

Incontro:

La tradizione agricola del Mugello
La promozione e la valorizzazione
delle produzioni locali e dei territori

Borgo San Lorenzo, 3 marzo 2020

Relatori

Paolo Omoboni, Gian Piero Moschetti, Stefano Santarelli,
Carlo Bergesio, Elvio Bellini, Emanuele Piani, Riccardo Bozzi,
Roberto Nocentini, Marcello Mele, Luca Musumarra, Marco Mancini,
Chiara Grassi, Giovanni Pastacaldi, Matteo Borselli, Giacomo Tatti,
Marta Landi, Federico Galeotti, Marco Remaschi, Carlo Chiostri

Sintesi

L'Accademia dei Georgofili e Anci Toscana, dopo aver collaborato nella realizzazione delle iniziative "I Territori della Toscana e i loro prodotti", svoltesi presso la sede dell'Accademia tra il giugno 2017 e il giugno 2019, hanno deciso di dare vita a una nuova serie di iniziative.

Queste, in attuazione del Progetto "ConosciAmo la Toscana Rurale. Le filiere agro-forestali tra tradizione e innovazione, sottomisura 1.2/annualità 2017 PSR 2014/2020", finanziato dalla Regione Toscana, attraverso la misura 1.2 del PSR 2014-2020, prevedevano lo svolgimento di vari incontri da svolgere sul territorio in determinate aree geografiche della Toscana.

A Villa Pecori Giraldi di Borgo San Lorenzo si è tenuto un primo incontro sulla tradizione agricola del Mugello volto alla promozione e valorizzazione dei prodotti locali e del territorio.

Dopo i saluti da parte di amministratori locali e del rappresentante dell'Accademia dei Georgofili, Carlo Chiostrì, Stefano Santarelli ha introdotto il tema della giornata. Ha fatto seguito l'intervento di Carlo Bergesio per conto dell'Istituto Giotto Ulivi che ha ricordato il ruolo svolto dal Polo Tecnico Agribusiness Mugello nella valorizzazione delle filiere agroalimentari del territorio.

Il programma prevedeva lo svolgimento di due sessioni specifiche, la prima legata alle caratteristiche e al valore dei prodotti, la seconda finalizzata a un confronto aperto con la partecipazione di Anci Toscana, Unicoop Firenze e Istituzioni locali, Organizzazioni di Categoria, Consorzi, Associazioni, Cooperative. Le conclusioni sono state effettuate dall'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana Marco Remaschi, il quale ha ribadito l'importanza di un maggiore interesse verso l'aspetto agroalimentare, agricolo, storico e paesaggistico del territorio.

Nella prima sessione si sono alternati, coniugando la tradizione all'innovazione nelle principali filiere produttive nel territorio, accademici dei Georgofili e produttori o rappresentanti di consorzi di produttori.

I lavori sono stati coordinati da Carlo Chiostrì dell'Accademia dei Georgofili.

In particolare, si riportano le sintesi disponibili delle relazioni presentate dal mondo scientifico.

ELVIO BELLINI¹

Le Castagne e la farina di castagne

¹ Accademia dei Georgofili

La fame sulla montagna fu sconfitta quando sui monti arrivò il Castagno. Fu impiantato nell'Appennino, come albero da frutto, durante il Medioevo e divenne così importante per l'alimentazione e l'economia della gente della montagna che fu chiamato "Albero del Pane".

Secondo la tradizione popolare il "Grande Albero" assunse il compito di sussistenza per tutti, da qui la ragione del fatto che ogni riccio porta 3 frutti: uno per il proprietario, uno per il contadino e uno per il garavellone (rastrellone). Nasceva la predilezione e il rispetto per questo "Albero Nobile dei Monti", perché era davvero pane per tutti.

Oltre alle tante proprietà nutrizionali del frutto e della sua "farina dolce", non contenendo glutine rappresentano una grande opportunità per chi soffre di celiachia. Oggi il Castagno è anche fonte di approfonditi studi farmacologici per alleviare malattie epatiche, cardiache e di circolazione.

Nel 1996 la CE riconosce al "Marrone del Mugello" il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), la cui area di produzione si estende su ben 15 comuni della provincia di Firenze.

RICCARDO BOZZI¹

Le carni bovine

¹ DAGRI, Università degli Studi di Firenze

Il territorio mugellano ha una grande tradizione nell'allevamento dei bovini da carne. La bovinicoltura da carne esprime in questa zona le sue migliori

potenzialità in termini sia produttivi sia di sostenibilità ambientale. In questo contesto infatti si concretizza nella sua completezza la filiera vacca-vitello che parte dall'allevamento delle fattrici sui pascoli del territorio fino alla commercializzazione del prodotto tramite le strutture della Cooperativa Agricola di Firenzuola che fino dal 1972 associa gli allevatori mugellani.

In Mugello si allevano oltre 8.000 capi bovini che rappresentano il 22% del bestiame presente in Toscana; le razze maggiormente presenti sono la Limousine e la Chianina ma si allevano anche capi delle razze Romagnola e Calvana. La carne bovina del Mugello è caratterizzata da un basso contenuto in lipidi anche in soggetti adulti e da valori di acidi grassi insaturi che superano il 50% degli acidi grassi totali. La filiera carne del Mugello garantisce inoltre la completa tracciabilità secondo il sistema “from farm to fork”.

MARCO MANCINI¹, CHIARA GRASSI²

Il miele

¹Accademia dei Georgofili

²Fondazione Clima e Sostenibilità

Il Mugello è un territorio a forte vocazionalità apistica grazie a una serie di condizioni ecologiche e agro-ecologiche predisponenti. L'ampia superficie boscata, il regime termo-pluviometrico temperato umido e la forte vocazione al pascolo, che ha favorito lo sviluppo della zootecnia semi-estensiva, sono i presupposti che si sposano con l'allevamento apistico. Le fioriture mellifere di ciliegio selvatico, erica, acacia, tiglio unite a quelle coltivate a scopo foraggero quali trifogli, erba medica e lupinella forniscono dalla primavera all'autunno una fonte continua di nettare. Il regime semi-estensivo dell'agricoltura e la forte presenza di aziende biologiche consentono di avere un ambiente con bassa concentrazione di molecole chimiche spesso nocive per l'apicoltura.

In Mugello l'apicoltura ha anche una tradizione storica nella figura di un sacerdote, don Giotto Ulivi, che a partire dalla seconda metà dell'Ottocento animò il dibattito apistico nazionale. Spesso viene ricordato per le teorie sulla fecondazione delle regine, rivelatesi completamente errate, merita di essere menzionato invece per l'intuizione di un'arnia particolare, modulare, chiamata “Arnia poliforme” o “Arnia Ulivi”. La tradizione continua ancora oggi, sono infatti in corso di svolgimento progetti d'innovazione per l'informaticizzazione delle arnie al fine di avere un monitoraggio remoto dei parametri salutistici e produttivi delle api.