

AZIENDA AGRICOLA BRUNORI

dove la tradizione incontra l'innovazione

1



L'azienda agricola

L'azienda Brunori, situata nel comune di Capalbio (Grosseto), in località La Vittoria, nasce nel 2005 quando Alessia, assieme a suo marito Enrico che l'accompagna nella gestione aziendale in qualità di coadiuvante, dopo anni passati a coltivare il sogno di avere un'azienda tutta sua, riesce finalmente a realizzarlo.

Dopo la laurea in Scienze Agrarie e dopo alcuni anni passati a svolgere l'attività di Direttore Tecnico presso un'azienda florovivaistica, decide di cambiare vita. Con il marito Enrico si trasferisce in Toscana e dopo varie ricerche, dapprincípio diventa affittuaria dell'attuale azienda e poi, grazie ad un particolare prestito agevolato (ex Cassa per la Formazione della Proprietà Contadina), nel 2006 riesce finalmente a diventarne la proprietaria.



L'azienda, ubicata lungo la fascia meridionale della Maremma Toscana, area caratterizzata da un'antica tradizione rurale, si estende su una superficie di circa 20 ettari. Le superfici aziendali sono distribuite senza soluzione di continuità attorno al centro aziendale, sede tra l'altro dell'abitazione familiare. La suddivisione produttiva delle superfici vede circa 1 ha di serre per la produzione di pomodoro da mensa, 2,50 ha di asparagi coltivati in piano campo e, la restante superficie, attorno ai 17 ha è costituita da prati e erbai.

Il lavoro in azienda è condotto direttamente dall'imprenditrice e da un numero di operai agricoli stagionali che va dalle 5 alle 7 unità a seconda delle necessità aziendali; in media, il ricorso alla manodopera stagionale avviene nel periodo di maggior lavoro ovvero tra aprile e settembre.

L'attività principale dell'azienda riguarda quindi la produzione orticola, il pomodoro da mensa in coltura protetta e gli asparagi in piena area.

2 L'azienda prima dei finanziamenti PSR

Inizialmente, per circa 4 anni, l'attività aziendale ha riguardato esclusivamente la produzione di prodotti orticoli in piena aria. Nello specifico la specializzazione aziendale era incentrata sulla produzione di meloni ed angurie. Attraverso gli interventi realizzati con i fondi PSR l'azienda oltre a rivolgersi al mercato attraverso una nuova e più competitiva strategia commerciale, ha anche potuto mettere in atto tutta una serie di accorgimenti tecnico-operativi che, oltre a consentire maggiori risparmi in termini economici, vanno anche nella direzione del minore impatto ambientale attraverso una migliore razionalizzazione nell'utilizzo di alcuni fattori della produzione, risorsa irrigua e fertilizzanti.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Gli interventi realizzati con i fondi del **PSR Toscana 2007/2013** attraverso l'adesione alla **Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole"** hanno riguardato:

- la realizzazione di due moduli di strutture per agricoltura protetta, serre, per un totale di superficie coperta di 0,4 ha (quattromila metri quadri) compreso l'impianto per la fertirrigazione;
- la realizzazione di un magazzino per la lavorazione, la preparazione ed il confezionamento dei prodotti, con annessi i locali necessari per il benessere lavorativo (sala mensa, spogliatoio, servizi igienici);
- la realizzazione di un locale tecnico, munito delle necessarie strumentazioni e attrezzature - banco di fertirrigazione;
- un impianto di subirrigazione a servizio di 2,5 ha di superficie (l'attuale asparagiaia).



Per la realizzazione di queste opere il progetto aziendale ha visto un importo ammesso a finanziamento di circa 420.000 euro, mentre il contributo a fondo perduto concesso è stato pari a circa 180.000 €

L'azienda Brunori tra passione e competenza

L'azienda è testimone di una forte vivacità imprenditoriale spinta dalla passione che l'imprenditrice ha verso il mondo agricolo.

Gli interventi realizzati con il PSR Toscana 2007/2013 hanno contribuito fortemente a delineare l'attuale assetto produttivo dell'azienda consentendo, inoltre, di poter tracciare una nuova ed efficace strategia commerciale.

Pur mantenendo, per molti aspetti, la stessa proposta produttiva dell'azienda della famiglia di origine, la realizzazione delle prime due serre ha costituito, per l'azienda di Alessia, l'inizio di quella che si può definire una rinnovata tradizione familiare.

3

Alessia ha saputo trasferire nella propria azienda il bagaglio di conoscenze e di esperienze che negli anni ha acquisito, lavorando nell'azienda familiare e con la sua formazione. La realizzazione delle prime serre, a cui sono seguiti altri 2 moduli per un totale di 5.000 m2, non è stato soltanto un ammodernamento aziendale ma ha significato importanti modifiche in tutto il controllo di gestione dell'azienda.

Rispetto alla sola produzione in pieno campo, il lavoro con colture protette richiede, ad esempio, accurate programmazioni. E' anche una diversa e più articolata organizzazione del lavoro, non solo in merito alle operazioni di mera cura colturale, ma anche nell'ottica delle esigenze e requisiti che il mercato richiede.

Con l'adesione al **Consorzio Ori di Toscana**, l'azienda è parte integrante in un sistema che mira, attraverso l'offerta di prodotti di qualità delle tradizioni alimentari della Toscana, al rilancio e allo sviluppo di un territorio. L'aver sposato questa filosofia implica, per l'azienda Brunori, una nuova concezione nel modo di vivere l'agricoltura. L'impianto di fertiirrigazione a controllo elettronico adottato sia nelle serre che nell'asparagiaia, ad esempio, va a vantaggio del miglioramento della qualità merceologica delle produzioni e dell'ambiente. Consente infatti di razionalizzare sia l'apporto di fertilizzanti sia l'apporto di risorsa irrigua.

Essere riuscita ad inserirsi in un canale commerciale piuttosto difficile e raggiungere buoni livelli di apprezzamento è sicuramente un ottimo risultato del lavoro che Alessia Brunori sta portando avanti nella sua azienda. Risultati che vengono apprezzati, valorizzati e riconosciuti sul territorio, come ad esempio il premio ricevuto nel 2012, da parte di una banca locale, destinato a quegli imprenditori che si sono distinti per l'impegno ed i risultati raggiunti in campo professionale.



Il Consorzio "ORI DI TOSCANA" ha avviato con CONAD DEL TIRRENO, una collaborazione con l'obiettivo comune di valorizzare i prodotti toscani. TOSAGRI rappresenta la leva commerciale di "ORI DI TOSCANA" ed è lo strumento individuato per la valorizzazione, garanzia e promozione dei prodotti toscani. CONAD DEL TIRRENO è presente in TOSAGRI che garantendo la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli ha messo a disposizione anche la sua organizzazione tecnica. In questo modo la competenza e la rete commerciale dei punti di vendita garantiscono al consumatore una reale politica commerciale caratterizzata dai prodotti a marchio "ORI DI TOSCANA", ben identificabili con il territorio, sicuri e di qualità.

I Fattori dell'eccellenza rurale

1. **Giovane imprenditrice con alta formazione e competenze specifiche:** l'ambiente familiare e il percorso di studi universitari hanno consentito alla giovane imprenditrice di finalizzare al meglio la sua attività imprenditoriale sotto gli aspetti delle scelte imprenditoriali e produttive
2. **Passione e determinazione:** l'imprenditrice ha perseguito con tenacia la strada verso la creazione della sua azienda contando sulle proprie forze e competenze
3. **Tradizione e innovazione:** l'azienda, anche se giovane, porta in se le tradizioni familiari che l'imprenditrice ha saputo coniugare con moderni e innovativi processi produttivi

4

Contributi PSR 2007/2013

Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole", importo ammesso a finanziamento circa 420.000 euro, contributo concesso circa € 180.000,00
L'azienda inoltre è beneficiaria degli aiuti Comunitari della PAC (politica agricola comunitaria), il cosiddetto Pagamento Unico Aziendale

Fonte: intervista

I numeri dell'azienda

Lavoratori

Titolare

7 operai stagionali/anno

Estensione: 20 ha

Produzione

9.000 m² di serre - per un totale di circa 150 tonnellate/anno di pomodori

2,5 ha di asparagiaia - per un totale di circa 20 tonnellate/anno di asparagi

Fonte: intervista

A cura di Antonio Papaleo
Dati aggiornati ad aprile 2014