

A San Gimignano, in provincia di Siena Fattoria Poggio Alloro tradizione e futuro

di Mauro Carlo Stella

Dove la tradizione è rappresentata da vini del territorio e dall'allevamento della Chianina. E il futuro da alcune scelte innovative di conduzione della stalla, come quella dell'adozione del fotovoltaico o quella di un carro unifeed dalla tecnologia particolarmente avanzata

La Fattoria Poggio Alloro si trova a soli 5 km da San Gimignano, adagiata sulle dolci colline toscane che tanti viaggiatori hanno affascinato nei secoli e che oggi richiamano turisti da ogni dove del mondo. Lo skyline inconfondibile della città delle

torri fa dunque da scenografia a Poggio Alloro, situato sulla sommità di una delle tante colline che caratterizzano il paesaggio.

In questa meravigliosa cornice si trova la Fattoria dei Fratelli Fioroni.

Questa azienda si segnala per la partico-

La scheda aziendale

Denominazione: Fattoria Poggio Alloro.

Località: San Gimignano (Siena).

Titolari: Fratelli Fioroni.

Attività: azienda agricola biologica, allevamento di Chianine, vigneto, cantina e agriturismo.

Numero bovini allevati: 55 capi di razza Chianina.

Produzione zootecnica: carne bovina, consumata direttamente nelle proprie strutture ricettive e di ristorazione; il resto è destinata alla piccola vendita locale.

Coltivazioni: 150 ha totali di cui 35 a vigneto, 5 a uliveto, 20 a bosco misto e incolto, 90 a foraggi e a cereali misti quali grano duro, farro, orzo, girasole, avena, e granoturco.



1. In primo piano Amico Fioroni (con la maglia rossa) e Luca Zolin. Dietro di loro Marco, l'operatore del carro, e Giancarlo Fioroni, in Cabina. Zolin è responsabile della Lucagri-Siloking.

lare strutturazione e vocazione: azienda agricola biologica, allevamento zootecnico di bovini di razza Chianina, vigneto e cantina e agriturismo per l'accoglienza e ospitalità turistica con tanto di ristorazione con la possibilità di degustare piatti tipici preparati con prodotti della fattoria. In questo contesto si colloca una mandria di 55 capi di Chianina, allevati per



soddisfare il fabbisogno interno di carni di qualità dell'agriturismo Poggio Alloro e delle altre strutture ricettive che fanno parte delle attività della Famiglia Fioroni, tutte situate nella zona di San Gimignano.

Tre fratelli

I tre fratelli Fioroni, Umberto, Amico, e Bernardo, arrivano a San Gimignano – al Podere Poggio Alloro – dalle Marche nel 1955. Sono esperti agricoltori e allevatori da generazioni e continuano il lavoro di mezzadri fino al 1972, anno in cui, dopo enormi sacrifici, acquistano la proprietà ristrutturando la casa principale come

loro abitazione.

Nello stesso anno iniziano a coltivare numerose varietà di piante come la vite, l'olivo, il grano, verdure, e ortaggi. Successivamente costruiscono le stalle per l'allevamento di bovini di razza Chianina e di animali di bassa corte come maiali, galline e conigli. In seguito iniziano anche la coltivazione dello zafferano, diffuso a San Gimignano fin dal Medioevo.

Coltivazioni biologiche

Oggi la Fattoria conta oltre 150 ettari di terreno coltivati con metodo biologico. 35 ettari sono destinati al vigneto che

2. Una veduta dell'azienda: in evidenza la stalla e i vigneti. In lontananza le torri di San Gimignano.

3. Le fattrici.

4. I vitelli da ingrasso.

fornisce le uve alla cantina della Fattoria Poggio Alloro. Da queste uve vengono prodotte alcune varietà come la Vernaccia di San Gimignano, il vitigno autoctono per eccellenza, il Sangiovese per il famoso Chianti, il Canaiaolo, il Colorino, la



5. Un vitello.

6. Il carico del carro con il fieno.

7. Un ballone di fieno sottoposto al taglio e alla miscelazione.

8. Il carico del carro miscelatore con i mangimi.

9. Il carro al lavoro in stalla. Si tratta di un Siloking E-Truck 1008 da 10 mc di portata.

Malvasia e il Trebbiano per il tradizionale Vinsanto.

L'oliveto copre una superficie di 5 ettari. Una ventina sono poi gli ettari di territorio destinati all'inculto e al bosco, re-impiantato negli anni settanta dai Fratelli Fioroni. Il resto del terreno del podere è coltivato



10. Sarah Fioroni, responsabile del marketing e della comunicazione per Poggio Alloro, presenta i vigneti aziendali. Sul poggio (da sinistra) si nota la struttura dell'agriturismo, la stalla e la cantina.



11. Un momento della lavorazione dello zafferano. 5000 mq di terreno sono destinati alla coltivazione del Crococcus Sativus, da cui si ricava la preziosa spezia.

13 quelli di età inferiore all'anno e 12 quelli oltre l'anno di età".

L'allevamento della Fattoria Poggio Alloro è "a ciclo chiuso", cioè le nascite avvengono tutte in fattoria, senza l'integrazione di animali provenienti da altri gruppi. La cura nella scelta del seme ha portato, nel tempo, ad avere una mandria di alta genealogia, infatti ogni anno viene scelto, dal centro genetico Anabic di Perugia, uno dei nostri migliori esemplari di razza Chianina destinato a diventare toro.

Le Chianine sono allevate sia al pascolo che con la stabulazione nella struttura coperta. L'alimentazione della mandria avviene con i prodotti biologici che sono appositamente coltivati all'interno della fattoria come l'orzo, il granturco, l'avena, l'erba medica e il fieno.

I capi portati al giusto peso alimentano la macelleria interna alla Fattoria, dove sono lavorate le carni fresche e gli insaccati. Da questa razza non si ricava solo la celebre bistecca fiorentina, ma tanti altri tagli pregiati che si prestano a deliziose ricette come il bollito, lo spezzatino, l'osso buco, e lo stracotto.

I prodotti di macelleria – come tutti gli altri della Fattoria – sono utilizzati per la preparazione delle ricette dei ristoranti interni all'agriturismo ma sono anche disponibili nel negozio della Fattoria oppure acquistabili on line sul sito.

La grande esperienza accumulata nell'allevamento di questa particolare varietà bovina garantisce alla mandria un grande benessere. Lo stress che si conosce in altri impianti zootecnici per mantenere



12. Qui in azione il dispositivo di spostamento della miscelata.

a foraggi e a cereali misti quali grano duro, farro, orzo, girasole, avena, e granturco dai quali viene ricavata la deliziosa pasta di semola di grano duro e la pasta di farro.

Allevamento a ciclo chiuso

La parte zootecnica della Fattoria è de-

stinata all'allevamento di bovini di varietà Chianina. Commenta Amico Fioroni: "Questo allevamento è sempre quello di una volta.

La mandria si divide in fattrici, che garantiscono la continuità dell'allevamento, e in capi in crescita, di cui attualmente sono



13. Marta Chiti, responsabile incoming e accoglienza di Poggio Alloro.

alta la produzione qui alla fattoria di Poggio Alloro è assolutamente sconosciuto: i ritmi della vita della stalla sono quasi bucolici, rallentati, connotati di una grande e pacata tranquillità.

La meccanizzazione

Naturale che affrontando il tema della meccanizzazione della stalla la scelta dovesse essere in sintonia con la vocazione biologica dell'azienda e dell'allevamento. Tanto più che in fase di ristrutturazione dell'edificio che ospita la mandria fu posto sul tetto un impianto fotovoltaico da 85 kW, capace di soddisfare il fabbisogno energetico di tutta la Fattoria.

Questo investimento fu reso possibile grazie ad un contributo Psr 2014-2020 Pif (Progetti integrati di filiera Regione Toscana).

La selezione fu fatta a partire da alcune esigenze, coerenti con la vocazione della Fattoria e rispettosa della sua "mission" biologica.

Per questo la scelta è "naturalmente"

caduta su una macchina che soddisfacesse le esigenze di qualità della miscelata, di pulizia e basso impatto ambientale e di utilizzo dell'energia autoprodotta dall'impianto fotovoltaico posto sulla stalla.

Il carro miscelatore utilizzato dalla fattoria Poggio Alloro è un Siloking E-Truck 1008 da 10 mc di portata. È una macchina a miscelazione verticale dotata di una coclea, alimentata a corrente elettrica, capace di soddisfare ampiamente le esigenze di lavorazione della razione unifeed necessarie per la mandria.

Non avendo esperienza di alimentazione animale a razione unifeed, la selezione della macchina da inserire in stalla è stata fatta con molta accuratezza e valutando molti parametri qualitativi e gestionali. Si trattava di passare – in un solo colpo – dal forcone (proprio quello, lo strumento principe nelle stalle di un tempo) ad un attrezzatura ultra moderna, governata dall'elettronica e alimentata dall'energia elettrica.

"Abbiamo ragionato molto prima di prendere questo Siloking: per noi è stata veramente una svolta epocale – racconta Giancarlo Fioroni che ha ereditato dallo zio Amico Fioroni la conduzione della stalla – e dopo un anno e mezzo di utilizzo del carro miscelatore siamo assolutamente soddisfatti della scelta".

Marco, operatore dell'azienda che gestisce con Giancarlo la macchina e l'alimentazione della mandria, conferma le qualità del Siloking nella produzione di una miscelata completamente secca ottima per gli animali, omogenea e sempre costante.

Altre caratteristiche del Siloking sono particolarmente apprezzate nella stalla di Poggio Alloro: la compattezza, la maneggevolezza, la facilità d'uso, l'affidabilità e semplicità nella gestione della macchina e degli apparati di alimentazione elettrica e idraulica. "Insomma, non potevo chiedere di meglio – conclude Marco – per partire dal passato atterrando direttamente nel futuro".