AZIENDA AGRICOLA VESTRI, LA NATURA CHE FA L'UOMO

In Val di Chiana, nel comune di Marciano della Chiana, si trova un'azienda agricola che possiamo definire una piccola perla nell'eterogeneo panorama nazionale: l'Azienda Agricola Vestri. La sua particolarità, quasi esclusività, potremmo dire – poi capiremo perché – è il metodo di coltivazione di agricoltura naturale che adotta.

Azienda Agricola Vestri, agricoltura naturale *under the tuscan sun*

L'Azienda Agricola Vestri si trova nel cuore delle campagne toscane, proprio dove qualche anno fa la scrittrice Frances Mayes ambientò il suo romanzo di successo *Under the tuscan sun*. Siamo a Marciano del-

la Chiana, vicino a Cortona e l'Azienda Agricola Vestri è una perla rara del mondo dell'agricoltura, dato che utilizza un particolare metodo di coltivazione, quello dell'agricoltura naturale, che arriva direttamente dal Giappone.

L'agricoltura naturale

Il metodo dell'agricoltura naturale si basa su quattro principi fondamentali:

1. Assecondare le condizioni del terreno senza capovolgerlo: la terra ha la capacità di lavorarsi da sé, attraverso la penetrazione delle radici, i microrganismi e la microfauna presente nel suolo.

2. La mancata utilizzazione di concimi chimici o compost che servono solo a impoverire il terreno delle proprie sostanze nutritive provocando un graduale esaurimento della sua fertilità.

3. La mancata utilizzazione di diserbanti o erpici: la vegetazione spontanea serve a equilibrare l'ecosistema.

4. Il non impiego di prodotti chimici: insetti nocivi e agenti patogeni sono presenti ma controllati dalle sane colture di un ambiente sano.

Tutto questo permette loro di ottenere prodotti di qualità superiore. Per sapere qualcosa in più di questo gioiellino della Val di Chiana ne parliamo con la titolare, Manuela Vestri

Manuela, iniziamo con un po' di storia dell'Azienda Agricola Vestri

"*La mia famiglia paterna possedeva molti terreni nella zona di Arezzo. Mio nonno era un commerciante di bestiame. Mia nonna una commerciante di tessuti che veniva da Domodossola. S'incontrarono ovviamente a un mercato, a Chiusi, s'innamorarono e misero su famiglia. Facevano grano, orzo, fieno per le bestie, e avevano un vigneto. I miei genitori, come la nonna, erano commercianti di tessuti.*

Leggi anche: Chianciano Terme, una delle stazioni termali più famose d’Europa

Quando poi il nonno venne a mancare, la nonna continuò a seguire l'attività insieme a mio babbo che l'affiancava, e in particolar modo l'aiuto fu gradito quando i contadini se ne andarono. Fu un momento drammatico. Le famiglie erano enormi e ci volevano tantissime braccia.

La cena della battitura, dopo la mietitura, era da brividi. Sembrava una festa paesana da quanti eravamo. Quando, da ragazzina, giravamo col calesse per i campi, come si vede nei film sulle campagne dell'epoca, io ero davvero la principessina.

Poi ci fu l'urbanizzazione, le campagne si svuotarono e le cose si complicarono enormemente. Non tenevamo più il bestiame, tranne il maiale, che girava tranquillo per casa, e un po' di polli. Ma la gestione era impossibile. Soprattutto non tenevamo più i cavalli di cui mio nonno era uno dei massimi commercianti.

Inoltre volevano che studiassi. In quel momento c'era questa ambizione per i figli, anche se io, sentendomi un po' zingara, ero fatalmente attratta dalla campagna e dal suo senso di libertà".

E poi? Come siete arrivati qui?

"*Poi mio padre vendette tutta l'area di terreni di Arezzo – che fu lottizzata come zona industriale – e si trasferì in Val di Chiana, a Marciano. Un podere di 12 ettari di terra, mezzo ettaro di vigna, e duecento piante di olivo. Oltre al bosco*".

Leggi anche: Val di Chiana: viaggio al centro della bellezza toscana

Parliamo dell’agricoltura naturale

“Mio padre ha sempre avuto un concetto di agricoltura bio. È anche ovvio perché quando avevamo le mucche, i cavalli, e il resto degli animali, la concimazione era naturale. Poi, quando è finito quel tipo di concimazione, mio padre ha comunque sempre ricercato concimi organici, quindi bio.

Anche la vigna è sempre stata coltivata in modo tradizionale: adesso è centenaria e contiene vitigni in via di estinzione studiati dall'Università nella persona del Prof. Paolo Storchi. Mio padre piantava girasole, fieno e grano duro, in controtendenza a tutti quelli che l'avevano abbandonato perché costava troppo. Probabilmente io pianterò anche orzo, nonostante sia molto delicato, e cercherò di osservarne l'evoluzione per tre o quattro anni prima di prendere una decisione al riguardo".

Esistono, ad oggi, certificazioni sul metodo dell'agricoltura naturale?

"*Sto realizzando una certificazione con Shumei in Giappone. Loro inviano i tecnici a controllare come cresce il grano qui all'Azienda Agricola Vestri e due volte all'anno vengono a scattare le foto. Mi hanno, ad esempio, richiesto di scavare dei solchi tra le coltivazioni in modo che l'aria e l'acqua passino più facilmente, cosicché le piante non soffrano né s'impoveriscano*".

Quanti siete in Italia, e in particolare in Toscana, a seguire il metodo dell'agricoltura naturale?
"*In Toscana ci siamo noi, l'Azienda Agricola Vestri e un agriturismo che però lo applica all'olivocultura. In Sicilia c'è una ragazza che coltiva un particolare tipo di antichissimo grano duro, il Timilia, che lei tenta di salvaguardare attraverso l'agricoltura naturale. Sempre in Sicilia, questo è un metodo di coltivazione applicato da diversi produttori di arance e carciofi. E adesso, nella zona del Varesotto, un ragazzo comincia a sperimentarlo sul riso. Non ultimo, Acetomodena ha creato un prodotto molto interessante, «Goccia d'oro», utilizzando un piccolo vigneto coltivato col metodo naturale*".

Coltivate tutto ad agricoltura naturale?
"*Sì. Il grano, l'uva. Mentre per l'uva le olive usiamo piccole quantità di ramato biologico*".

Attualmente chi conduce l’azienda?

“*Io e il babbo novantenne Una figura fondamentale, a dispetto dell’età avanzata, in quanto memoria storica e punto di riferimento per i preziosissimi consigli che elargisce di continuo. È lui che, ad esempio, mi ha spiegato come il grano buono debba essere masticabile come un chewing gum, perché è così che mantiene la dolcezza necessaria alla piacevolezza del gusto*”.

Mescolate il grano?

“*Mai. Questo è un principio base che presiede l’Azienda Agricola Vestri. Il nostro grano deve essere riconosciuto. Grano Vestri. Farina Vestri. Noi non mescoliamo. Poi possiamo trattare sulla quantità di crusca, ma solo su richiesta, in principio noi offriamo la nostra purezza di base. Con la nuova legislazione poi, è ancora più importante. Già adesso sull’etichetta io scrivo «Molita e lavorata in Toscana». Noi siamo interamente identificabili: campi, mulino, pastificio*”.

Quali sono i vostri prodotti esattamente?
"*Pasta, farina, grano*". Grano? "*Sì. Da mangiare. Se lo si mette in ammollo come i ceci o i fagioli, dopo un'ora e mezza di cottura diventa come farro, come grano saraceno, come riso. Mescolandolo con le verdure diventa couscous. Se infine lo accompagni coi fagioli o coi ceci, è ottimo*". Che confezioni proponete? "*Da mezzo chilo. Ma anche in sacchetti per chi si vuole fare la farina in casa*".

I formati di pasta?
"*Tagliatelle, spaghetti, linguine, pici e pasta corta: penne, fusilli, paccheri, mezzi paccheri*". Otto referenze in tutto. "*Esatto*". E li producete in due pastifici diversi, giusto? "*Sì. Uno è nella zona del Chianti Classico. L'altro in* Val d'Orcia *con cui lavoriamo principalmente le penne e i pici tradizionali della zona*".

Leggi anche: Borgo di Monticchiello, chicca valdorciana tutta da scoprire

Dove si trova la pasta dell'Azienda Agricola Vestri?

"*Online e qui da noi. Il pane con la nostra farina lo si può trovare nel «Forno Sartoni» di Firenze. Un ristorante di Lido di Camaiore, «Bamboo 102», usa solo la nostra farina e la nostra pasta. Il resto va all'estero: Giappone, Stati Uniti, Svizzera e Brasile*".

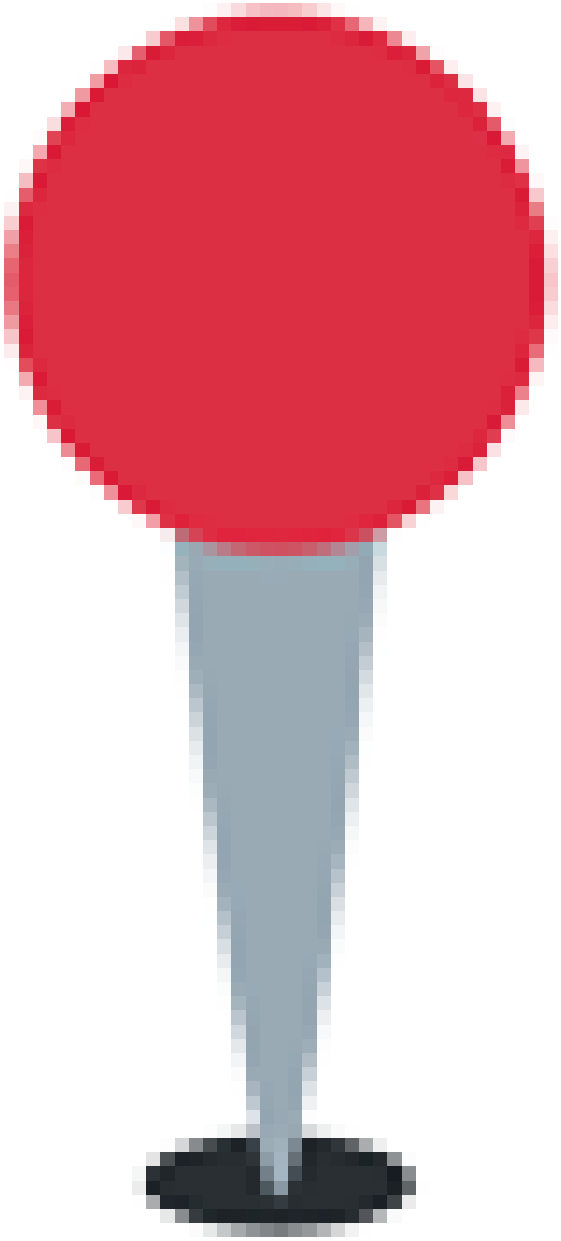
So che avete fatto un grande investimento

"*Sì. Le collaborazioni con le università. A me interessa che si facciano osservazioni, sperimentazioni, assaggi. A me interessa che si facciano convegni di livello anche internazionale in cui sia possibile paragonare i diversi grani, le diverse farine. Capirne la differenza nella qualità, nel gusto. Il mio investimento più importante, e voi di Tuscanypeople potete aiutarmi in questo, è nell'informazione*". Senza dubbio l'aiuteremo per quanto potremo perché non solo è nostro interesse diffondere le informazioni ma è anche nella nostra anima profonda far conoscere ciò che di più puro e naturale può esprimere la nostra terra.

Ultima domanda. È vero che siete coltivatori custodi, come l'Azienda Agricola Monna Giovannella, nostra vecchia conoscenza?
"*Sì, è vero. L'Azienda Agricola Vestri ha aderito all'associazione «Coltivatori Custodi affiliati alla Banca del Germoplasma», impegnandosi nella conservazione del seme di grano antico toscano e nella salvaguardia del patrimonio agro-alimentare mondiale*". Molto nobile e bello.

I nostri migliori in bocca al lupo per la crescita dell'Azienda Agricola Vestri strettamente legata a all'agricoltura naturale che è un ritorno indietro per andare avanti.

Azienda Agricola Vestri – Via Teso, 17 Marciano della Chiana (AR)



PER APPROFONDIRE:

Arezzo, il favoloso gioiello toscano più antico di Ninive

Consorzio del Pane toscano DOP, il consorzio più buono che c’è

Grani antichi ritrovati: “Senatore Cappelli” il frumento centenario

Fattoria Biologica Monna Giovannella, i sapori di una volta

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople ©Copyright

In collaborazione con Azienda Agricola Vestri

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople