

Una grande azienda toscana con 1400 pecore e 280 ettari di terreno dove l'agricoltura integrata è la chiave vincente.

Ce lo racconta il direttore Alessandro Franceschi, che ha fatto della sostenibilità ambientale un vero punto di forza

La ricetta del Riservo

di Giovanni De Luca

Sostenibile, estensiva, attenta all'ambiente e molto, ma molto gourmet. Se dovessimo sintetizzare l'anima dell'azienda agricola **Riservo** di Sorano (Gr) queste sarebbero le parole più indicate, visto che qui l'allevamento della pecora sarda bene di sposa con un gestione del pascolo moderna e in grado di ottenere il massimo in termini di risorse foraggere. D'altro canto gestire un **gregge di 1400 pecore**, fra soggetti adulti e allevato, non è certo semplice, anche perché al Riservo il rispetto dell'ambiente è al centro di ogni attività, come ci ricorda il direttore dell'azienda **Alessandro Franceschi**: "Siamo in una delle zone più belle della Toscana e gli ovini sono una vera risorsa a nostra disposizione per utilizzare al meglio i pascoli e contribuire in maniera attiva alla conservazione del paesaggio. Non dimentichiamo mai che l'azienda fa parte del patrimonio del Fondo Pensioni per il Personale Cariplo e questo ci responsabilizza ancor di più ad una gestione realmente sostenibile, dove si deve far reddito, ma senza stravolgere gli equilibri".

Tutto il gregge è iscritto ai controlli funzionali ed è oggetto di una selezione continua che consente a Franceschi di ottenere 265 litri a lattazione (180 giorni) dalle pluripare, mentre le primipare arrivano ai 200 litri. Latte che viene lavorato nel caseificio aziendale e diventa

Alessandro Franceschi,
direttore dell'azienda
Riservo e attivo sperimentatore di nuove soluzioni per la gestione virtuosa del territorio





Tutto il gregge è iscritto ai controlli funzionali

In stalla con...

AZIENDA AGRICOLA RISERVO
Proprietà Fondo Pensioni per il Personale Cariplo

Frazione S. Quirico - 58010 Sorano (Gr) - tel. 0564 619 023 - www.riservo.it

In allevamento: 1400 ovini di razza sarda

Produzioni medie delle pluripare: 265 litri

Superficie coltivabile: 280 ettari

Destinazione del latte: caseificio aziendale



Le pecore svolgono un importante lavoro di presidio ambientale

ottima ricotta e formaggi della tradizione toscana. “Riusciamo a lavorare tutto il latte munto - spiega Alessandro - con l’aggiunta di latte da un allevatore vicino che ci permette di soddisfare le elevate richieste del mercato”.



Dal caseificio aziendale escono formaggi, ricotte e caciottine aromatizzate

mentemente utilizzare spugnette vaginali e ormoni, ma dobbiamo intervenire lavorando solo sul fotoperiodo. In questo modo a maggio abbiamo avuto un bel numero di parti programmati e il caseificio ha avuto il suo latte anche in piena estate”.

Il marchio Agriqualità

Da una decina di anni il Riservo è in regime di agricoltura integrata, secondo le norme della Regione Toscana e può fregiarsi del **marchio “Agriqualità”**, un’ulteriore garanzia per il consumatore: “Per noi è stato un modo del tutto naturale per valorizzare una gestione che è sempre stata molto attenta all’ambiente, anche prima di ottenere la certificazione. In concreto oggi per noi essere in “Agriqualità” significa ridotto impiego di concimi e prodotti fitosanitari, seguendo le indicazioni del capitolato a cui aderiamo. A livello zootecnico possiamo utilizzare solo mangimi non ogm e dobbiamo essere autosufficienti a livello alimentare per almeno l’80%. In termini di prezzo, se dovessimo vendere il nostro latte sul mercato, essere certificati “Agriqualità” ci consentirebbe di spuntare in media 5 centesimi in più al litro. Ma nel nostro caso, visto che tutto il latte è lavorato all’interno dell’azienda, la certificazione è un segno di attenzione in più per l’ambiente, che andrebbe spiegato ulteriormente al consumatore per essere valorizzato come dovrebbe”.

Destagionalizzare paga

Parte del gregge viene destagionalizzato per avere sempre latte durante tutto l’anno, anche nei mesi di luglio e agosto: “Oggi sono circa 200 le pecore che entrano in questa gestione separata- spiega Franceschi -un gruppo sul quale, essendo noi in regime integrato, non possiamo ovvia-



I 280 ettari di terreno aziendale sono coltivati a cereali da paglia e foraggiere

Sotto: da una decina di anni l'azienda è in regime di agricoltura integrata



Poi c'è tutto il capitolo della gestione agronomica dei **280 ettari aziendali**, 100 dei quali sono destinati per cereali a paglia, mentre 180 vengono utilizzati per alimentare il gregge: “nel piano culturale abbiamo un centinaio di ettari destinati ad orzo da birra, orzo polistico e grano tenero, tutto il resto sono foraggere. Normalmente - ricorda Franceschi - una cinquantina di ettari sono sempre a medica, 40 loietto in purezza, 30 ha grano tenero da foraggio, il resto ad avena e trifoglio alessandrino. Insiliamo grano tenero e foraggere primaverili-estive e stiamo valutando insieme all'Università di Pisa se sia conveniente utilizzare la scotta del latte come siero-innesto da impiegare nella preparazione dell'insilato o addirittura come ammendante a livello agronomico. Parallelamente stiamo pensando, sempre di concerto con Pisa, alla se-

mina su sodò per molte foraggere, specialmente quelle intercalari, un modo per essere ancora più rispettosi del terreno e contenere anche i costi di lavorazione. Siamo sempre in movimento, perché oggi, in un'azienda come la nostra, si riesce ad essere efficienti solo ottimizzando la gestione di ogni singola fase del processo produttivo e la collaborazione con gli enti di ricerca è fondamentale per essere sempre aggiornati”.

Il formaggio piace

Questo fermento di idee evidentemente funziona e basta entrare in caseificio per rendersi conto che fra pecorini freschi e semi-stagionati, caciottine aromatizzate e ricotte, l'offerta non manca.

Il vero problema? **Stagionare i formaggi**. La richiesta è infatti talmente elevata da rendere difficile una stagionatura lunga, che renderebbe ancora più gourmet il punto di vendita del Riservo. “È un problema - sorride Alessandro Franceschi - con cui ci confrontiamo volentieri, perché è un indice di gradimento del nostro lavoro, sia in negozio che nei quattro mercati a cui partecipiamo settimanalmente, vale a dire Onano, Grotte, Acquapendente e Pitigliano”. Una presenza a cui si aggiungono poi le consegne a domicilio effettuate a negozi e ristoranti, le spedizioni a gruppi di acquisto solidale e gli acquisti diretti di una serie di clienti affezionati ai prodotti del Riservo. Perché **la sostenibilità (quella vera) funziona.** *



Dal caseificio aziendale escono formaggi, ricotte e caciottine aromatizzate

Uno scorcio della campagna toscana attorno all'azienda di Sorano (Gr)



