NOME SITO E NOME DELL’AZIENDA: MONTE SPAZZAVENTO

www.montespazzavento.it

PRESENTAZIONE (sezione home)

Siamo un’azienda agricola contadina biologica e una fattoria didattica, a conduzione familiare.

Amiamo Madre Natura e vivere in armonia con essa. Soddisfiamo genuinamente i suoi bisogni ed accettiamo i doni che ci regala, rispettando tradizioni, pratiche e principi Verdi. Offriamo i frutti di questa meravigliosa magia a persone interessate alla Qualità e alla Genuinità, nonché aperte ad un più profondo legame con Madre Natura ed i suoi Magici Frutti.

MAGICI FRUTTI (sezione prodotti)

Chiamiamo i nostri prodotti Magici Frutti di Madre Natura perché è proprio quello che sono. Li vediamo spuntare sul nostro territorio dopo un po’ di lavoro, di cura e di passione, e sono veramente gratificanti. Con i nostri metodi Verdi, artigianali e naturali, ci assicuriamo il massimo prodotto genuinità x qualità e il massimo rapporto qualità/prezzo.

Qua sotto c’è la lista dei Magici Frutti che possiamo venderti in cambio di una modesta somma di vile denaro, perché anche noi facciamo parte di questo mondo un po’ così.

Se vuoi fare un ordine chiamami o contattami su Whatsapp al +39 333 9984583 (oppure email dario@barsanti.eu); molti prodotti sono già pronti ma altri potrebbero essere sold out e/o da preparare. Possibilità di preparazioni aromatiche da voi a me commissionate (tinture, marmellate, pesti e salse, oleoliti, tinture e altro). Possibilità di spedizione a casa tua (contattami) oppure puoi passare in azienda a ritirare tutto (vedi sezione contatti).

OLIO

Il nostro oliveto cresce su una collina non lontana dal mare e vicina al fiume Serchio, dotata di una roccia madre e di un terreno veramente particolari. Il nostro terreno è infatti non irrigato e non chimicamente concimato, argilloso, calcareo, ricco di scheletro e di particolari elementi e sali minerali: queste sono le principali caratteristiche pedoclimatiche che conferiscono al nostro olio una Qualità unica.

La principale forma di lotta alla mosca e di salvaguardia della qualità dell’olio è la raccolta anticipata: in questo modo otteniamo un olio brillante, sano e dal sapore deciso, piacevolmente amaro e pungente, aromatico con note di erba fresca e anche talvolta di carciofo, ci hanno detto dei qualificati esperti assaggiatori. L’amarezza e la pungenza sono caratteristiche donate dall’alto tenore di una classe di composti chiamati polifenoli, che oltre a questo aumentano la conservabilità dell’olio e fanno bene alla nostra salute per svariati motivi (sono antiossidanti, antinfiammatori, anticancerogenici, antiaterogeni, antivirali, antibatterici).

La toscana è una delle regioni italiane dove l’olio costa molto, questo è dato dal fatto che la maggior parte delle aziende produttrici sono piccole, in collina (più lavoro e meno meccanizzazione) e spesso incontrano grandi difficoltà, dai patogeni al clima alle basse rese. Inoltre il prezzo alto è di solito giustificato dall’alta qualità: sicuramente nel nostro caso è così.

UOVA

Anche le nostre uova sono buonissime. Le nostre numerose galline sono libere di muoversi in un grandissimo recinto dotato di tutto quello che serve e protetto dai predatori. Sono sociali, felici e in salute, e vengono alimentate con avanzi o vari mangimi, sempre biologici.

FRUTTA

Coltiviamo molte piante da frutto: ciliegi, peschi, susini gialli e rossi, peri, prugni, melograni, cachi e molti altri, tutti allevati secondo le nostre filosofie verdi, rigorosamente senza fitofarmaci o concimi chimici. Molta di questa frutta è venduta fresca ai mercatini, autoconsumata oppure trasformata in marmellate, succhi, liquori, sidro.

PIANTE: AROMATICHE, OFFICINALI, SPONTANEE

Alcune sono spontanee, altre sono da noi messe a dimora. Ne conosciamo e usiamo decine e decine nelle maniere più diverse:

* In cucina si possono usare come ingredienti o aromatizzanti per i piatti più disparati, dalle carni ai pesci, dai funghi alle insalate.
* In laboratorio, grazie a queste piante, si possono creare liquori, oleoliti e tinture madri sopraffini, oppure conferire peculiari caratteristiche nella preparazione delle più svariate specialità: pesti e salse, prosciutti, insaccati, formaggi, birre, tisane e tantissimo altro ancora, ci vuole solo la giusta creatività o la giusta esperienza.
* Molte, indipendentemente se usate per questo scopo o meno, hanno proprietà officinali e/o medicinali.

Le tinture madri hanno più o meno gli stessi usi sopracitati, in più si conservano anche per più di dieci anni. Visto che in genere si tratta di estratti concentrati della pianta (fluidi e idroalcolici, o volendo anche solidi), bastano poche gocce per l’utilizzo, e se a scopo officinale/medicinale si ha un assorbimento molto più rapido e comodo rispetto all’utilizzo della pianta intera.

MYRTUS COMMUNIS

LIQUORE DI MIRTO

TINTURA MADRE DI MIRTO

MIRTO TAGLIO TISANA

HELICHRYSUM ITALICUM

LIQUORE DI ELICRISO

TINTURA MADRE DI ELICRISO

ELICRISO TAGLIO TISANA

ARTEMISIA ABSINTHIUM

TINTURA MADRE DI ASSENZIO

ASSENZIO TAGLIO TISANA

ARTEMISIA VERLOTIORUM

TINTURA MADRE DI ARTEMISIA

ARTEMISIA TAGLIO TISANA

PISTACIA LENTISCUS

LIQUORE AL LENTISCO

TINTURA MADRE DI LENTISCO

LENTISCO TAGLIO TISANA

ROSMARINUS OFFICINALIS

LIQUORE AL ROSMARINO

TINTURA MADRE DI ROSMARINO

ROSMARINO TAGLIO TISANA

SALVIA OFFICINALIS

LIQUORE SALVORINO

TINTURA MADRE DI SALVIA

SALVIA TAGLIO TISANA

LAURUS NOBILIS

LIQUORE ALLORINO

TINTURA MADRE DI ALLORO

ALLORO TAGLIO TISANA

CLINOPODIUM NEPETA

LIQUORE MENTUCCIO

TINTURA MADRE DI MENTUCCIA NEPITELLA

MENTHA ARVENSIS

LIQUORE DI MENTA CAMPESTRE

TINTURA MADRE DI MENTA CAMPESTRE

MENTA CAMPESTRE TAGLIO TISANA

APIUM GRAVEOLENS ssp

TINTURA MADRE DI SEDANO ROMANO

SEDANO ROMANO PARTI VEGETALI

OLEA EUROPAEA

TINTURA MADRE DI FOGLIE DI OLIVO

PIMPINELLA ANISUM

LIQUORE ALL’ANICE VERDE

TINTURA MADRE DI ANICE VERDE

SATUREJA HORTENSIS

LIQUORE ALLA SANTOREGGIA

TINTURA MADRE DI SANTOREGGIA

PIMPINELLA SANGUISORBA MINOR

TAGLIO TISANA, USO CULINARIO

SCHINUS MOLLE

TINTURA MADRE DI FOGLIE DI PEPE ROSA

PEPE ROSA IN GRANI

ALTRE TINTURE

TINTURA MADRE DI EQUISETO (EQUISETUM ARVENSE)

TINTURA MADRE DI EUCALIPTO

TINTURA MADRE DI MALVA (MALVA SYLVESTRIS)

TINTURA MADRE DI ORTICHE

TINTURA MADRE DI RUTA (RUTA GRAVEOLENS)

TINTURA MADRE DI GELSOMINO (JASMIMUM OFFICINALE)

TINTURA MADRE DI AGRUMI AMPIO SPETTRO

LIQUORI BLEND

LIQUORE LENTISCO, MIRTO, ALLORO (FOGLIE)

LIQUORE ALLE ARTEMISIE

LIQUORE AL PAPAVERO ROSSO

MANDARINO LIMONATO (COLORE LIMONE, GUSTO MANDARINO)

LIQUORE SALVIA ROSMARINO

LIQUORE MENTA SALVIA

LIQUORE MENTA SALVIA ROSMARINO

LIQUORE ALLORO SALVIA

LIQUORE ALLORO ROSMARINO

PREPARAZIONI AROMATICHE PARTICOLARI / POCO CONSERVABILI (PESTI, SALSE, FORMAGGI, MARMELLATE, ALTRO) SU ORDINAZIONE CON RITIRO IN AZIENDA

DESCRIZIONE (sezione chi siamo)

MONTE SPAZZAVENTO

AZIENDA AGRICOLA CONTADINA BIOLOGICA E FATTORIA DIDATTICA

Siamo collocati sull’omonimo monte avanese e a valle. La nostra collina ospita un oliveto secolare curato a mano, ricco di biodiversità e di risorse, che con le adeguate pratiche, le giuste conoscenze e le sagge accortezze può regalare un’infinità di materie prime senza il minimo sfruttamento ambientale. Anzi: il mantenimento e il Rispetto della sana e naturale Ecologia, della biodiversità, della Natura e dei suoi legittimi abitanti sono alcuni dei nostri pilastri culturali e pratico-filosofici. Pratiche Verdi ed emissioni di gas serra di gran lunga sotto zero, metodo e spirito biologico, ecologico e 100% naturale.

Le nostre pratiche sono adattate alle esigenze e alla plasticità di Madre Natura: dalle concimazioni (strettamente organiche grazie agli animali presenti e al compostaggio) alle raccolte (manuali o, delle olive, con abbacchiatore); dagli sfalci d’erba alle potature (spesso entrambi diventano foraggio o compost, per un ciclo verde); dalla lotta ai patogeni, attuata con pratiche Verdi e salvaguardando la biodiversità, alle trasformazioni dei prodotti, effettuate in proprio con le migliori tecniche artigianali, sempre studiate (affidate a terzi per la sola frangitura dell’olio).

Le più svariate raccolte, le preparazioni e trasformazioni artigianali, le potature e gli sfalci, le conoscenze e gli studi, le tecniche, le tradizioni e molte altre pratiche come l’allevamento degli animali, la costruzione/ricostruzione dei muretti a secco e il recupero di olivi abbandonati ci permette di connetterci con i nostri antenati, con il loro spirito, con le loro usanze e con le loro credenze, portando in casa dei doni offerti da Madre Natura pieni di passione. Tutto questo fa parte della nostra missione di vita, che ha radici spirituali, sociali, hobbistiche, culturali e civili.

Noi di Monte Spazzavento ci proponiamo come immensa finalità pratica il recupero e la salvaguardia di uliveti storici coltivati su centenari terrazzamenti, realizzati in seguito al taglio dell’originale macchia mediterranea a scopi edili e navali iniziato al tempo della Repubblica Marinara di Pisa.

Uno dei tratti fondanti del nostro luogo sono infatti i muretti a secco che si estendono per chilometri. Purtroppo anche nell'uliveto Spazzavento, nonostante i continui interventi di ripristino, molti muri a secco crollano a causa delle incursioni dei cinghiali, del tempo e delle persone che non rispettano il territorio, ma ovviamente tutto è cacciato o curato alla prima occasione.

E' un patrimonio che non può andare abbandonato e così dal febbraio 2016 abbiamo iniziato ad occuparci di recupero e restauro di muretti a secco e di parti di oliveto abbandonate. Abbiamo aderito al programma formativo “Alternanza scuola-lavoro” e abbiamo collaborato con il liceo scientifico “U. Dini” (PI) e con l'istituto tecnico agrario "N. Brancoli Busdraghi" di Mutigliano (LU): grazie all’entusiasmo e all’impegno degli studenti e dei sottocitati wwoofers abbiamo portato a termine con le nostre mani molte opere di recupero artistiche, anche colossali, visto che sono state compiute solo da alcune paia di mani. I muretti a secco e i terrazzamenti sono considerati una forma d’arte (noi consideriamo tale tutto ciò che facciamo e creiamo insieme a Madre Natura) e fanno parte del patrimonio dell’umanità dell’UNESCO (<https://it.wikipedia.org/wiki/Muro_a_secco>).

Attorno alla nostra azienda i terreni sono tutti abbandonati a causa della difficoltà di coltivazione, dello sfalcio forzatamente manuale dell’erba e dell’impossibilità di passare col trattore, salvo un tratto di mulattiera. La forza lavoro è data dal titolare Giacomo Ranieri Barsanti, la sua famiglia e gli spesso presenti volontari (vedi impegno sociale).

La nostra è un’azienda relativamente piccola ma versatile e ricca, per cui rende possibili tante produzioni diverse, tipiche e di eccezionale Qualità. La produzione più storica è quella dell’olio, e il fatto che sia quasi tutto venduto dopo pochissimo tempo dalla produzione ne dimostra la Genuinità, la Bontà, l’Impegno e la Passione. Non mancano frutta, ortaggi, piante aromatiche, officinali, medicamentose. Conigli, galline, tacchini, oche e pecore “ancestrali” (razza Skudde;<https://it.wikipedia.org/wiki/Skudde>) vivono in grandi recinti. C’è anche il nostro asino di famiglia e di fattoria didattica, Lampo, grande produttore di letame tra le altre cose. Creiamo anche svariati liquori e tinture, un’attività che la famiglia Barsanti svolge dall’Ottocento: liquori alla frutta, liquore al mirto e molte altre preparazioni con erbe aromatiche e officinali diverse. Come già accennato, tutti i nostri prodotti sono di produzione ed eventuale trasformazione artigianale propria, se non diversamente e chiaramente specificato.

Gli ospiti hanno la possibilità di ricevere un ampio spettro di degustazioni e di essere guidati per gli spazi naturali, seguire viottoli, mulattiere, antichi tracciati che proseguono e s’innestano in un paesaggio storico sconosciuto ai turisti (purtroppo ultimamente anche ai locali), ma di grande valore sia panoramico che culturale. Camminando per raggiungere la vetta del Monte Spazzavento, vengono illustrati i luoghi, l’antica centuriazione, i vecchi uliveti, le abitudini e il lavoro dei vecchi contadini, la grande fatica di uomini, donne, bambini e animali, e anche le loro gioie, la storia della coltivazione e della relativa economia, il modo di vivere delle genti e l’organizzazione della società nella sua evoluzione dal Neolitico. Impariamo dai racconti dei vecchi saggi dinanzi al fuoco, dai testi e dai molti libri e studi specifici sul territorio, anche rari, presenti nel nostro archivio e raccolti nel corso degli anni. La famiglia Barsanti, infatti, risiede in questi luoghi da lungo tempo, avendo anche contribuito alla Primaziale.

Dalla cima del Monte Spazzavento si può proseguire camminando sui sentieri tracciati, scoprendo antichi manufatti, torri, chiese, resti archeologici, e tanto altro ancora.

Dal dicembre 2015 Monte Spazzavento è anche FATTORIA DIDATTICA e fa parte della Rete delle fattorie didattiche della Toscana!

FATTORIA DIDATTICA

**Itinerario didattico** per bambini e ragazzi modulato in base all’età e al ciclo di studio.

Durante la visita gli ospiti potranno valorizzare il territorio e imparare molte conoscenze a noi preziose, tramite i seguenti punti:

* L’Olivo: le diverse varietà, caratteristiche, malattie, difesa biologica, conseguenze degli incendi.
* L’Oliva: le varie forme, danni provocati dai patogeni, lotta biologica, sistemi di raccolta.
* L’Olio: le varie qualità e differenze in base ai metodi ed altri fattori, i mille usi quotidiani.
* I Muri a secco: valore paesaggistico-ambientale, culturale e di difesa idrogeologica del suolo; l’antico mestiere del terrazziere.
* Le Piante: aromatiche, officinali, medicamentose. Annuali, biennali, perenni. Spontanee o varietà selezionate. Parti utilizzate.
* Gli Animali di bassa corte: gestione, alimentazione, ambiente, derivati.
* Tanto altro.

La visita si snoda lungo l’antica mulattiera che da Viale Casapieri conduce al monte Spazzavento da dove è possibile ammirare un panorama stellare: la piana del Serchio, Pisa e Piazza dei Miracoli, Livorno e le isole, i Monti Pisani con la Verruca, la Rocca di Ripafratta e le torri longobarde.

Nel percorrere il camminamento s’incontra subito il recinto degli animali che ospita i ricoveri di galline, pulcini e pulcinotti, oche, tacchini, conigli, pecore e asinello.

Da ottobre 2016 partecipiamo al progetto "**SuperAbile**" con la cooperativa sociale **PAIM** portando avanti attività, percorsi, strategie d'intervento e obiettivi condivisi tra coordinatore del progetto, educatrici e tecnico della fattoria (<http://www.paimcoop.org/aree-di-attivit%C3%A0/handicap-paim/572-fattoria%20-monte-spazzavento>).

Da quando è arrivato l'asinello Lampo a settembre organizziamo ogni anno la "Festa del ciuo" in collaborazione con l'associazione Gruppo Urtura Toscana, con canti in ottava rima, sonetti e racconti.

**Laboratori e programmi offerti**

I laboratori sono personalizzati ed eventualmente articolati in più incontri con eventuali interventi in aula del responsabile della fattoria didattica che lavorerà in stretto contatto con il personale docente.

* Laboratorio attivo dedicato alla propagazione delle piante per talea.

Materiale utilizzato: barattolini (tipo yogurt), terriccio, talee.

* Laboratorio attivo dedicato al trapianto delle piantine.

Materiale utilizzato: barattolini (tipo yogurt), terriccio, piantine.

* Laboratorio attivo dedicato alla creazione di mazzetti di piante spontanee ornamentali.

Materiale utilizzato: mazzetti di piante e spago.

* Laboratorio attivo dedicato alle foglie: i vari tipi di foglie presenti in azienda, ricerca e classificazione, nozioni su come creare un erbario.

* Orientarsi in monte: osservazione del paesaggio circostante, percezione e rappresentazione dello spazio, lettura della carta topografica semplificata e confronto con la realtà geografica, memorizzazione dei dati geografici e spaziali.
* Tanto altro.

**Accoglienza**

**Presentazione della fattoria e delle sue finalità**

1a tappa: visita alla fattoria. “Vedere-sentire-toccare”. Gli ospiti potranno vedere, accarezzare, annusare e accudire le pecore, i conigli tenuti liberi in garenna e i numerosi animali di bassa corte (galline, oche e tacchini) che scorrazzano nel recinto. Potranno conoscere i metodi di allevamento ed alimentazione adottati, le caratteristiche e le abitudini degli animali, i derivati che forniscono all’uomo, i nemici pericolosi da tenere lontano e i metodi messi in atto per scoraggiare i predatori.

2a tappa: camminata lungo la vecchia mulattiera tra gli ulivi di tutte le età. L’istruttore spiegherà le caratteristiche dell’olivo, dell’oliva e dell’olio. In periodo di raccolta: sistemazione delle reti per la raccolta sotto gli olivi, raccolta manuale delle olive mediante rastrellini e sistemazione del raccolto nelle apposite cassette.

3a tappa: muri a secco. Come ripristinare quelli crollati e come prevenire nuovi crolli. L’antico mestiere del terrazziere.

4a tappa: erbe e piante spontanee. Raccolta di alcune piante, descrizione delle loro proprietà, loro utilizzo in cucina e in medicina popolare. Nozioni su come creare un erbario.

5a tappa: laboratorio attivo modulato in base alle richieste.

IMPEGNO SOCIALE

Dal 2006 la nostra azienda fa parte della rete WWOOF Italia, un movimento mondiale che mette in relazione volontari e progetti rurali naturali promuovendo esperienze educative e culturali per contribuire a costruire una comunità globale sostenibile.

<https://it.wikipedia.org/wiki/WWOOF>

<https://wwoof.it/it>

Dal 2018 l'azienda Monte Spazzavento collabora con l'associazione di promozione sociale Gruppo Urtura Toscana APS supportando le diverse attività socioculturali e interagendo con il volontariato civile.

Nel 2018 l'azienda Monte Spazzavento partecipa al Progetto ”**Anch’io**” per l’inserimento lavorativo di disabili e persone con problemi di salute mentale nell’ambito dei bandi europei POR-FSE per il periodo 2014-2020.

A gennaio 2020 accoglie per sei mesi una migrante che ha partecipato al progetto **PUOI** (Protezione Unita a Obiettivo Integrazione), volto a realizzare percorsi di inserimento socio-lavorativo per migranti regolari.

CONTATTI

Monte Spazzavento

Azienda contadina biologica e fattoria didattica

Per info su prodotti e ordini: +39 333 9984583 - [dario@barsanti.eu](mailto:dario@barsanti.eu)

Per info sulla parte sociale, civile, didattica, culturale: +39 339 4876685 - [spazzavento@gmail.com](mailto:spazzavento@gmail.com)

Indirizzo:

Viale Casapieri 45, Avane, comune di Vecchiano (Pisa) CAP: 56019