

## La Storia

L'associazione "Il Drago Delle Colline Metallifere", nasce dall'incontro tra un agricoltore e mugnaio, un fornaio ed alcuni agricoltori produttori di grani antichi e Nicola Verruzzi, sindaco di Montieri, uniti dalla passione per la terra e per il suo uso sostenibile, nel riconoscerle un ruolo fondamentale per l'alimentazione umana, intimamente connesso alla salute del pianeta e degli esseri viventi. Questa storia nasce in un territorio a prevalente vocazione agricola e di eccellenza gastronomica ormai affermata.



## I Progetti

### Didattica:

L'Associazione è presente nelle scuole del territorio con vari progetti didattici in cui sono coinvolte le aziende e altre figure professionali tra cui il nutrizionista, il perito agrario, lo psicologo, l'archeologo. I vari laboratori hanno l'obiettivo di far conoscere ai bambini e ai ragazzi le opportunità e le risorse del territorio, ma anche di diffondere una maggior consapevolezza rispetto la provenienza e la qualità delle materie prime, i concetti di filiera corta e produzioni a km zero.

**Ricerca:**  
Dall'incontro con l'equipe di ricerca dell'azienda ospedaliero - universitaria di Careggi è nata l'idea di avviare un progetto pilota sui benefici salutistici dei grani antichi coltivati secondo il disciplinare DRAGO. Saranno anche avviati progetti innovativi con l'università di Siena e il CNR - sede di Follonica sulla conservazione delle granaglie e delle materie prime sotto atmosfera controllata.



## Obiettivi

- Ricreare una filiera virtuosa, andata perduta negli ultimi decenni tra agricoltori, industria molitoria, panificazione e pastificazione.
- Promuovere questa filiera, costituirla e proteggerla, valorizzando il territorio ed i suoi prodotti.
- Riquilificare l'agricoltura locale riavvicinandola al consumatore.
- Fare divulgazione culturale.
- Fare divulgazione scientifica.
- Innovare queste filiere e promuovere e sostenere la creazione di altre piccole filiere locali e di animare e stimolare tutte quelle azioni necessarie per la riqualificazione dei prodotti e del territorio. Anche sperimentando nuove possibilità in accordo e in collaborazione con le Università.
- Creare specifiche competenze attraverso gli istituti tecnici enogastronomici del territorio in ambito agroalimentare.
- Incentivare la cooperazione, la solidarietà, la fiducia, il mutuo soccorso e le convenzioni apposite con altre associazioni del territorio.
- Favorire la fruibilità e la diffusione verso il più vasto pubblico dei suoi valori, attraverso la realizzazione di progetti, iniziative e manifestazioni.
- Realizzare progetti di promozione quali meeting, assemblee, riunioni, workshop, celebrazioni, promozione, cultura, mercatini.

## La Ricerca

Tra gli obiettivi che il Drago si propone vi è anche quello di mettere a disposizione le proprie risorse e conoscenze per la ricerca scientifica. Mediante un rete di collaborazione con studiosi dei settori Agroalimentare e Biomedico delle maggiori Università della Toscana, vogliamo incentivare e contribuire a studi scientifici che da un lato possano mettere in evidenza le proprietà organolettiche dei nostri prodotti, e dall'altro siano finalizzati a verificarne le proprietà preventive e benefiche in alcune patologie legate agli stili di vita ed ai fattori di rischio modificabili. Nella convinzione che l'alimentazione sia un aspetto fondamentale per la nostra salute, il nostro impegno nella ricerca scientifica è volto a sostenere e diffondere il più possibile l'opportunità di una scelta consapevole e fondata quando decidiamo cosa e come mangiare. La filiera del Drago si impegna peraltro a diffondere mediante i suoi affiliati ed i suoi mezzi di comunicazione quelli che saranno gli esiti degli studi messi in essere, seguendo la logica della trasparenza e veridicità su cui si fonda il nostro impegno da sempre.





## Coltivatori Custodi

Agricoltori virtuosi con l'amore per la terra e per le varietà antiche storiche della nostra amata regione, coltivano e conservano grani antichi storici di un territorio conosciuto in tutto il mondo, ortaggi con sapori ricchi ed intensi come il cece nero, la lenticchia rossa e il lupino maremmano, varietà orticole che hanno sfamato decine di generazioni, arboree tra olivi, ciliegi albicocche, pere, mele antichi che con gusto e sapore raccontano una storia del nostro passato.

Tutto questo è il progetto dei Coltivatori Custodi della regione Toscana, un progetto di valorizzazione e riproduzione di tutte queste varietà che di generazione in generazione sono giunte fino a noi.

L'associazione Il Drago delle Colline Metallifere sostiene ed incentiva questa pratica e tutti i custodi che credono nel valore delle tradizioni.



## Cenni Storici

Il paesaggio toscano è composto da una moltitudine di piccole realtà rurali che conservano le tracce archeologiche di una storia che abbraccia un arco temporale molto vasto. Le aziende che compongono il Drago delle Colline Metallifere, consapevoli dell'enorme potenziale e della responsabilità nei confronti del territorio, si propongono come custodi di quel patrimonio storico culturale e di quel repertorio di saperi materiali e immateriali in grado di raccontare il nostro passato. Una consapevolezza in grado di porle come valido veicolo per far emergere quel principio identitario che si riflette nei prodotti e quel legame con il territorio che può essere sviluppato attraverso lo studio del contesto ambientale e storico. Il connubio con la storia quindi apre le porte a molteplici opportunità tra cui la tutela del paesaggio, delle tecniche di produzione e della biodiversità sviluppata sul contesto territoriale ed è in grado di legare i prodotti tipici di qualità alla loro storia sulla base di ricerche archeologiche mirate. Uno degli obiettivi principali quindi è "aprire" le aziende del Drago alla comunità attraverso la collaborazione con gli enti di ricerca e le istituzioni pubbliche per creare una economia sostenibile basata su principi legati alla salute e al turismo culturale.

### Per ulteriori informazioni:

+393398704370  
Alessio Guazzini

+393397075949  
Irene Marconi

393357005157  
Andrea Montomoli



✉ drago.collinemetallifere@gmail.com

f DRAGO - Distretto Rurale Agricolo  
Gastronomico Organizzato

📍 Podere Campo Ruffaldo n. 25  
58024 Massa Marittima (GR)

## Il Drago delle Colline Metallifere

Distretto Rurale Agricolo Gastronomico Organizzato

