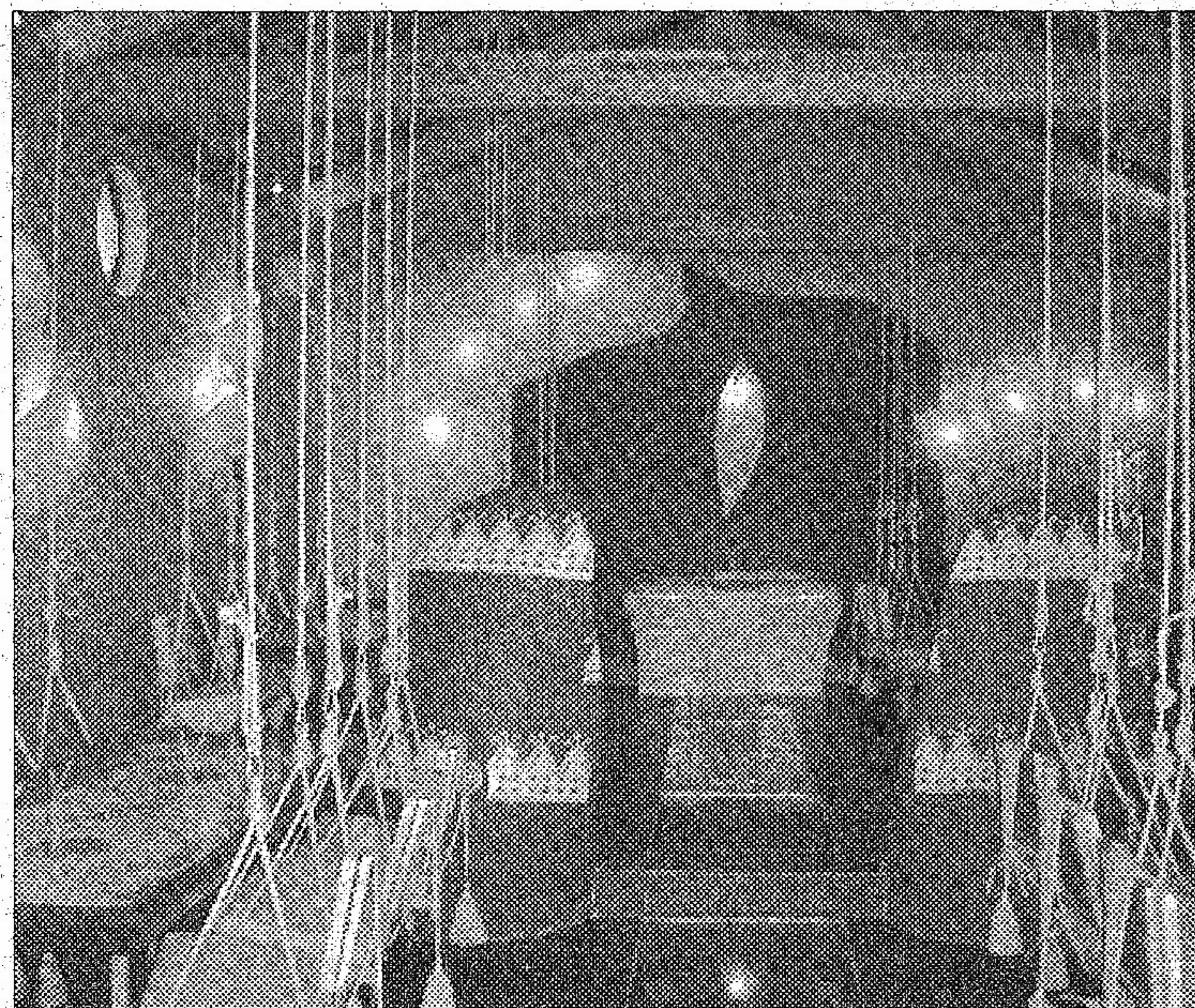


# All'azienda agricola Reopasto Petrarca si produce e si vende Dove la carne ha il sapore della terra



Interni dell'azienda agricola Reopasto Petrarca

## Azienda agricola Reopasto Petrarca

Via Reopasto n.37, Contigliano (Rieti)

Tel./fax: 0746750269

e-mail: [info@lechiusedireopasto.it](mailto:info@lechiusedireopasto.it)

web: [lechiusedireopasto.it](http://lechiusedireopasto.it)

dipendenti: 5

oggetto: produzione cerealicola e zootenica

CONTIGLIANO - Vitale ed attivo, Contigliano si rivela paese dinamico anche dal punto di vista economico. L'assessore alle Attività produttive Luisa Simonetti, che segue da vicino le piccole realtà locali, ne ha dato una descrizione dalla quale emerge il quadro di un Comune piuttosto vivace. Uno dei più eloquenti esempi ne è l'azienda agricola Reopasto Petrarca. Di proprietà del conte piemontese Carlo Piozzo di Rosignano, l'azienda vive del meticoloso ed attento lavoro del fattore Sergio Luchetti, coadiuvato nella gestione dai figli Monica e Fabrizio. La tenuta si estende su 290 ettari, dei quali 145 occupati da bosco ceduo, 40 da prato destinato al pascolo ed i restanti utilizzati per la rotazione di foraggere, cereali e barbabietole. I prodotti ottenuti dalle coltivazioni vengono quasi interamente utilizzati per l'allevamento, costituito da 80 capi di vacche nutrici, alimentate esclusivamente con prodotti aziendali che, opportunamente miscelati attraverso un carro miscelatore unifeed, garantiscono agli animali un'alimentazione costante durante tutto l'anno. Tutte iscritte all'albero genealogico di razza, le vacche appartengono alla charolais, razza francese da carne. Una parte di esse viene utilizzata per la rimonta azien-

dale, tenendo sempre conto delle caratteristiche morfologiche al fine di migliorarle nei nascituri. Il 50% del bestiame, invece, viene ingrassato ed utilizzato per la macellazione. L'azienda, infatti, dispone anche di una macelleria e di un laboratorio, in cui i capi macellati vengono trattati per la conservazione e venduti su ordinazione ai clienti che ne facciano richiesta. Il meccanismo, dunque, è quello della filiera corta, che traduce il prodotto direttamente dal produttore al consumatore. L'azienda così si presenta con i tratti di una organizzazione completamente autosufficiente, dotata di tutti i mezzi agricoli occorrenti e, ben presto, anche di un mulino per la preparazione delle granaglie prodotte in loco. Nella tenuta spicca anche una sontuosa villa dell'Ottocento, nella cui dependance è già attivo un servizio agriturismo con la disponibilità di 4 posti letto. Nei progetti di Luchetti vi è, però, quello di avviare una forma di catering rurale, affittando la villa per pranzi e banchetti, in virtù dei suoi potenziali 250 posti a sedere. Il verde, il profumo della natura, il lavoro silenzioso: questi gli elementi di un'azienda le cui componenti si incastrano a perfezione, in un quadro di ordine e seria professionalità.

Eleonora Miotti