Azienda agricola Piante Officinali San Marco

Natura e ambiente: valori da riscoprire e custodire

L'azienda biologica

In provincia di Siena lungo la via Lauretana, un'antica strada etrusco-romana che permette un suggestivo percorso panoramico delle Crete Senesi, si trova l'azienda Piante Officinali San Marco.

Alla guida dell'azienda vi è Federica, una giovane imprenditrice che, dopo aver sapientemente pianificato l'assetto produttivo da realizzare, nel 2009, grazie anche alle opportunità offerte dal Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Toscana, ha avviato l'attività imprenditoriale.

Il centro aziendale si trova nel comune di **Asciano**, in Località Staffoli, dove sono ubicati gli uffici e le strutture per la lavorazione e trasformazione dei prodotti.

Le superfici aziendali, condotte in regime biologico, in parte si sviluppano attorno al centro aziendale, sono le superfici in affitto coltivate prevalentemente a legumi e farro, e in parte situate poco distante, in località San Marco, dove vengono coltivate le piante aromatiche e officinali e dove si trova anche il campo destinato alla conservazione in situ dell'Iris Florentina. Fanno parte dell'azienda, nella porzione in affitto, anche alcuni ettari, circa 4, non coltivati poiché boschivi.

La principale attività agricola consiste nella coltivazione, lavorazione e trasformazione di piante aromatiche e officinali come rosmarino, timo, iperico, origano, salvia e zafferano, destinate ai diversi impieghi, dal cosmetico all'omeopatico a quello alimentare.

TEMI

PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.

DONNE E GIOVANI IN AZIENDA

Progetti caratterizzati dalla conduzione dell'azienda da parte di giovani e donne, protagonisti del cambiamento e dello sviluppo aziendale.

AREE PROTETTE AD ALTO VALORE NATURALE

Progetti che riguardano aziende agricole che operano in aree di alto pregio ambientale e che sono riuscite a trasformare i vincoli ambientali in opportunità di valorizzazione, fornendo anche servizi a turisti e cittadini, educazione ambientale, prodotti di qualità.

BIO E QUALITÀ

Progetti che hanno puntato sulla produzione biologica o hanno investito sulla produzione agroalimentare di qualità, con prodotti a denominazione certificata, prodotti locali ottenuti grazie all'azione di recupero della biodiversità autoctona, prodotti tradizionali.

L’azienda tra sperimentazione, riscoperta e custodia

L’ambiente rurale nelle sue componenti storiche culturali e ambientali, rappresentano elementi di tutela, riscoperta e valorizzazione, all’interno del progetto aziendale Piante Officinali San Marco.
L’azienda è nata con la prospettiva di portare a produzione specie aromatiche la cui coltivazione era un tempo ampiamente diffusa. È infatti sulla riscoperta e la produzione delle specie aromatiche autoctone con riguardo alle tradizioni storico paesaggistiche e delle risorse naturali del territorio, che si fonda il progetto imprenditoriale che Federica ha fortemente perseguito.
L’azienda nasce nel 2009, ma l’dea progettuale risale almeno a 2 anni prima, quando grazie ad una intuizione, dovuta ad una personale curiosità, l’imprenditrice ha intrapreso una accurata azione di ricerca di “fonti storiche” riguardo alla presenza della coltivazione, sul territorio, delle specie aromatiche. Presenza confermata in alcune guide storiche locali risalenti agli anni ’20, che testimoniano come un tempo l’area delle Crete Senesi era interessata in maniera importante dalla coltivazione di piante aromatiche.

L’acquisto di un appezzamento di terreno in località San Marco (da qui il nome dell’azienda) ha dunque segnato l’inizio dell’attività aziendale. I primi due anni successivi all’acquisto sono stati segnati da una vera e propria fase di “sperimentazione”. Il terreno infatti è stato suddiviso in parcelle su ognuna delle quali sono stati impiantati circa 5.000 piante afferenti a 10-12 specie ritenute tra le varietà più idonee a rispondere positivamente alle caratteristiche del terreno. Parallelamente, l’imprenditrice, ha iniziato un vero e proprio percorso formativo che l’hanno vista impegnata nella partecipazione a corsi specifici sulla coltivazione delle piante aromatiche oltre che a corsi dedicati all’acquisizione della qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale.
L’ottima “risposta” produttiva determinata anche dal buon adattamento che le piante hanno mostrato, ha quindi determinato l’avvio su “larga scala” della produzione. Produzione che per Federica era importante possedesse la fondamentale caratteristica della “qualità”, come espressione di diversi elementi. Primo tra tutti la “salubrità”.
È infatti la ricerca di questo elemento che motiva, fin dall’inizio, la decisione di ricorrere al metodo biologico, che pur tuttavia è conseguenza della “filosofia” imprenditoriale della conduttrice, cioè produrre nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente, della sua biodiversità e del patrimonio naturalistico del territorio.

Aspetto che si rafforza ulteriormente nel momento in cui l'imprenditrice "scopre" che l'area su cui intende avviare la sua idea imprenditoriale, cioè il terreno acquistato in località San Marco, è censito negli elenchi delle zone Rete NATURA 2000 come Sito di interesse comunitario, da cui è ulteriormente maturato l'interesse per la riscoperta, e quindi della custodia delle tradizioni del territorio, attraverso la coltivazione di specie aromatiche autoctone.

Custodia che non si limita alla coltivazione di queste piante. In linea con le scelte di carattere produttivo, è infatti la decisione di essere "parte attiva" nella custodia della biodiversità. Nello specifico, l'imprenditrice, nel 2012 decide di aderire alla "rete" di agricoltori toscani per la custodia del germoplasma di specie vegetali a rischio di estinzione genetica. L'azienda infatti, a seguito dell'adesione al PSR 2007-2013 Toscana - Operazione 214 b2 "Conservazione delle risorse genetiche vegetali per la salvaguardia della biodiversità", è entrata a far parte dell'albo regionale degli "Agricoltori Custodi" per la conservazione *in situ* dell'*Iris Florentina*, varietà a rischio di estinzione genetica, con lo scopo di proteggere e salvaguardare le piante da qualsiasi forma di contaminazione, alterazione o distruzione.

Nell'attuale fase di programmazione l'azienda aderisce alla misura del PSR Toscana dedicata all'Agricoltura biologica (Misura 11) e a quella dedicata alla conservazione delle risorse genetiche (Misura 10).

In questo modo e rifornendo annualmente un campione di seme dell'Iris Florentina Banca del Germoplasma della Regione Toscana, Piante Officinali San Marco, contribuisce attivamente ad assicurare il mantenimento sul territorio e la sua reintroduzione, diffusione e valorizzazione di questa pianta.

A cura di Antonio Papaleo Maggio 2018

I numeri dell'azienda

Lavoratori

1 conduttrice/imprenditrice
1 coadiuvante
4-5 dipendenti stagionali per le attività di cura, trapianto e raccolta

Caratteristiche terreni

10 ettari di SAU dedicati a seminativi
7 ettari di SAU dedicati a piante aromatiche e officinali
1 sito per la conservazione dell'**Iris Florentina**
4 ha bosco

Fonte: Intervista