
Fare impresa rispettando l'ambiente

Autore: Mario Agostino

Fonte: Città Nuova

Un giovane imprenditore, la sua passione per la natura, i finanziamenti dell'Unione europea e la forza del sogno di un'azienda ecosostenibile, alimentato da sacrificio tra studi ed olio di gomito

Questa è la vera storia della "[Valle del Sasso di Flavio Giannetti](#)", azienda agricola situata nel territorio di Santa Brigida, frazione collinare di 800 abitanti del comune di Pontassieve, nel cuore verde della Toscana. Ribattezzata **l'azienda agricola "più giovane e verde" della Valdisieve** all'"Oscar Green 2011", premio della Coldiretti Giovani per le realtà aziendali del Paese capaci di rilanciare un mercato agricolo innovativo, la scommessa di **Flavio Giannetti** è divenuta una realtà capace di affiancare un fatturato in crescita ad una produzione votata al pieno rispetto dei principi etici di 'ecosostenibilità'.

Otto anni dopo la sua nascita, l'azienda agricola si estende su 10 ettari e conta oggi una ventina di mucche, una trentina di suini, circa 150 conigli, qualche ovino, due cavalli, un toro e circa 500 ulivi. Eppure, quando Flavio concepì la propria avventura imprenditoriale, in quei pochi ettari lungo la valle all'ingresso di Santa Brigida c'erano solo sterpaglia e sassi. Nelle tasche pochi soldi, ma anche la prorompente carica di entusiasmo, al limite dell'incoscienza, di un imprenditore poco più che ventenne, animato dalla passione per la natura e gli animali e dall'esperienza maturata alla Facoltà di Zootecnia dell'Università di Agraria di Firenze. Un sogno realizzato, legato imprescindibilmente ad un nome: sul versante opposto della frazione della valle che Flavi ha ripulito e valorizzato, si staglia, incastonato nella collina, il Santuario della Madonna del Sasso, da cui il nome dell'azienda. Le antiche cronache fiorentine tramandano il racconto dell'apparizione della Vergine, datata 1484, alla quale Giannetti non ha mai nascosto di sentirsi devoto anche in ragione dei frutti del suo duro lavoro.

«Alla Madonna del Sasso - si commuove il giovane agronomo - sono legati la mia storia e i valori che mi sono stati trasmessi per impostare il lavoro secondo determinati principi. A volte, quando sono solo e la stanchezza sta per prendere il sopravvento, alzo lo sguardo verso il Santuario, la cui presenza è rocciosa come il nome».

La parola "valori" ricorre spesso nel linguaggio semplice di Giannetti, 32 anni da compiere. «Parto dalla convinzione – afferma - che Dio ci abbia donato il creato, il più grande miracolo ogni giorno sotto i nostri occhi. Il primo compito che avverto, da imprenditore agricolo, è quello di rispettare gli animali e l'armonia della natura, secondo ritmi naturali e cibi genuini, affinché il prodotto finale sia più buono e i miei clienti, cui faccio vendita diretta, siano contenti».

Uno stile che colpisce anche i funzionari dell'Asl, i quali, passando per i consueti controlli, restano sempre sorpresi, visto che non si imbattono poi così spesso in aziende capaci di vivere nel rispetto di principi quali la tutela del benessere degli animali e dell'ambiente, per perseguire il più alto livello di qualità possibile attraverso trattamenti e ritmi esclusivamente biologici. Per gli animali, solo fieni locali, cereali della zona acquistati interi e macinati in azienda. Nessuna farina preparata da terzi né mangimi composti: le diete vengono integrate con erba fresca, mele e pere selvatiche e ortaggi di stagione dell'orto aziendale.

I vitelli nascono e restano il più possibile liberi, a fianco delle madri, l'ingrassamento è effettuato solo con farine a base di cereali e leguminose, ma soprattutto con fieno di prato e con erba fresca. Giannetti commercia per vendita diretta sia olio che carne fresca, attraverso pacchi per consumo domestico contenenti i vari tagli dell'animale. Sapiente e strategico anche l'uso dei nuovi media, dal sito www.lavalledelsasso.it, che contiene anche deliziose ricette, al gruppo Facebook e al profilo Twitter.