

AZIENDA AGRICOLA “I TREI FANTOTI”



*Le profonde radici di un luogo: la continuità di un mestiere
nel segno della tradizione familiare*

AZIENDA AGRICOLA “I TREI FANTOTI”



L'azienda è situata nel territorio della Lunigiana, in particolare nel comune di Zeri, in provincia di Massa Carrara. La Lunigiana è una regione storica divisa tra due province e due regioni amministrative. All'estremo nord della Toscana si trovano l'alta e la media Lunigiana, nella provincia di Massa Carrara, mentre la bassa Lunigiana è situata in provincia della Spezia, lungo l'ultimo tratto del fiume Magra. I suoi confini storici sono però molto più ampi, una volta corrispondenti alla diocesi di Luni che dominava un vasto territorio dalla val

di Magra, alla Val di Vara, a parte della Garfagnana e al golfo della Spezia. Oggi la Lunigiana può essere individuata in Toscana nei paesi dell'alto e medio corso del Magra: e in Liguria nei comuni nella bassa val di Magra: A livello amministrativo, la Lunigiana è composta solamente dai comuni toscani. Fortunatamente, la Lunigiana storica è ancora oggi caratterizzata da una profonda unità culturale, viva nei dialetti, nei costumi, nelle tradizioni e nella cucina, che valicano i confini amministrativi tra Toscana e Liguria. D'altronde a Ortonovo, in provincia della Spezia si trovano i resti dell'antica Luni, da cui trae il nome la Lunigiana. Zeri è il comune più occidentale della Regione Toscana e dell'intera Italia Centrale e si colloca in Lunigiana, sul crinale che divide la valle della Magra da quella del Vara. Nel passato è stato luogo di transito e di collegamento tra le colonie romane di Luni e di Velleia. La "Via Regia" o "Salaria", che ne attraversava il territorio, rimase via di rilevante interesse almeno fino al secolo XVIII. Zeri è un nome collettivo, non indica un centro, ma un insieme di località. Il territorio del comune è costituito da un altopiano circondato da rilievi montuosi di altezza modesta, di cui il monte Spiaggi rappresenta una delle cime più elevate e solcato da tre diverse valli scavate dai torrenti Gordana, Teglia e Adelano. Le varie frazioni che costituiscono Zeri hanno dunque caratteristiche anche molto diverse. Per esempio, Patigno e Noce si trovano in un ambiente montano mentre Paretola, Bosco e Valle sono centri di campagna circondati da fitti boschi di castagno. L'ambiente naturale e i borghi zeraschi si sono conservati intatti nel corso dei secoli grazie all'isolamento storico cui furono oggetto. Ancora oggi si possono osservare imponenti casali, oratori, borghi arroccati, mulini nascosti. La zona gode di un clima particolarmente favorevole per quel che riguarda il turismo in ogni periodo dell'anno: in inverno sono aperte le stazioni sciistiche dello Zum Zeri, mentre in primavera e in estate si possono percorrere i numerosi sentieri.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare

Allevamento: mucche da latte, pecore

Coltivazione: patate

Estensione: ha 20 in affitto di cui parte seminativo, pascolo e bosco

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Nel vasto territorio del comune di Zeri, in provincia di Massa Carrara, in loc. Bergugliara, sulle montagne della Lunigiana, sull'Appennino Tosco-Ligure-Emiliano, percorrendo affascinanti strade che rievocano un lontano passato, sorge l'azienda agricola "I Trei Fantoti" di Conti Barbara. Si tratta di un'attività caratterizzata dall'allevamento di mucche da latte di razza austriaca (8 mucche da latte e 5 vitelli) e di pecore (35/40 capi). L'azienda si estende per 20 ettari in affitto non concentrati in un'unica area, bensì in zone diverse per caratteristiche ed altitudine. Nella zona vicino a Bergugliara, dove sorge la nuova stalla ed il caseificio, si trovano le mucche, mentre le pecore, da maggio a novembre, vengono portate in alpeggio a Formentara, nella zona sottostante gli impianti sciistici di Zum Zeri. Gli animali vengono fatti pascolare liberi nei campi di questa terra piena di contrasti e di storia passata. Negli anni questo territorio è stato caratterizzato dalla presenza di numerose attività rurali. Ancora oggi la zona è rinomata per gli allevamenti di agnelli da carne ed in particolare della razza autoctona di Zeri, è un *prodotto agroalimentare tradizionale* toscano e un presidio Slow food. Nel 2001 è nato un consorzio di tutela e di promozione dello stesso, il *Consorzio per la valorizzazione e la tutela della pecora e dell'agnello di Zeri*, vigila sul rispetto del disciplinare di allevamento ed è impegnato nella promozione di tutta la economia culturale legata alla pecora autoctona. L'allevamento deve lasciare il bestiame allo stato semi-brado e l'alimentazione degli agnelli deve essere rigorosamente a base di latte materno e di erba e fieno locale. I capi, capaci di adattarsi molto bene alle difficili condizioni climatiche dell'Appennino, restano quasi tutto l'anno nei pascoli, localizzati ad un'altezza tra 600 e 1200 metri, e solo durante la stagione invernale vengono tenuti nell'ovile e alimentati con il fieno prodotto dai pascoli stessi. Dal dopo guerra ad oggi la zona si è lentamente spopolata tanto che l'attività di Barbara rappresenta una speranza e una precisa volontà di non disperdere un patrimonio familiare profondamente legato al territorio. I suoi genitori e quelli di suo marito provengono proprio da questa cultura, entrambi hanno imparato e continuato un mestiere tramandato dai propri cari. L'intera famiglia di Barbara, compresi i tre maschietti, che hanno dato il nome anche all'azienda, è impegnata nell'attività agricola. "I Trei Fantoti", ovvero i tre piccoli bambini in dialetto locale, sono nati e cresciuti con gli animali tanto che non hanno paura di accompagnarli al pascolo, ma sono felici di vivere in questo contesto a contatto con la natura e con la libertà di questi posti.

L'azienda di Barbara rappresenta una scelta di vita: scelta di un mestiere ma soprattutto di rimanere a vivere nella terra di origine. Senza rincorrere le chimere del lavoro o della vita cittadina, nelle parole e nell'impegno di questa donna si coglie l'orgoglio di appartenere a questo mondo e di voler creare le basi per offrire un futuro ai propri figli.

L'attività oltre all'allevamento di bovini e pecore si dedica alla trasformazione del latte, alla vendita dei prodotti trasformati e della carne di pecora oltre che alla coltivazione di patate (100/150 q l'anno). Anche quest'ultimo prodotto è tipico della zona, la patata di Zeri, è, infatti, una varietà coltivata nella parte più

alta del bacino del Magra nel Comune di Zeri nella provincia di Massa-Carrara.

I terreni di coltura, variano dai 500 fino a raggiungere altitudini di 1500 metri. L'azienda è quindi impegnata nella diversificazione delle produzioni che richiamano una forte attenzione alla tradizione e alle tipicità del luogo. Lo stretto legame con il territorio si evince anche da questa scelta produttiva.

Nel caseificio aziendale Barbara trasforma il latte vaccino (all'incirca 80 litri al giorno) in formaggi di vario genere, yogurt e ricotta. La vendita viene effettuata presso la stessa azienda e i prodotti vengono venduti anche localmente a negozi e ristoranti.







INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 112 PSR “INSEDIAMENTO DI GIOVANI AGRICOLTORI”

CONTRIBUTO € 40.000,00

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 12.200,00 CONTRIBUTO € 6.100,00

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 30.565,00 CONTRIBUTO € 15.282,50

INTERVENTI EFFETTUATI: Con la misura dell’insediamento giovani agricoltori l’azienda ha potuto cominciare la sua attività realizzando la stalla per il ricovero dei bovini. A seguito di questa costruzione, l’azienda ha previsto l’ampliamento per la realizzazione del caseificio con l’acquisto delle attrezzature correlate. Dopo aver presentato l’intero investimento sia strutturale che di acquisto attrezzature, è stato scisso in due parti. L’acquisto dei macchinari per il caseificio ha avuto la priorità ed è ad oggi concluso il suo iter burocratico, mentre l’intervento strutturale deve essere ancora completato in merito alla erogazione delle somme.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a far nascere un'azienda per volontà di una giovane donna in un'area marginale della montagna toscana. Con i primi fondi ha potuto realizzare la stalla adottando le tecniche di base necessarie al benessere animale e mantenendo nella struttura gli elementi della tradizione rurale toscana. L'edificio interamente realizzato in pietra si inserisce perfettamente nel contesto naturale, le travi di legno all'interno della struttura rievocano la cultura edilizia passata.

Il caseificio adiacente, facente parte della struttura originaria, è dotato di tutte le attrezzature necessarie all'attività. Tutto si caratterizza per l'adozione delle misure rivolte all'igiene e alla sicurezza, sia del prodotto che della lavorazione. L'intervento ha consentito la realizzazione dell'intera filiera produttiva connotando maggiormente l'azienda e le sue produzioni.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Identità territoriale

Continuità familiare

Tutela della razza autoctona dell'agnello di Zeri

Tutela delle tipicità locali: la patata di Zeri

Allevamento degli animali all'aperto per il loro benessere

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la sua collocazione in un contesto marginale dove il mantenimento di una tradizione lavorativa costituisce fonte di ricchezza per la collettività e per il tessuto economico locale.

Nelle parole di questa giovane donna si riscontra il valore di questa terra, la sua ricchezza e le sue opportunità. La scelta di non abbandonare ma di rimanere a svolgere un'attività come fatto in precedenza dai suoi genitori, ha in sé un valore aggiunto rispetto a chi decide di rimanere in un'area fortemente urbanizzata: qui significa mantenere vivo un territorio e dare speranza alle generazioni future. Inoltre l'attività di Barbara rappresenta un presidio per il territorio, che non viene abbandonato e costantemente curato anche nelle parti destinate all'alpeggio.

Dopo essere riuscita a dotare l'azienda di una stalla e di un caseificio per la trasformazione che dà reddito all'attività consentendo la realizzazione dell'intera filiera produttiva del latte di mucca, Barbara per il futuro vorrebbe utilizzare ulteriori fondi per ampliare l'attività e diversificare la produzione.

L'obiettivo è quello di riorganizzare meglio gli spazi della stalla, ampliando dove possibile per avere ulteriori volumetrie disponibili, aumentare l'allevamento degli animali prendendo anche delle capre per poter trasformare il loro latte e diversificare la produzione, realizzare una sala di stagionatura più adeguata.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA I TREI FANTOTI di Conti Barbara

Loc. Bergugliara

Zeri (MASSA CARRARA)

Cell. 347 8924195