

UNA “Nuova Agricoltura” PER LA Mannucci Droandi

fiora bonelli • foto bruno bruchi

La società agricola “Nuova Agricoltura” è stata costituita a metà del 2013 per iniziativa dei soci Maria Grazia Mammuccini e Giorgio Valentini con l'intento per entrambi sia di continuare una tradizione familiare che di valorizzare le proprie esperienze istituzionali e professionali nel settore agricolo e più in generale sui temi del cibo e del territorio rurale, mentre per quanto riguarda il terzo socio, il dottor Sandro Pasquinucci, la partecipazione muove principalmente da un interesse culturale e una passione per i vini legati al territorio.

L'impostazione strategica parte in primo luogo dalla volontà di strutturarsi sul territorio, puntando alla valorizzazione dei prodotti locali di qualità e delle risorse territoriali e ambientali con un assetto basato sulla diversificazione delle produzioni e delle attività. Con alla base questa spinta, la Nuova Agricoltura si è rivolta a una realtà già affermata da oltre vent'anni nel mercato e che rispondeva alle tipicità del territorio in cui è sorta, qual è l'azienda agricola Mannucci Droandi, decidendo d'impennare il proprio sviluppo futuro attraverso la stipula di un contratto d'affitto di lunga durata sia per quanto riguarda i terreni che le produzioni vitivinicole della provincia d'Arezzo e del Chianti Classico, oltre all'interessantissima linea di vini da vitigni autoctoni in purezza, nel segno del mantenimento della biodiversità. La Mannucci Droandi dispone di circa 25 ettari, di cui 12 a vigneto e il resto a bosco a Montevarchi in provincia d'Arezzo, mentre in provincia di Siena a Gaiole ha in

proprietà circa 55 ettari, di cui 7 ettari di vigneto, 7 ettari d'oliveto e il restante a bosco. “La Nuova Agricoltura vuole valorizzare sempre più tutti i prodotti Mannucci Droandi, anche sulla scia dell'affermazione sempre più forte su diversi mercati del ‘vino biologico’ - ci dice il dottor Sandro Pasquinucci, medico versiliese toscano di nascita, ma esportato a Venezia - puntando al rafforzamento e recupero di quote di mercato, già raggiunte in precedenza, in particolare sui mercati esteri. Senza dimenticare il mercato interno, che sarà allargato sia come prodotto imbottigliato sia con prodotti ‘alternativi’ nel confezionamento, quali il ‘bag in box’, pratico, economico e oltretutto molto gradito da una clientela sempre più vasta”. Ma molti altri sono i campi d'azione sui quali vuole operare questa nuova realtà, come ci spiega Giorgio Valentini, già Sindaco di Montevarchi per due mandati e animatore del famoso “Mercatale”, il mercato coperto degli agricoltori del Valdar-

no... “Un focus sarà sugli spazi di mercato innovativi, quali mercati degli agricoltori, GAS, gruppi di cittadini organizzati o la possibile integrazione con altre strutture socio-economiche. Altra strada che sarà battuta con altrettanta decisione è quella della fornitura di servizi a una rete d'aziende sia tramite il conferimento delle uve e la successiva restituzione del prodotto trasformato e imbottigliato sia attraverso la fornitura di prodotto personalizzato. Con questa linea di lavoro s'intende anche diversificare le produzioni agricole, andando oltre il vino e puntando sulla natura bio dell'azienda in una visione più complessiva, considerando la continua crescita della domanda di prodotti “organic” sul mercato. Una delle possibilità potrebbe essere mettere a frutto i terreni marginali e parte dei boschi, recintandoli per allevamento di animali “en plein air” a bassa intensità, ma a elevato contenuto salutistico e valore aggiunto, a esempio con l'introduzione dell'allevamento, in maniera naturale, di animali di bassa corte, soprattutto avicoli, sicuramente il pollo del Valdarno, sia per carne che per uova. I circa quattro ettari di seminativi potrebbero essere impiegati per la produzione di antiche varietà di cereali - farro monococco, etrusco, gentil rosso, etc... - da trasformare e vendere direttamente le farine attraverso la collaborazione in rete con altre aziende di settore. Sicura-



mente da valorizzare maggiormente è anche la coltura dell'olivo e dell'olio, prodotto prestigioso e salutistico, valutando la possibilità di introdurre un mini-frantoio aziendale per produrre qualità elevata, grazie alla raccolta manuale e all'immediata frangitura. Ma s'ipotizzano anche investimenti nel campo delle energie rinnovabili con l'eventuale copertura in fotovoltaico a completamento della nuova cantina di vinificazione e la valutazione della possibilità d'utilizzo della biomassa per lo sfruttamento delle potature delle colture arboree - trasformandole così da costo in risorsa da sfruttare - e l'utilizzo dei boschi: tale obiettivo potrebbe essere perseguito anche tramite l'accordo e l'integrazione con le aziende viti-olivicole e forestali presenti nel territorio circostante. Infine si potrebbe puntare sulla valorizzazione del ruolo sociale e culturale dell'agricoltura, sviluppando attività d'agriturismo anche in termini di 'Fattoria didattica', di 'accoglienza familiare' con degu-

stazione di prodotti aziendali e del territorio, forti del ruolo di 'agricoltori custodi' e animazione in ambito rurale". E per farci spiegare a fondo la filosofia della Nuova Agricoltura diamo la parola all'amministratore unico Maria Grazia Mammuccini, una vita nel mondo dell'agricoltura e già direttore dell'Arsia, l'agenzia regionale toscana per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo e forestale: "Per noi fare 'nuova agricoltura' vuol dire opporsi all'agricoltura globalizzata e sottintende seguire un percorso che vede nelle produzioni tipiche di vera qualità, nel legame col territorio, nel fondamentale valore sociale e ambientale dell'agricoltura, nel biologico e nel rapporto diretto col consumatore consapevole il fulcro della nostra strategia. Produrre cibo è per noi un atto etico di gran responsabilità, bisogna avere profondo rispetto del cittadino, senza scordarci che la salute dell'uomo e dell'ambiente sono strettamente connesse. Ma fare 'nuova agricoltura' vuol dire natural-

mente innovare, pur sulla scorta delle tradizioni agricole contadine rivisitate nella situazione attuale, quindi tornare a diversificare perché la monocultura non regge nè dal punto di vista ambientale nè da quello economico, perciò anche nelle aziende vitivinicole bisognerà andare oltre la mera produzione di vino, che resterà un elemento molto forte, ma non basterà più per una loro corretta gestione a lungo termine. Quindi le scelte fatte in tempi non sospetti dalla Mannucci Droandi - i vini di territorio rispettosi della tradizione, i vini bio e i vini da vitigni autoctoni - non solo si sono rivelate giuste, ma oggi si sposano in pieno con gli obiettivi strategici della nuova società". *Anche la vostra scelta di lavorare sui grani antichi è collegata perciò alla tutela dell'ambiente e alla salute del consumatore...* "Innanzitutto partiamo col dire che, nonostante fossero territori collinari difficili, quella del grano è da sempre una delle colture tradizionali, poi oggi le miscele di vecchie varietà di

cereali sono molto consigliate dal punto di vista nutrizionale per prevenire e curare i tanti problemi d'intolleranze alimentari, che stanno esplodendo. Ormai è riconosciuto che le poche varietà utilizzate dall'industria cerealicola, quelle più adatte alle esigenze delle trasformazioni industriali, insieme alla raffinazione più estrema, hanno determinato le tante intolleranze alimentari che oggi affliggono sempre più gli adulti, ma soprattutto i bambini e in età sempre più precoce. Per questo il recupero delle vecchie varietà ha un grandissimo valore non solo salutistico, ma per il mantenimento del patrimonio genetico e perché si adattano meglio al cambiamento climatico, avendo meno bisogno di input chimici". *Ma voi fate parte anche di un'associazione legata al concetto di lavorare bene anche rispetto al clima...* "Attraverso AIAB, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, partecipiamo a un progetto life

coordinato dall'IFOAM Europa, la Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica, che punta a verificare l'impatto sul clima della gestione del suolo in termini biologici. Il suolo, se viene mantenuta la sostanza organica in esso presente, ha una capacità d'assorbimento d'anidride carbonica molto superiore a quella delle piante, purtroppo l'agricoltura industriale, intervenendo con la concimazione chimica, nel tempo ha praticamente esaurito la sostanza organica del suolo, rendendolo sterile, mentre l'agricoltura bio segue il principio di restituire annualmente la sostanza organica che consuma con la produzione, favorendo la mitigazione del cambiamento climatico. Per questo abbiamo investito in una macchina che, quando nel vigneto si arriva al massimo della produzione erbosa, questa viene tritata, insieme ai residui delle potature, per fare compost, cioè concime, così produciamo all'inter-

no dell'azienda la sostanza organica che viene poi rimessa nel terreno, smettendo d'acquistare concime organico esternamente". *Anche le uova sono un vostro pallino...* "Per l'allevamento non si devono fare investimenti straordinari e si arriva subito alla produzione, sempre nell'ottica della diversificazione all'interno comunque di un'azienda specializzata. Così, essendo soci del Mercatale di Montevarchi e avendo quindi la possibilità di vendere tutti i giorni le nostre produzioni, abbiamo notato un possibile spazio di vendita in particolare per l'uovo biologico, dove c'è una specifica domanda locale ancora non completamente soddisfatta dalle produzioni del territorio". Giorgio Valentini, già amministratore pubblico, da tempo si sta occupando personalmente di energie rinnovabili, un tema ambientale importante e attualissimo, che vorrebbe innestare anche all'interno della Nuova Agricoltura: "Provegno da una famiglia

I tre soci della società agricola "Nuova Agricoltura", da sinistra Giorgio Valentini, Maria Grazia Mammuccini e Sandro Pasquinucci



contadina di ex mezzadri e sono perito agrario, ma mi sono anche occupato di altri temi, specialmente da alcuni anni di energie rinnovabili, nell'ottica di dare un piccolissimo contributo per salvaguardare il pianeta e il suo delicato ciclo climatico: col pensiero industriale si è sviluppato l'uso non circolare dell'energia, cioè la rapina anche dell'energia, la prima è stata il carbone, la seconda il petrolio, poi il nucleare... Oggi dobbiamo ricominciare a pensare che, oltre la vita, anche il concetto energetico è un ciclo, in cui nulla si crea, ma tutto si trasforma, perciò agricoltura e energia non possono che camminare assieme. Con la Nuova Agricoltura stiamo lavorando per utilizzare al massimo tutte le risorse di cui già disponiamo, riducendo al massimo l'apporto di risorse energetiche esterne d'origine fossile. Certo, sono necessari investimenti, ma col fotovoltaico ormai ci sono soluzioni interessanti che danno la possibilità anche d'accumulare

energia e sfruttarla quando necessaria. E poi naturalmente le biomasse, avendo l'azienda Mannucci Droandi un potenziale di boschi, che può utilizzare valorizzandone la coltivazione. E' sempre difficile fare un bilancio energetico, cioè capire per esempio quanto costa, in termini energetici, l'apporto di un concime organico dall'esterno, rispetto a un concime organico prodotto in azienda, ma posso dire con sicurezza che molto spesso il solo costo del trasporto, in termini energetici, è di gran lunga superiore all'apporto energetico. Non è semplice, ma il nostro l'obiettivo è quello di recuperare il principio del ciclo che si apre e si chiude, un moderno concetto di fattoria romana". Quello che lega Sandro Pasquinucci alla Mannucci Droandi è una passione per i vini di territorio, ma anche un interesse professionale... "Come medico sono ormai vicino alla pensione e dopo tanti anni mi sono convinto, forte anche d'indubbi riscontri scientifici,

che molte patologie anche cutanee spesso e volentieri sono legate a intolleranze o allergie, abbiamo perso l'equilibrio e il contatto con la natura che ci nutre. C'è davvero uno stretto collegamento tra la salute e quello che il nostro organismo è costretto a sopportare a causa delle nostre spesso scellerate abitudini alimentari, di fatto non si nasce intolleranti al glutine, lo si diventa perché non siamo programmati per tollerarne eccessive quantità e lo stesso si può dire per i lieviti. La mia partecipazione a questa società nasce proprio dal sincero entusiasmo che mi ha trasmesso il progetto, che vuol essere anche didattico, dobbiamo cercare di far capire in ogni modo che il cibo è salute, faccio un esempio: spendiamo tranquillamente 20 euro al litro per l'olio che mettiamo nel motore della nostra auto, ma non vogliamo spendere la metà, cioè 10 euro per un litro di sano extravergine d'oliva che mettiamo nel motore del nostro corpo...".

Roberto Giulio Droandi con tutto lo staff

