



In Toscana la pronipote dell'agronomo che selezionò la razza Chianina coltiva popolazioni evolutive e fa ospitalità rurale

10 Gennaio 2026 

TORRITA DI SIENA – La Val di Chiana è una delle culle dell'agroalimentare toscano. Vino, olio, cereali e legumi sono tasselli che vanno a comporre un mosaico di biodiversità unico.

Nelle terre dei grani antichi e dell'argilla impiegata nella manifattura di terracotta, l'azienda agricola di **Sara Passerini** si propone come un laboratorio di agricoltura biologica e rigenerativa.



Situata nella località Padolecchie, a Torrita di Siena (Siena), l'azienda combina produzione di cereali locali, legumi e canapa con un'offerta agrituristica, il Podere Padolecchie, che invita il visitatore a immergersi nella biodiversità e nella storia rurale del territorio.

“Ho ripreso in mano il podere da circa dodici anni. Podere che era di proprietà del mio bisnonno Napoleone”, racconta Sara, discendente di **Napoleone Pio Passerini**, agronomo e figura di rilievo toscana dell'Ottocento, noto per il suo impegno nelle pratiche agrarie della Val di Chiana e per aver contribuito alla selezione della razza bovina Chianina.

La Chianina, una delle razze bovine più antiche del mondo, originaria proprio di queste terre, venne selezionata per millenni come animale da lavoro e solo tra XIX e XX secolo perfezionata nella direzione attuale, quella di una razza da carne di grande statura, rustica e resistente.

La selezione moderna prese forma attraverso il lavoro coordinato di agronomi, allevatori e istituti agrari, con un progressivo miglioramento morfologico, una maggiore uniformità fenotipica e la definizione delle prime linee genealogiche ufficiali. Il contributo della famiglia Passerini, e in particolare degli studi di Napoleone, si inserisce in questo quadro di ricerca e valorizzazione della zootecnia chianina, con osservazioni e pratiche che contribuirono a stabilizzare i caratteri oggi riconosciuti come tipici della razza.ù



“Ho una formazione diversa, sono laureata in Scienze Politiche e ho fatto altro nella vita”, ricorda, “ma a un certo punto mi sono detta di provare a recuperare la proprietà. Ho iniziato



non sapendone nulla, facendomi aiutare da un agronomo e a mano a mano l'avventura è andata avanti”.

Sara racconta a *Virtù Quotidiane* quelle che una volta erano le coltivazioni tipiche della zona, come le viti maritate – tecnica di coltivazione etrusca – e i gelsi per la produzione della seta. L'azienda, come si è evoluta sino a oggi, valorizza varietà di grano tradizionali come Verna e Cappelli e lavora a progetti di popolazioni evolutive di frumento, pratiche che mirano a rinforzare la resilienza colturale e la biodiversità agraria.

La Val di Chiana è una zona storicamente bonificata che ha dato vita a suoli profondi e adatti alla cerealicoltura. La sua identità agricola è legata tanto alla zootecnia storica quanto alle rotazioni cerealicole che hanno modellato il paesaggio. Le attività di rigenerazione del suolo e di coltivazione di varietà locali praticate dalla realtà di Sara si inseriscono in un più ampio sforzo regionale per recuperare biodiversità, sapori antichi e pratiche agricole a basso impatto.



“Non posso negare di aver visto sul campo dei cambiamenti nel corso di questi anni. Coltivazioni che facevo dieci anni fa che ora non riescono più a venire. I campi sono i soliti, le tecniche si sono evolute, ma il risultato è mutato”. Per questo l'azienda porta avanti una serie di progetti volti ad arginare questo enorme problema.

“Abbiamo iniziato a modificare il seminato. Attualmente coltiviamo grani di vecchie varietà locali pre-rivoluzione verde, che si adattano all'ambiente. In particolare, dal 2017 sono entrata nel mondo delle popolazioni evolutive”.

Le popolazioni evolutive sono insiemi di centinaia, talvolta migliaia, di genotipi diversi seminati insieme, che evolvono anno dopo anno adattandosi naturalmente al terreno e al clima. Questo approccio riduce la necessità di interventi esterni.

“Un altro progetto che sto portando avanti è quello delle consociazioni. Seminiamo assieme un legume, che fissa l'azoto nel terreno, e un cereale, che lo assorbe, senza dover aggiungere nulla di esterno. L'unico accorgimento che prendiamo è quello di piantare specie con dimensioni differenti in modo poi da riuscire a separarle con l'uso di vagli”.



La doppia anima che coniuga produzione agro-ecologica e ospitalità rurale, rende l'azienda un esempio concreto di agricoltura di comunità, in cui la vendita diretta, le visite guidate e le



collaborazioni locali rafforzano il legame tra produzioni e territorio.

L'azienda agricola di Sara Passerini è oggi un esempio di come la memoria storica legata alla famiglia, le pratiche biologiche e l'ospitalità rurale possano convivere. Campi di grani antichi, progetti di popolazioni evolutive, il Podere Padolecchie e un legame esplicito con la storia agraria locale consegnano all'ospite e al consumatore un'esperienza completa per vivere appieno quella Val di Chiana che ha molto da raccontare.