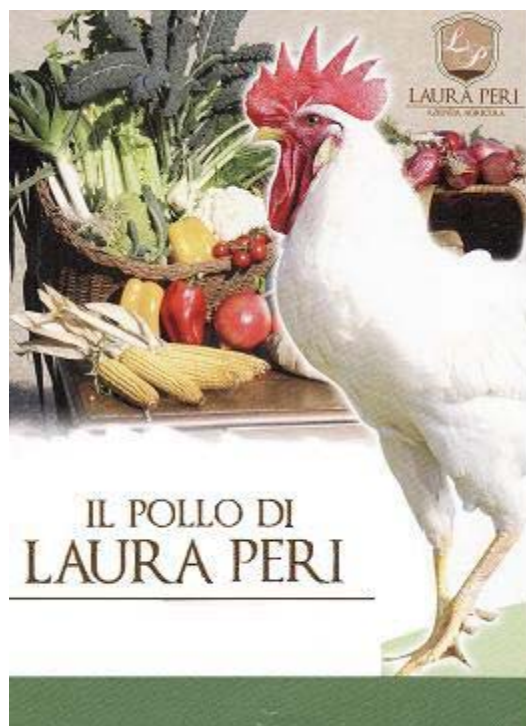


AZIENDA AGRICOLA LAURA PERI



Sapore genuino e mantenimento della tradizione del territorio del Valdarno

AZIENDA AGRICOLA LAURA PERI



L'area in cui è situata l'azienda è compresa nel Valdarno superiore, ovvero sulla riva sinistra dell'Arno, nella provincia di Arezzo, dove si sviluppano i centri di Montevarchi e di Terranuova Bracciolini. 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 donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione individuale

Occupazione: titolare e qualche avventizio stagionale

Allevamento: polli

Estensione: ha 10 parte in affitto e parte in proprietà

Attività di macellazione e trasformazione

Attività di vendita diretta

Fattoria didattica

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

A pochi chilometri dal centro di Montevarchi, sulle colline sopra Terranuova Bracciolini sorge l'azienda agricola di Laura Peri che alleva esclusivamente Polli da Riproduttori di Razza Valdarnese Bianca. L'azienda si estende per circa 10 ettari di terreno, che sorgono intorno ad un casolare principale e alla struttura recentemente realizzata del mattatoio e dello spaccio aziendale. E' nata nel 2004 ed è condotta direttamente e quasi esclusivamente da una giovane donna, che ha abbandonato un lavoro d'ufficio per dedicarsi con passione all'allevamento di questi animali. Non aveva nessuna conoscenza in materia e con grandi sacrifici, anno dopo anno, ha costruito la sua piccola azienda, le casette dei polli, le recinzioni e realizzato le strutture necessarie all'attività, acquistando attrezzature ed impianti per il suo svolgimento. Laura si avvale di qualche avventizio nel periodo di maggior lavoro conducendo tutta l'attività in proprio. L'azienda dedica le superfici condotte del bosco, oliveto e vigneto all'allevamento all'aperto degli animali. Tre chilometri di rete e centinaia di pali posti dalla titolare delimitano quest'area, dove nel bosco curato e ben tenuto, sorgono le casette dei polli. L'allevamento si caratterizza proprio per essere libero e all'aperto e per la razza avicola autoctona del Valdarno, ovvero la razza valdarnese bianca, conosciuta per la sua rusticità e l'essere ribelle alla clausura. Il pollo così allevato esalta le proprie qualità, ovvero la piccola taglia e la corporatura asciutta. La carne è infatti particolarmente apprezzata per essere gustosa e compatta, priva di grasso, frutto del lungo periodo di allevamento all'aperto (4/6 mesi) e dell'alimentazione basata prevalentemente su granturco e su libero pascolo negli ampi spazi di cui godono gli animali. Tutto ciò consente di rispettare le esigenze etologiche ed il benessere dell'animale che vive e cresce in libertà, nel suo ambiente d'origine.

Questa azienda dedica molta attenzione a tutte le fasi del ciclo di produzione, seguendo la riproduzione, l'incubazione, l'accrescimento, l'alimentazione, la macellazione e la commercializzazione.

Tutto questo consente la completa rintracciabilità dell'origine del prodotto, l'incubazione avviene solo delle uova fecondate dai riproduttori presenti nell'allevamento aziendale. La pulcinaia è costantemente curata e tenuta sotto diretto controllo, ovvero viene curata l'alimentazione dei pulcini, la temperatura, l'umidità, la pulizia dei locali e delle attrezzature. L'allevamento all'aperto avviene nel pieno rispetto delle esigenze etologiche e del benessere animale. L'alimentazione deriva dalle coltivazioni aziendali o acquistata da fornitori locali selezionati, rigorosamente NO-OGM. Al fine di diffondere la conoscenza dell'attività aziendale, il recupero delle tradizioni, il rispetto della natura, del ciclo di vita e dell'ambiente, Laura Peri organizza visite didattiche. Lo

scopo è quello di coinvolgere le giovani generazioni nella conoscenza del ciclo di vita di un prodotto, della loro stagionalità, della cura degli animali allevati, del territorio rurale e delle sue peculiarità, della cultura e delle tradizioni locali.

Anche la commercializzazione che avviene parte in loco e parte presso ristoranti locali è condotta da lei stessa attraverso il passa parola, il sito internet e la rete di interesse che si è costituita intorno alla ricerca della qualità e della genuinità del prodotto.









INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

MISURA 114 PSR RICORSO A SERVIZI DI CONSULENZA DA PARTE DEGLI IMPRENDITORI AGRICOLI E FORESTALI

TOTALE INVESTIMENTO € 16.728,19

CONTRIBUTO € 6.691,27

INTERVENTI EFFETTUATI: A seguito della realizzazione della struttura per la macellazione e la vendita diretta del prodotto sono state acquistate delle attrezzature tra cui la spiumatrice a secco e sono state realizzate le recinzioni che delimitano le aree di allevamento dedicando particolare

attenzione al benessere animale e alla tutela di una razza autoctona. Il recupero della tradizione del prodotto costituisce innovazione e eccellenza in quanto mancata dispersione di una risorsa propria della storia rurale di questa area. Gli acquisti effettuati consentono una migliore efficienza nella fase dell'allevamento e della trasformazione del prodotto garantendo la sicurezza sul lavoro.





OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a completare la fase dell'allevamento e della macellazione in azienda. Gli investimenti sono intervenuti per definire un processo produttivo di filiera ispirato al recupero della razza autoctona con il mantenimento delle sue peculiarità e la fornitura diretta del prodotto al consumatore. L'investimento ha prodotto un impatto socio economico rilevante sulla diffusione e la conoscenza del prodotto nel contesto locale di riferimento.

Negli anni la titolare ha ampliato l'allevamento all'aperto, tutelando il benessere dell'animale nella sua riproduzione e crescita, curando l'ambiente circostante e fornendo un'alimentazione priva di sostanze OGM. La parte rilevante dell'alimentazione deriva, infatti, dalle colture aziendali sfruttando al massimo tutte le potenzialità della stessa. Ha, inoltre, realizzato le strutture necessarie per la macellazione, la trasformazione e la vendita presso l'azienda al fine di gestire direttamente tutte le fasi produttive. Il pollo di razza bianca del Valdarno si colloca nel mercato come prodotto di nicchia per le sue caratteristiche intrinseche e per le modalità di allevamento.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditrice

Recupero della razza autoctona del Valdarno.

Allevamento degli animali all'aperto per il loro benessere ed il mantenimento delle peculiarità di razza.

Tutela dell'ambiente e della nutrizione animale.

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

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 totale e diretta della titolare. Quest'ultima ha infatti realizzato, le recinzioni, quasi 3 km per il bosco ed i terreni limitrofi alla sua proprietà, le casette dei polli e gestisce giornalmente l'allevamento. Dal 2004 ha creato un'intera azienda in tutte le sue fasi dalla riproduzione, dall'allevamento, all'alimentazione, alla macellazione, alla trasformazione e alla vendita creando una rete commerciale di diffusione del prodotto. Ha conseguito notevoli riconoscimenti e la qualità del prodotto è apprezzata dai migliori ristoranti locali e dai consumatori, che sempre più numerosi si recano presso il punto vendita aziendale.

Le prospettive dell'azienda sono quelle di crescita e di diffusione del prodotto pur nel rispetto dei criteri di allevamento utilizzati e nella valorizzazione del lavoro aziendale. La rete commerciale che si basa attualmente sul passa parola dovrà essere strutturata ed estendersi a nuovi mercati anche se l'obiettivo primario è quello della diffusione locale per la conoscenza di una vera e propria tipicità locale.

Lo spirito che ha determinato la nascita di questa attività è proprio quello del recupero della genuinità del prodotto e delle metodologie di allevamento ed è quello che intende connotare la crescita e lo sviluppo dell'azienda nel futuro. I fondi del PSR, in questo caso, hanno consentito il completamento di un percorso ben avviato e strutturato negli anni.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA LAURA PERI

Via di Picille n. 51

Montevarchi (AREZZO)

Cell. 333.6606279

info@lauraperi.com

www.lauraperi.com