

FONTE DI FOIANO



Il profumo della terra in una goccia dorata: la dedizione e la determinazione di due giovani

FONTE DI FOIANO



L'area in cui è situata l'azienda è compresa tra Castagneto Carducci e Bolgheri, in provincia di Livorno.

Il territorio comunale di Castagneto Carducci si inserisce nel cuore della Maremma Livornese, al centro della cosiddetta Costa degli Etruschi. Il territorio è pianeggiante lungo la costa, dove peraltro si trova l'importante Riserva Faunistica di Bolgheri, mentre si innalza nell'entroterra. La fascia costiera si affaccia sul Mar Tirreno ed è caratterizzata da vaste pinete, impiantate a seguito delle bonifiche effettuate nel XIX secolo al fine di proteggere i retrostanti terreni agricoli. Castagneto Carducci, è un piccolo borgo adagiato sulla sommità della collina, su cui domina il Castello dei Conti della Gherardesca, un tempo circondato da mura di cui sopravvive il fronte rivolto verso il mare e che insieme alla chiesa di San Lorenzo, costituisce il nucleo originario del centro abitato. Intorno al Castello la cui edificazione risale probabilmente al Mille, si è sviluppato il centro urbano secondo uno schema di anelli concentrici che danno vita ad un sistema di

strade, vicoli e piazzette. L'economia di Castagneto Carducci è legata al turismo balneare ed enogastronomico, che, soprattutto d'estate, usufruisce delle numerose strutture ricettive del territorio, premiato peraltro col prestigioso riconoscimento della Bandiera Blu. Altra risorsa importante è rappresentata dalla produzione di vini pregiati, che hanno reso celebri nel mondo le cantine di Bolgheri e dintorni. Grazie alle particolari caratteristiche del terreno e al microclima soleggiato, asciutto e moderatamente ventilato, si sono ben adattati nella zona vitigni di origine bordolese, quali il Cabernet franc, il Cabernet Sauvignon, il merlot e il petit verdot. Tra i più famosi ritroviamo il Sassicaia a base di cabernet sauvignon e cabernet franc (la storica fattoria sorge proprio di fronte all'Oratorio di San Guido), i numerosi vini della Tenuta dell'Ornellaia e della Tenuta Guado al Tasso. Vi sono inoltre rossi dalla denominazione "Bolgheri DOC", dove l'autoctono sangiovese si combina col cabernet, il merlot e, in alcuni casi, anche con il più esigente petit verdot. Non da meno la produzione di olio extra vergine di oliva, il territorio è fortemente connotato dalla presenza di numerosi oliveti che disegnano il paesaggio. Bolgheri è una frazione del comune di Castagneto Carducci che si trova pochi chilometri a nord-ovest rispetto al capoluogo. Sorge al centro della Maremma Livornese, sulle ultime propaggini delle Colline Metallifere. Gran parte della notorietà di Bolgheri si deve alla poesia carducciana "Davanti San Guido", al celebre "Viale dei Cipressi", considerato monumento nazionale.



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: due giovani imprenditori

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: due titolari e un operaio fisso. Si aggiungono poi gli stagionali, sette per la raccolta delle olive e tre per le patate

Coltivazione: oliveto

Estensione: ha 24 di cui 14 in affitto e 10 in proprietà

Agriturismo

Frantoio

Attività trasformazione

Attività di vendita diretta

Percorsi degustativi e di accoglienza

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

La Fonte di Foiano è un'azienda Agricola situata tra Castagneto Carducci e Bolgheri, in località Lamentano sulla collina del Segalari. Dalla Bolgherese si sale verso la collina degli ulivi e da lì si apre una splendida vista sul mare e sulle isole.

L'azienda nasce alla fine degli anni settanta quando i genitori degli attuali titolari, lasciando il loro salone di bellezza in piazza San Babila a Milano intraprendono la strada del loro sogno trasferendosi in Toscana. Il loro desiderio di aprire un'azienda agricola si concretizza in questo posto, oggi curato e ben gestito, allora totalmente abbandonato. La scelta di questa zona si rivelerà vincente nel futuro quando Bolgheri diventerà famosa per i suoi prodotti ed il suo territorio. Il primo passo, oltre quello di ripulire i terreni e ristrutturare gli immobili diroccati, sarà quello di ripristinare un'antica oliveta secolare a cui si aggiungeranno altre varietà di Moraiolo, Frantoio, Leccino e Gremignolo. Nasce poi l'esigenza di sperimentare e a queste varietà se ne aggiungono altre non presenti in zona come il Pendolino, il Maurino, il Leccio del Corno, la Santa Caterina ed altre non toscane come la Coratina, l'Ascolana e la Picholine. Verso la fine degli anni ottanta si fa sempre più forte l'esigenza di avere un proprio frantoio per dare un'impronta personale al prodotto, di conseguenza nel novanta viene costruito il primo frantoio aziendale.

Attualmente l'azienda è gestita dai due figli Simone e Paolo che hanno innovato e sperimentato coltivazioni e frangiture per ottenere un prodotto di elevatissima qualità. I 24 ettari di oliveta specializzata per la maggior parte secolare sono condotti secondo un'agricoltura sostenibile e tradizionale mantenendo la filosofia di base, ovvero, il rispetto della pianta, dei cicli naturali e della continua presenza dell'uomo

nell'oliveta. Le cure durante l'anno sono veramente molte, a partire dalla potatura, la trinciatura dei residui, l'inerbimento controllato, la pulizia al piede dei polloni e infine la raccolta.

L' Azienda pratica la misura 214 (lotta integrata) per la riduzione e mantenimento dell'utilizzo dei concimi chimici e dei fitofarmaci, intervenendo solo se strettamente necessario. I residui di lavorazione delle olive in frantoio, la cosiddetta Sansa Umida viene riutilizzata come ammendante restituendo alle piante e al terreno sostanza organica e microelementi.

Dopo numerose sperimentazioni e ricerche questa azienda produce un olio di altissima qualità ed è diventata una realtà importante del territorio. Ha conseguito riconoscimenti di altissimo livello nel settore sia in Italia che all'estero. La storia di questa famiglia e dei suoi risultati, non può prescindere dalla determinazione e dalla passione di questi due giovani fratelli, che dopo diverse delusioni e prove hanno trovato la strada che li ha distinti nel settore.

Dalle loro parole emerge la soddisfazione di chi ha tentato e ritentato prima di conseguire dei risultati di rilievo senza mai scoraggiarsi e sempre nella convinzione di arrivare alla qualità che questo territorio, con le sue proprietà, con il suo clima e la sua esposizione poteva offrire. Erano infatti consapevoli che questo luogo, il modo di coltivare ed i sistemi di frangitura adottati avrebbero portato ad un prodotto di altissimo livello. Il territorio Di Castagneto Carducci e Bolgheri è noto per il suo particolare microclima e la sua luce. La coltivazione dell'olivo è presente da migliaia di anni e le piante secolari e addirittura millenarie ancora produttive nella campagna ne sono la testimonianza.

Gli olivi sono esposti costantemente alle brezze del mare e il terreno è quanto di più vocato ci sia per questa coltivazione; argilloso e calcareo. Questo clima evita forti sbalzi termici e consente un buon raccolto sia quantitativo che qualitativo ogni anno. Con l'aiuto dell'esperienza e della competenza, ma soprattutto con l'umiltà di imparare ed ascoltare i consigli Simone e Paolo hanno posto la loro azienda nel panorama mondiale dell'eccellenza nella produzione dell'olio.

Presso la loro struttura è presente un punto vendita e degli spazi dove poter accogliere visitatori, effettuare degustazioni e, soprattutto avvicinare gli ospiti a questa terra e alle sue ricchezze. Le visite guidate nella tenuta prevedono un percorso che va dall'Oliveta al Frantoio.

La visita è composta da una panoramica sull'Azienda, la sua storia e i suoi mercati. Dopodiché all'interno del Frantoio viene fornita una spiegazione tecnica sul processo di estrazione dell'olio.

La degustazione degli oli avviene successivamente e può essere fatta sia in maniera professionale che abbinando prodotti tipici per l'assaggio degli oli.

La vendita, oltre che in loco, viene poi effettuata presso la Grande Distribuzione e all'estero: Canada, Usa, Svizzera, Germania, Svezia e Cina.

Per comprendere le dimensioni della vendita e di quanto sia apprezzato il prodotto ogni anno più di mille americani e tedeschi si recano presso l'azienda ad acquistare l'olio.

La produzione annua è oggi, di 200/250 q di olio extra vergine di oliva.

Fonte di Foiano è anche agriturismo, dispone infatti di 4 case in cui vengono accolti i turisti. La struttura si inserisce nell'azienda ed è collocata tra gli olivi, come fosse un tutt'uno con l'azienda olivicola.











INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € CONTRIBUTO €

INTERVENTI EFFETTUATI: Realizzazione del nuovo frantoio, l'acquisto dei tini ed il locale per lo stoccaggio dell'olio.

Si tratta di un impianto a 2 Fasi messo a punto dalla Toscana Enologica Mori che permette una lavorazione a freddo in atmosfera modificata.

A questo si è aggiunto un locale di stoccaggio con cisterne INOX sotto Azoto a temperatura costante e moderni macchinari per l'imbottigliamento.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a rafforzare e rendere qualitativamente superiore la filiera dell'oliva già presente in azienda. L'acquisto del nuovo frantoio con l'introduzione di una diversa lavorazione ha elevato la competitività dell'azienda e del suo prodotto ampliando i mercati sia nazionali che internazionali

Il Frantoio è la parte più importante dell'azienda perché è dove avviene il processo di trasformazione delle olive in olio.

Avere olive sane è già un buon punto di partenza ma è in frantoio che entra in gioco l'esperienza e la professionalità acquisita nel tempo. Infatti l'olio non è una semplice "spremuta di olive" e le olive sane forniscono solo "gli ingredienti" per ottenerne l'olio, ma è con una sapiente lavorazione e conoscenza di tutte le variabili del processo di trasformazione che si potrà avere un prodotto con particolari profumi e caratteristiche.

Frangitura, raccolta e tempi di gramolazione errati possono perfino rovinare un prodotto fatto con olive eccellenti.

Ogni varietà ha i suoi tempi di maturazione e di raccolta e la presenza del frantoio aziendale garantisce che Le olive vengano molite entro 4 ore dal loro distacco dalla pianta.

Tutto ciò conferisce un'impronta al prodotto rendendolo maggiormente conforme a quella dell'azienda produttrice, ai suoi metodi di coltivazione e di lavorazione del prodotto.

PUNTI DI FORZA

Due Giovani imprenditori

Determinazione

Sperimentazione e ricerca della qualità

Innovazione

Competitività

Territorialità del prodotto

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

Attività didattiche per la diffusione e la conoscenza delle produzioni locali: dall'oliva alla sua trasformazione in olio

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione totale e diretta dei due giovani fratelli che con passione e dedizione hanno puntato sulla qualità di un prodotto piuttosto che sulla quantità, dedicandosi e specializzandosi esclusivamente in una coltivazione, quella dell'oliva nella molteplicità delle sue varietà e nella differenziazione delle produzioni.

La raccolta delle olive viene effettuata per coltivazioni separate per la produzione dei Monovarietali e del Grand Cru', e miscelando le olive per Il Blend Tradizionale. La loro azienda che, già i genitori avevano improntato alla coltivazione e alla produzione di olio, è stata continuata con caparbiazza nella costante ricerca del prodotto migliore. La diversificazione operata dall'azienda ovvero la presenza dell'agriturismo in questo caso non spicca rispetto all'attività agricola, in quanto la forte connotazione della Fonte di Foiano è data dai suoi oliveti e dalla lavorazione degli stessi.

Dopo anni di sperimentazioni, l'olio prodotto ha raggiunto i massimi livelli grazie all'introduzione di un nuovo sistema di frangitura delle olive e all'acquisto dei contenitori inox sotto azoto che mantengono inalterate le proprietà e le caratteristiche dell'olio fino al momento dell'imbottigliamento preservandone il sapore ed il profumo intenso.

La crescita dell'azienda si è rivelata nella sua maggiore competitività a livello mondiale ponendo l'azienda tra le migliori produttrici di olio al mondo. Simone e Paolo intendono proseguire questa attività usufruendo delle risorse della nuova programmazione del PSR, per ampliare il punto vendita, impiantare 2000 piante di olivo per produzioni ricercate ed effettuare nuovi investimenti sul frantoio per migliorare ulteriormente la produzione.

Dal sogno dei genitori ai risultati dei figli che con determinazione hanno sviluppato il progetto iniziale e conferito valore al lavoro passato.

Riferimenti:

OLIVETO FONTE DI FOIANO

Loc. Fonte di Foiano n. 148

Castagneto Carducci (LIVORNO)

Tel. 0565 766043

Fax. 0565 765826

informazioni@fontedifoiano.it - www.fontedifoiano.it