LA MAREMMA CHE ECCELLE

Ospitalità, territorio, didattica, eventi, allevamento e produzione di qualità di carni e salumi. In tre parole: Tenuta di Paganico

Accoglienza, allevamento, enogastronomia, didattica ed eventi: sono i campi nei quali opera la Tenuta di Paganico, storica azienda guidata dalla famiglia Uzielli, a pochi chilometri da Grosseto. Una realtà unica che vive di natura: esempio tangibile di compiuta integrazione fra le moderne tecnologie produttive e le tradizionali risorse naturali del territorio maremmano

DI **GIADA RUSTICI**

«*Hanno grandi corna, forme dolci, sembrano strumenti musicali. Occhi scuri e profondi ci osservano tra due alberi di cerro ad alto fusto. Un bambino, con un bastone in mano, si ferma, immobile. Osserva, al di là della recinzione, quell'enorme animale. Tra timore e soggezione anche gli altri bambini si fermano.*

- "È una mucca?"
- "È una vacca, sì"
- "Nel bosco?"
- "Sì"
- "Uao".

Piano piano iniziano le domande di bambini e genitori: come, perchè, cosa mangiano, e poi che succede? Ecosistema, protezione dei boschi, sostenibilità, ciclicità sono concetti che risultano più accessibili quando ne hai una prova dinnanzi agli occhi. Comunicare un'alternativa di allevamento e di filosofia può aprire la mente alla possibilità, al nuovo, alla semina di idee».

Ecco, può bastare questa testimonianza diretta – tratta da un'esperienza vera registrata in una delle tante visite guidate a quella che a tutti gli effetti è anche una fattoria didattica – per spiegare cosa è l'azienda agricola Tenuta di Paganico, una realtà unica con al centro l'**allevamento** di bovini di razza Maremmana e di suini di razza Cinta Senese, le **coltivazioni** di cereali, legumi e foraggi, la **produzione** di olio e di vino DOC Montecucco e la **selvicoltura**: esempio tangibile di compiuta integrazione fra le moderne tecnologie produttive e le tradizionali risorse naturali del territorio maremmano.

Ma andiamo con ordine.

La Tenuta di Paganico è un contenitore di diverse realtà: si sviluppa su 1500 ettari, costituiti per la maggior parte da bosco. Di proprietà della famiglia Uzielli dal 1924, l'azienda nel 1997 ha operato una significativa svolta verso la filosofia del biologico. «*Vogliamo essere un sistema sostenibile* – sottolinea l'amministratrice nonché proprietaria Maria Novella Uzielli –. *Esperienza e passione danno vita al legame tra animali, persone e ambiente*».

«*Il cuore della Tenuta, il nostro orgoglio e soddisfazione* – aggiunge Maria Novella –, *è l'allevamento biologico estensivo di bovini Maremmani e suini di razza Cinta Senese, il cui valore aggiunto è dato dal fatto che gli animali vivono al di fuori delle stalle. La carne viene poi lavorata e venduta in azienda, presso l'Agrimacelleria e bottega alimentare "L'Opificio"*».

Tra i pini e i campi di favino fa capolino, in vecchi poderi ristrutturati, l'agriturismo. «*Qui* – aggiunge la titolare – *sviluppiamo giornate di informazione, percorsi esperienziali attraverso attività didattiche e laboratori per bambini e adulti, atti a sensibilizzare i nostri ospiti al legame tra territorio, biodiversità e razze autoctone. Oggi la Tenuta di Paganico si basa sulla continuità tra esperienza, tradizioni, nuove conoscenze e tecnologie all'insegna della sostenibilità e della qualità*».

Un'azienda di questo tipo ovviamente è sempre attenta all'innovazione, all'eccellenza, al rinnovamento, sempre nel massimo rispetto dell'ambiente e della natura, nel quadro di una filiera cortissima e autosufficiente in tutto e per tutto (tutti gli alimenti per gli animali vengono prodotti in autonomia all'interno della tenuta) che dal produttore arriva direttamente al consumatore.

«*La comunicazione delle conseguenze di un sistema di allevamento basato sul benessere animale sulla qualità del prodotto finale è una grande sfida. Da poco si sta operando un profondo cam-*

Maria Novella Uzielli: "Vogliamo essere un sistema sostenibile. Esperienza e passione danno vita al legame tra animali, persone e ambiente"

biamento: i vitelli d'ingrasso sono passati da una stabulazione in recinti confinati a un allevamento basato sull'ingrasso al pascolo. Questo passaggio porta a grandi trasformazioni e cambiamenti come il rispetto del benessere animale, la riduzione della razione di cereali e farine nell'alimentazione animale, oggi basata sul pascolo, il riconoscimento di valore alle aree marginali come i boschi.

Spesso l'idea di filiera corta si colora di sentimenti romantici e piuttosto lontani, poco pratici. Nel caso della Tenuta di Paganico si tratta di un'ipotesi reale di produzione nel suo tentativo di chiudere il cerchio in loco in modo da poter controllare con cura e passione l'intera catena dai campi alla tavola. Infatti, a suggellare l'idea di filiera corta, gli alimenti per gli animali (orzo, avena, favino e triticale) vengono coltivati a conduzione biologica in autonomia all'interno dell'azienda. Gli animali allevati all'aperto, nascono e crescono tra pascoli e boschi: sia le vacche con il toro che i vitelli da ingrasso con un'alimentazione integrata sul pascolo con fieni e farine. La carne viene lavorata e venduta nella nostra bottega alimentare

e agrimacelleria».

Autenticità. È questo il leit motiv dell'azienda. «*I nostri sforzi sono volti a far vivere e promuovere esperienze che mirano alla comprensione della stagionalità e dei cicli produttivi. Le dinamiche che regolano i tempi in agricoltura, la dedizione e la passione dei nostri collaboratori contribuiscono all'economia di un'azienda che vive di natura*».

L'azienda produce e vende direttamente carni fresche, salumi, preparati di carne e vegetali, olio, vino e grappa. Tutti i prodotti sono genuini e biologici. Negli anni, attraverso un'accurata selezione di altre aziende toscane, l'Opificio – ovvero il punto vendita aziendale – è divenuto una vera e propria bottega di generi alimentari e prodotti per la casa tutti esclusivamente locali e biologici. Qui è possibile acquistare formaggi, vini, birre, succhi, marmellate, miele, caffè, farine, pasta, riso, legumi e sughi vegetali, saponi ecologici per la casa, balsami e unguenti per il corpo. L'Opificio ha sede nello storico edificio che per decenni è stato il centro operativo delle tradizionali attività della Tenuta, fungendo da magazzino delle granaglie, falegnameria, fucina del fabbro e officina meccanica.

Ampia è l'offerta di eventi enogastronomici, composti da una cucina fatta di ingredienti locali, convivialità e profumi esotici.

Orario di apertura al pubblico Agrimacelleria – Bottega Alimentare: dal lunedì al sabato: 9.00-13.00/16.00-19.00; domenica (da aprile a settembre e dicembre): 10.00-13.00/16.00-19.00.

Info: Tenuta di Paganico - Via della Stazione, 10 - 58045 Paganico (GR) - Tel. 0564.905008, www.tenutadipaganico.it

La Tenuta di Paganico

L'azienda agricola e zootecnica Tenuta di Paganico ha un'estensione di 1.500 ettari dei quali 1.100 sono bosco e 400 terreni agricoli. Le vaste dimensioni e le molteplici caratteristiche territoriali permettono un'ampia gamma di attività interconnesse fra loro sulla base di un rigoroso e coerente progetto produttivo.

L'azienda, sia nelle colture che nell'allevamento, si avvale di un efficace equilibrio fra i metodi tradizionali e le continue evoluzioni della tecnologia, integrando il prezioso apporto di chi conosce da sempre i luoghi con le esperienze e il sapere scientifico di docenti e studenti universitari con i quali, per consolidata tradizione, collabora.

Dal 2002 l'intera azienda è stata convertita ai metodi dell'agricoltura e della zootecnia biologiche secondo una strategia che interpreta il biologico non come un approccio improvvisato, ma come una rivisitazione sistematica delle tecniche, delle abitudini e degli strumenti utilizzati per secoli in Maremma, sulla base tuttavia di competenze e tecnologie innovative.

L'allevamento è integralmente basato sul pascolo e rivolto alla sostenibilità totale e la salvaguardia del patrimonio boschivo e del suolo.

Le attività colturali e zootecniche della Tenuta di Paganico hanno il supporto di agronomi e veterinari ricchi di esperienza e di una forte passione, quella stessa che spinge la Proprietà e tutti coloro che a questo intento dedicano le proprie energie, a far crescere l'Azienda nel rispetto della storia e del territorio, inteso non solo come eredità avuta dagli avi, ma soprattutto come prestito concesso dai posteri.

Info: www.tenutadipaganico.it