

Giornata di studio:  
Amiata e agricoltura:  
prospettive di valorizzazione  
delle risorse del territorio

24 maggio 2025  
Castel del Piano (GR)

*Relatori*

Amedeo Alpi, Domenico Saraceno e Gianpiero Secco (coordinatori),  
Zeffiro Ciuffoletti, Claudio D'Onofrio, Giorgio Franci, Elvio Bellini,  
Antonio Brunori, Giovan Battista Basile, Davide Borselli, Nicolò D'Afflitto,  
Elisabetta Gnudi Angelini, Giovanni Alessandri, Fiorenzo Caselli,  
Lorenzo Fazzi, Marco Mencagli, Roberto Olivieri

## Sintesi

In occasione del trentennale della scomparsa di Ildebrando Imberciadori l'Accademia dei Georgofili e l'Associazione Ildebrando Imberciadori hanno voluto organizzare tre eventi, due dedicati all'uomo e i suoi studi, uno a Firenze<sup>1</sup>, l'altro a Grosseto<sup>2</sup> ed uno a Castel del Piano, quest'ultimo focalizzato sull'agricoltura del monte Amiata<sup>3</sup>: *Amiata e Agricoltura, prospettive di valorizzazione delle risorse del territorio*.

La giornata di studio è stata aperta da Amedeo Alpi, vicepresidente dell'Accademia dei Georgofili, Fiora Imberciadori, presidente Associazione Ildebrando Imberciadori e Cinzia Pieraccini, sindaco di Castel del Piano.

Ildebrando Imberciadori, nativo di Castel del Piano (Gr), fu uno storico eclettico che ebbe a cuore l'agricoltura e il mondo rurale toscano e con esso quello grossetano ed in particolare quello delle colline del Monte Amiata, sua terra d'origine e per questa ragione, in suo onore, si è voluto parlare dell'agricoltura di questa terra oggi.

L'introduzione di Zeffiro Ciuffoletti ha posto le basi per una discussione sull'economia di un territorio montano, descritto attraverso le vicende che ne hanno segnato le trasformazioni, anche nel rapporto con la pianura grossetana, un'area vasta, Amiata e Maremma, che Imberciadori nei suoi scritti

<sup>1</sup> *In ricordo di Ildebrando Imberciadori*, mercoledì 14 maggio 2025, Accademia dei Georgofili e Associazione Ildebrando Imberciadori - Logge Uffizi Corti, Firenze.

<sup>2</sup> *Amiata e Maremma – Economia e società del territorio grossetano* - Studi in onore di Ildebrando Imberciadori, sabato 22 novembre 2025, Fondazione Polo Universitario Grossetano - Via Ginori, 43- Grosseto.

<sup>3</sup> *Amiata e Agricoltura. Prospettive di valorizzazione delle risorse del territorio*. Giornata di studio, sabato 24 maggio 2025, Accademia dei Georgofili e Associazione Ildebrando Imberciadori Castel del Piano (GR) – Palazzo Nerucci.

descrisse in termini di unitarietà territoriale, la cui complementarità è oggi tanto evidente così come altrettanto lo è stata ieri, quando egli metteva in relazione le economie di autoconsumo della montagna amiatina e le prospettive della grande agricoltura estensiva della Maremma grossetana, senza mai dimenticare lo stretto rapporto esistente fra l'uomo e la terra, un binomio presente in tutta la sua produzione storica.

Oggi questo territorio si apre a nuovi orizzonti e difficili sfide, che devono fare i conti con molteplici difficoltà come l'eccessivo frazionamento della superficie fondiaria, l'età media avanzata degli agricoltori, i problemi del ricambio generazionale, la scarsa redditività dei fondi, i cambiamenti climatici, le nuove problematiche fitosanitarie, tutti fattori che trovano maggiore evidenza nei territori collinari, spesso penalizzati anche dall'assenza di infrastrutture logistiche e telematiche.

Un territorio, tuttavia, che forte degli aspetti della odierna multifunzionalità del mondo rurale, si proietta oggi verso nuovi orizzonti per molti aspetti affascinanti, come quelli della viticoltura in quota o della certificazione forestale.

Claudio D'Onofrio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali UNIPI è intervenuto sul tema della viticoltura di montagna, vista oggi come un'opportunità nel contesto del cambiamento climatico, al quale ha fatto seguito un intervento sulle prospettive della coltivazione dell'olivo nel territorio amiatino, curato da Giorgio Franci, frantoiano noto per la produzione di eccellenza dell'olio extravergine di olivastra seggianese, i quali hanno tracciato un quadro generale sullo stato dell'arte delle coltivazioni arboree del territorio, colture che rappresentano gli elementi essenziali dell'attuale agricoltura amiatina.

Elvio Bellini, presidente del Centro di Studio e Documentazione sul Castagno, attraverso un intervento videoregistrato è intervenuto su un altro tema fondamentale, la castanicoltura da frutto, soffermandosi sull'importanza del settore nonché sulla straordinaria storia del castagno nel nostro Paese.

Ma il territorio del Monte Amiata è anche selvicoltura, vista oggi come fruizione dei boschi a tutto tondo, un tema brillantemente affrontato da Antonio Brunori, dottore forestale e segretario PEFC Italia, Programma certificazione forestale, il quale ha concluso i lavori della mattinata con un intervento sulla valorizzazione dei beni e servizi ecosistemici dei boschi dell'Amiata, ove è presente un Consorzio Forestale che ha ottenuto già dal 2003 la certificazione del PEFC Italia, la prima certificazione forestale che ha dato la possibilità di sperimentare questo sistema di certificazione in Italia e di comunicare all'opinione pubblica l'impegno verso l'ambiente che da decenni contraddistingue l'operato di quel Consorzio.

Per la prima volta, infatti, la gestione forestale di un Consorzio appenninico è stato oggetto di studio e di analisi da parte di un Organismo di Certificazione, che ha verificato la sostenibilità ambientale, economica e delle operazioni colturali secondo parametri internazionalmente riconosciuti. Il Consorzio si è così dotato di uno strumento di mercato capace di promuovere il territorio a fini turistici ed anche di commercializzare il legname e suoi prodotti come provenienti da boschi gestiti in maniera sostenibile.

Agli interventi ha fatto seguito un interessante dibattito che ha messo in luce variegati interessi da parte dei partecipanti alla giornata di studio, confermando la vivacità di un territorio rurale che, nonostante le ataviche difficoltà, è proiettato verso nuovi elementi di valorizzazione delle risorse locali.

La sessione pomeridiana ha visto susseguirsi due tavole rotonde, una incentrata sulle tematiche agricole, dove le testimonianze di imprenditori che hanno recentemente investito nel settore dell'olio e del vino hanno confermato il vivace panorama che si era andato delineando con gli interventi della prima sessione dei lavori.

Infatti, sia dal comparto agricolo che da quello forestale, si è potuto riscontrare tanto l'interesse nell'introduzione delle innovazioni che la volontà di compiere investimenti sul territorio amiatino, azione quest'ultima che viene vissuta anche come una sfida nella ricerca di nicchie produttive di qualità.

Parlando di imprese e territorio sono intervenuti Giovan Battista Basile, presidente Consorzio Vino Montecucco; Davide Borselli del Podere Borselli; Nicolò D'Afflitto per Marchesi Frescobaldi Srl ed Elisabetta Gnudi Angelini per Altesino Srl.

La seconda tavola rotonda ha proposto invece il tema delle prospettive di valorizzazione delle risorse del territorio amiatino, spostando l'attenzione sugli aspetti selvicolturali ed ambientali, con interventi dei dottori agronomi Giovanni Alessandri e Marco Mencagli; di Fiorenzo Caselli presidente del Consorzio Forestale dell'Amiata; di Lorenzo Fazzi, presidente dell'Associazione Nazionale Città del Castagno e di Roberto Ulivieri, presidente dell'Associazione Castagna dell'Amiata IGP, i quali hanno illustrato i numerosi progetti portati avanti negli ultimi anni dal Consorzio Forestale grazie al sostegno del programma di sviluppo rurale della Regione Toscana ed alla costante collaborazione di liberi professionisti agronomi e forestali e del mondo universitario, tutti uniti per la valorizzazione dei prodotti e delle risorse naturali dell'Amiata e per la risoluzione delle problematiche, vecchie e nuove, che si susseguono senza sosta affliggendo le produzioni locali.

A Palazzo Nerucci, in ricordo di Imberciadori, è stata dedicata dunque una giornata di studio alla realtà della collina dell'Italia centrale e alle sue risorse, un territorio che pur tra mille difficoltà sembra tuttavia non tramontare e che

anzi trova rinnovato interesse da parte degli investitori; e si è parlato del mondo rurale dell'Amiata, caro a Ildebrando Imberciadori, da lui molto studiato per le sue caratteristiche e per le particolari dinamiche socio economiche che lo hanno contraddistinto nel tempo.

DOMENICO SARACENO  
Accademia dei Georgofili

ZEFFIRO CIUFFOLETTI<sup>1</sup>

*Ildebrando Imberciadori: Amiata e Maremma*

<sup>1</sup> Accademia dei Georgofili

Per introdurre questa giornata di studio nel nome di Ildebrando Imberciadori, non si può non affrontare le problematiche dell'economia amiatina dall'agricoltura alle miniere, dal bosco all'olivo, dalla vite alle castagne, e poi il pane. Infatti non si può ignorare la panificazione, perché sono proprio le aree montane che, non solo in Toscana, forniscono il miglior pane, con le migliori farine e le migliori pratiche di lievitazione.

Non posso dimenticare che uno dei primi studi di Imberciadori fu dedicato proprio al pane, quello che serviva a fare le minestre di pane: l'acquacotta, il cipollato, la sciorna, la scottiglia, la fiorita ecc. Minestre povere, poverissime, che accompagnavano e sfamavano i lavoratori, zappatori o mietitori, che scendevano dalle montagne per lavorare in Maremma, quella terra dove, spesso, si prendeva la malaria o si lavorava sino allo sfinimento. Per questo la Maremma era, come nella canzone popolare, una "terra amara". Un proverbio recitava che chi andava in Maremma ritornava malato: «Acquacotta e cipollato, mettimi a letto che son malato».

Ildebrando Imberciadori, come è noto, fu, insieme con Emilio Sereni, uno dei primi e più solerti studiosi di storia dell'agricoltura con una visione di lungo periodo e "a parti intere" cioè affrontando non solo gli aspetti economici e le tecniche agrarie, ma quelli sociali e culturali e infine quelli giuridici e religiosi. Anzi non si può spiegare la nascita dell'agricoltura se non si lega ad essa la religione, il culto dei morti, che spiegano il passaggio dal nomadismo e dalla caccia alla nascita dei primi aggregati sociali: i villaggi, i borghi, le città. E la montagna amiatina era e restò a lungo una terra di borghi e castelli feudali.

Poi non possiamo dimenticare che Imberciadori fu Accademico dei Georgofili e che proprio l'attuale presidente dei Georgofili, Massimo Vincenzini, ha voluto aprire a Firenze nella sala della prestigiosa accademia, le celebrazio-

ni. Celebrazioni che, in realtà, sono appuntamenti di studio, dedicati non solo al ricordo di Imberciadori a 30 anni dalla sua scomparsa, ma anche ai suoi temi di studio, sia per l'Amiata che per la Maremma.

Nello stesso tempo occorre ricordare che sempre Imberciadori fu il fondatore della «Rivista di Storia dell'Agricoltura» che con il pieno sostegno dell'Accademia è ancora oggi la sola rivista specializzata sul tema di storia dell'agricoltura dal mondo antico ai nostri giorni.

Oggi dobbiamo ricordare anche la persona Ildebrando Imberciadori, il “mite maestro”, che, ogni volta che mi nasceva un figlio, mi mandava un biglietto affettuoso e nello stesso un documento di adozione per gli alimenti a un bambino del terzo mondo. E fu così che oltre ai miei tre figli, mi ritrovai con altri tre in adozione.

Un ultimo aspetto, se mi è permesso. Nel 2002 insieme con Paolo Nanni pubblicai una ricca raccolta di saggi di Ildebrando Imberciadori dedicati proprio alla storia dell'Amiata e della Maremma. Nel volume sono stati raccolti una ventina e più di saggi di Imberciadori. La raccolta uscita come supplemento alla «Rivista di Storia dell'Agricoltura» (fasc. 2 del 2001) fu ripubblicata dall'amico, anche lui georgofilo, Alessandro Pacciani, allora assessore allo Sviluppo rurale della provincia di Grosseto.

Ebbene proprio a Grosseto si terrà il 3° appuntamento di studio dedicato al nostro grande e mite Maestro. Nel convegno grossetano si approfondiranno tutti i temi dedicati allo straordinario sviluppo della Maremma sino alla grande operazione di bonifica del secondo dopoguerra. Si tratta di una storia che, grazie anche, se non soprattutto, a Imberciadori, è stata affrontata negli ultimi anni anche con il lavoro di giovani da lui ispirati. Penso a Danilo Marrara, a Leonardo Rombai, a Danilo Barsanti e anche a me stesso e ad Alberto Leoni. Tutti noi, insieme ad altri, ci impegnammo a restituire una storia a quella Maremma che sembrava una terra senza uomini, ma anche senza storia.

GIORGIO FRANCI<sup>1</sup>

*Il futuro dell'olivicoltura sull'Amiata*

<sup>1</sup> Frantoio Franci

L'olivicoltura sull'Amiata affonda le sue radici in una storia antica, scritta dalle mani di generazioni di contadini e scolpita nei tronchi secolari dell'Oliustra Seggianese. È una storia che parla di resilienza, di identità territoriale, di un legame profondo tra la pianta e l'uomo, tra il paesaggio e il sapere agricolo.

Ma oggi, questa stessa storia ci chiede di guardare avanti. Ci chiede di immaginare, con lucidità e coraggio, un futuro possibile.

Chi percorre le pendici del Monte Amiata attraversa un paesaggio modellato dal tempo e dalla fatica, in cui la pietra vulcanica incontra la cura paziente dell'uomo. In questo scenario di alture, di boschi e di luce netta, prende forma una coltura che è anche cultura: quella dell'Oливаstra Seggianese, varietà autoctona, austera e resistente, capace di crescere tra le rocce, di sopportare il freddo e di restituire un olio dotato di personalità, stabile, ricco di sfumature aromatiche e di proprietà nutraceutiche.

A rendere unico questo territorio concorrono una serie di elementi distintivi: il suolo vulcanico, l'altitudine favorevole, un microclima più umido della media, oggi ancora più prezioso in un'epoca segnata dal cambiamento climatico. Ma anche le piante secolari, il paesaggio rurale autentico e, naturalmente, la certificazione DOP Olio di Seggiano, che attesta qualità e origine.

L'Oливаstra, come pianta e come olio, è a pieno titolo l'ambasciatrice dell'identità agricola amiatina. Tuttavia, proprio questa identità oggi è chiamata a confrontarsi con le sfide del presente. Le dimensioni monumentali degli olivi storici rendono complesse e onerose le operazioni di potatura e raccolta. La frammentazione fondiaria, l'assenza di meccanizzazione, una gestione spesso non professionale e il progressivo abbandono degli oliveti rappresentano altrettante criticità. A ciò si aggiunge la perdita di capitale umano e di saperi, dovuta allo spopolamento e all'alta età media dei conduttori agricoli.

Siamo dunque in un momento in cui l'identità, da sola, non basta. L'Oливаstra, pur nella sua eccellenza, non è più sufficiente come unico modello. I costi di gestione, il valore del tempo, le trasformazioni sociali ed economiche impongono una nuova visione.

Occorre prendersi cura di ciò che la storia ci ha lasciato – le piante secolari, le terrazze, il sapere antico – ma, al tempo stesso, volgere lo sguardo con intelligenza e visione a nuovi modelli olivicoli. Modelli che mantengano una profonda coerenza con il territorio e che sappiano integrarsi con esso in modo armonico e rispettoso.

La gelata del 1985, che segnò in maniera drammatica l'olivicoltura toscana, offrì inizialmente un criterio di selezione basato sulla resilienza climatica. Fu in quel contesto che il Leccino emerse come varietà resistente, capace di sopravvivere al gelo, e per questo ricevette attenzione e diffusione. Tuttavia, fu soltanto negli anni successivi, con uno sguardo più maturo e articolato, che si cominciò a valutare un altro aspetto altrettanto essenziale: la qualità sensoriale degli oli. Ed è allora che, tra le varietà sopravvissute alla gelata, emersero cultivar in grado di offrire profili aromatici di ben maggiore finezza ed eleganza rispetto al Leccino.

Varietà come il Leccio del Corno, produttiva, resistente e capace di esprimere una ricca complessità aromatica, o il Morcone, meno noto ma di grande fascino organolettico, si rivelarono valide risorse per un nuovo equilibrio olivicolo. Non come sostituti dell'Olivastra Seggianese, ma come alleati complementari, in grado di alleggerire le criticità del modello tradizionale e di offrire, con esso, una prospettiva di maggiore sostenibilità e coerenza produttiva.

L'agricoltura richiede oggi un nuovo equilibrio tra qualità e sostenibilità, tra identità e redditività. Ed è proprio in questo equilibrio che si gioca il futuro dell'olivicoltura sull'Amiata.

L'Olivastra continuerà ad essere il cuore pulsante di questo sistema agricolo e culturale. Ma attorno a lei può crescere un nuovo paesaggio olivicolo, capace di sostenere e rilanciare quella bellezza, quella coerenza territoriale, quella qualità che tutto il mondo ci invidia.

La parola giusta, oggi, non è trasformazione. È rigenerazione. Rigenerare significa dare nuova linfa senza recidere. Significa rinnovare nella continuità. Significa accompagnare la tradizione, con rispetto, verso forme nuove di espressione e di sostenibilità.

Il futuro dell'olivicoltura sull'Amiata non sarà frutto di conservazione passiva, né di rotture radicali. Sarà il risultato di una rigenerazione consapevole e condivisa. Un atto collettivo di cura, di responsabilità, di bellezza.

GIANPIERO SECCO<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Accademia dei Georgofili, vicepresidente Associazione Ildebrando Imberciadori

Nell'ambito della giornata di studio Amiata e agricoltura, prospettive di valorizzazione delle risorse del territorio, nel pomeriggio si è tenuta una tavola rotonda dal titolo Sessione Impresa e Territorio: esperienze di imprese agricole sull'Amiata. La tavola rotonda aveva l'obiettivo di ascoltare le significative esperienze dei partecipanti in quelle che sono le aree agricole produttive di maggior significato per la zona amiatina e si è parlato in particolare di vino e olio.

Sono stati coinvolti alcuni dei protagonisti del mondo agricolo che stanno operando nell'area del Monte Amiata, per meglio comprendere l'attuale volontà di compiere investimenti da parte delle imprese in questi territori, in particolare sui due indirizzi produttivi indicati, attraverso iniziative e metodologie anche non tradizionali.

I cambiamenti climatici hanno portato ad innalzare l'altitudine di queste coltivazioni: gli oliveti a 600/700 metri ed i vigneti a 500/700 (e qualche volta

oltre) per produrre in certi casi vini bianchi di qualità, che sono del tutto al di fuori degli schemi tradizionali del territorio amiatino.

GIOVAN BATTISTA BASILE<sup>1</sup>

*Estensione della denominazione Montecucco alle zone montane*

<sup>1</sup> Presidente del Consorzio Tutela Vini Montecucco

Il Consorzio di Tutela Vini Montecucco è stato costituito nel 2000 con la finalità di tutelare, promuovere e valorizzare i vini a denominazione prodotti nell'areale del Montecucco, nel versante occidentale del Monte Amiata, e di garantire il rispetto dei disciplinari di produzione da parte delle aziende associate. Nel corso di venticinque anni di attività, il Consorzio ha accompagnato e guidato lo sviluppo qualitativo, quantitativo e identitario della denominazione, in stretta collaborazione con le istituzioni regionali e nazionali, con il sistema della ricerca e con gli operatori economici del territorio.

A oggi il Consorzio riunisce 68 aziende vitivinicole, che rappresentano la quasi totalità della produzione a denominazione dell'area. L'estensione vitata complessiva oggi rivendicata a DOC e DOCG si attesta intorno a 500 ettari (circa 800 potenziali), con una produzione media annua di circa 1 milione di bottiglie (dato delle ultime annate), suddivise fra le principali tipologie previste dal disciplinare (DOC Montecucco Rosso, Bianco, Vermentino, Sangiovese, nonché DOCG Montecucco Sangiovese e relative Riserve).

Fin dagli anni Duemila il Consorzio ha adottato una strategia orientata alla qualità, alla riconoscibilità territoriale e alla valorizzazione del vitigno Sangiovese come asse portante della denominazione, in coerenza con la tradizione viticola toscana e con le caratteristiche pedoclimatiche dell'areale. In questa prospettiva sono stati promossi:

- programmi di miglioramento e selezione clonale del Sangiovese e dei vitigni complementari;
- progetti di zonazione e caratterizzazione dei suoli e dei microclimi;
- iniziative congiunte con Università e Centri di ricerca per lo studio dei vitigni storici e delle dinamiche di adattamento al cambiamento climatico;
- attività continuative di promozione sui mercati nazionali e internazionali, con partecipazioni a fiere, degustazioni, incoming di operatori e giornalisti di settore.

L'iter che nel 2011 ha condotto al riconoscimento della DOCG “Montecucco Sangiovese”, e il successivo consolidamento dell'immagine del Montecucco come territorio vocato ai grandi rossi da Sangiovese, rappresentano i momenti più significativi di questo percorso. Parallelamente, il Consorzio ha svolto un ruolo fondamentale di presidio del territorio, promuovendo pratiche viticole sostenibili, la tutela del paesaggio agrario e la salvaguardia delle tradizioni rurali locali.

Negli ultimi anni, la crescente evidenza degli effetti del cambiamento climatico ha reso necessario un ulteriore passo di adattamento strutturale della denominazione. In particolare, le aziende consorziate hanno riscontrato:

- un progressivo anticipo delle epoche di vendemmia nelle aree collinari più basse;
- un incremento dei gradi alcolici potenziali e una riduzione dell'acidità nelle uve;
- una maggiore frequenza di annate segnate da ondate di calore e da periodi di siccità prolungata.

In via preliminare, l'Assemblea dei Soci del Consorzio Montecucco, già in data 28 novembre 2024, aveva deliberato all'unanimità la presentazione della richiesta di modifica del disciplinare di produzione, con l'estensione della zona di produzione a tutto il territorio amministrativo dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano.

Per rispondere in modo responsabile a queste sfide, il Consorzio ha promosso, a partire dal 2024, un percorso di approfondimento tecnico-scientifico. Da questo lavoro è scaturita la consapevolezza condivisa che le aree di alta collina e di montagna all'interno dei sette comuni di riferimento costituiscono oggi una risorsa strategica per la denominazione, sia in termini qualitativi sia in termini di sostenibilità economica e territoriale.

L'obiettivo principale è che, a causa del cambiamento climatico, vi è la necessità dell'estensione della zona di produzione delle uve a tutto il territorio amministrativo dei sette comuni attualmente riconosciuti nel disciplinare, con particolare riferimento alle aree di alta collina e montagna dei comuni di Castel del Piano, Arcidosso, Roccalbegna e Seggiano, oggi solo parzialmente o marginalmente interessate dalla viticoltura di denominazione.

Storicamente, l'areale del Montecucco è caratterizzato da una viticoltura fortemente radicata: studi universitari, statuti storici, documenti notarili e reperti archeologici testimoniano la presenza della vite e del vino come attività centrale nell'economia agricola locale già da molti secoli. La tradizione

vitivinicola è tuttora riconoscibile nelle antiche cantine, talvolta scavate nella roccia, e nelle numerose feste e sagre dedicate alla vendemmia e al vino, che coinvolgono i paesi della zona e consolidano il legame sociale e culturale con la viticoltura.

L'altitudine dei vigneti attualmente considerata nel disciplinare va, in termini molto generali, da circa 150 m s.l.m. a circa 600 m s.l.m., con una quota media intorno ai 350 m s.l.m.,

L'area è caratterizzata oggi da un clima di tipo mediterraneo con:

- estati tendenzialmente siccitose;
- stress idrici più o meno accentuati nelle fasi che precedono la maturazione delle uve;
- buone escursioni termiche tra giorno e notte;
- precipitazioni concentrate soprattutto nei mesi autunno-invernali, con un massimo pluviometrico nel mese di novembre (mediamente circa 115 mm) e un minimo nella seconda metà di luglio (mediamente intorno a 20 mm).

La comunità scientifica internazionale (IPCC, ecc.) ha documentato con chiarezza un aumento delle temperature medie, una modifica dei regimi pluviometrici e un incremento della frequenza degli eventi climatici estremi (ondate di calore, siccità prolungate, grandinate violente, alluvioni).

Le analisi climatiche condotte dal Prof. Claudio D'Onofrio mostrano, per il periodo recente (2020-2024), un andamento chiaramente indicativo di:

- incremento dell'indice di Winkler nelle aree collinari più basse (es. Cini-giano), con valori medi che si collocano stabilmente nella parte alta dell'intervallo già indicato nel disciplinare;
- aumento del numero di giornate con temperatura superiore ai 35°C, specialmente nei mesi estivi, con impatti significativi sulla fisiologia della vite e sulla qualità delle uve;
- una evidente differenza termica fra le aree collinari basse e le aree di Castel del Piano e dei comuni amiatini più elevati, nelle quali l'indice di Winkler risulta inferiore (anche del 20-25%) e le giornate con  $T > 35^{\circ}\text{C}$  sono nettamente meno numerose.

Tali dati confermano in modo oggettivo una tendenza allo spostamento della vocazione viticola verso le quote più alte, dove le condizioni climatiche rimangono più favorevoli al conseguimento di uve equilibrate, con una

maturazione più lenta e completa, un migliore rapporto zuccheri/acidi e un migliore sviluppo dei composti fenolici e aromatici.

In sintesi, la viticoltura in quota sull'Amiata rappresenta una risposta strutturale e di lungo periodo agli effetti del cambiamento climatico sulla viticoltura del Montecucco.

Nel caso specifico del Montecucco, le quote tra 400 e 700 m s.l.m. rappresentano un compromesso ottimale tra mitigazione degli eccessi termici e possibilità di maturazione completa delle uve destinate a vini rossi di struttura.

L'estensione dell'areale di produzione alle zone montane comporta effetti diretti e positivi sulla qualità dei vini a denominazione, che si possono sintetizzare come segue:

1. Migliore equilibrio analitico delle uve
2. Incremento del potenziale polifenolico
3. Arricchimento del profilo aromatico
4. Maggiore capacità di invecchiamento

In termini di stile, l'inclusione delle aree montane consente di consolidare il posizionamento del Montecucco come zona vocata alla produzione di rossi di territorio, eleganti, complessi, profondi, riconoscibili per il loro equilibrio e la loro freschezza nonostante il contesto climatico mediterraneo.

NICOLÒ D'AFFLITTO<sup>1</sup>

*Impresa e territorio: Amiata*

<sup>1</sup> Accademia dei Georgofili; Marchesi Frescobaldi srl

Il vino all'interno del comparto alimentare certamente rappresenta una eccellenza come ambasciatore di territorio. Nessun altro alimento è capace di mettere in valore le peculiarità pedoclimatiche di un luogo trasformandole in bottiglie a volte con un prezzo molto importante.

Fino agli anni '90 nel concetto francese di cru o terroir erano comprese tutte le caratteristiche del suolo e del clima; ma poi successivamente si è iniziato a considerare la componente antropica come fondamentale per lo sviluppo di una denominazione.

La Toscana nel dopoguerra si è affermata nel mondo vitivinicolo mondiale come una regione leader ed anche di buon appeal per investitori stranieri, soprattutto nelle denominazioni già affermate. Sicuramente la varietà dei terreni, del clima e delle altimetrie rappresentano un unico straordinario, capace

di produrre vini con una fortissima personalità ed unicità. Dopo una forte uniformazione basata sul cosiddetto gusto “internazionale” grazie all’uso di varietà francesi e di barriques, oggi fortunatamente il mercato è tornato a premiare vini con carattere non commerciale.

La Toscana in questo senso deve ritenersi regione di grande interesse per l’enorme possibilità di espressione con la grande varietà di terreni: lungo la costa le sabbie di origine marina, all’interno argille con differenti origini, terreni scistosi, alberese e ben altri. Anche da un punto di vista climatico passiamo dalla mite costa al clima continentale della Toscana centrale e infine le aree appenniniche con climi rigorosi.

In tutto questo panorama viticolo manca una eccezione che già altrove ha dato nascita a denominazioni di grande successo: un terreno vulcanico con clima mite. I terreni vulcanici danno origine a vini eleganti e molto persistenti. Per questo è importante oggi lo studio delle potenzialità viticole del monte Amiata.

Il Sangiovese è sicuramente una delle varietà che meglio può esprimere un territorio, ma è anche d’obbligo lo studio del portainnesto dei cloni e delle procedure di vinificazione.

È importante da parte di tutte le istituzioni un aiuto agli imprenditori in questa fase di impostazione, con anche una possibilità di utilizzo del nome Amiata in etichetta come denominazione. Sarà fondamentale la conoscenza delle esposizioni e altimetrie per poter dare una immagine di unicità all’interno del grande panorama toscano.

Col coraggio che contraddistingue da sempre le imprese vitivinicole credo e spero che nei prossimi anni assisteremo ad un maggior interesse ed investimenti su questo luogo magico che è l’Amiata.

Concludendo, dopo uno studio approfondito e una attenta valutazione di tutti gli aspetti tecnici potrà iniziare uno sviluppo vitivinicolo serio e proficuo del monte Amiata, magari anche con sviluppo di enoturismo che affianchi lo sforzo dei viticoltori.

ELISABETTA GNUDI ANGELINI<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Altesino srl

Sono stata chiamata a raccontare la nostra storia professionale e le prospettive delle diverse imprese di famiglia dislocate in Toscana. Comprare vigneti in Toscana è stata forse una scelta azzardata, almeno nel primo momento. Quando mi misi in testa di investire in agricoltura non c’era ancora molto spazio per le

donne in campagna, ma la Toscana era per me un ambiente più facile. Oggi sono contenta della scelta fatta.

La vocazione per il vino, per noi di origini bolognesi, arriva quando si decide di acquistare la Tenuta di Caparzo, affermata azienda di Montalcino. Poi è arrivato Borgo Scopeto, nel Chianti, dove si produce Chianti Classico. Ma la più grande impresa è stato l'acquisto della Tenuta di Altesino, che confina proprio con Caparzo a Montalcino. Inutile dire che il prodotto di punta in quel territorio è il Brunello.

A queste aree vitivinicole si è aggiunta poi la Maremma, con l'acquisto di Doga delle Clavule nel comune di Magliano in Toscana, in Provincia di Grosseto, nel cuore della zona di produzione del Morellino di Scansano D.O.C.G.

Finora con le nostre cantine siamo rimasti nell'ambito delle produzioni tradizionali, seppure alta è l'attenzione alla qualità dei vini prodotti, ma con l'ultimo investimento a Seggiano, località Borgo Titena, alle falde del Monte Amiata, si apre ora un progetto tutto da inventare, da tirare su quasi da zero, ed è anche una scommessa sul futuro, guardando anche al cambiamento climatico.

Si tratta di una proprietà di circa 40 ettari, di cui 35 sono vitabili, con altitudini che vanno da 500 a 730 metri s.l.m. L'idea è quella di fare in un terreno vulcanico un grande vino bianco. Proveremo come rispondono a queste altitudini il Sauvignon Blanc, ma anche il Riesling o un Pinot Nero da vinificare in bianco. Mentre sui 550 metri s.l.m. metteremo a dimora Sangiovese, che quando si parla di rossi per me rimane il vitigno per eccellenza.

Si tratta di un progetto a cui credo molto, come per tutti quelli a cui abbiamo dedicato energie e risorse economiche e confido che anche sull'Amiata raggiungeremo ottimi risultati.

DOMENICO SARACENO<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Accademia dei Georgofili

La seconda tavola rotonda di approfondimento della Giornata di studio su Amiata e Agricoltura è stata dedicata alle prospettive di valorizzazione delle risorse del territorio amiatino, spostando l'attenzione sugli aspetti forestali e ambientali.

Il territorio caro ad Imberciadori, come si è potuto ascoltare anche nel corso della sessione antimeridiana, esprime notevoli potenzialità legate agli aspetti ambientali, in ossequio a quella multifunzionalità del bosco oggi riscoperta non solo ai fini produttivi ma ricreativi e salutistici.

Sono intervenuti al dibattito i principali soggetti che da anni, in vario modo, s'impegnano per la valorizzazione del Monte Amiata con progetti promossi dal Consorzio Forestale dell'Amiata grazie al sostegno del programma di sviluppo rurale della Regione Toscana, con l'ausilio di professionisti e ricercatori impegnati nella valorizzazione dei prodotti e delle risorse naturali dell'Amiata nonché nella risoluzione delle problematiche sia tecniche che socio economiche di questo territorio montano.

GIOVANNI ALESSANDRI<sup>1</sup>

*La valorizzazione dei prodotti tipici come strategia territoriale integrata per l'Amiata*

<sup>1</sup> Dottore forestale

Il percorso di valorizzazione dei prodotti tipici avviato sull'Amiata a partire dalla seconda metà degli anni Novanta può oggi essere letto come un'esperienza anticipatrice delle attuali politiche europee e nazionali per lo sviluppo delle aree rurali e interne. In un contesto segnato da spopolamento, frammentazione produttiva e perdita di capitale territoriale, la scelta di puntare sulle filiere agroalimentari identitarie ha rappresentato una strategia di rigenerazione economica, sociale e paesaggistica.

In linea con l'impostazione storica di Ildebrando Imberciadori, che ha interpretato il paesaggio agrario come esito di una lunga interazione tra comunità, pratiche agricole e ambiente, la valorizzazione delle produzioni tipiche dell'Amiata si configura come un processo di ricostruzione del legame tra territorio e produzione. Il recupero di colture, boschi e sistemi produttivi tradizionali non risponde a una logica nostalgica, ma a una riorganizzazione funzionale del territorio, capace di integrare innovazione, qualità e sostenibilità.

Il riconoscimento del Vino DOC Montecucco nel 1998 ha costituito il primo tassello di una strategia territoriale multilivello, successivamente estesa a castagna, olio extravergine, funghi, tartufi, legno e boschi certificati, zafferano e altre produzioni di nicchia. Queste filiere, caratterizzate da forte radicamento locale e da un'elevata differenziazione ambientale, rispondono oggi pienamente agli obiettivi del Green Deal europeo, in particolare in termini di tutela della biodiversità, uso sostenibile delle risorse naturali e mitigazione degli effetti del cambiamento climatico.

Nel quadro delle politiche per le aree interne, l'esperienza dell'Amiata evidenzia come la valorizzazione delle tipicità agroalimentari possa rappresentare uno strumento efficace di contrasto allo spopolamento e di creazione di occu-

pazione qualificata. Le produzioni locali, se organizzate in filiere strutturate e supportate da sistemi di governance territoriale, contribuiscono al mantenimento dei servizi ecosistemici, alla cura del paesaggio e alla permanenza delle popolazioni nei territori montani.

In questo senso, il ruolo delle istituzioni locali e delle forme associative (consorzi di tutela, associazioni di produttori, Strada del Vino e dei Sapori, Comunità del Cibo) assume una funzione strategica di coordinamento, coerente anche con l'approccio del PNRR, che promuove modelli di sviluppo basati su partenariati pubblico-privati, innovazione di processo e valorizzazione del capitale territoriale. Le misure del PNRR dedicate all'agroalimentare sostenibile, alla digitalizzazione delle filiere e al turismo rurale trovano nell'esperienza amiatina un terreno di applicazione concreto e già strutturato.

La centralità delle filiere corte e dei sistemi di qualità certificata (DOC/DOCG, DOP, IGP, PEFC) rafforza ulteriormente la resilienza del modello. Riducendo la distanza tra produttore e consumatore, queste filiere aumentano il valore aggiunto locale, migliorano la tracciabilità e rispondono alla crescente domanda di cibo sostenibile, sicuro e identitario. In linea con le strategie europee "Farm to Fork", il modello amiatino integra produzione agricola, trasformazione, promozione turistica ed educazione alimentare.

Dal punto di vista paesaggistico, allargato oggi ai servizi ecosistemici, la valorizzazione dei prodotti tipici contribuisce a contrastare l'abbandono colturale e l'inselvaticamento, fenomeni già analizzati da Imbriadori come esiti di una rottura tra società rurale e territorio. Il paesaggio dell'Amiata, inteso come patrimonio storico e produttivo, diventa così indicatore della qualità dello sviluppo: un paesaggio vivo, coltivato e gestito, capace di integrare bosco, agricoltura e insediamenti umani in modo equilibrato.

In conclusione, l'esperienza dell'Amiata dimostra come la valorizzazione delle produzioni tipiche, se inserita in una visione strategica coerente con le politiche europee e nazionali, possa costituire un modello avanzato di sviluppo rurale sostenibile. Un modello fondato sull'identità, sulla qualità e sulla responsabilità intergenerazionale, in cui economia, ambiente e cultura si rafforzano reciprocamente, offrendo prospettive concrete soprattutto alle nuove generazioni.

FIorenzo CASELLI<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Presidente del Consorzio Forestale Amiata

Per secoli il nostro territorio ha rappresentato un esempio virtuoso di equilibrio tra uomo, agricoltura e ambiente. Era un paesaggio complesso e articolato.

to, formato da quattro grandi fasce di coltivazione che si susseguivano naturalmente con l'altitudine: la fascia dei vigneti, quella degli oliveti, la zona dei castagneti e infine la montagna, caratterizzata dalla faggeta. A queste fasce ben riconoscibili se ne affiancava però un'altra, oggi quasi completamente dimenticata, che aveva un ruolo fondamentale nella vita quotidiana delle comunità rurali, caratterizzata da coltivazioni di cereali e frutta.

Si trattava di una fascia intermedia, in cui tutti i cittadini avevano un loro appezzamento che veniva coltivato. Ogni famiglia possedeva una vigna, alcuni olivi, animali da cui ricavava il letame e appezzamenti destinati alla produzione del foraggio. Era un'agricoltura di sussistenza ma estremamente ricca dal punto di vista della biodiversità. I terreni erano frammentati in piccoli appezzamenti, delimitati da siepi e muretti a secco che non solo segnavano i confini, ma contribuivano a rendere il paesaggio armonioso e variegato in ogni stagione dell'anno. Le lavorazioni agricole venivano svolte con l'aiuto di cavalli e buoi, strumenti perfettamente adatti a un territorio così suddiviso. In questi campi venivano coltivate varietà di grani antichi, tra cui spiccavano il Frassineto e il Gentil Rosso, insieme a diverse foraggere destinate all'alimentazione del bestiame. Tra queste, il lupinello aveva un ruolo centrale: nel mese di giugno il territorio si trasformava grazie alla sua fioritura rosa, creando un colpo d'occhio di grande bellezza. Quando non si riusciva a seminare in inverno, si ricorreva alle semine primaverili, come la cosiddetta "biada marzolina" conosciuta anche con il nome di avena marzolina, colture che avevano la capacità di raggiungere rapidamente la maturazione. Nelle zone più alte, tra i 900 e i 1000 metri sul livello del mare, veniva coltivata anche la segale, dalla quale si ricavava un pane dal colore scuro, poco attraente all'aspetto ma ricco di gusto e nutriente. Gli altri cereali, invece, venivano spesso venduti, contribuendo all'economia locale.

Questo territorio era inoltre straordinariamente ricco di piante da frutto. Meli, ciliegi e susini, appartenenti a varietà oggi definite "antiche", rappresentavano una vera fonte di reddito per i proprietari. I frutti venivano venduti anche nei paesi vicini, come Radicofani. In particolare, le mele erano molto apprezzate per la loro capacità di conservazione: erano frutti "serbevoli", disponibili fino al mese di maggio, quando la frutta fresca era un bene raro. Oltre alla durata, queste varietà possedevano eccellenti qualità organolettiche, spesso superiori a quelle delle produzioni moderne.

Oggi, purtroppo, questo equilibrio si è in gran parte spezzato. Con l'avvento dei mezzi meccanici, la fascia intermedia del territorio è stata progressivamente abbandonata perché non più facilmente lavorabile. I piccoli appezzamenti, un tempo punto di forza dell'agricoltura tradizionale, sono diventati un limite per un sistema agricolo orientato alla meccanizzazione e alla stan-

dardizzazione. Le siepi e i muretti, elementi fondamentali del paesaggio e della biodiversità, sono stati trascurati o eliminati, contribuendo alla perdita di identità del territorio. Di conseguenza, si stanno perdendo molte delle varietà di cereali e di frutti che caratterizzavano profondamente queste terre. È emblematico pensare che nel secondo dopoguerra sui mercati locali fossero presenti circa 200 varietà di mele, mentre oggi sugli scaffali dei supermercati se ne trovano appena cinque. Questa riduzione drastica non rappresenta solo una perdita agricola, ma anche culturale, paesaggistica e ambientale.

La scomparsa di queste varietà significa rinunciare a sapori, saperi e tradizioni che hanno accompagnato per generazioni la vita delle comunità rurali. Nella speranza che le nuove generazioni possano riscoprire e valorizzare la ricchezza dei nostri cereali e dei nostri frutti, diventa fondamentale riflettere sull'importanza di recuperare un'agricoltura più attenta alla biodiversità e al territorio, capace di guardare al futuro senza dimenticare il patrimonio del passato.

MARCO MENCAGLI<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dottore agronomo

Tra le potenzialità che la montagna amiatina è in grado di esprimere in modo eclatante c'è anche l'utilizzo degli ambienti forestali per finalità salutistiche.

Il Monte Amiata ha ben cinque aree di faggeta che hanno ottenuto la certificazione di idoneità per questo preciso servizio ecosistemico legato al benessere in foresta, per una superficie complessiva di quasi 100 ettari.

Si tratta della certificazione secondo lo standard elaborato da PEFC Italia, che è una novità assoluta a livello internazionale. Tre delle cinque aree sono state individuate nelle faggete gestite dal Consorzio Forestale dell'Amiata Grossetana e le altre due nelle faggete gestite dalla Società Macchia Faggeta che ha sede ad Abbadia San Salvatore.

Ad oggi nessun altro comprensorio forestale in Italia può vantare questo numero di aree certificate e neanche una così ampia superficie. D'altra parte la faggeta del Monte Amiata è tra le più grandi in Europa per estensione, se non addirittura la più grande in assoluto.

Viversi e frequentare la foresta per finalità di salute e benessere è oggi spesso associato alla pratica del "bagno di foresta" o "forest bathing", che dal Giappone si è diffusa un po' in tutto il mondo, ma soprattutto nell'emisfero Boreale, negli ultimi venti anni. Gli ambienti forestali del Monte Amiata, non solo quelli che hanno ottenuto la certificazione secondo lo Standard PEFC, si

prestano vantaggiosamente a questa pratica perché faggi e castagni sono specie con grande potenziale emissivo di monoterpeni, le sostanze volatili che, se respirate per un tempo sufficiente, hanno un'azione diretta sul nostro sistema immunitario inducendo un potenziamento del numero dei linfociti e della loro attività.

Inoltre questi boschi sono ampiamente percorribili, facilmente raggiungibili e costituiscono già un'attrattiva per forme di turismo legate all'ambiente e alle attività all'aperto.

A fronte di queste grandi potenzialità, quello che ad oggi non è stato ancora sviluppato è un adeguato sistema di informazione e di promozione delle aree certificate e di tutto il "sistema foresta" del Monte Amiata per l'utilizzo a scopo salutistico. Manca cioè un marketing territoriale capace di far emergere sulla scena internazionale questi ambienti in relazione alle loro reali potenzialità.

In altre aree del Paese questa attività strutturata di promozione è stata avviata da alcuni anni e l'esempio dato dal Trentino e da altre aree dell'arco alpino (seppur meno vocate del Monte Amiata) dovrebbe indurci a riflettere profondamente su come coordinare le risorse locali per offrire la giusta visibilità di questo territorio verso i suoi potenziali fruitori.