

## Az. Agricola Salvadori

Furio Salvadori, padre di uno degli attuali titolari, un bel giorno salva dalla macellazione ormai prossima un toro di razza Mucco pisano, sembra fosse l'ultimo di cui si sapesse l'esistenza. Con quella scelta ha condizionato in senso positivo la sua esistenza e quella dei figli.

Da quel toro discendono i capi di questa razza autoctona che stava scomparendo e che oggi nell'azienda condotta dai figli di Furio e in altri piccoli allevamenti della zona consta di circa 600 capi. Una razza che inizia a dare qualche soddisfazione anche economica.

Importante in questa opera di salvataggio è stato il ruolo giocato da Regione Toscana e Provincia di Pisa

Immersa nel Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli, l'azienda Agricola Salvadori Furio nasce negli anni '30 del secolo scorso, con la concessione in affitto da parte del re d'Italia Vittorio Emanuele III al colono Narciso Bargagna, di 46 ettari di terra della Tenuta di Tombolo. Tra gli anni '70 e gli anni '80 del secolo scorso, Furio Salvadori, nipote di Narciso, conferisce un forte impulso all'Azienda Agricola portando un po per volta la superficie di terra agli attuali 300 ettari, in buona parte in proprietà.

### LA STORIA

Nel 1976 inizia l'allevamento semi brado di bovino da carne, linea vacca-vitello della razza Limousine, un centinaio di vacche nutrici e 4 tori; e nel 1985 viene inserito un gruppo di fattrici di razza Mucca Pisana, una razza autoctona in via di estinzione per la quale esiste un programma regionale di salvaguardia. L'ordinamento colturale è costituito per 2/3 da prati pascoli e foraggere e 1/3 da cereali e leguminose per l'alimentazione del bestiame.

Nel 2001 viene aperto uno spaccio aziendale per la vendita della carne a denominazione "Carne Bovina di Pisa", un marchio collettivo istituito dalla Associazione Provinciale Allevatori.

Nel 2002, dopo il canonico periodo di conversione, l'Azienda passa completamente alla produzione biologica sotto il controllo del Marchio di ICEA TOSCANA, a testimonianza di come i fratelli Salvadori siano sempre attenti al miglioramento della loro azienda e allo loro profonda convinzione che solo lavorando in qualità si possono avere buone prospettive di sviluppo.

Ormai da tempo i Salvadori hanno capito il mutare dei tempi e si sono dati una mission: diversificare!

Ecco, quindi alle attività tradizionali di un'azienda agricola, una serie di iniziative che vale la pena di ricordare.

°Programma e organizzazione di attività didattica per le scuole di ogni ordine e grado

La Azienda Agricola e Agrituristica è inserita nel territorio del Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli e nell'ambito della Didattica Ambientale promuove attività con le scuole per favorire l'avvicinamento da parte dei bambini/ragazzi al mondo degli animali, dell'agricoltura e della natura in genere .

L'obiettivo è di consentire un rapporto diretto che esalti le capacità sensoriali dei ragazzi, la consapevolezza dell'importanza di salvaguardare l'ambiente, in tutti i suoi aspetti, l'ambiente nel quale vivono, e dal quale dipende il loro futuro.

Questo è il file rouge dell'attività ai bambini: rapporto tra produzione agricola e ambiente, conoscenza delle produzioni agricole e degli animali presenti nell'Azienda.

L'obiettivo è suscitare la conoscenza, la curiosità e la scoperta il mondo dei prodotti, in un contesto accogliente e denso di stimoli a contatto con la natura, rispettando l'ambiente.

Presentiamo le tipologie di attività che a parer nostro riassumono molti ambiti correlati all'educazione ambientale e alimentare.

L'Azienda è divisa in due settori, distanti tra loro un paio di km.

La zona Agricola, presso l'Azienda Salvadori dove sono realizzati i pacchetti dedicati alla visita alla Stalla dei bovini, all'agricoltura e ai suoi concetti di biologico, a al Pony

Zona Agrituristica, presso il Lago Le Tamerici dove sono realizzati i pacchetti dedicati alla Fattoria degli animali, al Bosco, all'Acqua, e al Baco da seta.

L'agriturismo è dotato di Bar e Ristorante per la prenotazione di pasti o pranzi al sacco.

Il trasferimento dall'Azienda Agricola all'Agriturismo (circa 2 Km) potrà essere effettuato con Agribus con un eventuale piccolo costo aggiuntivo

#### NELLA VECCHIA FATTORIA Percorso Zootecnico

Visita alla Fattoria: Mucco Pisano e Limousine, Pecora Pomarancina, Maiale di Cinta Senese, Asino dell'Amiata (tutte razze protette), cavalli di razza Avelignese e da tiro, Capre e altri piccoli animali da cortile.

#### Dal BACO al FILO DI SETA Percorso storico ambientale

Per conoscere e non dimenticare un'attività che era parte della cultura delle campagne toscane fino al secolo scorso si può praticare un percorso didattico attraverso il quale i bambini osservando e partecipando direttamente acquisiscono conoscenze relative al baco da seta: allevamento, vita e trasformazioni fino alla lavorazione dei bozzoli e alla trattura della seta Percorso didattico (eventualmente presentato sotto forma di favola): come si alleva il baco da seta, breve storia della seta, cenni sulla coltivazione dei gelsi. Osservazione delle uova e delle larve nelle varie età, ciclo completo da uovo a farfalla. Completa l'offerta un laboratorio didattico

#### IL BOSCO RACCONTA Percorso Ambientale

Si passeggia nei boschi di Coltano, l'operatore stimola la curiosità dei bambini inducendoli a scoprire le caratteristiche delle piante, i suoni degli uccelli e gli odori presenti collegando tutti gli elementi del bosco a curiosità, storie e particolarità anche di tipo erboristico. Aguzzare gli occhi in alto e tra i propri piedi, respirare a pieni polmoni, confrontare odori, forme e colori, orientarsi, scoprire le tracce degli animali, del passare del tempo, della sanità del bosco, diventa un gioco magico e divertente che consente ai "giovani esploratori" di acquisire un maggiore senso di responsabilità nei confronti sia della natura che di sé stessi.

#### AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA Percorso Ambientale Zootecnico Alimentare

Visita all'Azienda Agricola, agli animali da cortile e all'allevamento delle razze da carne Limousine e Mucca Pisana, con approfondimenti sulla conduzione biologica, sulle caratteristiche degli allevamenti e delle razze, visita agli spazi dedicati al taglio, confezionamento e conservazione della carne per la vendita diretta e procedure a garanzia della qualità

Approfondimento del concetto di sostenibilità, del significato dei marchi e della "rintracciabilità".

Presentazione delle altre attività correlate alla principale: agriturismo e didattica ambientale a completamento del concetto di sostenibilità.

#### VITA DA PONY

Milka, Quinthy, Zietto e Moka, vi aspettano per essere coccolati e lustrati.

Presso il NUOVISSIMO Centro Ippico "Terre Brune Equestrian Centre" realizzato nell'Azienda Agricola, un grande spazio coperto dedicato al Pony club consente un approccio intenso e completo al mondo dei cavalli, sviluppando nei bambini valori nuovi, nascosti, e spesso persi. Partecipare intensamente per un giorno alla vita del pony e all'organizzazione giornaliera, scoprire la sua casa, il suo cibo, le sue abitudini, le sue caratteristiche, e curiosità, impegna i bambini a riscoprire rispetto, amore, e cure per un binomio perfetto e affiatato.

I bambini scoprono il fascino e le emozioni della scuderia, l'odore del fieno, della lettiera, del pony, la possibilità accarezzare e "pettinare" le morbide criniere dei nuovi piccoli amici

#### Attività Pratica

I neo-cavalieri imparano ad approcciare in maniera corretta i pony, ad adottare un giusto comportamento giusto, a spazzolarli, sellarli e cavalcarli. Una breve passeggiata completa l'attività, stimolando e rafforzando; anche per i più irrequieti, un momento di calma, rispetto e autostima.

#### IL MONDO IN UNA GOCCIA D'ACQUA Percorso ambientale

Con questa attività i bambini hanno l'opportunità di imparare le caratteristiche dell'acqua, con particolare riferimento al laghetto presente presso l'Agriturismo, sia per quanto riguarda i vari strati dell'acqua (luce, ossigeno, etc.) sia per quanto riguarda la presenza di flora e fauna dentro e fuori lo specchio d'acqua, vari tipi di

pesci, alghe, cannella, etc. Viene affrontato il tema dell'importanza delle "zone umide" presenti all'interno di aree protette come il Parco in cui si trovano. Vengono anche fatti cenni sulla zona di Coltano particolare per essere sotto il livello del mare e sull'importanza delle Idrovore presenti.

Per chiudere vi proponiamo una giornata da adulti (ma non solo)...e in pieno relax, Se voleste fermarvi più giorni c'è un ottimo agriturismo, attrezzato di ogni comodità.

Fossimo in voi opteremmo per un giorno di pesca sportiva sulle sponde del laghetto, dove sono seminate carpe, lucci, e udite udite, storioni. Il costo è di solo 8 €; per l'intera giornata, indipendentemente da quel che si pesca.

Per chiudere in bellezza potrete optare per una cena a base di carne e alimenti prodotti in azienda. Il costo? Ridicolo: Con una ventina di €; mangerete dagli antipasti al dolce, vino compreso.

Il tutto, vino escluso, è prodotto in casa.

E prima di andarsene, non dimenticate di passare dallo spaccio della carne: qualità superiore e prezzi più che corretti.

Per la carne biologica, credeteci, vale la pena di fare qualche Km, è semplicemente buonissima

Agriturismo

Area di Sosta

Lago Le Tamerici

Via della Sofina 6

56121 Coltano (PI)

Tel. 050 989007 - Fax 050 989935

web: [www.lagoletamerici.it](http://www.lagoletamerici.it)

email: [info@lagoletamerici.it](mailto:info@lagoletamerici.it)

Pesca

(+39) 349 2324035

Azienda Agricola

"Salvadori Furio" s.s.a.

Via Viadotto 1/A - 56121 Coltano (PI)

Tel. 050 989130/Fax 989935

e-mail: [fursalv@tin.it](mailto:fursalv@tin.it)

Ristorante "Le Tamerici"

Via della Sofina 6 - 56121 Coltano (PI)

Tel.347 377 3296- 050 989007

Spaccio Carne Biologica

Via Viadotto 1/A - 56121 Coltano (PI)

Tel. 050 989130(solo la mattina) /Fax 989935

e-mail: [fursalv@tin.it](mailto:fursalv@tin.it)

fabrizio.salvadori@alice.it

Didattica Ambientale

Tel. 050 989130/Fax 989935

cell. 346 856 9690

e-mail: info@lagoletamerici