CIBO TODAY

Le Storie Agricoltura Personaggi Territorio Turismo



STORIE DI CAMPAGNA

Vicino Firenze questa fattoria familiare ha anche caseificio, uova e salumi (e organizza pranzi di campagna)

A Londa, tra Firenze e il Casentino, Francesca Biliotti e Alessandro Orlandi hanno creato Poggio a Mandri. Un'azienda circolare con allevamento e autoproduzione, che ora apre a pranzi e degustazioni tra grigliate e ospitalità genuina a prezzi onesti

Carolina Pozzi
Editor di CiboToday
13 agosto 2026 18:00

Le zone interne, specie quelle toscane, non hanno bisogno di altre narrazioni edulcorate o format agrituristici fintamente patinati. Le iniziative che lì possono fare la differenza dovrebbero restituire all'agricoltura una dimensione di scelte personali, lavoro, conoscenza e risposta alle necessità del territorio. A Londa, tra la provincia di Firenze e il Casentino, **Francesca Biliotti** e il marito **Alessandro Orlandi** hanno impostato la loro attività proprio così, modellando **Poggio a Mandri**. Una fattoria familiare nata non da un'eredità di generazioni ma dal desiderio di un cambio di percorso, maturato dopo otto anni trascorsi a Bergamo. Quando la nascita della terza figlia e alcune esigenze di salute hanno richiesto una riorganizzazione, i due hanno deciso di riavvicinarsi alla loro Toscana per costruire da zero un progetto rurale a propria immagine.



Cheesecake con uova e formaggi di Poggio a Mandri

Il progetto rurale e familiare di Francesca e Alessandro

"*Siamo entrambi fiorentini e prima di intraprendere questa strada nessuno dei due lavorava in agricoltura*", ci spiega Francesca quando la incontriamo a **Viveri** (la mostra-mercato dei migliori piccoli produttori di zona, selezionati da Martina Liverani per il festival Naturalmente Pianoforte a Pratovecchio). L'idea di vivere in alta collina, vicini ai boschi e a **distanza di sicurezza dalla frenesia** urbana, non è stata un'intuizione improvvisa, bensì un desiderio coltivato per quasi vent'anni, "*almeno da quando ci siamo conosciuti, e abbiamo capito di essere spiriti affini*".



Francesca Biliotti in caseificio

Leggi tutto: https://www.cibotoday.it/storie/agricoltura/poggio-a-mandri-fattoria-londa-formaggi-pranzi.html