

PODERE LE FORNACI



Il rispetto per la natura nella riscoperta dei sapori genuini

PODERE LE FORNACI



L'area in cui è situata l'azienda è quella del comune di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze sulla via Chiantigiana, che unisce Firenze con Siena passando attraverso il suggestivo panorama del Chianti. Il territorio del comune ha un'estensione di 169,04 chilometri quadrati e si estende tra i Monti del Chianti e i colli fiorentini. Presenta caratteri della media collina e nella sua parte più meridionale quelli tipici di un ambiente di montagna. Il dislivello altimetrico va da un minimo di 130 m s.l.m. nell'abitato del Ferrone fino ad un massimo di 892 m s.l.m. presso la vetta del Monte San Michele; il capoluogo è posto a 236 m. Greve in Chianti viene considerata da alcuni la porta del Chianti, per la sua strategica posizione a metà strada tra il centro di Firenze e il centro di Siena. Si trova infatti lungo la strada statale SR222, detta anche Chiantigiana, a circa 30 chilometri da Firenze e 40 chilometri da Siena. Nel cuore del Chianti Classico questo comune rappresenta la "Città del vino", con i suoi vigneti, i suoi olivi, i suoi castelli, le sue pievi e i borghi medioevali.

Il comune di Greve in Chianti, situato in media e alta collina, tra i monti del Chianti e i tratti iniziali delle valli della Greve e della Pesa, presenta un paesaggio fatto di morbide colline e borghi arroccati. Il territorio è caratterizzato da un antico bacino lacustre preistorico e comprende un fondovalle e una parte collinare situata tra l'Arno e il Chianti Senese.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione societaria (3 Soci)- familiare

Occupazione: 3 soci, inserimenti socio-lavorativi e 1 post detentivo

Allevamento: capre

Estensione: ha 30 in affitto

Attività di trasformazione lattiero casearia

Attività di vendita diretta

Punto di degustazioni

Fattoria didattica

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A 2 km da Greve in Chianti in un contesto tipico del Chianti Toscano caratterizzato da produzioni viticolo/olivicole nasce nel 2000 l'azienda Podere Le Fornaci la cui attività è caratterizzata dall'allevamento caprino e dalla trasformazione del latte per la realizzazione di prodotti caseari di qualità. Si estende su 30 ha di terra e dispone di due case in affitto per 100 capi di capre di razza selezionata "camosciata delle Alpi".

Quest'ultima è una razza originaria della Svizzera che possiede delle buone caratteristiche di rusticità e produzione; proprio per questo motivo l'allevamento è in selezione, ovvero pone molta attenzione alla riproduzione degli animali avvalendosi di controlli tecnici dell'Associazione Provinciale Allevatori. Non viene fatto uso di inseminazione artificiale, i capretti vengono allevati con il latte della mamma e le capre stanno al pascolo negli 8 ha di terreno recintati.

La produzione inizia verso metà marzo e termina a fine ottobre per motivi ben precisi: a marzo i capretti, dopo essere stati almeno 40 giorni con le mamme a bere solo latte, iniziano a mangiare erba e fieno e piano piano si possono iniziare le regolari mungiture; ad ottobre, invece, molte capre sono gravide ed è bene che si riposino preparandosi così alla stagione dei parti che inizia a

fine gennaio.

Il caseificio con bollo CE trasforma solo latte proveniente dall'allevamento presente, l'azienda è interamente biologica e anche le modalità di crescita e di cura degli animali sono del tutto naturali: le capre pascolano giornalmente all'aperto, i capretti vengono nutriti con latte materno e foraggio prodotto localmente con una minima integrazione di mangime certificato bio.

Per le cure veterinarie vengono utilizzati principalmente rimedi omeopatici e fitoterapici e solo in casi di effettiva necessità viene utilizzata la medicina convenzionale.

L'azienda nasce nel 2000, con 25 capre, dalla scelta di due giovani provenienti da diverse esperienze professionali, che grazie al premio giovani sul PSR 2000/2006 (Aiuto € 18.000+ 18.000) si insediano e iniziano la loro sfida. La conduzione è prevalentemente familiare con l'aiuto di lavoratori occasionali nei periodi di maggior lavoro. Negli anni sono stati utilizzati inserimenti socio-lavorativi e un post detentivo. L'azienda, inoltre, utilizza periodicamente personale proveniente dal WWOOF Italia, un movimento che mette in relazione volontari e progetti rurali naturali promuovendo esperienze educative e culturali basate su uno scambio di fiducia senza scopo di lucro, per contribuire a costruire una comunità globale sostenibile. Tutto questo connota maggiormente la politica e le caratteristiche del Podere Le Fornaci, nonché la sua attenzione al rispetto della natura e della sostenibilità ambientale. E' un esempio di nascita e sviluppo di un'attività con i fondi dello sviluppo rurale nonché di scelta armonica con la natura e di tutela delle tradizioni. L'attività ha consentito il recupero di aree non utilizzate appartenenti ad azienda di medie-grandi dimensioni il cui orientamento è rappresentato dai settori vitivinicoli o olivicoli.

La produzione del latte è di circa 40 mila litri annui trasformato prevalentemente in formaggi caprini di qualità che vengono venduti direttamente in azienda, nei mercatini contadini sul territorio toscano e presso ristoranti e negozi specializzati. La realizzazione del punto vendita ha consentito di avere adeguati spazi di degustazione e di presentazione dei prodotti. Nel periodo pasquale è disponibile un po' di carne in quantità limitata è caratterizzata

L'azienda fa parte di un gruppo di piccoli produttori biologici certificati o autocertificati che hanno scelto di appoggiare pienamente la filiera corta e cioè commercializzare i prodotti in proprio all'interno di mercatini contadini locali che si svolgono a cadenza mensile e che hanno la caratteristica di essere gestiti dai produttori stessi.

Tra le varie iniziative intraprese in azienda, oltre le degustazioni ed i percorsi didattici di avvicinamento alla cultura contadina e alle tecniche naturali di allevamento, il podere ha lanciato un'iniziativa di autofinanziamento denominata "adotta una capra" che consente a chi lo voglia di adottare un animale e di ricevere in cambio le produzioni frutto della trasformazione lattiero casearia. Tutto ciò con lo spirito di avvicinare le persone all'azienda e all'ambiente che lo circonda.









INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 1 "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 118.329,65 CONTRIBUTO € 47.331,86

MISURA 121 PSR fase 1 "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 15.855,89 CONTRIBUTO € 4.855,09

INTERVENTI EFFETTUATI: Dopo aver utilizzato i fondi delle precedenti programmazioni per lo sviluppo aziendale con la misura 121 sono state acquistate attrezzature per l'allevamento e la trasformazione dei prodotti e la loro commercializzazione mentre con la misura 311 è stato ristrutturato l'immobile destinato a spaccio aziendale e deposito prodotti.













OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'azienda cresce grazie agli investimenti effettuati sul PSR: con il PSR 2000/2006 (Investimento € 60.077,20- contributo € 27.034,74) vengono realizzate le recinzioni e interventi di miglioramento dei pascoli e acquistate attrezzature per la trasformazione dei prodotti, con il PSR 2007/2013 vengono acquistate attrezzature per l'allevamento e per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti e la ristrutturazione dell'immobile da adibire a punto vendita e deposito dei prodotti. Altri due investimenti sono tuttora in corso e riguardano acquisto di ulteriori attrezzature e allestimento dell'attività agrituristica di ristorazione.

Tutto ciò evidenzia una strutturazione aziendale in grado di consentire la realizzazione dell'intera filiera all'interno dell'azienda. Gli investimenti effettuati hanno consentito uno sviluppo costante che ha determinato la crescita e l'aumento della produzione con l'abbattimento dei costi a seguito della dotazione dell'attività di macchinari e attrezzature rispondenti alle esigenze produttive.

PUNTI DI FORZA

Giovani imprenditori

Agricoltura biologica

Allevamento degli animali nel rispetto del benessere

Tutela dell'ambiente e della nutrizione animale.

Sicurezza sul posto di lavoro

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

Fattoria didattica per la diffusione e la conoscenza dell'allevamento e la genuinità delle produzioni locali.

Agricoltura sociale

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione dell'azienda nel totale rispetto della natura e dei suoi ritmi senza utilizzo di prodotti chimici o forzature per l'aumento della produzione. L'animale viene allevato e fatto crescere secondo lo stile di vita che gli è proprio, con cure omeopatiche e alimentazione autoprodotta in azienda.

L'azienda rappresenta un presidio che differenzia la vocazione dei territori circostanti prevalentemente vitivinicoli e olivicoli secondo la tradizione dell'area del Chianti. In una tenuta dal paesaggio collinare morbido e ricco di vegetazione, le capre possono pascolare all'aperto, in ampi spazi e costituiscono una peculiarità territoriale che ha accresciuto il valore economico dell'area.

La varietà di prodotti offerti nel rispetto della tradizione e di ciò che offre l'azienda si integra perfettamente in questo contesto. Gli ortaggi e le erbe presenti in azienda diventano complementari alla produzione del formaggio che arricchisce l'offerta distinguendo la produzione. La scelta di avvalersi degli inserimenti lavorativi e dei Woof connota l'azienda di una valenza sociale e di avvicinamento alla cultura contadina utile al recupero di persone svantaggiate e di persone che vogliono fare un'esperienza di arricchimento interiore a contatto con la natura e le sue risorse. Sono occasioni di crescita sia per chi viene accolto che per l'azienda che si avvale di manodopera e di esperienze variegate.

L'obiettivo che si propone il Podere Le Fornaci per il futuro, oltre a consolidare l'attività intrapresa, è quello di realizzare un punto per la ristorazione vera e propria dove poter accogliere gli ospiti con tutti i prodotti aziendali elaborati in ricette locali e della tradizione toscana.

Riferimenti:

PODERE LE FORNACI

Via di Citille, 74

Greve in Chianti (FIRENZE)

Tel 0558546010

Marco 3473902127

Michele 3284641586

Matteo 3402845783

info@poderelefnaci.it - www.poderelefnaci.it