turgidum*: Etrusco (s.p.Turanicum).

Altri Cereali: Miglio, Avena Nuda, Orzo

Leguminose: per alimentazione animale: Sulla, Favino, Trifoglio

Legumi: Ceci piccoli nostrali, Cicerchie, Lenticchie

I legumi sono considerati la parte portante dell'azienda. Senza di loro non sarebbe possibile fare un'agricoltura eco-sostenibile e colturalmente corretta. Le leguminose, dall'erba medica al cece, hanno infatti la grande proprietà di fissare l'azoto dall'aria al terreno e metterlo a disposizione delle colture successive. I legumi prodotti da "Floriddia" sono il cece, da cui viene ricavata anche la farina per la famosa "torta di ceci" o "cecina" e, in limitate quantità, lenticchie e fagioli.

Oleaginose: Lino

Nel 2006 entra in funzione il primo mulino a pietra artigianale. Nel 2010-2011 viene realizzato l'impianto di molitura a pietra definitivo, dotato di un sistema di selezione e pulizia dei cereali all'avanguardia.

Naturalmente la farina macinata a pietra ha caratteristiche di eccellente profumo e qualità grazie al lavoro attento e scrupoloso del suo mugnaio: Giovanni Floriddia. Le farine sono infatti ottenute con molitura a pietra, che avviene solo dopo un'attenta pulizia e selezione dei grani tramite un impianto che riesce a scegliere i chicchi migliori selezionandoli per grandezza, peso specifico e colore. Nelle farine e nelle semole (di grano duro, di grano tenero, di ceci, ecc.) restano la quasi totalità del germe e una piccola parte di fibre. Le loro principali caratteristiche sono l'alta digeribilità e la capacità di donare un profumo intenso e un sapore eccellente a qualsiasi tipo di impasto.

Rosario Floriddia si occupa prevalentemente della selezione in parcelle dei vari cereali di vecchie varietà e della successiva coltivazione in campo.

Contemporaneamente vengono realizzati il pastificio artigianale e il forno a legna per la produzione della pasta biologica con germe di grano, del pane ed altri prodotti da forno sia dolci che salati. La lavorazione

nel pastificio aziendale utilizza le tecnologie più avanzate ma rispettando rigorosamente la tradizione. La procedura è quella della lenta trafilatura a bronzo, con l'essiccazione a bassa temperatura che non supera mai i 38 gradi ed è contraddistinta da tempi che vanno dalle 20 alle 50 ore.

Il pane, in particolare, ha i profumi e i colori delle pagnotte sfornate da quei mastri panai di una volta che, per amore della propria arte, non abbandonavano mai l'artigianalità e la scelta di materie prime eccellenti.

Tutti i prodotti di questa azienda rappresentano un ritorno alle origini: pare che il tempo scorra più lentamente facendo assaporare il gusto e gli intensi profumi di questa terra. La passione di quest'uomo che costantemente ricerca la qualità e la riscoperta di antiche ricette si riscontra nelle sue parole e in tutto quello che ci circonda. La magia di un'azienda in un posto incantato.

Da questo momento Rosario e Giovanni si avvalgono del lavoro di squadra di sette dipendenti che entrano a far parte integrante dell'attività. L'azienda si avvale dell'indispensabile collaborazione del Prof. Stefano Benedettelli (genetista dell'UNIFI Firenze, specialista in grani duri e teneri adatti a pastificazione e panificazione), dal Dott. Giovanni Cerretelli (agronomo e storico propugnatore del metodo di coltivazione biologica in Toscana).

L'Azienda agricola Biologica Floriddia è certificata dall'Organismo Biologico Europeo per la produzione e la lavorazione di prodotti biologici.

Per ottenere detta certificazione è necessario sottostare ad una rigida regolamentazione che deve essere effettuata in ogni anello della catena di produzione. *L'Azienda agricola Biologica Floriddia* è associata al CTPB Coordinamento Toscano Produttori Biologici, un'associazione di produttori biologici nata per la promozione e la divulgazione dell'agricoltura biologica in Toscana, con l'obiettivo di raggiungere un'attività sostenibile dal punto di vista: ecologico, sociale, economico e politico. *L'Azienda Agricola Biologica Floriddia* collabora con diverse aziende agricole biologiche e biodinamiche, con la Rete dei Semi Rurali e con la Facoltà di Agraria di Pisa e Firenze.

Insieme riescono a conservare ed a migliorare un discreto numero di antiche varietà di cereali.

L'Azienda Agricola Biologica Floriddia è certificata dall'organismo di controllo Suolo e Salute che opera per l'agroalimentare e l'ambiente sulle fondamenta della Cultura Biologica. La Cultura Biologica intende apportare un forte contributo nel ristabilire il sano legame fisiologico che da sempre esiste tra uomo e terra. *L'Azienda Agricola Biologica Floriddia* utilizza per la sua produzione l'Acqua Vitalizzata Grandèr.

La struttura dell'acqua muta costantemente adattandosi all'ambiente circostante, con la conseguenza che due acque chimicamente identiche possono avere delle proprietà fisiche e biologiche diverse. Proprio su queste proprietà fisiche e biologiche è possibile intervenire e modificarle.

I due obiettivi centrali dell'azienda, sono:

Portare avanti tutta la Filiera, la quale inizia con la coltivazione del grano e termina con il prodotto finito e confezionato, pronto per essere commercializzato ed utilizzato dal consumatore attento. Con la stessa gestione familiare dell'azienda che si presenta come unica garante e responsabile di tutta la produzione.

Immettere sul mercato prodotti non solo Biologici ma anche salutari e digeribili affinché possono essere fruiti da chi si presenta attento alla salute in generale, per mantenerla o migliorarla, ma soprattutto per chi soffre di intolleranze al glutine.

Vendita online delle farine e di tutti i prodotti biologici Floriddia e vendita diretta presso lo spaccio aziendale. Per la vendita utilizza anche la rete dei GAS, gruppi di acquisto solidali, ristoranti e esercizi commerciali.

L'attività si completa con la fattoria didattica e la possibilità di partecipare a corsi di panificazione.

L'Azienda Agricola Biologica Floriddia inoltre è attrezzata per visite gratuite, fattoria didattica e corsi di panificazione.





INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 683.817,41 CONTRIBUTO € 249.033,77

INTERVENTI EFFETTUATI: Sono stati acquistati l'impianto per la produzione della pasta secca, l'essiccatoio a fuoco indiretto per cereali e leguminose destinati all'alimentazione umana, un selezionatore per cereali, leguminose e piante officinali, l'impianto elettrico, la caldaia a pellets, degli scaffali, un forno a legna per la produzione del pane, un bruciatore a pellets per forno, un compressore, l'installazione di pannelli solari sottovuoto per la produzione di acqua calda, un contenitore cilindrico completo di coclea di scarico e la costruzione di un locale adibito alla conservazione.

Questo intervento è stato realizzato dall'azienda di Rosario Floriddia quando ancora le aziende dei due fratelli erano separate. Pertanto si completa con l'intervento realizzato da Giovanni, ovvero il mulino a pietra, l'impianto di setacciatura e l'imbustatrice.

































OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a rendere l'azienda Floriddia biologica e dedita alla coltivazione dei grani antichi e a garantire lo svolgimento dell'intera filiera produttiva all'interno dell'azienda. Gli acquisti effettuati hanno consentito la lavorazione delle farine macinate a pietra, la pasta, i prodotti da forno, il confezionamento degli stessi e la coltivazione dei legumi. Tutti gli investimenti sono diretti a garantire la qualità del prodotto e la tutela della salute dell'uomo a livello nutrizionale. Con questo investimento l'azienda ha potuto realizzare: la coltivazione biologica di grani duri e teneri di varietà antiche, leguminose selezionate e altri prodotti; la selezione, pulitura e macinatura a pietra dei grani e delle leguminose per realizzare farine di varie qualità; la pastificazione della semola dei vari grani duri di varietà antiche oltre che di farro per una pasta biologica di vari formati; la panificazione a doppia lievitazione e cottura nel forno a legna per un pane sano e digeribile in varie pezzature e di vario tipo: classico, al girasole, al sesamo, al lino, all'uvetta; la realizzazione di biscotti senza uso di conservanti e con olio extra vergine di oliva cotti nel forno a legna; il confezionamento di tutti i prodotti con confezioni interamente riciclabili; la

vendita online delle farine biologiche e di tutti i prodotti Floriddia e possibilità di acquisto presso il punto vendita aziendale stesso.

PUNTI DI FORZA

Agricoltura sostenibile

Tutela della biodiversità

Incremento occupazionale

Innovazione e tradizione del prodotto

Ricerca

Sicurezza sul posto di lavoro

Realizzazione dell'intera filiera. Dalla coltivazione al prodotto finito

Fattoria didattica per la diffusione e la conoscenza della tradizione e genuinità delle colture antiche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

Floriddia coltiva oggi solo grani di antiche varietà come i grani duri Cappelli, Etrusco, Timilia, Taganrog e quelli morbidi Frassineto, Gentilrosso, Verna, san Pastore, Inallettabile e il farro Monococcum e Dicoccum. Questi grani sono adatti all'agricoltura biologica e presentano caratteristiche di digeribilità maggiori rispetto ai grani convenzionali, tanto da superare, in alcuni casi, intolleranze e allergie alimentari.

Le farine vengono prodotte dal mulino a pietra artigianale che conserva le principali proprietà dei grani garantendo la digeribilità ed il profumo intenso che ne contraddistingue il sapore.

La pastificazione avviene nel pastificio aziendale dove si usano le tecnologie più avanzate rispettando la tradizione ovvero la lenta trafilatura a bronzo e l'essiccazione a bassa temperatura.

La parte più importante dell'azienda è però quella dei legumi che consentono di avere questo prodotto con queste caratteristiche: le leguminose dall'erba medica al cece fissano l'azoto dall'aria al terreno mettendolo a disposizione delle colture successive, le rotazioni quadriennali nelle colture, il mancato utilizzo di pesticidi e prodotti chimici per la fertilizzazione della terra, consente un'agricoltura sostenibile e diretta alla conservazione della biodiversità. L'attività di Floriddia si caratterizza per la continua ricerca delle proprietà di questi grani e degli effetti degli stessi sulla salute dell'uomo, a tal fine numerose sono le iniziative intraprese dall'azienda per divulgare la conoscenza ed i risultati della ricerca effettuati con l'Università.

Nel mese di giugno, ormai da alcuni anni in questi luoghi si svolge un incontro biennale europeo "Coltiviamo la Diversità", dedicato alla coltivazione e alla trasformazione dei cereali di diverse varietà antiche.

Questo evento è un'occasione che riunisce coltivatori, panettieri, pastai, ricercatori e professori interessati a questo particolare argomento per uno scambio costruttivo e interattivo.

L'impegno dei fratelli Floriddia si rivolge anche al futuro con l'aspettativa di diffondere una maggiore attenzione all'alimentazione e alle tecniche di coltivazione e produzione, per una nutrizione sana e attenta alla tradizione e all'ambiente.

La caratteristica principale di questa azienda è la passione con cui i titolari svolgono un'attività tradizionale proiettati verso il futuro ed il rispetto dell'ambiente, alla continua ricerca di prodotti salutari e dalla qualità elevata che contraddistingue le colture in questi bellissimi spazi della collina toscana.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA FLORIDDIA

Loc. Cedri

Peccioli (PISA)

0587 697184

www.ilmulinoapietra.it