

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 tartufaie

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 agrituristica 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 micorrizzate 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 IN ATTIVITÀ NON AGRICOLE"

INVESTIMENTO € 395.581,45

CONTRIBUTO € 197.790,73

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

INVESTIMENTO € 244.916,00

CONTRIBUTO € 146.976,60

MISURA 223 PSR “IMBOSCHIMENTO DI SUPERFICI NON AGRICOLE”

INVESTIMENTO € 5.219,99

CONTRIBUTO € 3.654,00

MISURA 122 PSR “MIGLIORE VALORIZZAZIONE ECONOMICA DELLE FORESTE”

INVESTIMENTI € 20.333,12

CONTRIBUTO € 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’alto fusto 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 PANCI FRANCESCA

Via Colle Ascensione, 159 - 52014 Poppi (Arezzo)

Cell. 348.3637186

agriturismovecchiaquercia@gmail.com ; info@agriturismovecchiaquercia.it

www.agriturismovecchiaquercia.it