AZIENDE AL TOP

La terra... la coraggiosa e ammirevole scommessa di Eleonora e Stefano

DI **CELESTINO SELLAROLI**

FOTO DI DONOLATO FEDERICO - www.fedeweb.it

C'è chi dall'agricoltura si allontana in quanto ormai poco redditizia e chi invece ci si butta a capofitto rilevando un'azienda e impegnandosi fino allo stremo per farla crescere e decollare. Ebbene in questa seconda categoria di persone un posto di riguardo meritano senza ombra di dubbio Eleonora e Stefano, due giovani e ammirevoli imprenditori che hanno deciso di scommettere sulla terra, quella dell'azienda agricola Pietra Serena in località Patassa, vicino a Civitella Paganico

Piglio, determinazione, un gran carattere ed una spiccata personalità. Ma soprattutto idee chiare, ottimismo e fiducia nelle proprie capacità, nei propri mezzi e nel futuro. È questa la (bella) sensazione che ci ha lasciato una lunga chiacchierata intervista con Eleonora Betetto, titolare insieme al marito Stefano Nutarelli dell'azienda agricola Pietra Serena, specializzata nella produzione e vendita diretta di formaggi e prodotti caseari con sede in loc. Patassa tra Paganico e Civitella Marittima. 115 ettari di terreno collinare, seminati a prato pascolo per l'allevamento brado del gregge di oltre 500 pecore di razza sarda da latte.

L'incontro, in un caldo pomeriggio di primavera, vola. Come i ricordi, le emozioni, gli episodi messi insieme per presentare al meglio passato, presente e prospettive di questi due giovani imprenditori tenaci, vocati all'impresa e all'intrapresa che difficilmente si lasciano scoraggiare dalle difficoltà. Una gran bella storia, la loro, frutto dell'amore, dell'abnegazione, della voglia di costruirsi un futuro con le loro stesse mani, scommettendo su un comparto tutt'altro che facile e felice, come quello dell'agricoltura. Del resto il bello di ogni sfida sta proprio in questo: nella volontà e capacità di affrontare le strade più impervie e diffi-

cili, che rendono ancora più inebriante e stimolante il percorso verso la meta del successo. Un futuro da costruire giorno per giorno, mattone su mattone, con il sudore, con la dedizione e con i sacrifici, senza mai lasciarsi andare alle lamentele e a quel deleterio piangersi addosso che caratterizza tanta gente, soprattutto in Maremma e soprattutto quando, appena, appena, le cose iniziano a prendere una piega in leggera salita. Qui no, siamo di fronte a persone con una cultura d'impresa non comuni, che sanno rimboccarsi le maniche e che hanno capito bene che solo con il lavoro, l'impegno e la passione è possibile non lasciarsi scalfire dalle tante difficoltà che la vita ti riserva e centrare obiettivi importanti nel breve, medio e lungo periodo.

La storia di Eleonora e Stefano

Ma facciamo un passo indietro e vediamo come nasce questa bella realtà agricola.

Tutto muove nel 2005 quando Eleonora, veneziana d'origine, una laurea in archeologia, incontra in occasione di un Master post-laurea a Grosseto, Stefano, maremmano, una grande passione per l'agricoltura praticata dalla sua famiglia, di origini pitiglianesi, da generazioni. Un anno e mezzo dopo, nel settembre 2006, Eleonora e Stefano si sposano e si trasferiscono in Veneto, dove cercano di dedicarsi alla terra nei luoghi natali di lei. Ma la Maremma è la Maremma. I paesaggi sconfinati di questo angolo di Toscana fanno da richiamo ad entrambi e dopo sei mesi circa i due decidono di tornare là dove si erano conosciuti e di costruire proprio in Maremma il loro futuro. Dapprima, nel 2007, prendono in affitto una piccola azienda di 18 ettari nella zona di Pomonte (Scansano), successivamente nel settembre 2009 il grande salto con l'acquisto dell'azienda agricola da loro battezzata poi "Pietra Serena". In un periodo di grande crisi in generale e per l'agricoltura in particolare, in cui è molto più facile vedere i cartelli "vendesi", piuttosto che acquirenti in giro, Stefano ed Eleonora fanno una scelta di vita importante, tutta basata sulle loro forze e su quelle di pochi altri collaboratori. (Nel frattempo a luglio 2009 nasce Riccardo, che ora muove i suoi passi giocando nella natura e nella pace dell'azienda). Il loro merito sta proprio in questo, nell'essersi buttati a capofitto in un'avventura, con quella sana follia tanto cara anche ad Erasmo da Rotterdam. "*Le idee migliori non vengono dalla ragione, ma da una lucida, visionaria follia*" e ancora "*In ogni attività la passione toglie gran parte della difficoltà*": sono i due aforismi tratti dal celebre capolavoro del teologo, umanista e filosofo olandese nel suo *Elogio della Follia* che calzano a pennello con l'impresa che Eleonora e Stefano hanno deciso di sviluppare.

"*Nella fase che ha preceduto l'acquisto* – spiega Eleonora – *abbiamo investito in noi stessi. Abbiamo iniziato un intenso percorso formativo che ci ha portato a conoscere da vicino un gran numero di realtà casearie, dalle quali abbiamo cercato di carpire il meglio, elaborandolo e mixandolo con quelle che erano e sono le nostre conoscenze*". La sintesi che ne è venuta fuori è molto chiara: il prodotto c'è ed è ottimo (provare per credere, ndr) e "*questa* – sottolinea oggi soddisfatta Eleonora – *è la nostra base di partenza, il nostro punto fermo di cui andiamo orgogliosi e che ci rende estremamente fiduciosi nel momento in cui lanciamo il nostro sguardo verso il futuro*".

"*Il nostro target è rappresentato da clienti che apprezzano la filiera corta, anzi supercorta, ovvero prodotti straor-*

Eleonora e Stefano, con il figlio Riccardo

L'azienda si estende su 115 ettari di terreno collinare, seminato a prato pascolo per l'allevamento brado del gregge di oltre 500 pecore di razza sarda da latte.

dinariamente genuini non standardizzati, dunque mai uguali e sempre diversi a seconda delle stagioni e dei periodi dell'anno ed in funzione di ciò che le pecore mangiano nei campi, dei ritmi di vita, del ciclo della natura, ecc. Il nostro punto di forza è questo. Erba medica, trifoglio, avena, orzo... i nostri animali vengono alimentati solo con cereali e foraggi di produzione interna. Tutti gli anni selezioniamo gli agnelli da allevare e introduciamo montoni miglioratori per continuare a rendere ottimale la qualità della razza".

I prodotti

"*Ed è così* – prosegue Eleonora – *che produciamo artigianalmente il nostro formaggio pecorino con materia prima esclusivamente proveniente dal nostro gregge. Nel caseificio interno all'azienda tre o quattro giorni a settimana trasformiamo il latte in ricotta, ravaggiolo, primosale e pecorino fresco. Nelle nostre celle poi il formaggio, invecchiando, si insaporisce e diventa semistagionato e stagionato.*

Eleonora

Per i palati più esigenti produciamo inoltre una nutrita gamma di pecorini aromatizzati (erborinati) – con i quali abbiamo iniziato ormai a contraddistinguerci – ad una serie di gusti: tartufo, peperoncino, noci (che si sposa benissimo con il miele), erba cipollina, pepe rosa, rosmarino, zafferano, pistacchio, timo; a questi si aggiungono quelli stagionati per quaranta giorni dentro al coppo di terracotta nelle foglie di noci (disponibili in estate) e nelle vinacce (da ottobre in poi).

Da poco abbiamo iniziato a produrre il formaggio caprino, mentre l'ultima novità è rappresentata dal Roque Fort detto il blu (di pecora), un formaggio messo a punto con la consulenza di un casaro veneto forte della sua esperienza ventennale in Francia; si tratta di una specie di gorgonzola con la particolarità che non si squaglia, ma si taglia a fette, presentando al suo interno la tipica muffa blu.

Prossimamente ci dedicheremo anche alla produzione della mozzarella con latte di mucca di alta qualità proveniente da un'azienda di Santa Rita (Cinigiano)".

Questi formaggi e prodotti caseari (pecorini, ricotta, ravaggiolo e primosale) possono essere acquistati direttamente dal produttore al consumatore, tutti i giorni, tutto l'anno, nel punto vendita interno all'azienda, assieme agli altri prodotti quali ortaggi, frutta, marmellate fatte in casa di tantissimi gusti, olio, vino e agli agnelli (non solo a Pasqua e/o Natale), e possono essere spediti anche a domicilio con corriere in tutta Italia. Inoltre sono presenti in molti ristoranti, agriturismi, negozi alimentari, macellerie e punti vendita di prodotti tipici della Maremma.

Fattoria aperta

Un modo per vedere da vicino l'azienda Pietra Serena è quello di partecipare alle iniziative ed eventi che vengono organizzati via via durante l'anno con l'intento di far riscoprire il piacere di vivere nella natura. Si tratta di grandi momenti conviviali, di regola molto partecipati e assai indicati per le famiglie con bambini, all'insegna dello stare insieme all'aria aperta a contatto con gli animali (cavalli, pecore, maiali, galline, ecc.) degustando prodotti genuini (vino, olio, tortelli, crepes e pasta fatta in casa, carne di agnello e maiale ed ovviamente tutta la serie di prodotti caseari), con possibilità di assistere e/o partecipare alla mungitura delle pecore. Dopo le uscite nei giorni di Pasqua, Pasquetta e del 1° maggio, il prossimo appuntamento in calendario è quello fissato per il **2 Giugno** in occasione della ***FESTA DELLA***

Nelle foto, un momento della lavorazione del latte e i prodotti dell'azienda

TOSATURA. Una sorta di rievocazione che offre la possibilità di assistere all'operazione del taglio della lana del gregge ad opera dei velocissimi tosini neozelandesi. L'inizio alle ore 11.00 con musica e iniziative varie, quindi alle ore 13.00 circa pranzo in tavolate all'aperto assaporando i prodotti dell'azienda (antipasto, primo fatto in casa, taglieri dei formaggi e salumi con miele e marmellate, contorno, dolce, caffè, acqua e vino).

Il Bed & Breakfast

Un altro modo per godersi fino in fondo l'azienda è quello di approfittare dell'ospitalità che Pietra Serena offre. "*Negli spazi a disposizione* – sottolinea Eleonora – *è possibile pernottare nel Bed & Breakfast, gustare la cucina sempre rigorosamente a base di freschissime specialità aziendali, effettuare passeggiate a cavallo e tante altre attività da svolgere assieme a noi con i nostri cavalli, maiali e pecore, in un clima familiare ed accogliente, godendo di un panorama meraviglioso e sempre diverso in ogni stagione dell'anno*".

Gli stages e campus di archeologia

Gli studi e la passione per l'archeologia di Eleonora hanno trovato sfogo ed applicazione anche nel progetto Pietra Serena. Visto il successo della proposta dello scorso anno sono già stati fissati i laboratori di archeologia 2011 incentrati quest'anno sull'Osteoarcheologia, aperti ad archeologi, studenti, semplici appassionati e curiosi.

"*Nello splendido scenario delle colline maremmane, tra macchia mediterranea, oliveti e vigneti* – precisa Eleonora –, *si potrà trascorre una vacanza originale alla scoperta di un legame antico come il mondo, quello tra uomini e animali. Con l'aiuto di esperti archeozoologi e antropologi si avrà l'opportunità di sperimentare il lavoro dell'osteologo su scheletri animali e confrontarli con quelli umani. Semplici esperienze pratiche sulle ossa sveleranno come ricostruire l'economia delle popolazioni del passato con la possibilità di un confronto diretto con gli animali e l'opportunità di provare le attività volte alla produzione del latte e dei suoi derivati.*

Non mancheranno momenti di relax, la possibilità di passeggiate alla scoperta del territorio e della bellezza dei paesaggi, senza dimenticare i piaceri della buona tavola".

I laboratori si svolgeranno in tre turni: 25-30 luglio 2011 (1° turno); 1-6 agosto 2011 (2° turno); 22-27 agosto 2011 (3° turno). Per info e prenotazioni tel. e fax 0331820975, cell. 3288127111, sito web www.osteoarc.it - osteoarc@gmail.com

Insomma, come si vede, un'offerta variegata che promana da un progetto di vita che non lascia indifferenti, come sottolinea nella chiosa finale Eleonora: "*L'ovile e i fienili, il caseificio ed il frutteto, la vigna, l'oliveto e l'orto circondano le abitazioni dalle quali si accede comodamente anche ai box e ai paddok dei nostri cavalli, che lavorano quotidianamente con noi per badare il gregge al pascolo, oppure accompagnano gli ospiti in affascinanti passeggiate lungo i numerosi sentieri che attraversano la tenuta. Ecco in sintesi la nostra vita e il lavoro di tutti i giorni: allevare al meglio i nostri animali, produrre buon pecorino ed accogliere chi abbia voglia di venire qui e condividere con noi qualche giorno nella bellezza di questo paesaggio maremmano, gustando solo cibi genuini prodotti da noi in azienda*".

Info: Azienda Agricola Pietra Serena, Loc. Patassa - Civitella Paganico (GR), tel. e fax 0564-900767, cell. Eleonora 338-2351002, Stefano 349-7390753, sito web www.pserena.it mail info@pserena.it

Stefano