

# Tuscanypeople

AZIENDA AGRICOLA RADICI: IL BIOLOGICO TOSCANO A EATALY



Azienda Agricola Radici, prodotti biologici Made in Tuscany dal 1989, a capo del reparto Ortofrutta di *Eataly* a Firenze

Girellavo per Firenze in una bella e soleggiata domenica mattina quando, arrivando in **Santo Spirito**, mi trovo inaspettatamente nel bel mezzo di un piccolo mercato così delizioso che sembrava dipinto: la **Fieru-colina!**

Io adoro i mercatini, il cibo sano, l'artigianato e le piante aromatiche e lì c'era proprio tutto! Tutto assolutamente **biologico!**

Così mentre passo tra un banco e l'altro, scattando foto e assaggiando qua e là i bocconcini delle degustazioni, mi imbatto in una signora sorridente, **Sandra Masi**, titolare dell'**Azienda Agricola Radici**, che, con voce pacata e una buona dose di passione e gentilezza, mi racconta la storia della sua azienda e di come preparare delle confetture "da perdere la testa".

# Tuscanypeople



Sandra Masi è fiorentina, ma vive ormai da tanti anni a **Loro Ciuffenna**, in provincia di Arezzo, dove ha sede la sua azienda agricola *Made in Tuscany*, nel Valdarno.

Nel 1989 ha cominciato, con suo marito Viviano, a coltivare e vendere prodotti biologici, come soci della **Cooperativa Paterna**.

Dopo soli tre anni, realizzando quanto fosse enorme la quantità di frutta e verdura in esubero e non volendola nè svendere nè gettare, ha deciso di cominciare a lavorare il trasformato, creando così, nel 1992, l' **Azienda Agricola Radici**.

Al loro banco in Santo Spirito a Firenze trovo frutta, verdura, **confetture**, mostarde, salse per crostini, sughi per la pasta, dado vegetale, succhi di frutta, sottolii e poi addirittura **ricette toscane già pronte** come il Minestrone, l'Acqua cotta, la Pappa al pomodoro e la Ribollita!

Praticamente un pranzo completo e soprattutto sano! Tutto *Made in Tuscany*!

# Tuscanypeople



*“Nell’Azienda Agricola Radici tutto è assolutamente biologico”, mi dice Sandra Masi, “e prodotto con specifiche accortezze. La lavorazione del trasformato avviene entro tre giorni dal raccolto. I nostri prodotti sono **senza conservanti, nè addensanti** e con un **uso dello zucchero limitato**, sempre integrale di canna.*

*Inoltre la cottura è brevissima, per mantenere il più possibile intatti il sapore, il profumo e i valori nutritivi della frutta e della verdura. Come da manuale della **coltivazione biologica**, inoltre, utilizziamo solo prodotti naturali e, per salvaguardare il terreno, **fertilizzanti organici** e **rotazioni colturali**.”*

Visto che a Santo Spirito il **mercato biologico** è presente solo una domenica al mese, chiedo a Sandra Masi dove è possibile comprare i loro prodotti.

E qui la sorpresa: l’ Azienda Agricola Radici è quella che gestisce il reparto ortofrutta del negozio di **Eataly** a **Firenze**. *“Una notevole garanzia di qualità del Made in Tuscany”, penso, “se non è questa eccellenza toscana, cos’è?!”*

# Tuscany people



Sandra Masi mi racconta che quando Eataly ha aperto il suo punto vendita a Roma nel 2012, l' Azienda Agricola Radici è stata contattata e 21 dei loro prodotti sono stati scelti ed inseriti nella vendita del negozio stesso.

Successivamente, nel dicembre 2013, all'apertura di Eataly a Firenze, l' Azienda Agricola Radici ha avuto ancor più l'opportunità di farsi conoscere, accettando la gestione del reparto Ortofrutta dello stesso negozio di Firenze.

# Tuscanypeople

Mentre ascolto Sandra, coinvolta da tanta passione, noto la foto un po' sbiadita di quattro bambini che, come un marchio di fabbrica, troneggia in bella mostra sugli espositori dei prodotti e allora le chiedo chi sono.



Con una soddisfazione e un amore che le si legge negli occhi mi dice.  
Sono **i nostri quattro figli**, quello che di più caro abbiamo, ai quali dobbiamo lasciare un mondo migliore di quello in cui viviamo oggi.

# Tuscanypeople

*E' sull'unione di questi due valori, le nostre "Radici" il passato, e i nostri figli il futuro, che lavoriamo per far crescere e migliorare la nostra Azienda.*

*Io mi occupo di tutta la parte delle trasformazioni e delle vendite e mio marito Viviano delle coltivazioni. Lui è un **Agricoltore Custode** e fa parte della **Rete dei Semi Rurali** per il mantenimento delle antiche sementi.*

*Senza di lui Radici non esisterebbe, così come senza di me.*

*Radici siamo noi, è la nostra famiglia, è il modo in cui viviamo, è lo stare insieme e condividere quello che facciamo.*

Ecco... Io credo che anche se il biologico non mi fosse interessato tanto, da romantica quale sono, sarei comunque rimasta incantata e piena di ammirazione e commozione per tanto amore. Un grande amore. Per la propria famiglia e per i figli, il rispetto per la terra, l'ambiente e le persone, per la qualità della vita e per il proprio lavoro.

La serietà, la dedizione e la cura che Sandra dimostra di avere non ha sicuramente meno valore della qualità dei suoi prodotti.

Sono queste le persone che piacciono a me.

# Tuscanypeople



Ora, se siete curiosi di gustare queste delizie Made in Tuscany, potete trovarle da Eataly a Firenze, oppure ordinarle direttamente online.

Se invece passate da Firenze, in Santo Spirito, **la terza domenica** del mese... che ve lo dico a fare? ... fermatevi da Sandra. Lei non mancherà di ascoltarvi, così come ha fatto con me, e vi suggerirà alcune ricette per gustare al meglio i suoi prodotti bio.

# Tuscanypeople

Se vi ricordate, portatele i miei saluti ... vi ringrazierà con un simpatico omaggio!

Via 7 Ponti Ponente, 18 - 52024 Loro Ciuffenna (AR) - Tel. +39 055 91.71.171

**Az. Agr. Radici**

Photo Credit Author Michela Niccoli (1-2-3-5)