

Azienda agricola biologica Piante Officinali San Marco

natura e ambiente valori da riscoprire e custodire



Nel cuore delle Crete Senesi, nell'area conosciuta nel medioevo come "Deserto di Accona", un'area simbolo per il turismo toscano, opera l'azienda Piante Officinali San Marco.

L'azienda, guidata da Federica Zurli, una giovane e motivata imprenditrice, si trova infatti nel territorio del comune di Asciano, a pochi chilometri da Siena.

Abbiamo incontrato Federica presso il centro aziendale, situato in località Staffoli, dove abbiamo avuto l'occasione di "sentire", non solo con l'udito, l'inedito progetto aziendale che ha sviluppato.

Federica ci può raccontare come è nata la sua azienda?

Prima di dedicarmi all'agricoltura il mio lavoro era di tutt'altro genere. Sono una storica dell'arte e, tra le diverse mie esperienze, già da alcuni anni collaboravo con un museo di Firenze. Per quanto fosse un lavoro per me gratificante, vivevo comunque il "disagio" di una precaria e che faceva la pendolare tra Siena e Firenze. Da questo l'idea di cercare di creare un'attività lavorativa alternativa. È da questa esigenza che in seguito, come si usa dire - guardandomi attorno - ha preso concretezza la decisione di diventare imprenditrice agricola. Il passaggio, tuttavia, non è stato così immediato. L'idea di dedicarmi al mondo agricolo e nello specifico di realizzare un'attività specializzata nella coltivazione e trasformazione delle piante aromatiche e medicinali, è nata quasi

per caso dopo aver letto un articolo che parlava della sperimentazione di una pianta medicinale da utilizzare contro la malaria. Da qui l'intuizione di dedicarmi al mondo delle officinali.

E ha deciso di comprare il terreno e coltivare piante aromatiche...

Anche questo non è stato immediato. Da quella "intuizione" iniziale è partito un importante lavoro di ricerca e studio delle piante officinali, accompagnato anche da specifici corsi che ho seguito legati agli aspetti prettamente agronomici.

In questa fase di studio e ricerca, durata circa 2 anni, ho scoperto inoltre, che l'area delle Crete Senesi, era un'area in cui vi erano numerosi appezzamenti dedicati alla coltivazione delle piante aromatiche. Questa ulteriore "scoperta" ha rafforzato l'idea realizzare un progetto aziendale che guardasse anche alla riscoperta e valorizzazione delle specie aromatiche ed officinali autoctone. E quindi, per dare compimento a questo progetto, nel 2009, decisi di acquistare 5 ettari di terreno, in località San Marco, nel territorio del comune di Asciano. E anche in questo caso, feci una nuova scoperta, e cioè che l'appezzamento di terreno che avevo acquistato fa parte della Rete NATURA 2000 poiché censito all'interno di un Sito di interesse comunitario (SIC).

Una programmazione progettuale ben pianificata...

Certamente. Al giorno d'oggi, non è possibile pensare di realizzare un prodotto se non hai già in mente lo "scaffale" dove verrà posizionato. Un settore come quello delle piante aromatiche, richiede scelte molto ragionate. È un settore dove la sperimentazione è fondamentale.

Infatti, prima di iniziare la vera fase produttiva, ho dovuto verificare la reale capacità di produzione, cioè verificare, sul campo, la risposta delle colture all'ambiente, ovvero il loro reale adattamento. I 5 ettari di terreno sono stati suddivisi in parcelle e su ognuna abbiamo impiantato piante afferenti a 10-12 specie tra le varietà ritenute più idonee a rispondere positivamente alle caratteristiche del terreno.

Il risultato ottenuto è stato molto buono e quindi è stata avviata la vera e propria produzione destinata alla vendita. Contestualmente, inoltre, ho iniziato la realizzazione del laboratorio dove trasformare il prodotto, poiché, come risaputo, condizione essenziale per questo tipo di impresa è la presenza di un laboratorio per la lavorazione e trasformazione dei prodotti.

Come dicevo, il mondo delle officinali, richiede molta sperimentazione, prima di ottenere un buon prodotto essiccato, bisogna fare molte prove. A questo punto, l'attività di ricerca e sperimentazione, si sposta dal campo al laboratorio.

A parte le difficoltà di reperire in Italia aziende produttrici di macchinari, tanto che siamo dovuti andare all'estero per trovare un'azienda che producesse macchinari adeguati alle esigenze della mia azienda, come dicevo, ciò che ha richiesto molto impegno è stata la "taratura" del loro

corretto utilizzo poiché, la lavorazione delle piante aromatiche e officinali, richiede metodi e processi diversi in base alle caratteristiche della pianta e al tipo di prodotto che si vuole realizzare.

Come commercializzate i prodotti?

Inizialmente il nostro mercato di riferimento è stato la Germania, dove commercializzavamo il prodotto “sfuso” ad aziende di trasformazione. Successivamente, dopo aver completato il laboratorio, e quindi raggiunto anche l’importante obiettivo della chiusura della filiera, abbiamo messo a punto una strategia di marketing adeguata e realizzato un nostro packaging personalizzato. Quindi abbiamo iniziato a proporre i nostri prodotti confezionati, sia alla GDO sia ai negozi bio specializzati, rivolgendoci in particolar modo al settore dell’alimentazione biologica.

Progetti per il futuro?

Sicuramente cercare di allargare il nostro mercato valorizzando il più possibile l’origine territoriale dei nostri prodotti. Ad esempio stiamo cercando di raggiungere anche il mercato d’oltre Oceano, in particolare siamo orientati verso il Giappone. Per questo motivo abbiamo acquisito la certificazione Jas (Japanese Agricultural Standard), che è necessaria per poter commercializzare i nostri prodotti biologici in questo Paese. Continuiamo a mantenere il regime biologico (aderiamo alla nuova misura del PSR Toscana) e alla conservazione del patrimonio genetico per il quale riceviamo il premio previsto dalla programmazione 2014-20.

Di Antonio Papaleo