



Az. Agr. Tenuta San Giovanni di Cristiana Sartori - Via Uberto de Olevano 1/3 e Via Umberto I, 11 (ingresso Agriturismo %alla Corte di Leone+) 27020, Olevano di Lomellina (PV)  
Tel./Fax 0384.51093 - e-mail [info@leonedilomellina.it](mailto:info@leonedilomellina.it) - sito web [www.leonedilomellina.it](http://www.leonedilomellina.it)

- **L'azienda**

Cristiana, classe '68, agronomo, imprenditrice sommelier, gestisce dal '96, insieme alla sorella Alessandra, l'azienda agricola di famiglia, che sorge nel cuore della Lomellina, a 45 km da Milano, ora anche spazio-eventi per cerimonie, matrimoni, congressi e feste private.

Gli edifici, di epoca secentesca e ottocentesca, hanno mantenuto immutata la struttura originaria e le caratteristiche di semplicità e ruralità tipiche delle cascine lombarde: oltre duemila metri quadrati di tetti "alla piemontese", grosse travi di larice e un'architettura imponente caratterizzano la TENUTA SAN GIOVANNI, dotata di un ampio laboratorio per la trasformazione dei prodotti dell'orto biologico, utilizzabile in occasione di eventi e di corsi di cucina a tema.

Infine, la TENUTA SAN GIOVANNI offre un servizio di ristorazione nell'agriturismo %alla Corte di Leone+ dove vengono proposti risi e risotti, un servizio di affitto biciclette per ciclo escursioni guidate e la possibilità di pernottamento in 5 camere e 2 appartamenti per un totale di 16 posti letto.

I tempi cambiano e il modo di fare agricoltura pure; essere donne imprenditrici in questo settore è una sfida avvincente per entrambe, è l'unione di creatività e di innovazione su di una solida base di tradizione.



L'agriturismo ha deciso di intraprendere un progetto ambizioso, denominato "SANO & BELLO": 32 ettari convertiti ad agricoltura biologica, che significa rotazioni colturali, sovesci invernali e paesaggi, che da generazioni non si vedevano più nella campagna lomellina. Tornano prati, colza, farro, frumento, orzo, pisello e filari di ontani lungo gli argini

dei fossi, in nome di una biodiversità, che appaghi anche l'occhio di chi arriva a visitare la Lomellina, terra di cascine e castelli.

- **Ambiente**

La tenuta opera in regime di agricoltura biologica dal 1998, attuando sui terreni rotazioni colturali, sovesci invernali e lavorazioni meccaniche mirate al non utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, con un approccio di continuo confronto con altri agricoltori e di sperimentazione di sempre nuove tecniche che possano migliorare la qualità del prodotto finale. La tenuta, inoltre, si è dotata nel 2010 di un impianto fotovoltaico posto, per preservare l'estetica dei fabbricati storici, sui tetti del nuovo centro aziendale di 85 KW, con l'obiettivo della completa autosufficienza energetica per tutte le attività aziendali.

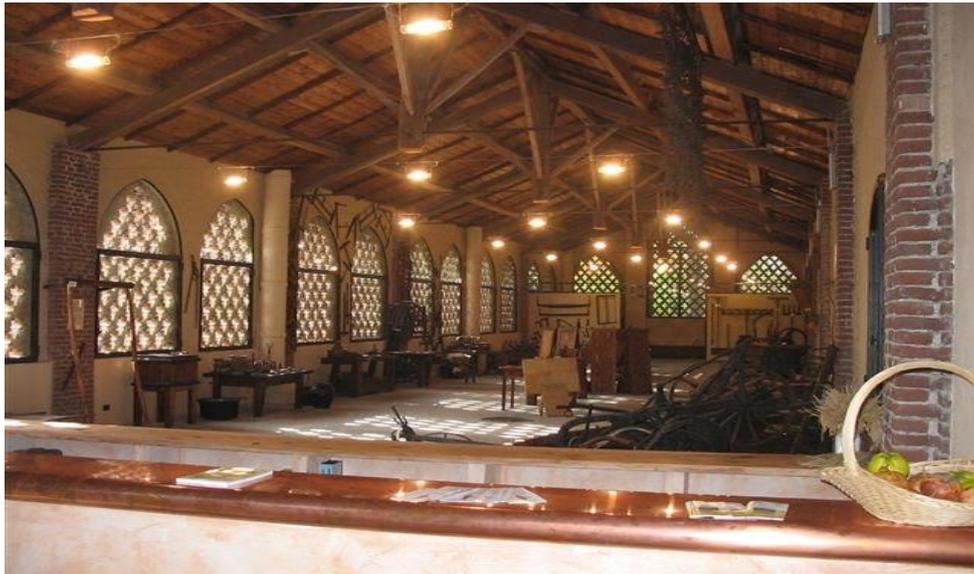


- **Società**

La TENUTA SAN GIOVANNI è attiva dal 2012 nel sostegno alle attività di ricerca della LILT Pavia, tramite la donazione di 1 euro per ciascuna confezione regalo dei prodotti aziendali a base di riso.

Inoltre, la tenuta fa parte di una neo costituita rete di imprese agricole di 6 donne imprenditrici, denominata "Tra le Terre+", che ha come mission la promozione dei valori, della memoria storica e delle tradizioni locali.

Dal 2004, la tenuta ospita il Museo di Arte e Tradizione Contadina, in cui si organizzano regolarmente visite didattiche per scolaresche, attraverso il circuito delle Fattorie Didattiche di Regione Lombardia, presso cui la TENUTA SAN GIOVANNI è accreditata.



- **Risultati per l'impresa (costi e benefici)/vantaggi per l'impresa**

L'attuazione delle buone prassi da parte di TENUTA SAN GIOVANNI ha prodotto i seguenti risultati:

- Incremento della competitività aziendale;
- Miglioramento dell'immagine e della reputazione dell'attività;
- Maggiore motivazione e senso di appartenenza del personale;
- Miglioramento del rapporto con le istituzioni e la comunità locale.