

FATTORIA LA PIASTRA



*La tradizione della montagna pistoiese nella passione di
una giovane donna*

FATTORIA LA PIASTRA



L'area in cui è situata l'azienda è il Comune di Cutigliano, in provincia di Pistoia, che con la sua superficie territoriale di 4.383 ettari, rappresenta il 3° Comune per estensione sui 22 della Provincia di Pistoia. E' collocato sulla sponda sinistra della Valle della Lima occupando una posizione di centralità nella Montagna pistoiese.

Il capoluogo sorge vicinissimo alla strada statale n°12 Abetone - Brennero e dista solo 14 km da Abetone, Km. 6 da San Marcello P.se, km. 26 da Bagni di Lucca e km.37 da Pistoia. Agli effetti urbanistici e censuari il territorio è diviso in sette frazioni: CASOTTI, PONTE SESTAIONE ,PIAN DEGLI ONTANI, PIAN DI NOVELLO, PIANOSINATICO, RIVORETA, MELO.

La pietra arenaria e il legno di castagno sono gli elementi emblematici di questo Comune dalla grazia linda e signorile, che sorge nel verde dei boschi, all'ombra dei castagni e dei faggi e tra limpide acque sorge.

Le attività turistiche lo collocano fin dalla fine dell'800 tra i maggiori della Provincia di Pistoia anche per la felice posizione territoriale, facilmente raggiungibile dalle due direzioni di Lucca e Pistoia. Un'altra peculiarità è determinata dalla posizione panoramica, collinare e montana, che si affaccia sulla Valle della Lima, circondata dal complesso montuoso appenninico su cui sventano il Corno alle Scale (mt.1945), il Libro Aperto (mt.1937) e l'Alpe delle Tre Potenze (mt.1940).

Cutigliano è un borgo medievale armonioso e coinvolgente sia dal punto di vista ambientale che architettonico. Ricco di arte e di storia, con attività umane significative e con strutture ricettive atte a soddisfare le esigenze dei visitatori. E' sicuramente una meta ambita da parte di molte persone che sono come spinte verso questo angolo della Montagna Pistoiese per poter gioire del piacere di svariate manifestazioni culturali e folcloristiche, di passeggiate a contatto con la natura. In questo comune sorge la foresta biogenetica di Pian degli Ontani. Data l'altezza sul livello del mare, che varia da mt. 586 a mt. 1945 s.l.m., il territorio viene utilizzato principalmente come stazione di soggiorno nel periodo estivo, e per la pratica degli sport invernali in quanto è presente una stazione sciistica facilmente raggiungibile dal centro del paese con una funivia.

L'ambiente è caratterizzato da panorami di rara bellezza, tanto verde, aria tersa, clima dolce, fresche acque sorgive, assoluta tranquillità, accoglienza, purezza di linguaggio, tante feste imperniate sulla riscoperta delle antiche tradizioni, collaudata gastronomia per lo più impostata sui prodotti tipici locali.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare, tre collaboratori familiari e giovani con voucher nel periodo estivo

Estensione: ha 112 in proprietà, prevalentemente bosco e pascoli

Agriturismo

Ristorazione

Attività boschiva, vendita della legna e del cippato

Allevamento: capre, conigli e polli

Coltivazioni: grano, patate e ortaggi per uso destinato all'agriturismo

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

In questo territorio ricco di storia, cultura e tradizioni del passato, in località la Piastra, sulle montagne antistanti il paese di Cutigliano, la Fattoria La Piastra. Dalla strada statale, la storica via del Brennero si prosegue per Pian degli Ontani e prima di arrivare nel centro di questa frazione del comune di Cutigliano, sulla sinistra si imbecca la strada provinciale delle Torri di Popiglio. A 900 metri di altitudine, da un'altura a pascolo tra boschi di sempreverdi, l'agriturismo Fattoria la Piastra domina la valle della Lima. L'azienda agricola caratterizzata prevalentemente dalla lavorazione del bosco, dalla vendita del legname e dall'attività agrituristiche è condotta da una giovane donna Francesca Frullani, che supportata dall'intera famiglia, con entusiasmo e grande passione ha trasformato negli anni questo angolo di paradiso in un luogo di accoglienza fatto di profumi e sapori di un tempo. Profondamente legata alla tradizione locale e alla storia del suo paese Francesca si dedica alla riscoperta dei piatti e degli ingredienti locali dedicandosi alla coltivazione e alla ricerca degli stessi. Quando si arriva in azienda si viene accolti dalla gentilezza dei suoi familiari ed in particolare da sua madre, che con la passione negli occhi e nelle parole porta avanti la ristorazione e accompagna Francesca in questa sua attività. L'intera famiglia proviene da un passato agricolo legato profondamente al territorio: il padre aveva infatti un'azienda che si dedicava all'allevamento e alla lavorazione del bosco presso la casa natale a Pian degli Ontani. Con il passare degli anni, nel '94 i suoi genitori hanno acquistato questo podere, all'epoca abbandonato, e con il loro impegno hanno scommesso in una nuova attività. Hanno, in un primo momento, trasformato la casa colonica principale in agriturismo, nel '97 hanno aperto la ristorazione e nel 2000 hanno ristrutturato un altro immobile da destinare ad appartamenti per l'attività agrituristiche. Si tratta di una delle prime attività del settore da parte di una famiglia che ha creduto nelle potenzialità e nella bellezza del territorio natale.

Nel 2003 Francesca, dopo un periodo di lavoro come dipendente presso un'azienda locale, a 22 anni decide di dedicarsi a questa attività rinunciando alle comodità del lavoro fisso, intraprendendo una scommessa che oggi l'ha ampiamente premiata. Quando racconta la sua esperienza e la sua scelta le brillano ancora gli occhi e quando dice che svegliarsi la mattina è per lei una gioia, si comprende come questo lavoro la appaghi e la renda orgogliosa dei risultati conseguiti con il suo impegno e quello dei suoi cari che non l'hanno mai abbandonata.

L'azienda cresce negli anni grazie ad investimenti di ristrutturazione e recupero degli immobili esistenti e migliorando sempre più l'ambiente esistente, fornendo servizi aggiuntivi agli ospiti per rendere sempre più piacevole il soggiorno. L'agriturismo si compone di due strutture principali, una centrale e una distaccata, l'antica fornace, dove sono stati realizzati gli appartamenti. Tutto intorno ampi spazi verdi, fiori, piante da frutto e un'attenta cura ad ogni minimo dettaglio. E' stata infatti realizzata una copertura per destinare un'area alla ristorazione proprio davanti alla casa principale, una piscina, una sauna e tanti piccoli interventi di sistemazione esterna. Gli appartamenti sono cinque arredati con cura in spazi che hanno preservato le

evidenze del passato e della tradizione edilizia locale. I colori e gli arredi si fondono perfettamente con la pietra ed il legno, materiali propri dell'edilizia locale.

La cucina è sapientemente condotta dalla mamma di Francesca, che legata alle sue origini e alla tradizione contadina dei luoghi conduce alla continua riscoperta dei sapori di un tempo con prodotti aziendali o rigorosamente a km 0. Ascoltare questa donna nei suoi racconti è un viaggio affascinante alla riscoperta di un territorio ricco di storia, antichi mestieri e piatti tipici. La cucina casalinga all'insegna della tradizione: è caratterizzata da pane e pasta spianata a mano fatti con il grano di propria produzione, una varietà di grano molto speciale che viene coltivata da generazioni. Da poco tempo anche le acque dell'azienda, che sono state analizzate e oggetto di studio, pare abbiano proprietà particolari per la cura e la bellezza del corpo.

Il padre ed il fratello di Francesca si dedicano invece prevalentemente all'attività boschiva che negli anni ha visto una evoluzione che ha portato alla produzione del cippato, che l'azienda attualmente utilizza sia per la struttura aziendale che per la vendita a soggetti terzi.













INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 311 PSR "DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITA' NON AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 13.546,20 CONTRIBUTO € 6.773,10

INTERVENTI EFFETTUATI: L'intervento ha riguardato opere di miglioramento della struttura ed il miglioramento dell'isolamento termico. E' stata, inoltre, installata una caldaia a cippato da 50 KWatt che viene totalmente alimentata con combustibile prodotto in azienda.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'azienda ha utilizzato i fondi del PSR per dotare la struttura di una caldaia a cippato che potesse abbattere i costi di gestione della struttura. Un intervento che si inserisce nel contesto ambientale realizzando la filiera del legno. L'azienda infatti rifornisce la caldaia con cippato proveniente direttamente dai boschi della proprietà. Accanto all'immobile principale è stata realizzata un'area destinata alla trasformazione della legna in cippato dove è possibile effettuare anche lo stoccaggio dello stesso.

La lavorazione del bosco sta inoltre dando la possibilità alla Piastra di poter vendere il cippato e diffondere un sistema di sostenibilità energetica in gran parte del territorio. Ciò ha consentito una diversificazione aziendale, aumentandone la redditività e la competitività in un'area marginale della montagna toscana. L'utilizzo di risorse locali e l'impulso economico che queste possono dare rappresenta una fonte di ricchezza per l'intera comunità di riferimento.

L'azienda visti i risultati positivi dell'investimento ha attuato un'ulteriore misura 311 per mettere un'altra caldaia a cippato di dimensioni inferiori nell'altro immobile dell'agriturismo, a servizio anche della piscina.



PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Diversificazione

Risparmio energetico e utilizzo di fonti energetiche rinnovabili

Tutela dell'ambiente

Realizzazione dell'intera filiera produttiva del legno

Conservazione e tutela degli antichi mestieri della montagna

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione di questa giovane donna, che con l'aiuto e la passione dell'intera famiglia ha sviluppato un'azienda in costante crescita in questo angolo di montagna toscana. L'intera famiglia che proviene da una tradizione legata all'agricoltura vive il territorio e le sue risorse come un patrimonio da valorizzare e promuovere. La mamma di Francesca, che si dedica prevalentemente alla cucina prepara piatti della tradizione e i suoi racconti trasmettono uno spaccato di una cultura del passato che si sta rischiando di perdere. Suo padre e suo fratello si dedicano, invece principalmente al bosco, potenziando la filiera. La loro attività rappresenta un'ulteriore fonte di reddito per l'azienda e per l'intero territorio che si inserisce in un contesto naturalistico di pregio lasciandone inalterate le qualità e le caratteristiche ambientali. L'azienda attribuisce valore alla sostenibilità degli interventi in tutti i settori aziendali, dalla lavorazione dei campi, all'allevamento e alla cura degli animali che nell'attività prettamente recettiva.

Dopo anni di investimenti e di interventi rivolti al miglioramento dell'accoglienza, alla multifunzionalità dell'attività, Francesca intende valorizzare ciò che ha realizzato.

Riferimenti:

FATTORIA LA PIASTRA

Via Provinciale Torri di Popiglio – loc. Casetta

Cutigliano (PISTOIA)

Tel. e Fax. 0573 68443

info@agriturismolapiastra.it

www.agriturismolapiastra.it

