

ALLEGATO D

RELAZIONE AGRONOMICA

VARIANTE AL P.A.P.M.A.A. AGRICOLA FORTE 2012

Committente SOC. AGRICOLA FORTE s.s.

Castiglione d'Orcia (SI), Località Petrucci 13



dicembre 2013

**P.A.P.M.A.A. – Programma Aziendale Pluriennale di
Miglioramento Agricolo Ambientale**

**Committente: Agricola Forte S.s. – Località Petrucci, 13 –
Castiglione d’Orcia (Si)**

Relazione Agronomica

dicembre 2013

Indice

1 – introduzione

2 – superfici attuali e programmate

3 – descrizione del parco mezzi meccanici

4 – attrezzatura della cantina e del laboratorio

5 – ripartizione colturale ed ore relative annue necessarie per le diverse colture

6 – schema delle ripartizioni delle superfici e delle produzioni attuali e programmate

7 – dotazione di bestiame

8 – utilizzo ore lavorative (fabbisogno)

9 – utilizzo ore lavorative (disponibilità)

10 – ripartizione colturale, fabbisogno di mano d'opera e produzioni attuali

11 – situazione programmata con ripartizione colturale, dati produttivi e fabbisogno di mano d'opera

1 – Introduzione

L'Agricola Forte S. s. è situata nel Comune di Castiglione d'Orcia. L'Azienda agricola è nata nel 1997, per volontà del proprietario sig. Pasquale Forte, che intendeva produrre e commercializzare i prodotti tipici del territorio senese.

In questi quindici anni l'Azienda si è sviluppata ed è cresciuta sia come superficie colturale, sia come numero e qualità dei prodotti raggiungendo degli standard qualitativi che la rendono ormai un punto di riferimento per tutto il territorio circostante.

I prodotti di punta sono sicuramente i vini, prodotti in Azienda, da uve coltivate e vinificate nella cantina di proprietà.

Altri prodotti aziendali sono l'olio, il miele, le farine, i salumi di cinto senese.

I vini son prodotti all'interno della D.O.C. Orcia, l'olio è prodotto come D.O.P. Terre di Siena, la Cinta Senese è allevata seguendo il disciplinare della D.O.P. Cinta Senese.

Tutti le coltivazioni e gli allevamenti sono realizzati e certificati secondo i criteri dell'agricoltura biologica e biodinamica.

Questo Piano di Miglioramento Agricolo Ambientale si collega a quello che lo ha preceduto (anni 2001-2011) e vuole rappresentare lo strumento fondamentale ed indicare le linee guida per lo sviluppo del prossimo decennio.

2 – Superfici attuali e programmate

Le superfici utilizzate attualmente sono così suddivise:

Vigneto specializzato:	12.87.34 ha
Oliveto specializzato:	15.38.26 ha
Seminativo:	22.23.27 ha
Tartufaia:	00.56.76 ha
Compostaggio:	00.39.06 ha
Pascolo cespugliato:	06.51.91 ha
Bosco ceduo:	39.10.17 ha
Tare, incolti, resedi, fabbricati:	17.62.35 ha

Il totale catastale è di ha 114.69.12

Le superfici programmate sono così suddivise:

Vigneto specializzato:	26.58.49 ha
Oliveto specializzato:	15.38.26 ha
Seminativo:	09.94.51 ha
Tartufaia:	00.56.76 ha
Compostaggio:	00.39.06 ha
Pascolo cespugliato:	05.09.52 ha
Bosco ceduo:	39.10.17 ha
Tare, incolti, resedi, fabbricati:	17.62.35 ha

La superficie aziendale complessiva rimarrà inalterata.

3 – Descrizione del parco mezzi meccanici

Per una descrizione dettagliata del parco mezzi meccanici attualmente presente in azienda si rimanda alla tabella a pagina 5 del modello B allegato al Piano di miglioramento.

Il parco macchine è attualmente sufficiente per tutte le principali operazioni colturali, considerando che molto spesso alcune macchine operatrici devono essere impiegate contemporaneamente.

Quelle previste in più sono: trattore a ruote con forca, rotoballa, ranghinatore e falcia condizionatrice.

4 – Attrezzatura da cantina e da laboratorio

La cantina è dotata di tutte le attrezzature per la vinificazione, l'invecchiamento, l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini.

Nel piano più alto vengono svolte le operazioni di diraspatura e di selezione delle uve. Le uve così selezionate vengono poi fermentate in tini di legno e di acciaio. L'invecchiamento dei vini migliori viene effettuato in barriques nel locale sottostante.

L'imbottigliamento avviene al medesimo livello utilizzando una macchina automatica, tappatrice, incapsulatrice ed etichettatrice.

L'affinamento in bottiglia avviene nei locali al livello più basso (interrato), dotati di apposita climatizzazione.

L'azienda è dotata di un completo laboratorio di analisi dei vini, in grado di determinare il pH, l'acidità, i polifenoli, i tannini, gli antociani.

5 – Ripartizione colturale e ore relative annue necessarie per le diverse colture

	Attuale ha		Programmata ha	
Superficie agricola utilizzata	57.96.60		57.96.60	
Superficie improduttiva	17.62.35		17.62.35	
Superficie totale catastale	114.69.12		114.69.12	
RIPARTIZIONE COLTURALE EFFETTIVA	Ha	Ore	Ha	Ore
Vigneto specializzato	12.87.34	10.298	26.58.49	21.267
Oliveto specializzato	15.38.26	7.537	15.38.26	8.094
Seminativo semplice e arborato	22.23.27	1.334	9.94.51	692
Tartufaia	00.56.76	104	00.56.76	104
Compostaggio	00.39.06	30	00.39.06	30
Pascolo cespugliato	06.51.91	86	05.09.52	67
Bosco ceduo	39.10.17	383	39.10.17	483
Tare, incolti, resedi, fabbricati	17.62.35		17.62.35	
TOTALE GENERALE	114.69.12	19.772	114.69.12	30.737

6 – Schema delle ripartizioni delle superfici e delle produzioni attuali e programmate

Tipi di coltivazione	Sup. ha attuale	Sup. ha programmata	Produzione attuale (q.li o hl)	Produzione prevista (q.li o hl)
Vigneto	12.87.34	26.58.49	Uva 280	Uva 1.800
			Vino 170	Vino 1.100
Oliveto	15.38.26	15.38.26	Olive 250	Olive 350
			Olio 35	Olio 50
Cereali	11.67.25	1.80.21	200	30
Fieno	10.27.70	2.00.00	300	80
Miele			2,5	2,5

7 – Dotazione di bestiame

Attuale	Programmata
Suini – Cinta senese – 55 capi	Suini – Cinta senese – 55 capi
Ovini – Suffolk – 4 capi	Ovini – Suffolk – 12 capi
Api – n. 20 arnie	Api – n. 20 arnie
Bassa corte (polli, capponi, galline ovaiole) – 50 capi	Bassa corte (polli, capponi, galline ovaiole) – 250 capi

8 – Utilizzo ore lavorative (fabbisogno)

Tipo di impiego	Attuale	Programmato
Per le coltivazioni	21.357	30.737
Per l'attività agrituristica	-	-
Per l'accudimento del bestiame	1.995	2.415
Per le manutenzioni (macchine, impianti, fabbricati ecc.)	1.450	1.450
Per la trasformazione e vendita dei prodotti		
Per l'attività imprenditoriale	1.250	2.000
TOTALE ORE	26.052	36.602
QUOZIENTE FORZA LAVORO (totale ore/1728)	15,07	21,18

9 – Utilizzo di ore lavorative (disponibilità)

Fornitore	Attuale	Programmato
Imprenditore agricolo richiedente	1.250	2.000
Familiari o soci		
Dipendenti a tempo indeterminato	24.192	31.200
Salariati a tempo determinato	2.420	11.800
Altre unità		
TOTALE ORE	27.862	45.000

10 – Ripartizione colturale, fabbisogno di mano d’opera e produzioni attuali

A – Vigneto

Per quanto concerne i vigneti sulla superficie attuale, di ha 12.87.34, sono impiantate circa 80.000 piante, con vari sestri d’impianto da 250x80 a 100x70. La maggior parte dei vigneti sono in produzione, ma alcuni non ancora al massimo delle capacità produttive. Per questa coltura il fabbisogno di mano d’opera complessivo è di 10.298 ore.

Le operazioni colturali più importanti sono, oltre alla potatura e alla raccolta delle uve, la difesa fitoiatrica, le lavorazioni sul filare per la difesa dalle infestanti, le legature, i diradamenti della vegetazione e dei grappoli. La produzione degli ultimi media tre anni è stata di 280 q.li complessivi, da cui si sono ottenuti 170 hl. di vino. Tutto il vino così ottenuto è stato commercializzato dopo essere stato confezionato.

In cantina viene eseguito il ciclo completo: diraspatura, selezione degli acini, pigiatura, fermentazioni, travasi, invecchiamento, imbottigliamento, affinamento, commercializzazione.

B – Oliveto

Sulla superficie aziendale di ha 15.38.26 sono presenti circa 3.300 piante, l’80% delle quali in piena produzione. Si tratta per la maggior parte di oliveti specializzati, con sestri d’impianto variabili (8x8, 6x8, 6x6). Il fabbisogno di mano d’opera complessivo di questo settore è di 7.537 ore.

Le operazioni colturali consistono soprattutto nella potatura e nella raccolta manuale e poi nella pratica del sovescio, nella lotta antiparassitaria, nella scelta e nel trasporto delle olive al frantoio. La produzione degli ultimi anni è stata mediamente di 250 q.li di olive, da cui si sono ottenuti circa 35 hl. di olio. Tutto l’olio ottenuto viene commercializzato dopo essere stato confezionato.

C - Seminativo

Le principali colture praticate sono cereali (frumento tenero e frumento duro) e leguminose (erba medica, trifoglio, lupinella). Si ottengono mediamente 100 q.li di grano tenero, 100 q.li di grano duro e 300 q.li di fieno. Tali colture assorbono complessivamente 1.334 ore lavorative. Le principali operazioni colturali sono rappresentate dall'aratura, dalla semina, dalla raccolta e dai trasporti.

Una parte dei cereali, dopo essere stata molita, viene confezionata e commercializzata sotto forma di farina per panificazione o per pastificazione.

D – Tartufaia

La superficie della tartufaia aziendale (0.56.76 ha) è stata realizzata con piante micorrizzate specifiche. La produzione media annua è di 50 kg. Di tartufi. Le ore calcolate (104), sono necessarie per la manutenzione della rete delle scoline, la pulizia dai cespugli e dagli arbusti e la raccolta manuale.

E – Compostaggio

In Azienda una piccola superficie è dedicata alla realizzazione di compost vegetale ottenuto partendo da letame e materiale vegetale aziendale (residui di patate, ramaglie, fogliame); la superficie è di 0.39.06 ha; la totalità della produzione è impiegata per le colture aziendali (vigneti ed oliveti), allo scopo di arricchire il terreno di sostanza organica.

F – Bosco ceduo

La superficie complessiva è attualmente di ha 39.10.17; si utilizzano 383 ore/anno di mano d'opera che vengono dedicate alla cura e alla manutenzione di tale superficie e della viabilità interna.

G – Miele

In Azienda sono presenti 20 arnie, che producono mediamente 2,5 q.li di miele di varie tipologie. Tutto il miele prodotto viene trasformato in azienda (smielatura ed invasettamento) e viene commercializzato insieme agli altri prodotti. Per tali operazioni sono necessarie 320 ore annue di mano d'opera.

G – Allevamenti

L'allevamento aziendale più importante è quello dei suini di razza Cinta Senese. Si tratta di un allevamento a ciclo chiuso, con la presenza di 55 capi, di cui 9 riproduttori e 46 all'ingrasso. L'allevamento, allo stato semibrado, si svolge su una superficie di circa 6 ha, in parte prato, ed in parte bosco. Sono necessarie annualmente 1.540 ore annue; distribuzione dell'alimentazione, controlli veterinari, trasporti, commercializzazione delle carni e dei salumi sono le principali attività.

Sono inoltre presenti due piccoli allevamenti di ovini (4 esemplari di razza Suffolk) e galline ovaiole, polli e capponi in numero di 50, che richiedono rispettivamente 60 e 75 ore annue necessarie principalmente alla distribuzione dell'alimentazione e ai controlli veterinari.

11 – Situazione programmata con ripartizione colturale, dati produttivi e fabbisogno di mano d’opera

A – Vigneto e cantina

Alla fine del programma proposto gli ettari di vigneto specializzato saranno 26.58.49, con una produzione stimata a pieno regime di circa 1.800 q.li di uva.

Saranno necessarie 21.267 ore annue di mano d’opera, comprensive della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti. In cantina si produrranno 1.100 hl. di vino con una produzione stimata di circa 150.000 bottiglie annue.

B – Oliveto e frantoio

La superficie degli oliveti resterà invariata, si stima che con tutte le piante in piena produzione la produzione salirà a 350 q.li di olive, con una produzione di 50 hl. di olio.

L’olio verrà prodotto nel frantoio aziendale e le principali fasi di pulizia e scelta delle olive, frangitura, gramolatura estrazione dell’olio ed imbottigliamento richiederanno 557 ore annue di mano d’opera, che si andrà ad aggiungere alla mano d’opera necessaria per la coltivazione in campo e la commercializzazione che resteranno invariate (8.094 ore annue).

C – Seminativo

La superficie del seminativo si ridurrà da ha 22.23.27 a ha 9.94.51; le colture praticate rimarranno le medesime e si otterranno 15 q.li di grano tenero, 15 q.li di grano duro e 80 q.li di fieno; il fabbisogno annuale di mano d’opera sarà di 692 ore.

D – Tartufaia

La superficie della tartufaia aziendale e la corrispondente produzione di tartufi rimarranno inalterate.

E – Compostaggio

La superficie e la produzione di compost aziendale rimarranno inalterati.

F – Bosco ceduo

La superficie complessiva rimarrà inalterata. Per la produzione di legna (1.500 q.li), e per le operazioni colturali di manutenzione della viabilità saranno necessarie 483 ore annue di mano d'opera.

G – Miele

Il numero delle arnie (20), la produzione di miele (2,5 q.li) e il fabbisogno di mano d'opera (320 ore) rimarranno invariati rispetto alla situazione attuale.

H – Allevamenti

Rimarrà sostanzialmente invariato rispetto alla situazione attuale l'allevamento di suini di Cinta. Verranno incrementati sia quello degli ovini da carne (cv. Suffolk), che passerà da 4 a 12 capi (ore di mano d'opera da 60 a 180), sia quello di avicunicoli che passerà da 50 a 250 capi (ore di mano d'opera da 75 a 375). Il fabbisogno di mano d'opera del settore zootecnico salirà a 2.415 ore complessive, dalle attuali 1.995.

Castiglione d'Orcia

Dicembre 2013

Dr. Andrea Bruni

Agronomo