

PODERE FONTECORNINO



Il passaggio generazionale nella coltivazione biologica delle mele

PODERE FONTECORNINO



L'area in cui è situata l'azienda è quella di Montepulciano, in provincia di Siena. Il comune è posto a 605 metri sul livello del mare, a cavallo tra la Valdichiana e la Val d'Orcia.

Di antica e lunga storia, Montepulciano ha origini dal popolo degli Etruschi a partire dal IV secolo a.C. Ha notorietà anche per la ricchezza di ottimi vigneti da dove si ricava il Vino Nobile di Montepulciano DOCG.

L'immagine più frequente è quella di un paesaggio ingentilito da una sapiente opera dell'uomo che si armonizza con l'ambiente naturale. L'urbanizzazione rurale coesiste con centri urbani traboccanti di memorie storiche e mirabili opere d'arte, il tutto incastonato in un paesaggio agricolo, spesso altamente specializzato. Il pensiero corre spontaneo alle dolci colline coperte d'ulivi e vigneti, alla *Valdichiana*, recuperata nuovamente dalle grandi opere di risanamento dei granducali.

In quest'area di Toscana sud orientale, si amalgamano boschi di pini silvestri, lecci e castagni, con piani sabbioso-arenacei coltivati, ondulazioni argillose, pianure un tempo paludose. Un territorio eterogeneo, a bassa densità di popolazione, rimasto quasi isolato dagli influssi delle aree circostanti. Nel tempo ha elaborato la sua propria caratteristica rurale, oggi tanto apprezzata dal turista di passaggio, come da quello che, desideroso di un luogo dove riposare, sceglie questo Comune e quelli limitrofi come mèta finale.

La zona è caratterizzata, oltre che dai vigneti di indiscussa fama, anche dalle acque termali.

Nel Comune di Montepulciano, località Sant'Albino, sorgono le *Terme di Montepulciano* che utilizzano le proprietà curative di acque e fanghi. Le prime testimonianze dirette sulle terme di Montepulciano e sulle proprietà delle sue acque termali risalgono al 1571, l'anno in cui Andra Bacci pubblica il suo trattato "De Thermis". Le acque minerali sulfuree-salsobromoiodiche-bicarbonate particolarmente ricche di anidride carbonica, vengono captate a 132 metri di profondità e convogliate ai reparti di cura senza essere esposte al contatto con l'aria.

Montepulciano è nota nel mondo anche per i suoi vini, il Nobile a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), il Rosso di Montepulciano ed il Vin Santo, entrambi a Denominazione di Origine Controllata (DOC) che sono prodotti esclusivamente nel territorio del comune e sono la sintesi ideale di ambiente, tradizioni, passione; il vino rappresenta oggi anche uno dei settori trainanti dell'economia di Montepulciano.

Le vigne che si estendono sulle colline che caratterizzano il territorio del comune sono il primo ed evidente segnale di una vocazione che esprime prodotti di altissima qualità e che si sposa alla perfezione con una rinomata tradizione gastronomica che ha radici altrettanto antiche e che esalta le risorse proprie dell'area.

La viticoltura a Montepulciano risale all'epoca etrusca, ma il primo documento scritto è del 789. La produzione di vini eccellenti sul *Mons Politianus* fu costante nel Medioevo e già alla metà del Trecento la città emanò norme per regolarne commercio ed esportazione.

Il vino più famoso di Montepulciano è sicuramente il Nobile, uno dei primi vini italiani ad aver ottenuto la DOC ed addirittura il primo ad essersi potuto fregiare della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Nelle numerose aziende produttrici del comune e nelle suggestive cantine monumentali del centro storico è possibile assaggiare il Nobile, considerato uno tra i migliori vini italiani, ma anche il Rosso di Montepulciano, che viene prodotto con le stesse uve del Nobile ma richiede un minor invecchiamento ed il prezioso Vin Santo, la cui lavorazione richiede, contemporaneamente, un puntigliosa attenzione alla qualità ed una particolare maestria.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e tre dipendenti fissi

Coltivazioni: meli

Estensione: ha 11 in proprietà

Attività di raccolta e trasformazione

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'azienda biologica Podere Fontecornino si trova nel cuore della Toscana, a 8 chilometri dai noti vitigni di Montepulciano e a 5 minuti di strada dalle sorgenti di acqua termale di Chianciano. Situata a 400 metri d'altitudine, fra le dolci colline del paesaggio toscano, Podere Fontecornino è un'azienda agricola biologica che coltiva mele.

La sua denominazione trae origine dalle fonti della località, tuttora esistenti, a cui gli antichi Etruschi attingevano acqua mediante un corno.

Il buon terreno calcareo della proprietà è intersecato da una folta rete sotterranea di sorgenti che assicurano una crescita rigogliosa delle piante e riforniscono d'acqua i laghetti utilizzati per l'irrigazione del frutteto.

Alla buona qualità del suolo fanno da complemento un assolato clima mediterraneo e la particolare zona collinare, un connubio piuttosto singolare in Toscana. Questi presupposti naturali costituiscono per il Podere Fontecornino le premesse ottimali per la coltivazione di mele biologiche dal valore altamente qualitativo e dal gusto insostituibile. Le numerose varietà coltivate vengono prodotte in totale armonia tra uomo e natura e nel pieno rispetto delle reciproche esigenze.

Fontecornino ha un lunga tradizione agricola di frutta e verdura. In origine si coltivavano cereali, mais e barbabietole, poi negli anni Sessanta Armando Trabalzani vi produsse anche frutta andandola poi a vendere nei mercati vicini. Il proprietario successivo, Celestino Chiesa, nel 1977 continuò questa attività e piantumò il podere con peschi, albicocchi, peri, meli, noci, kiwi, kaki e ciliegi. Quando infine nel 1992 Martin Gschleier acquisì il fondo, vi iniziò una coltivazione di mele secondo i principi dell'agricoltura biologica sostituendo i

vecchi impianti. Già nel 1996 il podere era stato rinnovato al 90% con giovani alberi di mele. Rispettando la cadenza dei cicli della natura l'attività dell'uomo si esplica prima nella coltivazione del frutto e poi nella trasformazione e commercializzazione del prodotto. Vita e lavoro si svolgono in ogni momento in piena sintonia con l'alternarsi delle stagioni.

L'intera attività quotidiana è imperniata sui ritmi di lavorazione di questo frutto molto apprezzato, che da anni viene prodotto osservando i principi della coltivazione biologica e giovandosi della preziosa esperienza maturata da tre successive generazioni di contadini. Già negli anni Cinquanta Maria Veit, insieme alla famiglia Gschleier, coltivava mele nel suo podere nei dintorni di Bolzano (Alto Adige) e andava poi a vendere il raccolto ai mercati della città vicina.

Martin, il padre dell'attuale titolare, infatti, già in Alto Adige produceva mele ed altri frutti. Nel 1988 egli fu tra i primi contadini della provincia di Bolzano a convertire il proprio appezzamento alla coltura biologica, poiché dava già da tempo enorme importanza ad un rapporto armonioso tra uomo e natura. Stanco di coltivare biologicamente accanto a coltivazioni tradizionali decise nel 1992 di venire in Toscana e di cercare un'area incontaminata dove insediare la propria azienda. Acquista così da un'azienda convenzionale il terreno in quest'area che, per vari fattori ambientali, si presenta ideale per la produzione di frutta biologica. Si tratta di undici ettari di terra invasa dalla gramigna, che risulta compressa da troppi passaggi di trattori, privata dei minerali e dei microelementi fondamentali per consentire alle piante da frutto di trovare il giusto nutrimento.

Inizia così, la conversione: dissodamento, inerbimento con erba medica e trifoglio, concime organico. Le piante vengono prese da fornitori veneti conosciuti da tempo, ed hanno mediamente poco più di due anni. Nel 1995 arriva il figlio Michael, che continua il lavoro affiancando il padre. Si producono diverse varietà di frutta, mele, kiwi, ciliegie. Dal 1992 l'azienda di Fontecornino, con i suoi 11 ettari di terreno estremamente ricco di sostanze nutritive, decide di specializzarsi sulle mele di cui i proprietari hanno esperienza fin dagli anni '70. Ben dodici sono le specie coltivate, adatte sia al consumo diretto che alla trasformazione in succo, aceto e sidro. Nel tempo si è andata sviluppando maggiormente la coltivazione delle qualità più adatte sia alla vendita che alla lavorazione, in modo da poter soddisfare tutte le richieste. Le principali varietà prodotte sono: Gala, Gold Rush, Braeburn, Jonagold, Topaz, Stayman, Delorina, Fuji, Pilot, Pinova, Granny Smith e Summerred. Si dedicano così oltre che alla coltivazione, alla trasformazione e alla commercializzazione del prodotto.

Sotto questo terreno scorrono numerose sorgenti di acqua cristallina che, di recente, è stata convogliata in un bacino che si trova a ridosso del frutteto: una fonte naturale che alimenta le piante ed il terreno in caso di bisogno. Inoltre un impianto fotovoltaico fornisce all'azienda quasi tutta l'energia di cui ha bisogno. La coltivazione è caratterizzata da una coltura naturale che non usa concimi chimici e insetticidi, le piante sono protette da reti anti insetto, in particolare contro il baco della mela e proteggono anche dagli uccelli nel

periodo di maturazione. Sono poi stati posizionati degli impianti di irrigazione a goccia per l'estate, a pioggia per contrastare la brina nel periodo primaverile e per pulire la foglia nel periodo estivo.

Il titolare dell'azienda dal 2008 è Michael Gschleier, il figlio di Martin che ha ereditato dal padre la passione per la coltivazione delle mele. Michael ha contribuito a sviluppare e ad affermare sul mercato questo prodotto tipico dell'Alto Adige con delle caratteristiche qualitative che niente hanno da invidiare a quelle terre e che lo rendono altamente competitivo, facendo acquisire anche alla Toscana un posto degno di rilievo in questo settore produttivo.

Le mele vengono avviate al consumo nei mercati locali oppure trasformate nella stessa azienda in mele essiccate, succhi gustosi, in un gradevole aceto dal gusto lievemente fruttato e nel sidro, il pregiato vino di mela.

Fin dal 2004 con l'appoggio di appositi macchinari posti direttamente in azienda viene effettuata la cernita e la spremitura delle mele, l'imbottigliamento e la vendita del succo.

Già dalla fioritura il frutto nella sua fase di crescita è esposto alle forze naturali del sole, della pioggia e della grandine. Queste notevoli variazioni climatiche influenzano il suo aspetto futuro ed il valore del frutto sul mercato viene purtroppo fortemente condizionato dalla sua apparenza. Di conseguenza, nonostante l'elevata qualità, una parte del raccolto viene destinata alla trasformazione in succo.

La produzione del succo di mele di Fontecornino ha origini molto lontane. Già negli anni Ottanta nella cantina dell'azienda biologica in Alto Adige fu tentato il primo esperimento con una macchina spremitrice messa a disposizione da un amico contadino. La bevanda ottenuta fu consumata con entusiasmo nella stessa famiglia. Questa prima esperienza "casalinga" divenne la base su cui poggia l'attuale produzione a livello professionale del succo di mele prodotto nel podere in Toscana.

Nel 2004 è stata avviata una produzione di aceto dalle mele di Fontecornino. Da allora l'offerta dei prodotti si è arricchita di questo condimento perfetto per le insalate, caratterizzato da un leggero gusto fruttato e soprattutto da un grado molto lieve di acidità del 5%.

Il vino di mele è conosciuto come *Apfelwein* in Germania, i francesi lo chiamano *cidre*, gli inglesi e gli irlandesi *cider*, gli spagnoli *cidra* e gli italiani *sidro*. Per la sua produzione vengono impiegate varietà di mele ad alto contenuto di tannino. Dopo che i frutti sono stati pressati, il succo viene lasciato a fermentare a temperature piuttosto basse in modo che possa sviluppare il suo tipico aroma. Prima di completare il processo della fermentazione viene bloccato il ricambio d'aria provocando così la formazione di anidride carbonica naturale. Dopodiché il sidro è pronto per la degustazione e l'imbottigliamento.

L'essiccazione della frutta è uno dei metodi di conservazione più antichi. I frutti maturi vengono privati del nocciolo, tagliati a fettine sottili ed essiccati lentamente ad una temperatura molto bassa. Mediante questo semplice processo l'umidità viene eliminata, il contenuto zuccherino naturale aumenta e il frutto mantiene inalterato il suo prezioso contenuto di vitamine e sali minerali.

La vendita di tutti questi prodotti, che riscontrano notevole apprezzamento sia in Italia che all'estero, avviene direttamente nel Podere Fontecornino. L'80% riguarda la vendita del prodotto fresco, in particolare nel centro d'Italia, mentre il restante 20% riguarda la vendita di succo, sidro, aceto e mele essiccate.







INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 112 PSR “ INSEDIAMENTO DI GIOVANI AGRICOLTORI”

CONTRIBUTO € 40.000,00

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 244.039,00 CONTRIBUTO € 101.058,20

MISURA 121 PSR “AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 155.010,50 CONTRIBUTO € 77.989,41

INTERVENTI EFFETTUATI: L'azienda costituitasi nel 2008 beneficiando del premio di primo insediamento ha poi presentato la domanda sulla misura 121 per l'acquisto di macchinari per operazioni colturali e movimentazioni carichi in sicurezza, specializzandosi nella coltivazione di piante da frutto per l'ottenimento di succhi di frutta.









OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a sviluppare ulteriormente l'azienda avviata dal padre specializzandosi ulteriormente nella produzione di mele. L'attività aveva già beneficiato negli anni di altri contributi del PSR per acquisto della linea di lavaggio e di cernita, per la linea di trasformazione ovvero per l'acquisto della pressa, il pastorizzatore e l'imbottigliamento. E' stato poi acquistato il forno per l'essiccazione e la macchina per affettare le mele. Tutta la linea produttiva è frutto di investimenti effettuati negli anni e consolidati con il passaggio generazionale del figlio. La diversificazione della trasformazione ha consentito di aumentare la competitività ed il reddito dell'azienda. La strutturazione aziendale ha aumentato la produzione con conseguenti effetti rilevanti sulla vendita.

PUNTI DI FORZA

Giovane imprenditore

Continuità generazionale

Agricoltura biologica

Risparmio energetico e utilizzo di energia da fonti rinnovabili

Tutela dell'ambiente

Tutela della risorsa idrica

Sicurezza sul posto di lavoro

Diversificazione del prodotto fresco e trasformato

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la continuità gestionale di un'azienda con una produzione non propriamente toscana che ha contribuito a distinguere la regione anche in questo settore per l'elevata qualità. La realizzazione dell'intera filiera nel rispetto totale della natura e dei suoi ritmi rende il prodotto qualitativamente competitivo con altre zone di origine. La linea di trasformazione ha comportato una maggiore sicurezza sul lavoro ed una maggiore organizzazione dello stesso.

L'utilizzo dell'acqua e dell'energia sono caratterizzati dal risparmio e dalla razionalizzazione delle stesse: un totale rispetto delle risorse che ha consentito negli anni di mantenere anche un prezzo sostenibile.

Per il futuro Michael si augura di continuare a produrre frutti biologici naturali dal sapore gustoso. In questa direzione andranno tutti gli sforzi, con il fermo proposito di dare sempre massima importanza all'armonia dell'attività con la natura in tutte le fasi di produzione, lavorazione e vendita.

La filosofia è quella di produrre delle qualità di mele diverse che siano naturali, robuste e facilmente conservabili, osservando i principi dell'agricoltura biologica nel totale rispetto delle risorse energetiche e a costi accessibili.

Riferimenti:

PODERE FONTECORNINO

Via Fontecornino 2

S. Albino

Montepulciano (SIENA)

Tel/Fax 0578 798279

podere@fontecornino.it

www.fontecornino.it