

Pieve a Salti, l'innovazione organizzativa diventa impresa di successo



L'Azienda Agricola Pieve a Salti nasce nel 1978 a Montalcino, nel cuore delle Crete Senesi, con una proprietà di circa 700 ettari in un unico corpo fondiario. In origine l'attività combinava allevamento e coltivazioni estensive, ma a partire dagli anni Novanta ha scelto di specializzarsi nei seminativi, adottando dal 1996 la certificazione per l'agricoltura biologica.

Il modello produttivo, basato su rotazioni colturali lunghe e sull'alternanza di cereali minori (farro monococco, farro dicocco, avena, spelta) e leguminose (ceci, lenticchie, favino, cicerchie, fagioli), ha permesso di mantenere la fertilità dei suoli argillosi della collina senese – difficili da coltivare – conservare la biodiversità e valorizzare specie rustiche e resilienti.

La nascita della Rete

Nel tempo, la crescita della produzione e l'avvio di prime attività di trasformazione hanno reso evidente la necessità di una forma organizzativa più strutturata.

la decisione di costituire, nel 2015, la Rete della Pieve a Salti Bio, che ha segnato il passaggio da singola azienda agricola a rete di imprese con natura giuridica autonoma (rete soggetto).

La Rete nasce inizialmente con nove agricoltori (una delle aziende è l'Azienda agricola Pieve a Salti) e si è rapidamente ampliata fino a coinvolgerne oltre 100, con una sau complessiva tra 9.000 e 10.000 ettari.

Gli standard qualitativi

Gli agricoltori, aderenti alla Rete mediante contratto, dichiarano annualmente gli ettari destinati a farro e cereali minori, mantenendo la libertà produttiva sulle altre superfici in loro possesso.

La Società agricola Pieve a Salti srl acquista in esclusiva i conferimenti dei soci, trasformando e commercializzando i prodotti.

Un elemento distintivo è l'ottenimento, da parte della Rete, della certificazione per l'agricoltura rigenerativa biologica (Rodale Institute) in qualità di soggetto unico per la produzione cerealicola: un riconoscimento che accorpa le aziende aderenti sotto un'unica certificazione collettiva. È la prima esperienza di questo tipo a livello italiano che ha permesso alle imprese di consolidare l'accesso ai mercati internazionali, in particolare verso gli Stati Uniti e la Corea del Sud, dove vengono esportati settimanalmente container di farro.

Al fine di unificare gli standard qualitativi del prodotto lavorato dall'impianto, la Rete fornisce assistenza tecnica grazie ai suoi agronomi, che assicurano il rispetto delle pratiche biologiche e rigenerative da parte degli agricoltori.

Vengono adottate inoltre pratiche di economia circolare, con la valorizzazione di sottoprodotti come la pula da avviare a digestione anaerobica e gli spezzati per zootecnia o macinati.

La trasformazione

L'attività di trasformazione, avviata alla fine degli anni Novanta con un piccolo impianto, si è progressivamente consolidata in uno stabilimento moderno e operativo 24 ore su 24, dotato di linee di decorticazione, confezionamento ed

etichettatura, alimentato da 92 kW di fotovoltaico installati nel 2010. Il processo principale è la decorticazione del farro derivante dagli agricoltori della Rete, affiancata dalla molitura a pietra per farine destinate a nicchie di mercato e dalla lavorazione esterna del monococco soffiato, successivamente confezionato internamente.

La Rete presidia le prime fasi della filiera, dalla coltivazione alla distribuzione ai grossisti, garantendo flessibilità e un premium price agli agricoltori che partecipano al contratto, grazie al mercato di sbocco estero.

La combinazione di certificazioni, innovazione organizzativa e valorizzazione dei sottoprodotti ha reso il modello competitivo e resiliente, in grado di rispondere alla domanda internazionale.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 14/2026

L'innovazione organizzativa diventa impresa di successo

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *L'Informatore Agrario*