

Nell'immaginario di tanti l'agricoltura a Carmignano si identifica con l'olio e con il vino. Esistono però tante aziende agricole, di cui pochi parlano, che da anni si dedicano a produzioni di nicchia. Producono i fichi secchi. Oppure, come in questo caso, allevano api e coltivano alberi da frutto per confezionare marmellate e miele. "Sono nato a Firenze e la città mi è rimasta nel cuore ma da tredici anni vivo a Carmignano - racconta Filippo Fissi, emigrato dalla città di Dante Alighieri sulle colline del Montalbano per curare l'azienda di famiglia -. Trasferirmi è stata una scelta di vita". Filippo ha trentanove anni e lavora in un'azienda tessile pratese. Il suo secondo lavoro è gestire insieme alla famiglia l'Agriturismo Casa Belvedere di Bacchereto.

"L'azienda è nata venti anni fa come azienda agricola - prosegue -, prima era soltanto la casa dei nonni, ma già i miei bisnonni lavoravano come contadini. Poi nel 2000 abbiamo pensato di convertirne una parte in agriturismo, finché nel 2008 abbiamo realizzato il progetto".



Attualmente il principale prodotto dell'azienda e quello che impegna la maggior parte dell'attività agricola è l'olio, venti quintali all'anno nelle migliori stagioni, prodotto da mille e duecento piante di olivo di diverse varietà, in gran parte moraioli e in minor parte frantoi, leccini e pendolini. Il vino rappresenta invece un progetto sperimentale, che sarà portato avanti nei prossimi anni all'interno di un appezzamento situato a Seano con i vitigni, da impiantare, utili a produrre il Carmignano

Docg.

Da alcuni anni, da quando è attivo l'agriturismo, all'olio si sono però aggiunti prodotti di nicchia, come le marmellate, il miele e i cantucci di Prato, prodotti freschi che raccontano la terra e la tradizione, destinati soprattutto agli ospiti e ai clienti dell'agriristorante, italiani e stranieri. L'azienda infatti dedica una parte dei tre ettari di terreno a frutteto, coltivando alberi di fico (dottato, San Piero, verdino e cavaliere) e peschi e roveti per una produzione che oscilla, a seconda delle stagioni, dai duecento ai trecento vasi di marmellate all'anno. Il miele invece viene prodotto in venti arnie per un totale di cento vasi all'anno. All'interno delle classiche cassette a forma di alveare viene per prima cosa installata l'ape regina, che crea uno sciame di api con compiti diversi, come reperire il polline dai fiori, produrre una sostanza caramellosa da cui poi deriva il miele e tenere l'arnia areata in modo tale da evitare la formazione di muffe o che si annidino insetti nocivi. Due volte l'anno, ad aprile e ad agosto, il miele viene prelevato dalle arnie, spatolato, colato in recipienti e lasciato decantare per circa trenta giorni, con la successiva eliminazione delle impurità e dell'acqua depositata all'interno.

Finora tutti i prodotti sono stati venduti agli ospiti o ai clienti dell'agriristorante oppure attraverso canali più piccoli, come fiere e manifestazioni locali. "Per il futuro - spiega Filippo - stiamo pensando di estendere la rete di commercializzazione puntando sull'e-commerce e sull'esportazione all'estero, perché in paesi come la Spagna ad esempio i prodotti toscani sono molto apprezzati". Tuttavia, il commercio estero e tramite il web non è semplice da praticare e per il momento resta un canale da valutare, perché richiederebbe quantitativi di produzione maggiori.

"La produzione su larga scala è, in molti casi, inversamente proporzionale alla qualità del prodotto - conclude Filippo - e noi non vogliamo che questo accada perché la qualità è ciò a cui teniamo di più e che abbiamo intenzione di preservare". *(Valentina Cirri)*