

Vino ed olio, ma anche fichi secchi, e non solo. Molti pensano che la produzione agricola di Carmignano si fondi essenzialmente sui frutti della vite e dell'olivo, ed in subordine su quelli del fico, su cui a partire dalla fine degli anni Novanta alcuni coltivatori hanno deciso di tornare a investire con successo, tuttavia sul territorio sono presenti delle aziende - condotte perlopiù da giovani imprenditori - in grado di offrire una proposta alimentare articolata e variegata. Si tratta in prevalenza di prodotti di nicchia, che però stanno gradualmente conquistando una loro fetta di estimatori, e di cui ci sembra giusto parlare per farli conoscere ai meno informati. Una di queste aziende è Puro Carmignano, avviata nel 2013 da Daniela Daniele, che dai circa dieci ettari di terreno di proprietà della famiglia ricava non soltanto dell'ottimo olio di oliva, ma anche frutta fresca, frutta secca, miele, e che si è proposta il nobile obiettivo di riportare sulle nostre tavole sapori ed aromi appartenuti ad epoche ormai scomparse e lontane.

“A trentacinque anni ho dovuto affrontare dei grandi cambiamenti a livello sia familiare che lavorativo - ci racconta Daniela, nativa di Prato ma trasferitasi da tempo nel comune mediceo -, così ho deciso di imprimere una svolta radicale alla mia vita, reinventandomi da capo e dando inizio ad un nuovo corso professionale: essendo innamorata della terra, della storia, delle tradizioni di Carmignano, ho deciso di impiantare un'attività agricola mettendo a frutto l'appezzamento di terreno che i miei suoceri non utilizzavano, e riportando in auge alcune preparazioni che erano cadute completamente in disuso”.



Il prodotto principe dell'azienda agricola è l'olio di oliva, dieci-quindici quintali all'anno ottenuti da un migliaio di piante appartenenti alle diverse varietà di olivi toscani da sempre presenti nella zona - in maggioranza moraioli, e a seguire frantoi, leccini, piangenti -, "la mescolanza dei cui frutti - ci dice Daniela - conferisce al prodotto finale un sapore unico, caratteristico della nostra tradizione contadina". Per chi lo desidera esiste la possibilità di adottare uno degli olivi della piantagione: sulla pianta prescelta viene attaccata una targhetta con il nominativo della persona interessata, che a fine anno riceve un litro dell'olio estratto dal podere. All'iniziativa hanno già aderito in molti: italiani, francesi, scandinavi, abitanti dei paesi baltici.

L'uva rossa acerba, colta nel mese di luglio, è adoperata esclusivamente per la produzione dell'"agresto", una speciale conserva densa e speziata, dal sapore acidulo, la cui ricetta si basa sull'impiego di mosto, aceto, miele, cipolla, aglio, pepe e aromi di vario tipo. Veniva usata come condimento già dagli antichi Romani e poi nel corso del Medioevo e del Rinascimento, "così abbiamo deciso di ripresentare questa antica ricetta sul mercato, - continua Daniela -, perché è nostro desiderio far riscoprire i sapori di una volta".

I fichi - nel podere sono presenti circa venti esemplari, appartenenti in gran parte alla

varietà dottato - vengono sia essiccati sia impiegati sia per la preparazione delle marmellate, che sono realizzate in maniera artigianale e genuina, senza l'utilizzo di sostanze conservanti: "Solo frutta, zucchero e limone - assicura Daniela -, per questo raccomandiamo ai nostri clienti, una volta aperti i barattoli, di tenerle in frigo e consumarle in tempi rapidi". Le materie prime che eventualmente non sono disponibili in azienda vengono acquistate esternamente in seguito ad una accurata selezione dei fornitori.

Tra le confetture più particolari spiccano senz'altro quelle di melagrane e mele cotogne - arricchita, quest'ultima, da uvetta e pinoli -, finite nel dimenticatoio da tempo, e che grazie al coraggio e all'intraprendenza di questa giovane imprenditrice adesso sono tornate a fare la loro comparsa sul mercato, insieme a composte e gelatine che si prestano ottimamente per accompagnare un tagliere di formaggi e salumi oppure carni rosse e selvaggina. Tra le più apprezzate quella a base di cipolle, agrumi e zenzero. La produzione di marmellate e composte si aggira su una media di mille-millecinquecento barattoli annui.



Il prodotto maggiormente caratteristico di Puro Carmignano è forse però il cosiddetto "nocciomiele", una deliziosa crema composta per il settanta per cento da miele di acacia e per il rimanente trenta per cento da pasta di nocciole. La maggior parte del miele ricavato dalle arnie - cinquantacinque in totale - è però costituito dal millefiori, specifica Daniela, "perché al tempo dei nostri nonni si utilizzavano tutte le qualità floreali presenti in natura e non si impostava la produzione su di una soltanto". Per questo motivo il sapore del miele confezionato da Puro Carmignano è fortemente legato al territorio in cui viene prodotto, e cambia sfumatura ogni anno a seconda delle fioriture che prevalgono di volta in volta.

Daniela passerebbe delle ore a parlare delle api. "Siamo partiti con due sole famiglie, adesso abbiamo superato le cinquanta unità, tutte stanziali - dice con orgoglio -. Le controlliamo ogni settimana. Tutte le famiglie si alimentano autonomamente, e a ciascuna di esse sottraiamo solamente il miele che non è necessario al loro fabbisogno, effettuando due smielature annuali: a maggio quella dell'acacia e ad agosto quella del millefiori.

Complessivamente riusciamo a ricavare dai quattro ai cinque quintali di prodotto”.

“Tradizione e qualità sono le parole chiave su cui si imposta la produzione della nostra azienda - sottolinea Daniela al termine della nostra lunga chiacchierata -, che è nata da poco e che contiamo di far crescere ampliando progressivamente l’offerta delle nostre proposte. Sono cinque anni che studio con passione la storia, la cultura, il folklore del nostro paese, alla scoperta e alla ricerca di antiche ricette da riportare alla luce. Spero vivamente di trovarne presto di nuove, per ridare vita e valore alla tradizione agroalimentare del nostro territorio, che è sorprendentemente ricco delle più straordinarie risorse: umane, storiche, artistiche, naturali e gastronomiche”. (*Barbara Prospero*)

**Vedi anche [il video “Da manager a imprenditrice agricola”](#)**