

Tre aziende di montagna,
tre giovani famiglie di allevatori,
tre esperienze di successo

Da Pistoia con passione

di GIOVANNI DE LUCA



Biglietto da visita

Agriturismo la Buca - di Luana Pagliai e famiglia

SEDE

Via della buca 1 - 51024 Cutigliano (Pt)

CONTATTI

Tel. 0573-68185

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.agriturismolabuca.com - info@agriturismolabuca.com

L'AZIENDA

- Allevamento pecore Massesi e capre Saanen
- Produzione pecorino a latte crudo della montagna pistoiese e formaggi ovi-caprini



Nella montagna pistoiese, grazie alla presenza dei tecnici dell'Ara Toscana, l'allevamento è ancora una realtà produttiva importante per l'economia locale. E non mancano imprenditori capaci di investire sulla filiera corta per far quadrare i bilanci aziendali e restare saldamente legati ad un territorio non certo facile, ma ricco di tradizioni e grandi potenzialità turistiche

Giovani, motivati e decisi a fare gli allevatori. E poco importa che le loro aziende siano arroccate sulle montagne dell'Appennino pistoiese, perché da queste parti la gente ha le idee chiare sul proprio futuro e, quando ha preso una decisione, non ha nessuna intenzione di cambiare strada. Un territorio difficile, quanto invidiabile sotto il profilo paesaggistico, con suggestivi colpi d'occhio su Libro Aperto, la Doganaccia e l'Abetone, località care al popolo degli sciatori e degli escursionisti.

Ed è qui, attorno a Cutigliano, paesino ad una cinquantina di minuti di auto da Pistoia che si svolge la nostra storia e quella di **Luana Pagliai, Daniela e Valter Nesti, Lorenza Castelli e Simone Giani**. Tre modi diversi di interpretare la filiera corta e la multifunzionalità, affiancando all'attività zootecnica la trasformazione in azienda, la vendita diretta e l'agriturismo.

A legare i loro destini è **Renzo Malvezzi**, attuale responsabile dell'assistenza tecnica in seno all'Ara Toscana, professionista ben conosciuto in zona visto che una trentina di anni segue la zootecnia locale, prima come giovane tecnico del servizio controllo mungitura, poi come direttore dell'Apa di Pistoia, oggi conflu-



Squadra affiatata

Luana e i figli Paolo e Simona insieme a Renzo Malvezzi, responsabile dell'assistenza tecnica in seno all'Ara Toscana

ita nell'Ara dopo la riorganizzazione su base regionale del sistema.

Se fra queste montagne oggi ci sono ancora persone disposte ad investire in pecore, capre e bovini, tutelando con la propria presenza un territorio altrimenti destinato all'abbandono è anche merito delle associazioni allevatori, perché, grazie alla passione dei suoi tecnici, è stato possibile far crescere le aziende zootecniche e dar loro gli strumenti per rispondere alle sempre più pressanti normative igienico-sanitarie.

Ma si è anche lavorato molto per valorizzare le produzioni e, nel caso del formaggio pecorino a latte crudo, una delle chicche della montagna pistoiese, l'essere riusciti a consorzio i produttori e a coinvolgere Slow Food che gli ha riconosciuto il ruolo di "Presidio" sono solo alcuni degli "effetti collaterali" della presenza del sistema allevatori in zona.

Il segreto della Massese

Per **Luana Pagliai** la decisione di continuare ad allevare pecore sulle montagne di Cutigliano è stata del tutto naturale. D'altro canto lei il formaggio lo vedeva fare in casa sin da piccina e le Massesi hanno sempre fatto parte del paesaggio locale. Così, una volta sposatasi, ha deciso di trasformare questa consuetudine familiare in un lavoro vero e proprio. Piccoli i numeri (mediamente sono una settantina le pecore in lattazione), ma grande attenzione per la qualità del formaggio prodotto, come testimonia il fatto che il suo caseificio, pur microscopico nelle dimensioni, sia dotato di bollo Ce. Il sistema funziona, il pecorino tira e recentemente anche i due figli, Paolo

FOTO SOTTO
Luana Pagliai e la figlia Simona



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
I Taufi, sulla destra in lontananza le montagne che separano Emilia e Toscana

Daniela Nesti al lavoro nel suo caseificio

Il punto vendita aziendale offre non solo formaggi, ma anche altri prodotti della montagna pistoiese

Valter Nesti e sua moglie Daniela affiancano anche l'attività agrituristicamente a quella zootecnica

FOTO SOTTO
L'azienda Nesti è certificata "bio"

deciso di puntare sulla vacca da latte per alimentare il loro caseificio. Una struttura realizzata interamente da Valter, uomo dalle mani d'oro, e gestita da Daniela, che oggi si destreggia perfettamente fra caciotte, ricotte, tomini e yogurt. Anche in questo caso i numeri sono piccini, una ventina di capi fra Brune e Pezzate Rosse e una pecora sempre vissuta in mezz



di latte di capra, qualcun altro lo vuole con erbe o peperoncino, ma il grosso della produzione rientra nei dettami del presidio Slow Food, vale a dire "fresco" (stagionato 7-20 giorni), "abbucciato" (stagionato almeno 35 giorni) o "da asserbo" (che stagiona da 3 mesi fino a un anno).

Senza dimenticare la ricotta, morbida e consistente al tempo stesso ed il "ravaggiolo", formaggio delicato da mangiare freschissimo, generalmente preparato su ordinazione.

I prezzi del pecorino? In azienda costa dai 10 ai 15 euro in funzione della stagionatura, ma Luana non riesce mai ad avere formaggio "da asserbo", data la continua richiesta da parte della clientela e dei negozi a cui viene venduto il prodotto. C'è chi se lo fa spedire a casa, chi passa e fa scorte o chi implora la casara di metterne da parte un po' per farlo stagionare. Ma sarà difficile essere fra gli eletti.

Se proprio non potere farne a meno vi resta solo una degustazione virtuale di "pecorino della montagna pistoiese" all'indirizzo www.montagnevallidipistoia.com. Non sarà molto, ma è pur sempre un inizio.

Quattro salti ai Taufi

Protagonisti della seconda tappa del nostro tour sono **Daniela e Valter Nesti**, giovane coppia di allevatori che hanno

zo alle vacche e convinta di essere una mucca (se siete increduli fate un salto in azienda e cambierete idea).

Il pianoro in cui sono situati stalla, caseificio e agriturismo è a Melo, frazioncina di Cutigliano, in una posizione ideale per richiamare turisti e gitanti, specialmente d'estate, mentre d'inverno si fatica a catturare lo sciatore, che tira dritto sino all'Abetone senza fare troppe deviazioni. Se in pianura le stalle faticano a far quadrare i conti, qui in montagna lo spazio per crescere c'è, ma occorre inventarsi un altro lavoro e diventare trasformatori, perché altrimenti sarebbe dura andare avanti. Mentre parliamo Daniela sta estraendo dalla caldaia la cagliata, fuori i campi sono ancora parzialmente coperti di neve e ovunque spuntano i bucanevi, di un bel viola intenso. Pochi istanti ancora e siamo nel punto vendita aziendale, curato in ogni dettaglio ed estremamente accogliente. Una vera boutique del gusto in cui oltre ai formaggi prodotti da Daniela ci sono anche marmellate di mirtillo, di lamponi fatte in casa, nonché la farina di castagne, ingrediente principale dei "necci", versione pistoiese delle crepes.

"Siamo partiti con il caseificio poco meno di 3 anni fa – racconta Daniela – e devo dire che il lavoro sta andando bene, a tal punto che non riusciamo a stagionare nulla, perché tutto il prodotto viene venduto prima". Avviata con successo la



trasformazione, a breve dovrebbero partire i lavori di costruzione della nuova stalla che sostituirà quella attuale, con animali legati alla posta e quindi del tutto inadeguata per crescere ancora. Un impegno non indifferente sia sotto il profilo del lavoro, che sotto quello economico, ma i coniugi Nesti mostrano un ottimismo inossidabile e puntano non solo sul caseificio, ma anche sull'accoppiata con l'agriturismo per far decollare l'azienda. Nel frattempo riforniscono di

Biglietto da visita

Azienda bioagrituristica "I Taufi" di Valter e Daniela Nesti

SEDE

Via Taufi 70 – fraz. Melo – 51024 Cutigliano (Pt)

CONTATTI

Tel. 347.358.1165

POSTA ELETTRONICA

agriturismoitaufi@alice.it

L'AZIENDA

- Allevamento di bovine da latte Brune e Pezzate Rosse
- Produzione di formaggi vaccini e yogurt

formaggio anche i negozi della zona e alcuni punti vendita di Pistoia, dove il loro yogurt (quello bianco merita una visita a Cutigliano) sta davvero spopolando.

Avelignesi a Montagliani

La terza e ultima tappa ci porta a quota 1000 metri, in un vero angolo di paradiso fra le montagne sopra a Spignana. Certo, quando nevica arrivare a Montagliani non è una passeggiata ma Lorenza Castelli e Simone Giani non ci fanno più caso. D'altro canto, quando hai una ottantina di ettari da gestire, il bosco da tagliare, una stalla di Limousine e Chianina da portare avanti, oltre a un gregge di Massesi, qualche porcello di razza

FOTO SOTTO
Lorenza Castelli e Simone Giani davanti alla loro stalla, poco distante l'agriturismo



Grigia, alcune Cinte Senesi e un gruppo di scatenati Avelignesi di cui preoccuparsi, le condizioni meteorologiche passano in secondo piano. Più della neve, il vero problema sono i lupi, che in zona fanno abbastanza danni e che però sono difficilmente controllabili a causa delle norme sulla loro salvaguardia. Un'azienda a dir poco multifunzionale che in questi anni ha investito molto sull'offerta agrituristica, sfruttando la splendida posizione in cui si trova Montagliani, ma ha anche saputo destinare risorse all'allevamento da carne e alla trasformazione diretta del prodotto.

Prove pratiche in cucina

Non contenti di ciò Lorenza ha appena concluso un corso per casari e sta facendo le prime prove in vista di un prossimo ampliamento delle attività aziendali, non appena si inizieranno a mungere le pecore. Con l'obiettivo di offrire alle persone che scelgono il loro agriturismo una ampia gamma di prodotti realizzati in azienda. Volete un esempio di menù? Tortelli di ricotta e erbe, roast beef di Limousine, tagliata di Chianina o salsiccia passita di suino Grigio. Può bastare? Per il dopo pranzo, prima di un tuffo in piscina (ma solo quando la stagione è calda, si intende), Simone potrà proporvi una passeggiata a cavallo o indicarvi un percorso lungo il crinale in mountain bike. Il programma notturno potrà invece



FOTO SOPRA
Simone Giani posa con uno splendido prosciutto di suino Grigio

Gli appartamenti, situati in un pianoro esposto al sole tutto il giorno, sono anche dotati di una piscina con vista monti

comprendere la contemplazione del cielo stellato o un sonno ristoratore negli appartamenti ristrutturati da poco, con vista sulle montagne, dove anche gli animali da compagnia sono ben accetti. Ma il vero business è quello della carne, che Simone vende in confezioni famiglia da una ventina di chilogrammi, senza dimenticare i salami, i prosciutti e il rigatino (la pancetta dei toscani), sempre prodotti con i suini dell'allevamento. L'unica nota negativa è l'eccesso di burocrazia, perché ogni attività diversa è sottoposta a norme differenti e soggetta ad altrettanti obblighi. Un dedalo di leggi, decreti ed ordinanze capaci di inchiodare il lavoro aziendale, sui quali vigila il babbo di Simone, che dopo una vita passata in banca sta cercando di districarsi (non senza qualche difficoltà) fra i mille vincoli del mondo agricolo. Se passate da queste parti fatevi accompagnare nelle celle di stagionatura degli insaccati. Sarà la quota, saranno i suini pesanti, sarà l'appetito, ma il profumino che si sprigiona appena si aprono le porte mette il buonumore. Verrebbe voglia di fermarsi per il week end. ■

Biglietto da visita

Agriturismo Montagliani di Lorenza Castelli e Simone Giani

SEDE

Località Montagliani – 51028 Spignana (Pt)

CONTATTI

Tel. 0573.677758

POSTA ELETTRONICA

www.agriturismomontagliani.com - lorenzacastelli@gmail.com

L'AZIENDA

- Allevamento di Chianine, Limousine, pecore massesi, suini grigi, cinta senese e cavalli avelignesi
- Produzione di carne bovina, suina e insaccati