

FATTORIA DI COLLE



*Dagli anni cinquanta ad oggi: la trasformazione di
un'azienda*

FATTORIA DI COLLE



L'area in cui è situata l'azienda è quella della Val di Bisenzio, che si estende nella parte centro-settentrionale della provincia di Prato, insinuandosi a nord tra i rilievi dell'Appennino Tosco-Emiliano e a sud nel cuore della piana pratese e fiorentina, inoltrandosi parzialmente nella provincia di Firenze. L'area geografica si estende lungo il corso del fiume Bisenzio, uno dei principali affluenti di destra del fiume Arno, e occupa, da nord a sud, i territori comunali di Vernio, Cantagallo e Vaiano nell'area appenninica, Prato, Campi Bisenzio e Signa nella piana.

Comunemente, comunque, per Val di Bisenzio si intende sola la parte superiore del corso d'acqua, fino allo sbocco in pianura a Prato.

Per mezzo secolo la valle è stata sempre più abbandonata dagli abitanti che si recavano a valle a lavorare, e non è stata preda di insediamenti industriali consistenti. La superficie è caratterizzata da alberi di faggio

secolare che insieme a boschi composti da latifoglie e castagni rappresentano un enorme polmone verde. Nel comune di Cantagallo, troviamo anche la riserva naturale di Acquerino di recente istituzione. La zona è sede di castagni da frutto, mentre la parte più a valle della riserva rappresenta il confine climatico ultimo adatto alla coltivazione dell'olivo. La valle è nota per le produzioni tipiche della cucina tradizionale, tra cui, proprio, le castagne e l'olio.

In questa valle, scorre il fiume Bisenzio, ed è stato proprio grazie alla possibilità di sfruttare l'acqua del suo corso che si è potuto iniziare la lavorazione della lana, che ha fatto la fortuna di Prato. Per far muovere i macchinari per la lavorazione della lana, vennero scavati dei fossi per deviare parte dell'acqua del fiume le cosiddette gore, in cui poi venivano riversati anche gli scarichi delle tintori.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: quattro dipendenti fissi

Coltivazione: olivi

Estensione: ha 27 di oliveti specializzati

Frantoio

Produzione e vendita di legna

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Lungo la Valle del Bisenzio, a pochi km dal centro di Prato, nel comune di Cantagallo, si incontra la Fattoria Di Colle di Galli Anna Maria, caratterizzata, oggi, da 27 ettari di uliveti specializzati per 8000 piante di olivo e dalla lavorazione della legna da ardere. Gli olivi partono dal fondo valle e salgono verso le punte più alte della proprietà disegnando il paesaggio conferendogli una magia arricchita dai corsi d'acqua e da antiche evidenze del passato.

L'azienda nata nel 1955 vanta una storia e una tradizione nel mondo rurale in quanto nel corso degli anni ha subito mutamenti e scelte di diversificazione per adattarsi alle diverse esigenze di mercato.

All'inizio l'attività si caratterizzava per l'allevamento di bovini e nei primi anni sessanta vantava un sistema di stalla automatizzata, altamente innovativa, che aveva rappresentato un modello a livello nazionale.

Successivamente l'azienda ha abbandonato l'allevamento di bovini per dedicarsi all'allevamento di polli. Le uova prodotte fornivano tutti i migliori pastifici e pasticcerie della provincia e della regione.

L'andamento dell'economia nazionale ha poi determinato scelte diverse per la continuazione dell'azienda rivolgendosi all'attuale configurazione. Si è così dotata di un innovativo frantoio e di macchinari competitivi per la produzione della legna consentendo il mantenimento occupazionale e ottimi riconoscimenti nel settore olivicolo.

Nei racconti della famiglia di Anna Maria tutto il fascino del mondo rurale passato, con le sue difficoltà e le sue potenzialità. Mezzo secolo di storia che questa azienda ha vissuto sapendosi adeguare al cambiamento dei tempi e investendo sempre nell'innovazione e nei settori maggiormente produttivi.

La diversificazione intrapresa ha fatto sì che in questa famiglia venissero acquisite conoscenze altrimenti difficili da riscontrare in chi ha sempre vissuto e specializzato la sua attività nello stesso settore.

Interessante anche il racconto del marito di Anna Maria, che dalla mezzadria è passato all'abbandono dei campi per il miraggio dell'industrializzazione: frammenti di storia locale che riflettono un intero periodo storico nazionale.

L'azienda, nelle sue scelte si è sempre distinta per le capacità e per la qualità delle produzioni e dei processi produttivi. Nell'allevamento dei bovini, la realizzazione della stalla finì sulla stampa di settore dell'epoca come esempio di innovazione. Con la produzione dell'olio, ovvero la conversione dell'azienda in coltivazione di oliveti, effettuata negli ultimi anni, ha conseguito diversi premi di qualità che hanno contribuito a distinguerlo nel panorama delle produzioni di settore. Attualmente l'azienda di proprietà di Anna è gestita dai figli, che con lungimiranza ne hanno dato un profilo adeguato al contesto economico attuale. Gli investimenti effettuati in questi ultimi anni per avere impianti competitivi ne hanno rafforzato il reddito e la possibilità di collocarsi sul mercato a prezzi concorrenziali. Il frantoio aziendale e il macchinario per il taglio della legna hanno consentito di potenziare due settori in cui ci son spazi di vendita e di profitto.

Per la legna la collocazione dell'azienda, in un ambito montano offre buone opportunità di sviluppo così come l'olio, sia per vocazione territoriale che per la ricerca costante della qualità che questa azienda ha intrapreso fin dagli inizi della coltivazione e della scelta dell'impianto di frangitura.

La Fattoria di Colle alla prima partecipazione si è aggiudicata il primo premio nella rassegna «Oleum Nostrum», che ogni anno premia il miglior olio extravergine della Provincia di Prato. La zona e il suo clima determinano la particolarità di quest'olio come anche le varietà di olivi che vengono selezionate e vendute in tutta la Toscana. La qualità della piante, che sono tutte giovani perché ripiantate dopo la grande gelata del 1985, e la possibilità di fare subito la frangitura nel frantoio aziendale di tipo integrale. Si tratta di un sistema che non usa l'acqua e per questo capace di produrre un olio ricco di polifenoli, le sostanze che

permettono di mantenere integri i profumi e il gusto.

Nel 2010 al Sol d'Oro, il concorso oleario, considerato il più selettivo del mondo, che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito del Salone Internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità in concomitanza con Vinitaly, la Fattoria di Colle ha conseguito il secondo premio su 191 aziende provenienti da sette paesi.

L'azienda vende in loco i suoi prodotti, partecipa a fiere. Utilizza inoltre altri canali di vendita per la diffusione delle sue produzioni.



INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 3 “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 69.811,42

CONTRIBUTO € 24.224,57

MISURA 122/1 PSR fase 4 “MIGLIORE VALORIZZAZIONE DELLE FORESTE”

TOTALE INVESTIMENTO € 80.800,00

CONTRIBUTO € 48.480,00

INTERVENTI EFFETTUATI: Con la misura 121 Ammodernamento delle aziende agricole l’azienda ha inteso potenziare l’attività olivicola acquistando una trattrice agricola e attrezzature quali raccogli olive, agevolatore raccogli olive e motosega.

Con i fondi della misura 122 Migliore valorizzazione delle foreste, l’azienda ha voluto specializzarsi nel settore della legna dotandosi di un macchinario all’avanguardia ovvero ha acquistato una sega- spacca semi automatica per la produzione di legna da ardere.











OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a potenziare l'attività legata alla produzione dell'olio dotando l'azienda di macchinari agricoli indispensabili alla raccolta delle olive. Tutto ciò nell'ottica della realizzazione dell'intera filiera all'interno dell'azienda per ottenere un prodotto di elevata qualità. L'acquisto di queste attrezzature consente una razionalizzazione dei tempi ed una maggiore organizzazione lavorativa.

L'acquisto della sega-spacca semi automatica per la produzione della legna da ardere ha contribuito a diversificare ulteriormente l'attività dell'azienda producendo reddito e facendola inserire in un nuovo settore.

PUNTI DI FORZA

Tradizione e storia aziendale

Conversione produttiva

Diversificazione

Innovazione

Aumento della produttività

Mantenimento occupazionale

Sicurezza sul posto di lavoro

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la capacità avuta negli anni di convertire l'attività in più comparti che offrissero reddito e consentissero alla stessa di rimanere sul mercato. Tanto da connotare questi agricoltori come dei veri e propri imprenditori.

Gli investimenti effettuati hanno contribuito alla specializzazione dei settori strategici scelti: per la produzione dell'olio, gli acquisti effettuati hanno determinato una maggiore pianificazione ad una raccolta organica ed organizzata. Già la scelta del frantoio aziendale, dalle caratteristiche innovative aveva contribuito alla specializzazione del processo produttivo.

Nel settore della legna, il macchinario presente all'interno della struttura aziendale è improntato alla massima sicurezza sul lavoro e alla maggior produttività. La legna che viene inserita nello stesso, dopo alcuni passaggi ed in pochi istanti esce sul camion in pezzetti di legno pronti alla vendita. Risparmiando tempo e garantendo sicurezza agli operatori, con un sistema innovativo completamente automatizzato, l'azienda produce interessanti quantitativi di legna delle misure prestabilite per il mercato.

Le scelte effettuate hanno contribuito alla diversificazione aziendale aumentando la produttività ed il reddito nonché mantenendo lo stesso livello occupazionale. Quest'ultima nota non è da sottovalutare perché in una zona marginale, di montagna, come questa il tessuto economico tende ad impoverirsi e a non creare occasioni di lavoro. La continua conversione operata dall'azienda negli anni e la capacità di effettuare scelte competitive ha fatto sì che l'attività potesse consolidarsi e connotarsi sempre per la qualità delle produzioni.

L'obiettivo dei figli di Anna è quello di continuare a produrre olio di elevata qualità e di inserirlo in canali di mercato nuovi aprendosi ad occasioni promozionali e di diffusione delle tipicità locali.

In questo contesto chiuso tra le montagna, in questo fondo valle, la Fattoria di Colle si distingue per il suo ampio spazio di vedute e per l'indiscussa capacità di penetrare il mercato con azioni imprenditoriali diversificate. La tradizione e la cultura contadina tramandata negli anni costituiscono il bagaglio imprescindibile da cui gli attuali gestori rivolgono la loro attenzione all'innovazione e alla tecnologia adottando sistemi ed impianti che posso potenziare l'attività agricola vera e propria. Il giusto equilibrio di questi due elementi rappresenta la forza di questa realtà.

Riferimenti:

FATTORIA DI COLLE di Galli Anna Maria

Via Cambiaticcio n. 37

Cantagallo (PRATO)

Tel. 0574 982054

Fax. 0574 982123

vallese@ui.prato.it