

SOCIETA' AGRICOLA TENUTA DI PAGANICO



Le strade che portano gli uomini di ieri e di oggi a credere nella fatica del lavoro nei campi e

nell'intelligenza della trasformazione: storia e tradizione di un'azienda nel cuore della Maremma

SOCIETA' AGRICOLA TENUTA DI PAGANICO



L'azienda è situata a Paganico, una frazione del comune di Civitella Paganico, in provincia di Grosseto. Situata alla confluenza del fiume Ombrone con il torrente Lanzo, a circa venti km a nord-est del capoluogo, è raggiungibile dalla SS 223 tra Grosseto e Siena, all'incrocio con la strada che porta al Monte Amiata. Il territorio che circonda Paganico è in prevalenza pianeggiante e coltivato in maniera intensiva, specie in prossimità del fiume. La zona collinare è occupata da macchia mediterranea alternata ad ampi prati e oliveti.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione societaria

Occupazione: amministratore, cinque persone a tempo indeterminato, dieci a tempo determinato e una a formazione lavoro

Allevamento: bovini da carne, suini, cavalli

Coltivazione: cereali, foraggio, vigneti, oliveti

Estensione: ha 1500 in proprietà di cui 1100 boschivi e 400 seminativi

Attività di macellazione e trasformazione

Attività di vendita diretta

Agriturismo

Ristorazione

Fattoria didattica

Azienda faunistico venatoria

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

La Tenuta di Paganico è una caratteristica azienda agro-zootecnica situata nel cuore della Maremma toscana, dove lo splendido ambiente naturale conserva ancora tracce della civiltà etrusca e romana. L'Azienda è situata in prossimità del borgo medioevale di Paganico e sulla strada del vino DOC Montecucco. Acquistata dalla famiglia Uzielli nel 1922, è passata dalla tradizionale mezzadria alla conduzione diretta. Nel 1999 l'azienda è stata rilevata dalla nipote di Uzielli che, mantenendo la tradizione e le evidenze di un passato che ha segnato la zootecnia del luogo, l'ha trasformata in agriturismo e azienda agricola biologica.

L'azienda ha oggi un'estensione di 1.500 ettari, condotti a vigneto, oliveto, seminativi a conduzione biologica e bosco dove pascolano, allo stato brado, bovini di razza Maremmana, Chinina e Limousine, le cavalle Maremmane e i suini di Cinta Senese. Le vaste dimensioni e le molteplici caratteristiche territoriali permettono un'ampia gamma di attività interconnesse fra loro sulla base di un rigoroso e coerente progetto produttivo. I prodotti biologici che l'azienda produce sono l'olio

extra vergine di oliva “I Bandi”, il vino rosso DOC di Montecucco “I Bandi”, carne, salumi, legumi, cereali, farine e infine legna, carbone e sughero.

La Tenuta di Paganico ha scelto di recuperare case coloniche e strutture agricole per integrarle in un’attività agrituristica che non è “altra cosa” rispetto a quella agro-zootecnica biologica. All’interno della tenuta l’agriturismo dotato di più strutture: “La Fattoria”, da sempre abitazione padronale ed il cuore delle attività. Poco distante, immerso nella natura, il Podere “I Roggeti”, un tempo abitato da una famiglia di mezzadri, è oggi ristrutturato in appartamenti, ai quali sono stati restituiti i nomi che richiamano le attività che vi si svolgevano: Il Mandriolo, La Tinaia, L’Oleario, La Caciaia e La Colombaia.

Tipico tratto di questa azienda è il legame con il passato, che riaffiora in tutte le ristrutturazioni e in tutte le attività connotando fortemente la tenuta.

Da sempre l’attività principale della Tenuta di Paganico è quella zootecnica, con l’allevamento di bovini, di cavalli di razza Maremmana e di suini di razza Cinta Senese. Le vacche ed i tori — oggi circa 100 capi — vivono allo stato brado, nei prati, nei pascoli e nel bosco. Per il benessere e la cura degli animali viene impiegata omeopatia unicista e fitoterapia.

Dal maggio del 2002 l’intera Azienda è stata convertita ai metodi dell’agricoltura e della zootecnia biologiche e oggi opera in tutte le sue scelte produttive nella salvaguardia dell’ambiente concepito come risorsa indispensabile che deve essere tutelata da ogni tipo di dissesto. A tal fine si sono favorite la diversità e la complessità delle colture, con il recupero sia di rare specie autoctone che delle superfici boschive e con la tutela delle macchie spontanee e degli specchi d’acqua.

Una gestione aziendale che muove da questi presupposti metodologici, ha la soddisfazione di immettere oggi sul mercato alimenti sani e integri, prodotti con tecniche rigorosamente rispettose dell’ambiente.

Le carni vengono vendute in toscana e a gruppi di acquisto solidali. La ristrutturazione dell’opificio ha consentito la realizzazione di un punto vendita interno, una sala per la trasformazione e una cucina per la ristorazione degli ospiti e degli esterni a cui offrire i prodotti aziendali nel pieno rispetto della filiera corta. La presenza di un macellaio tre volte la settimana ha consentito la vendita con taglio fresco e l’incremento della vendita sul luogo. L’attività didattica si svolge in primo luogo ai bambini per diffondere la conoscenza sulle attività svolte in azienda, coinvolgendo gli ospiti nella attività aziendali o nella realizzazione di un "prodotto" tipico; porre l'accento sull'importanza del rispetto e della tutela dell'ambiente; valorizzare il legame che ci lega alla terra e approfondire il rapporto che lega ambiente, territorio, cibo e salute.







*Con l'autocarro si porta la legna
da ardere alla sega circolare*



*Fabbricati officine
Magazzini*





INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 311 PSR “DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITA’ NON AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 37.980,40 CONTRIBUTO € 15.192,16

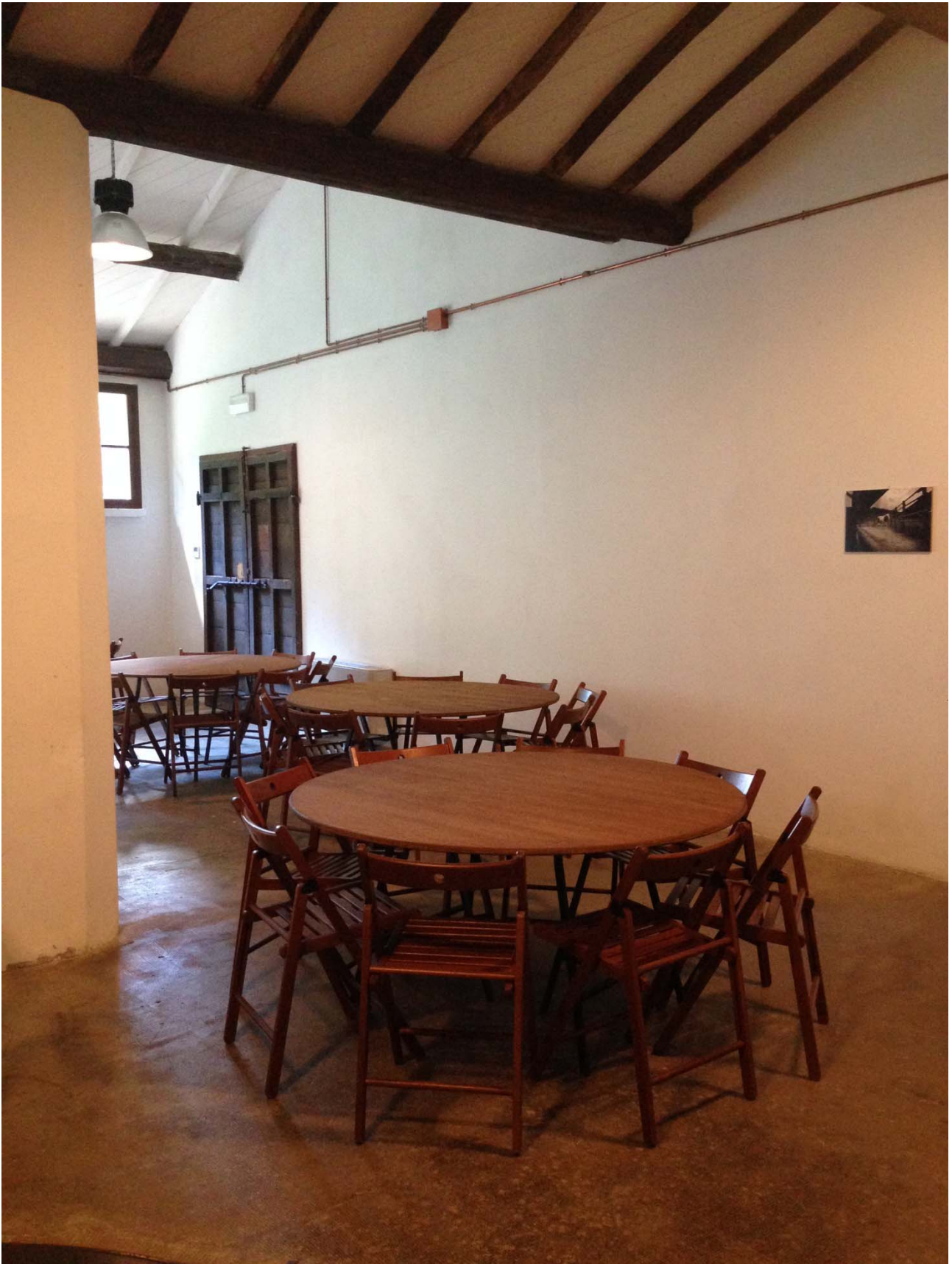
MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 324.100,41 CONTRIBUTO € 107.612,41

INTERVENTI EFFETTUATI: L’azienda che aveva già beneficiato di ulteriori finanziamenti sulla programmazione precedente 2000/2006 per la realizzazione di 25 Km di recinzioni, sulla programmazione 2007/2013 ha acquistato le attrezzature per la cucina a servizio dell’agriturismo e alcune attrezzature informatiche, nonché ha realizzato la ristrutturazione dei locali adibiti a punto vendita aziendale e ha allestito il laboratorio delle lavorazioni delle carni bovine.











OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Dal mese di marzo del 2009 viene attivata presso la Tenuta di Paganico una nuova struttura che la Proprietà ha voluto chiamare "L'Opificio". Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito ad allestire e attrezzare questa struttura per varie finalità che hanno comportato la chiusura della filiera aziendale.

Tutto questo è stato inserito nell'Opificio, uno storico edificio, adiacente alla Fattoria, che per decenni è stato al centro delle tradizionali attività zootecniche della Tenuta, fungendo da magazzino granaglie, falegnameria, fucina del fabbro e officina meccanica. Esso, dopo i radicali lavori di restauro che, nel rispetto dell'antica configurazione architettonica, ne hanno riqualificato aspetto e funzioni, diventa oggi il punto di riferimento per la nuova strategia organizzativa e produttiva dell'Azienda. Al suo interno, in spazi modernamente attrezzati e dotati di tutti i più moderni servizi, è possibile trovare: -il punto vendita e degustazione dei prodotti aziendali; -il laboratorio di sezionamento e trasformazione delle carni fresche e dei salumi; -la cucina e sala multifunzionale; - la sala di lettura e biblioteca; -il magazzino. Tutto questo nasce dalla volontà dell'Azienda di attuare una "filiera corta" che permetta un rapporto diretto fra produzione e consumo, eliminando tutti i passaggi intermedi. Tuttavia, alla base di un così gravoso impegno, vi è qualcosa di più significativo del mero discorso economico: l'Azienda vuole infatti riappropriarsi di un ruolo dinamico nel sistema agroalimentare locale, non delegando a nessuno funzioni di intermediazione e instaurando un nuovo e reciprocamente più proficuo rapporto fra mondo agricolo produttore e mondo urbano consumatore. Sono proprio i consumatori che così possono ritrovare una relazione più qualificante e serena con il cibo, recuperare conoscenze e abilità andate perdute, sentirsi nuovamente soggetti attivi e liberi da condizionamenti nelle loro scelte alimentari, rendersi conto che ancor oggi si possono degustare piatti prelibati ricchi di un gusto che viene da lontano e che valorizzano non solo la bistecca (di chianina o di maremmana!), ma i molti tagli di carne che sono stati praticamente cancellati dalla globalizzazione dei sapori.

PUNTI DI FORZA

Agricoltura biologica

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.

Coniugare la tradizione del passato con la tecnologia e l'innovazione del presente

Multifunzionalità

Aumento occupazionale

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

Oggi la Tenuta di Paganico, proseguendo un consolidato intento di conduzione, costituisce un esempio di compiuta integrazione fra le moderne tecnologie produttive e le tradizionali risorse naturali del territorio maremmano, con allevamento di bovini di razza Chianina e Maremmana, di suini di razza Cinta Senese e di equini di razza Maremmana, con coltivazioni di cereali e di foraggi, produzione di olio e di vino DOC Montecucco e selvicoltura. Il modello aziendale che la Tenuta di Paganico propone si fonda sulla convinzione che il binomio agricoltura biologica-agriturismo costituisce, per una terra a vocazione tradizionalmente rurale e ricca di bellezze naturali come quella maremmana, un modo ottimale per garantire, anche nel futuro, uno sviluppo economico ecocompatibile. Il modello aziendale che la Tenuta di Paganico propone si fonda sulla convinzione che il binomio agricoltura biologica-agriturismo costituisce, per una terra a vocazione tradizionalmente rurale e ricca di bellezze naturali come quella maremmana, un modo ottimale per garantire, anche nel futuro, uno sviluppo economico ecocompatibile. Per il futuro, in risposta agli investimenti effettuati, l'azienda si propone di incrementare la vendita diretta dei propri prodotti, in particolare della carne per diffondere e far conoscere un prodotto di alta qualità della Maremma Toscana. La "Tenuta di Paganico", per avvicinare il consumatore all'offerta, intende ricavarci una nuova possibilità di sviluppo economico, facilitando la conoscenza esterna della qualità dei suoi prodotti, valorizzandoli sul territorio e fuori di esso e contribuendo a far nascere, o rinascere, la voglia di essere partecipi di una precisa civiltà alimentare, e, soprattutto, la fiducia e la solidarietà nei confronti di chi ha intrapreso la strada della qualità e della autenticità delle proprie produzioni.

Lo sviluppo dell'azienda, che già dagli anni in cui era gestita dal nonno dell'attuale titolare aveva concepito l'importanza dell'integrazione tra le risorse agricole e la trasformazione dei poderi inutilizzati in strutture agrituristiche, è diretto alla multifunzionalità e al connubio tra tradizione e innovazione nell'offerta agricolo-turistica.

Riferimenti:

TENUTA DI PAGANICO Società Agricola SPA

Via della Stazione n. 10

Paganico (GROSSETO)

Tel. 0564 905008



Fax. 0564 905669

azienda@tenutadipaganico.it

www.tenutadipaganico.it