

ALTOPASCIO BLUMEN



Innovazione: ambiente e qualità del prodotto

ALTOPASCIO BLUMEN



L'area in cui è situata l'azienda è la Piana di Lucca. L'area comprende la parte orientale della Provincia di Lucca (comuni di Lucca, Capannori, Porcari, Altopascio, Montecarlo, Villa Basilica, Pescaglia) e l'area della Val di Nievole che include parte dei territori comunali della confinante Provincia di Pistoia (Chiesina Uzzanese, Ponte Buggianese, Pescia, Montecatini Terme, Monsummano Terme, Larciano e Lamporecchio). Rientrano nella Piana di Lucca anche parte dei comuni di Bientina e Castelfranco di Sotto, che si trovano nell'estremità Nord orientale della Provincia di Pisa, e parte del comune di Fucecchio, che si trova all'estremo lembo occidentale della Provincia di Firenze, dove si estende l'area umida delle Padule di Fucecchio, zona di transizione tra la Piana di Lucca e il Val d'Arno Inferiore.

L'area è un immenso deposito alluvionale che si creò con i detriti trasportati dai torrenti che scendono dalle vicine alture e dal Serchio; accoglie le acque del Serchio al limitare dei Colli Apuani, accompagnandole verso il mare in direzione di Nozzano e Ripafratta.

La Piana è un ambiente ricco di acque e molto fertile, oggi urbanizzato lungo le principali strade di collegamento fra i vari centri e già umanizzato nel periodo romano con la centuriazione dei territori agricoli. L'area è caratterizzata a livello agricolo da microproprietà, con coltivazioni di cereali, ortaggi, pioppi in pianura, ulivi e viti sulle colline, boschi di latifoglie, lecci, castagni e pini in corrispondenza dei principali rilievi.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolari: fratelli Pagni e fratelli Paganelli

Conduzione aziendale: familiare, società agricola condotta dai fratelli Pagni e Paganelli

Occupazione: titolari (4 soci), tre collaboratori e cinque dipendenti fissi

Coltivazione di fiori recisi

Estensione: ha 2 di serre coperte

Attività di vendita all'ingrosso sui mercati nazionali

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda agricola ALTOPASCIO BLUMEN è situata nella piana lucchese a pochi km dal centro di Altopascio.

Fondata nel 1974 da Innocenti Eugenio, Paganelli Dino e Pagni Dino alla fine degli anni novanta passa ai figli di due dei soci fondatori, Leonardo e Nicola Paganelli, Fabio e Fulvio Pagni. Altopascio Blumen si estende per circa 2 ettari di serre coperte. L'Azienda si avvale di trent'anni di esperienza nella produzione di crisantemina programmata, ovvero una produzione garantita per 12 mesi l'anno. Ad oggi la produzione si basa principalmente su 3 articoli: oltre alla Crisantemina multifiore vengono coltivati Santini e Lisianthus.

Dalla nascita dell'azienda caratterizzata da una gestione tradizionale della floricoltura, con il passaggio alla nuova generazione vengono introdotte diverse innovazioni tecnologiche, che hanno permesso all'attività sia di migliorare la qualità e la quantità del prodotto durante l'intero arco dell'anno, sia di abbassare i costi di produzione. Tutto ciò al fine di fronteggiare la concorrenza, principalmente quella proveniente dalle regioni del sud d'Italia e quella del nord d'Europa.

Negli anni sulle serre e nella coltivazione dei fiori sono stati effettuati investimenti di rilievo nel rispetto dell'ambiente e della coltivazione sostenibile rendendo l'azienda autonoma da un punto di vista energetico e migliorando la qualità del prodotto offerto.

Le serre sono completamente automatizzate per l'illuminazione, il riscaldamento e l'irrigazione con appositi sensori. L'acquisto di lampade di assimilazione, l'installazione dell'impianto fotovoltaico, la sterilizzazione a vapore del terreno di coltivazione caratterizzano un'attività che garantisce una produzione costante nell'arco dell'anno.

La sostituzione dei prodotti chimici con la sterilizzazione a vapore del terreno ha consentito una produzione biologica dei fiori con conseguente inserimento della stessa nei mercati nazionali (nord e centro Italia in particolare). La vendita viene effettuata con una presenza costante ai mercati all'ingrosso locali quali Viareggio e Pescia nonché su mercati nazionali.





INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 760.000,00

CONTRIBUTO € 133.000,00

INTERVENTI EFFETTUATI: Gli interventi effettuati su questa misura hanno comportato una bonifica della copertura di una serra dall'eternit e la realizzazione di un impianto fotovoltaico a terra adiacente alle serre per la produzione di energia e calore.

Tale investimento che ha comportato un miglioramento ambientale, un aumento della sicurezza sul lavoro, nonché un risparmio energetico per l'attività aziendale. Si colloca in una strategia di innovazione e qualificazione aziendale per una maggiore competitività della stessa ed una maggiore tutela dell'ambiente circostante. Con la programmazione precedente PSR 2000/2006 l'azienda aveva posto all'interno delle serre le lampade ad assimilazione per la crescita naturale delle piante e con l'attuale programmazione recentemente con un intervento ancora in itinere ha presentato domanda per la sterilizzazione del terreno a vapore al fine di evitare l'utilizzo di prodotti chimici nella coltivazione dei fiori.







OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Tutti gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a qualificare l'azienda in termini produttivi e di mercato rendendola altamente competitiva rispetto ad altre realtà maggiormente conosciute e diffuse sul territorio.

L'innovazione praticata dalla nuova generazione ha perfettamente coniugato gli sforzi familiari del passato che avevano avviato un'azienda in un determinato settore mantenendola sul mercato con una connotazione di sostenibilità ambientale e di qualità del prodotto. La continua proiezione verso il futuro e gli investimenti effettuati hanno consentito a una piccola realtà di ritagliarsi uno spazio rilevante di mercato, confrontandosi con la concorrenza mantenendo la competitività nei prezzi e nel prodotto.

PUNTI DI FORZA

Continuità familiare

Innovazione

Risparmio energetico

Sostenibilità ambientale

Sicurezza sul posto di lavoro

Competitività

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è l'aver saputo coniugare l'innovazione alla tradizionale gestione del settore, garantendo continuità. L'adozione di una strategia attenta di crescita e di scelte aziendali volte alla sostenibilità ambientale hanno determinato un continuo sviluppo ed un aumento del fatturato che ha determinato i titolari a proseguire nelle scelte qualitative e di rispetto dell'ambiente. La completa automatizzazione delle serre ha consentito l'abbattimento dei costi di produzione in termini di sicurezza ed efficienza, le scelte energetiche e di coltivazione biologica sono andate e continueranno ad andare nella direzione della ricerca di più ampi spazi di mercato, cercando di conquistare il mercato estero che fino ad ora, non era stato raggiunto. Una politica di piccoli passi diretta ad importanti risultati.

Riferimenti:

ALTOPASCIO BLUMEN di Paganelli e Pagni

Loc. Tassinai n. 14

Altopascio (LUCCA)

Tel 0583 286326 335 6156907

altopascioblumen@libero.it- www.altopascioblumen.it

FATTORIA LA VECCHIA QUERCIA



*L'amore per il paesaggio e per le tradizioni locali: sapore
autentico della Toscana rurale*

FATTORIA LA VECCHIA QUERCIA



Il Casentino è una delle quattro vallate principali in cui è suddivisa la provincia di Arezzo. Sicuramente la più suggestiva, ricca di storia e cultura.

È la valle in cui scorre il primo tratto del fiume Arno, che nasce dal Monte Falterona (1654 m s.l.m.). Il Monte Falterona, assieme al Monte Falco (1658 m s.l.m.), costituisce infatti il limite settentrionale della vallata, ai confini con la Romagna. L'Alpe di Serra e l'Alpe di Catenaia separano, a Oriente, il Casentino dall'alta Val Tiberina. A Ovest il massiccio del Pratomagno lo separa dal Valdarno Superiore. I rilievi occidentali del complesso del Monte Falterona, infine, separano la valle dal Mugello.

Paesaggisticamente varia dalle grandi foreste delle zone di montagna alle zone pianeggianti e collinari del fondovalle: di notevole pregio naturalistico il parco delle foreste casentinesi. Le caratteristiche peculiari del territorio sono probabilmente una delle cause che hanno indotto Francesco

d'Assisi a scegliere la Verna (oggi sede di un convento francescano) come luogo di preghiera, e San Romualdo a fondare l'Eremo di Camaldoli.

Zona di confine, la valle ha visto contrapporsi le popolazioni dei Longobardi, dei Goti e dei Bizantini, che hanno attestato la loro presenza sul territorio con fortificazioni a partire dall'alto Medioevo. Il numero delle torri, dei fortilizi dei castelli residenza e dei borghi fortificati supera le 60 unità. Questi sorgevano quasi sempre sulle alture, lungo le arterie viarie e presso passaggi obbligati, a controllo e dominio del territorio. Le fortificazioni dell'alto Casentino sono appartenute prevalentemente alla dinastia dei Conti Guidi, mentre da Bibbiena fino a Subbiano erano soggette alla famiglia dei Vescovi-Conti della città di Arezzo. Dalla seconda metà del XV secolo il Casentino seguì le sorti legate alla città di Firenze.

Ad oggi sul territorio del Casentino si possono ancora scorgere molti di questi castelli, torri e fortificazioni, sebbene in numero esiguo rispetto a quello originale; tra quelli meglio conservati, il castello di Poppi, che domina in posizione centrale la vallata dall'altura su cui sorge il borgo di Poppi; a nord della vallata tra i comuni di Stia e Pratovecchio il castello di Romena, risalente all'XI secolo, anch'esso in posizione dominante, si presenta come un complesso di ruderi, oggetto di un recente restauro, caratterizzato dalle sue 3 torri quadrangolari e da una strada di accesso con 2 lunghe file di cipressi; poco più a nord il Castello di Porciano, essenzialmente una grossa torre quadrangolare costruita attorno al 1000, che fu restaurata dopo un accurato scavo archeologico ed è oggi abitazione dei proprietari e museo archeologico etnografico, la torre ben si integra con il borgo che la circonda: l'insieme ha mantenuto la sua antica conformazione grazie a rigidi vincoli architettonici. Porciano possiede una notevole visuale sull'intera vallata (in condizioni atmosferiche favorevoli dal borgo di Porciano si arriva a scorgere la piana in cui sorge Arezzo); più a sud, nel centro storico di Bibbiena presso piazza Tarlati, è ben visibile la Torre dell'Orologio, ovvero ciò che rimane, insieme ad un tratto di muro perimetrale e ad una piccola torre, dell'antico castello distrutto durante la battaglia di Campaldino, nel 1289.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e quattro dipendenti avventizi

Agriturismo

Allevamento: mucche limousine

Coltivazione: cereali, ortaggi e tartufo

Estensione: 35 ha in proprietà e 50 in affitto

Attività di accoglienza turistica

Attività di ristorazione e di scuola di cucina per gli ospiti

Attività di raccolta guidata dei tartufi



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Nella vallata antistante il borgo di Poppi, di fronte al castello che si profila come in una cartolina, nel cuore del Casentino, all'ombra di quercia secolare antistante il casolare principale, sorge l'agriturismo la Vecchia Quercia di Francesca Panci.

La Fattoria La Vecchia Quercia, che si estende in una proprietà di ca 35 ettari, gode infatti di una posizione panoramica privilegiata in cui lo sguardo si allunga sugli antichi castelli della valle del Casentino: Poppi, Romena, la rocca di Bibbiena e La Verna.

Il territorio circostante, ricco di storia e cultura, è la base ideale per escursioni quotidiane nel Chianti e nelle città di Firenze e Siena.

L'amore per il paesaggio e per le tradizioni locali hanno guidato i proprietari, che si occupano di ambiente

ed agricoltura da oltre otto generazioni, nel restauro del casale, risalente al diciottesimo secolo, e degli annessi agricoli della proprietà.

I materiali rustici toscani, come il legno, la pietra e il cotto fiorentino danno vita ad una villa che coniuga i moderni comfort con il sapore autentico della Toscana rurale. Francesca ha proseguito l'attività familiare iniziata nel 1985, qualificando le strutture ed ampliando l'offerta turistica. Precedentemente l'azienda si caratterizzava per l'allevamento bovino e la coltivazione di tabacco; nel 2008 quando Francesca subentra nella gestione trasforma l'attività principale in agrituristiche e abbandona la tabacchicoltura puntando sull'ampliamento di una tartufaia preesistente.

L'agriturismo si compone di un casolare principale, immerso in un silenzioso bosco privato, che può ospitare fino a 12 persone e dispone di 5 camere matrimoniali, 1 camera singola, 6 bagni, due saloni con camino, veranda panoramica e cucina. Di fronte al casale, nell'antico fienile restaurato nel 2009, si trovano una camera doppia, con bagno ed ingresso privato e un appartamento, con soggiorno camera doppia, bagno e ballatoio. In totale l'agriturismo può ospitare fino a 14+6 persone. La piscina, di dimensioni 12x6 m, è riscaldata grazie ad una caldaia ecologica a biomassa ed è posta di fronte alla veduta del paese di Poppi.

La qualità dell'accoglienza e della struttura della Fattoria La Vecchia Quercia è certificata dalle tre spighe rilasciate dalla Regione Toscana.

Francesca organizza corsi di cucina e passeggiate nel bosco di proprietà adiacente la villa alla ricerca di tartufi. Il ristorante Vecchia Quercia è aperto durante il periodo estivo solo agli ospiti in soggiorno presso l'agriturismo.

Durante il periodo invernale, da ottobre ad aprile, il ristorante è aperto su prenotazione per cene ed eventi speciali. Il target a cui si rivolge l'attività è prevalentemente straniero ovvero turismo anglosassone e dei paesi del nord Europa ed il flusso è costante durante tutto il periodo primaverile, estivo e autunnale.

L'azienda agricola produce numerosi prodotti alimentari: un paniere che varia a seconda delle stagioni.

Nei terreni che circondano la villa è presente un impianto di piante micorrizate per la produzione di tartufo scorzone estivo. Le piante, di specie autoctone come roverella, carpino e nocciolo, vanno a migliorare una tartufaia naturale in produzione da decenni.

Dal 1985 all'interno della Fattoria sono allevati bovini di razza Limousine, originaria della zona di Limoges, nel massiccio centrale francese. Tale specie, che vive allo stato semibrado, si distingue per l'eccellente qualità delle carni. L'alimentazione del bestiame è effettuata solo con cereali e foraggio prodotti dall'azienda. L'orto di famiglia che produce patate, zucchine, pomodori, lattuga, melanzane, peperoni, fagioli è a disposizione degli ospiti. Nei terreni antistanti la villa sono coltivati alberi da frutto e uva da tavola.



INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 311 PSR “Diversificazione verso attività non agricole” per un importo di spesa ammessa di € 395.581,45 pari ad un contributo di € 197.790,73

MISURA 121 PSR “Ammodernamento aziende agricole” per un importo di spesa ammessa di € 244.916,00 pari ad un contributo di € 146.976,60

MISURA 223 PSR “Imboschimento di superfici non agricole” per un importo di spesa ammessa di € 5.220,00 pari ad un contributo di € 3.654,00

MISURA 122 PSR “Migliore valorizzazione economica delle foreste” per un importo di spesa ammessa di € 20.470,15 pari ad un contributo di € 13.482,09

INTERVENTI EFFETTUATI: L’investimento principale effettuato riguarda la ristrutturazione edilizia delle strutture aziendali per l’ospitalità agrituristica ovvero l’intervento di riqualificazione dei casolari esistenti mediante il recupero e l’utilizzo di materiali rustici propri della tradizione toscana, come il legno, la pietra serena e il cotto fiorentino cercando di coniugare l’attualità e la modernità con il passato proprio della ruralità toscana. Gli investimenti sono stati effettuati nel pieno rispetto delle normative anti sismiche e del risparmio energetico per meglio inserire le strutture nell’ambiente naturale circostante.

Sono stati poi effettuati investimenti diretti all’acquisto di macchine ed attrezzature agricole per il settore cerealicolo foraggero al fine di provvedere all’alimentazione diretta dei capi di bestiame esistenti in azienda. Tutto ciò nel rispetto del benessere animale e della qualità del prodotto offerto dall’azienda.

La presenza di un’area di tartufaia preesistente ha comportato il suo incremento con l’impianto di piante micorrizzate. Il tutto per estendere i terreni destinati alla raccolta dei tartufi e per diversificare l’offerta aziendale nonché l’offerta di un territorio ricco di risorse ambientali e naturali. L’utilizzo della misura 122 è stato destinato al miglioramento dell’area tartufigena e all’avviamento all’altofusto di ceduo.





OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a realizzare la struttura agrituristica, qualificando l'accoglienza degli ospiti e a diversificare l'offerta aziendale. L'aver coniugato il passato proprio della tradizione toscana con il confort delle attuali strutture recettive ha connotato e reso appetibile La Vecchia quercia attraendo ospiti da tutto il mondo, garantendo una prolungata stagionalità.

La presenza dell'allevamento bovino, dell'azienda prettamente agricola con la coltivazione e la produzione di cereali, ortaggi e frutta ha arricchito ulteriormente la qualità della struttura.

Gli interventi sulla tartufaia, l'implementazione della stessa nonché la previsione di raccolta per gli ospiti ha costituito una opportunità di crescita, di interesse e di attrazione turistica. La possibilità di cucinare e di imparare ad utilizzare questi prodotti toscani ha costituito un'ulteriore attrattiva potenziando l'azienda, determinandone la crescita economica sul mercato estero.

L'attenzione al recupero edilizio, al risparmio energetico, alla tutela dell'ambiente e delle risorse proprie del territorio hanno determinato una qualificazione non solo della titolarità ma del contesto in cui opera.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Mantenimento di un'azienda sul territorio

Allevamento degli animali all'aperto per il loro benessere alimentati con produzioni cerealicole foraggere proprie.

Tutela dell'ambiente e della nutrizione animale.

Qualificazione dell'offerta agrituristica

Recupero edilizio del patrimonio rurale toscano

Risparmio energetico

Recupero ed implementazione della tartufaia

Incremento occupazionale

Scuola di cucina e percorsi guidati in azienda per la diffusione e la conoscenza della tradizione e genuinità delle produzioni locali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

I cospicui investimenti realizzati con i fondi del PSR hanno determinato un incremento occupazionale che da conduzione esclusivamente familiare ha portato all'assunzione di quattro dipendenti avventizi, necessari per il periodo stagionale di maggior afflusso turistico.

Si è inoltre recuperato delle strutture che con il loro abbandono avrebbero determinato una perdita economico sociale nel contesto di riferimento comportando la nascita di una struttura recettiva di qualità e notevole afflusso turistico straniero. Tutto ciò ha avuto un notevole impatto sul territorio circostante rendendo operative e funzionali le strutture ed i servizi presenti sul territorio.

Il recupero ed il miglioramento dei terreni destinati a tartufaie hanno consentito un mantenimento del presidio territoriale e lo sviluppo di un'attività di pregio per un prodotto di nicchia.

Dalla presenza di un'azienda di allevamento e di tabacco lo spirito imprenditoriale di questa giovane donna ha determinato una diversificazione dell'offerta con strutture di qualità e produzioni di eccellenza. Tutto ciò nella prospettiva di poter sviluppare ed accrescere ulteriormente la clientela straniera, locale e di far conoscere il territorio in cui l'azienda opera.

Riferimenti:

FATTORIA LA VECCHIA QUERCIA di PANGI FRANCESCA

via Colle Ascensione, 159 - 52014 Poppi (Arezzo)

tel.3483637186

email: agriturismovecchiaquercia@gmail.com; info@agriturismovecchiaquercia.it

www.agriturismovecchiaquercia.it

SOCIETA' AGRICOLA IL BUTALE



*Agricoltura di montagna tra passione, creatività, rinnovata
tradizione e custodia del territorio*

SOCIETA' AGRICOLA IL BUTALE



Sulla montagna pistoiese a circa 700 m slm sorge San Marcello Pistoiese cittadina dell'Appennino tosco-emiliano di antica origine, circondata da boschi di cerro, castagne ed abeti, che si sviluppano lungo i rilievi circostanti. La storia del borgo ha origini antiche, fin dall'epoca preromana, risulta infatti essere stato dimora dei "Liguri", una delle più antiche gens italiche. San Marcello Pistoiese fa parte del cosiddetto Ecomuseo della Montagna Pistoiese, che comprende una serie di itinerari, musei, poli didattici, piccole collezioni, architetture tradizionali, volti alla promozione delle tradizioni delle realtà locali. Dal centro del paese, proseguendo sulla via Lizzanese, per vie tortuose ed imponenti boschi di faggi, si raggiungono una serie di piccole borgate, tra cui Spignana e Lizzano, dalle quali si dominano le vallate circostanti.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: due giovani imprenditori

Conduzione aziendale: Conduzione di due giovani imprenditori

Occupazione: i due giovani imprenditori e tre dipendenti (operai agricoli)

Allevamento: bovini, suini, ovini, cavalli, asini amiatini, cani di razza maremmana

Estensione: ha 200 parte in affitto (130) e parte in proprietà (70)

Attività di agriturismo, ristorazione

Attività di macellazione, trasformazione e vendita diretta

Percorsi didattici

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda Il Butale si trova nel comune di San Marcello Pistoiese, in località Spignana, ad una quota di 1.000 metri sul livello del mare. La sua nascita avviene nell'anno 2000, quando la famiglia Castelli acquista un antico podere, Montagliani, divenuto poi il centro aziendale. L'area montana in cui oggi si sviluppa l'intera superficie aziendale è caratterizzata dalla presenza di vecchi poderi aventi superficie media che va dai 20 ai 30 ettari e la cui titolarità è sempre stata di grandi proprietari terrieri. Butale, così come Montagliani, rappresenta uno di questi poderi che fino a prima dei finanziamenti è rimasto nella sua situazione originaria. I proprietari, infatti, possedendo anche grandi superfici nelle aree di valle, non hanno mai avuto l'esigenza né di vendere né di modificare l'assetto costruendoci fabbricati. Da ciò è evidente come l'attività agricola di queste aree sia stata, nei decenni, sempre più assoggettata alla marginalità e all'abbandono.

Oggi il Butale è una società semplice alla cui guida ci sono due giovani soci, Lorenza Castelli e Simone Giani.

L'azienda si estende su una superficie totale di circa 200 ettari, distribuiti senza soluzione di continuità attorno al centro aziendale, ad una altitudine che varia dai 1.000 m ai 1.200 m slm. La superficie di proprietà è pari a circa 70 ha (il podere Montagliani e il podere Butale), dei quali quasi l'80% costituiti da seminativi e pascolo, mentre circa 13 ha sono boscate (in particolare cerro, castagno e abete bianco). I restanti 130 ha circa, quasi tutti costituiti da seminativi e pascoli di alta quota sono condotti in affitto, la gran parte, e in comodato.

I due soci, Lorenza e Simone, lavorano in azienda con l'aiuto anche di manodopera familiare e di tre operai agricoli dipendenti.

L'attività principale dell'azienda riguarda l'allevamento zootecnico a cui si affianca l'attività ricettiva. In azienda si allevano bovini da carne, suini e ovini, le cui carni vengono trasformate in azienda e commercializzate attraverso la vendita diretta, oltre che essere somministrate agli ospiti dell'agriturismo aziendale. In azienda, inoltre, sono allevati anche asini amiatini, cavalli Haflinger, originari di Avelengo e cani di razza maremmana. In un ambiente difficile, quello di montagna, i due soci hanno dato vita ad una realtà agrituristica che nel corso degli anni è divenuta fortemente attrattiva, sapendo valorizzare le risorse naturali dei luoghi ma anche le antiche tradizioni montanare, legate anche alla genuinità e salubrità dei cibi che producono.

In azienda, oltre agli animali destinati alla produzione di carne, la passione di Simone, ha trovato spazio nell'allevamento dei cavalli utilizzati per il "turismo equestre" e nell'allevamento degli asini utili ai lavori agricoli. Altra passione, legata anche alle necessità di salvaguardare gli animali al pascolo dall'attacco dei lupi, è l'allevamento dei cani di razza maremmana.

Lorenza e Simone sono fortemente convinti che l'agricoltura di montagna, oltre a produrre, deve svolgere tutta una serie di azioni mirate alla conservazione e alla preservazione dell'ambiente naturale attraverso il costante presidio del territorio. In questa ottica, l'attività svolta dall'azienda, consente quindi di valorizzare e, soprattutto, mantenere il patrimonio paesaggistico e ambientale dei territori montani. Questa attività ha evidenti ricadute positive anche a livello sociale. Consente la fruibilità a scopo turistico-ricreativo delle aree definite "marginali" ma incontaminate, e preserva il territorio da quei fenomeni negativi che nelle aree montane, spesso caratterizzate dall'abbandono dell'attività agricola, sono legate all'assetto idraulico e idrogeologico. L'azienda già da qualche anno partecipa al progetto "Custodia del Territorio" promosso dall'Unione dei Comuni Media Valle del Serchio, in qualità di Ente Gestore della Bonifica per il Comprensorio n. 4 "Valle del Serchio".



INVESTIMENTI PSR 2007/2013

Misura 121 “Ammodernamento aziende agricole” L'importo totale ammesso a finanziamento a valere su questa Misura è stato pari a circa 500.000 euro a fronte di un contributo concesso di circa 245.000 €.

Misura 122 “Migliore valorizzazione economica delle foreste” Nel complesso l'importo ammesso a finanziamento è stato di circa 60.000 € a fronte di un contributo concesso pari a circa 30.000€.

Misura 114 “Servizi di consulenza aziendale” L'importo ammesso a finanziamento per ciascuna delle attività di consulenza di cui l'azienda ha usufruito è stato di circa 1.800 € mentre il contributo pubblico concesso, sempre per ognuna delle consulenze, è stato di circa 900 €.

INTERVENTI EFFETTUATI: Gli interventi realizzati con i fondi del PSR 2007/2013 hanno riguardato il complesso zootecnico, il capannone per il ricovero del fieno, la stalla per il ricovero degli animali, la realizzazione di un laboratorio per il sezionamento e il confezionamento delle carni prodotte. Oltre a questi interventi è stata realizzata una piccola stradina interpoderale di collegamento per rendere più agevoli gli spostamenti per raggiungere alcune aree boscate dell'azienda.

Attraverso i fondi PSR, l'azienda si è dotata di moderne macchine e attrezzature per salvaguardare la sicurezza degli operatori e per rendere più efficienti i diversi lavori svolti in azienda (una trattrice e di un carrello per il trasporto dei tronchi)

Altri interventi realizzati con il supporto dei fondi PSR, hanno riguardato i “servizi di consulenza” di cui l'azienda ha usufruito in ambito agronomico e zootecnico.





OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'azienda Il Butale è testimone di un forte dinamismo imprenditoriale spinto dalla passione e dall'attaccamento alle proprie radici da parte dei due soci imprenditori.

Gli interventi realizzati con il PSR Toscana 2007/2013 hanno contribuito alla rivitalizzazione del territorio in un'area marginale di montagna.

La realizzazione della nuova stalla per l'allevamento dei bovini e del laboratorio per la lavorazione delle carni, hanno portato evidenti benefici alla attività produttiva dell'azienda. Gli animali sono ora allevati in strutture che meglio tutelano il loro benessere e di chi se ne prende cura. La costruzione del laboratorio permette di realizzare pienamente la filiera corta. Questi interventi hanno dato maggiore visibilità alle produzioni sotto l'aspetto della genuinità e della salubrità.

La scelta imprenditoriale dell'azienda, non è orientata solo verso la produzione, ma anche a tutta una serie di azioni di presidio del territorio inteso come conservazione e preservazione dell'ambiente naturale e della biodiversità.

Grazie alle opportunità offerte dal DLgs 228/2001, e della Legge 97/1994 l'azienda Il Butale ha avviato una convenzione con l'Ente Gestore della Bonifica per il Comprensorio "Valle del Serchio", per attività di sorveglianza, monitoraggio e primo intervento su una parte del reticolo idraulico di cui l'Ente è competente. Nel complesso l'azienda offre una maggiore fruibilità a scopo turistico-ricreativo delle aree definite "marginali" ma incontaminate e, preserva il territorio da quei fenomeni negativi che nelle aree montane, spesso caratterizzate dall'abbandono dell'attività agricola, determinano dissesti idrogeologici. L'attività agricola di questa azienda si caratterizza per essere integrata con la cura e la preservazione del territorio.

Questo tipo di attività, legata alla passione e l'amore per la propria terra, delinea anche una certa sensibilità e responsabilità nella corretta gestione del patrimonio paesaggistico e ambientale del territorio. Sono infatti convinti che riappropriarsi delle antiche tradizioni e dell'antico ruolo che l'agricoltura di montagna ha sempre ricoperto, attraverso le diverse attività produttive, ricreative e di presidio, sia l'unica strada da perseguire per ripristinare la vitalità dei territori montani.

PUNTI DI FORZA

Giovani imprenditori

Multifunzionalità- diversificazione aziendale

Innovazione e conservazione delle tradizioni rurali

Allevamento degli animali all'aperto

Tutela del benessere e della nutrizione animale.

Realizzazione della filiera corta

Fattoria didattica per la diffusione e la conoscenza dell'attività agricola e di allevamento.

Sicurezza sul lavoro

Aumento occupazionale

Integrazione tra attività agricola e presidio del territorio

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la passione e la continua ricerca di innovazione nella conduzione dell'azienda sia nel sistema agriturismo che propriamente agricolo.

La costruzione della stalla ha consentito di poter allevare gli animali in un ambiente adatto alle loro esigenze, con gli spazi giusti e con tutti gli accorgimenti necessari al loro benessere sia fisico che mentale. Poi, grazie al laboratorio con 4 celle frigorifere, ed al fatto che l'azienda lavora su richiesta, la frollatura della carne può essere portata fino al punto in cui è molto tenera, poiché non c'è la necessità di venderla subito dopo la macellazione. Tutto ciò garantisce una maggiore qualità, abbinata alla cura dei metodi di allevamento, di alimentazione e di lavorazione delle carni.

Per il futuro la società intende investire maggiormente nell'attività agrituristica al fine di prolungare il periodo della recettività, ovvero di portarlo dai 3 mesi l'anno ad almeno 5. Altro obiettivo è quello di realizzare un maneggio, che possa costituire un'ulteriore attrattiva per l'intero territorio e l'ospite della struttura.

Il filo conduttore dell'attività esistente e di quella futura sarà sempre rappresentato dall'amore per la montagna e dal rispetto delle sue molteplici risorse. La forza di questa azienda è costituita proprio dalla conoscenza dell'ambiente e da una conduzione che tutela e valorizza la tradizione e la cultura rurale propria di queste aree marginali.

Riferimenti:

SOCIETA' AGRICOLA IL BUTALE

Loc. Montaglioni n. 70

San Marcello P.se, loc. Spignana (PISTOIA)

TEL. 0573 677758- 3929782122

lorenzacastelli@gmail.com - www.agriturismomontaglioni.com