

Fattoria San Donato



Umberto Fenzi ha ereditato dalla madre signora Miolanne, che a sua volta l'aveva ereditata dal padre signor Umberto Lenzi, la Fattoria San Donato, che Umberto Lenzi ha iniziato a gestire nel 2001.



Supportato dalla moglie signora Federica che per la passione verso questa struttura ha abbandonato la professione di avvocato, con la suocera signora Marisella, una vulcanica modenese, che si occupa della parte dell'aubergage, lui che veniva dal mondo dell'informatica, ha dato vita a questa magnifica avventura.

Certo questa antica struttura, a pochi Km da San Gimignano, quando Fenzi l'ha iniziata a gestire non era così.

Tirava a campare come struttura agricola come tutte le fattorie della zona, producendo vino, olio e poco altro.

La vendita diretta (che oggi chiamiamo filiera corta) c'era già, ma certo non di queste dimensioni.

Con l'entrata in scena dei coniugi Fenzi, portatori di esperienze e mondi diversi, la Fattoria San Donato ha mutato pelle.

Un cambiamento lento, scandito da investimenti continui, che continuano e continueranno anche nei prossimi anni.

Beato tra le donne (nel frattempo sono arrivate Angelica, Benedetta e Fiamma, tre splendide figlie), Fenzi ha dato impulso a tutta una serie di iniziative che rendono la Fattoria San Donato, perfettamente in linea con il concetto di economia agricola integrata.

Una struttura che pur avendo per attività primaria, la vitivinicoltura e la produzione di Olio Extravergine, con una parte importante di cerialcoltura, ha colto l'opportunità di intercettare un turismo che cerca una vacanza "altra".

Un modo di percepire e fruire il tempo libero a contatto con la natura e a ritmi di vita antichi.

Agli inizi sono stati gli stranieri, amanti dell'arte a cercare queste location, in una regione d'Italia dove a ogni angolo si incontrano città, paesi e piccoli borghi ricci di storia, come in nessun'altra parte del mondo.

Posta sulla strada che dalla mitica Volterra porta verso San Gimignano e Siena, la struttura dei Fenzi, gode di una location invidiabile, sia da un punto di vista del turismo, sia da un punto di vista agricolo.

Allo stato dell'arte, sono disponibili, una trentina di posti letto che entro il prossimo anno arriveranno a una quarantina.

E' in funzione un punto ristoro che è in grado di proporre a richiesta, una cucina di territorio che di più non si può.



Nel

caratteristico punto vendita con la presenza dei prodotti aziendali e di pochi altri amici produttori, si organizzano eventi e degustazioni.

E sono quasi tutti prodotti Bio, altra scelta che nel tempo ha fatto la differenza. Inoltre una predisposizione all'accoglienza di tutto rispetto e che trova nella signora Marisella, il suo mentore:-)

I PRODOTTI





I Vini

Vernaccia di San Gimignano, Vernaccia di San Gimignano "ANGELICA", Riserva "BENEDETTA", Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Senesi "FIAMMA", Chianti Colli Senesi Riserva "FEDE", Rosato "DONNA MIOLANNE", Vino Spumante, Vin Santo San Donato. Infine l'Olio Extra Vergine di Oliva
Gli altri prodotti

Zafferano

Se capitate in ottobre potrete partecipare alla raccolta, alla spumatura e portare a casa l'oro di San Gimignano per prelibatissime ricette milanesi (pensate al risotto), che comunque potrete

assaggiare in loco!

I Ceci

Cece piccolo del chianti

Coltivato nei terreni adiacenti al piccolo borgo di San Donato, con metodi naturali, senza concimazioni, trattamenti chimici e diserbanti. Il cece piccolo del Chianti oltre ad essere piacevolissimo al gusto, è ricco di proteine e può essere una valida alternativa dei piatti a base di carne, inoltre è vantaggioso in agricoltura perché rilascia al terreno un'ottima fertilità che serve come nutrimento alla coltura successiva.

Il Farro

Farro dicoccum di San Donato

Il farro, povero di grassi, ricco di fibre, di vitamine e di sali minerali, sazia e non fa ingrassare. La coltivazione del farro è stata rivalutata solo di recente, essenzialmente per le ottime proprietà nutrizionali, ma fin dall'antichità erano note le sue qualità.

Viene citato espressamente da Cesare nel De Bello Gallico, come base della dieta del Legionario Romano



Con la farina di farro si realizza un ottimo pane, con un sapore molto simile a quello del pane bianco, ma più aromatico. È consigliabile scegliere farro decorticato o sbramato (cioè liberato dalle sole glumelle, quindi il chicco integrale) anziché perlato, perché ha un più elevato contenuto in fibre: la riscoperta del farro per uso alimentare è collegato essenzialmente al suo elevato contenuto in fibre insolubili che favoriscono il corretto transito intestinale.

Il farro è uno dei cereali meno calorici: 100 g apportano circa 340 kcal; contiene, poi, l'aminoacido essenziale metionina, carente in quasi tutti gli altri cereali.

I cereali apportano buone quantità di vitamine del gruppo B e anche proteine, che pur essendo di scarsa qualità biologica, possono, se unite a quelle di valore biologico paragonabile a quello delle

dei legumi, dare origine a una miscela proteica di proteine animali.

In Italia i prodotti a base di farro sono reperibili soprattutto nei negozi di alimentazione naturale, ma anche in farmacia dove sono destinati essenzialmente a coloro che mal digeriscono i comuni prodotti a base di grano duro o grano tenero, consigliato dunque nelle diete.

GRAPPE

Ogni anno le migliori vinacce di Chianti e Vernaccia



vengono inviate alla Distilleria Astigiana di Mombercelli per essere trasformate in preziosa grappa.

Una prima grappa da vinacce di sola Vernaccia e la seconda da vinacce di Chianti e Vernaccia. Ma è tutta la struttura che merita una visita, sono cogliendola nelle sue molte sfaccettature, potrete cogliere la qualità del progetto dei coniugi Fenzi.

FATTORIA SAN DONATO

53037 SAN GIMIGNANO (SI) - Loc. San Donato, 6

Tel. /

Fax +39 0577 906712 -

Cell.

[skype: fattoria.san.donato](skype://fattoria.san.donato)

www.sandonato.it

mail: info@sandonato.it



Chiudi finestra