

Un viaggio fra le produzioni del territorio. Perché consumando si impara

Author : Redazione

Date : 18 maggio 2015



Vino, grani antichi, cereali, pasta essiccata al sole e birre artigianali. Il tutto prodotto rigorosamente nella provincia di Pisa da diversi produttori che ieri hanno partecipato a [Consumando si impara](#), iniziativa organizzata da *Fratelli dell'Uomo* insieme all'enoteca *L'arte del bere*, con la collaborazione della CNA Toscana sapori. Un'occasione per conoscere chi produce ciò che mangiamo e beviamo, e per sapere come.



Capofila della manifestazione, con il **vino Eola** (il cui acquisto ha contribuito a sostenere Fratelli dell'Uomo), le *Colline di sopra*, azienda di Montescudaio che porta avanti una produzione di vino biologico. L'azienda nasce alla fine del 2006 quando Luisa Silvestrini e Paolo Zucco, piemontesi ma residenti in Lombardia, decidono di riprendere una tradizione di famiglia, la coltivazione della terra, e trasferirsi in Toscana. La scelta cade su Montescudaio dove, ci spiega Linda "per le proprietà del terreno abbiamo deciso di piantare le vigne". Degli otto ettari e mezzo di terreno, 5 sono coltivati a erba medica, e una parte dedicata a ulivi che viene tutt'ora conservata; il resto è per la produzione del vino. Sei i vitigni: Sangiovese, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, da cui nascono le sei etichette delle Colline di Sopra, quattro di rosso e due moscati. "Il DOC di Montescudaio - ci spiega Luisa Silvestrini - è uno dei più vecchi della Toscana e quest'anno ha compiuto 30 anni. E

quella di Montescudaio è una terra molto adatta ai vini: è in collina, ma vicino al mare, ha un'escursione termica fra il giorno e la notte che giova ai profumi dei vini. La nostra terra è affacciata sulla Valdicecina, è esposta a nord, in una zona molto ventosa, che favorisce la produzione biologica dato che il vento evita la formazione di muffe".



Da qui la scelta del nome Eola per l'etichetta di uno dei vini di loro produzione: un richiamo al dio del vento Eolo, in cui la declinazione al femminile è un omaggio alle donne che costituiscono la componente maggioritaria dell'azienda. A lavorare in modo stabile in azienda sono infatti quattro donne: Luisa, una collaboratrice di nazionalità tedesca che la affianca per la parte commerciale, e due donne che lavorano in vigna. A loro si aggiunge il cantiniere, che gestisce una cantina incassata nella collina, beneficiando di una climatizzazione naturale. In Italia *Colline di sopra* distribuisce circa il 50% della sua produzione, l'altra metà si divide fra Svizzera, Germania, Danimarca, Boston, Shanghai, Emirati Arabi e Canada.



Una piccola produzione di vino è portata avanti anche da Jonatan che a Chianni, con la compagna Giulia, porta avanti l'attività di **Panificati Bio**, un'azienda agricola dove a fare da padrone è il biologico, il rispetto della terra, in buona parte ottenuta attraverso comodati d'uso gratuito, e il recupero di grani antichi. Accanto al vino, "biologico e vagano - sottolinea Jonatan - dato che in molte lavorazioni per la chiarificazione vengono utilizzati composti in cui si trovano ossa macinate e l'albume dell'uovo che noi non utilizziamo", come il nome dell'azienda suggerisce, c'è la produzione di pane (cotto a legna e lievitato con pasta madre), pasta e la coltivazione del farro.

La filosofia è quella di recuperare i grani antichi, che hanno maggiori proprietà nutritive, e il rispetto dei processi naturali: la pasta per esempio, realizzata con le farine dell'azienda Floriddia, viene fatta essiccare naturalmente all'aria per tre giorni.

Se l'obiettivo iniziale era l'auto produzione, l'attività si è poi allargata, portando *Panificati Bio* fra i vari mercati contadini e GAS della zona.



Gaetano Accardo gestisce insieme alla figlia Serena, che ne è la titolare, l'**azienda agricola San Michele** a Santa Luce. 25 ettari di terra, di cui 6,5 dedicati alle vigne, 1400 ulivi e coltivazione di farro, cereali, grano e ceci caratterizzano quest'azienda nata nel 2002 e che nel 2005 ha iniziato a produrre vino: ma sottolinea Gaetano Accardo, classe 1947 "è da quando ho 12 anni che lavoro nelle vigne".

La scelta è quella spiega "di puntare sulla qualità piuttosto che sulla quantità. Produciamo fra gli altri un Sangiovese vinificato in bianco con il vermentino, lo Scopiccio, un Petit Verdot barricato, e abbiamo vitigni autoctoni della zona".

Fra la produzione anche quella di olio che, come per molti ha segnato una brutta battuta di arresto nel 2014: "Non siamo riusciti a raccogliere, ma una vendita saltata nel 2013 ha fatto sì che abbia ancora olio disponibile quest'anno."



Accanto al vino anche il cibo con l'azienda **Carbonaia** di Palaia, che dal 1982 produce salumi e insaccati. 40 ettari fra terra e bosco, dove un centinaio di capi fra cinta senese e maiali bianchi sono allevati allo stato brado (ma contenuti nei confini della proprietà da un recinto elettrico). Due le persone impiegate nell'azienda, che conta anche 1200 piante di ulivi, caratterizzata da una distribuzione locale.



Ad accompagnare alla scoperta del vino, e ai migliori abbinamenti con il cibo, a Consumando si impara sono stati i **sommelier della FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) che hanno accompagnato alla scoperta di alcuni dei vini prodotti da Gli Archi di Fauglia, Villa Staletta di Palaia, Sorelle Palazzi di Terricciola e della Sartor di Pomaia.

Immane, infine, la birra artigianale prodotta nella provincia di Pisa, rappresentata da **Vapori di Birra**, inaugurato nel 2014 a Sasso Pisano e che [abbiamo visto a febbraio](#), e dal **birrificio sociale La Staffetta**.

Nata nel 2012 dall'idea dei tre fondatori, laureati alla Facoltà di scienze agrarie, *La Staffetta* è un'associazione affiliata all'Archi che negli anni ha visto crescere i suoi soci (oggi sono 6) a cui si affiancano "simpatizzanti" che collaborano con le attività. Quello de La Staffetta è un "birrificio Gipsy" ci dice Ignazio, perché per produrre la loro birra si appoggiano ad altri birrifici, con alcuni di questi, come Vapori di Birra o il Birrificio degli Archi di Viareggio, sono nate delle vere e proprie collaborazioni.

Le materie prime sono coltivate a Vecchiano, perlopiù a scopo dimostrativo, e soprattutto sul Gargano, dove l'azienda agricola biologica "Vocino", con la supervisione dei tre soci fondatori, cura la coltivazione di luppolo, orzo e frumento necessari per la produzione. L'associazione, che promuove anche corsi di auto produzione, ha come obiettivo quello di rendere la birra artigianale un mezzo per organizzare concerti, degustazioni, eventi sportivi naturalistici, mercatini artigianali, collaborazioni e partenariati. A partire anche da qui la Staffetta, che conta appassionati di sport outdoor, ha sponsorizzato anche circuiti di mountain bike, creando per i ciclisti un'apposita ricetta, la Hop-Rider, in collaborazione con il Piccolo Birrificio Clandestino di Livorno.

A febbraio dalla costola dell'associazione è nata una SNC il cui scopo è quello di iniziare a distribuire il prodotto. Intanto a Guasticce è nata **La Staffetta al lago**: un luogo aperto al pubblico dove bevendo una birra artigianale si potranno ascoltare concerti e socializzare.

f.p. e c.c.