

A quanti sono ancora convinti che la produzione agricola di Carmignano si basi esclusivamente sul vino e sull'olio - con l'eventuale aggiunta dei fichi secchi - le aziende del territorio sono in grado di offrire delle inaspettate quanto gradevoli sorprese; negli ultimi anni infatti ai prodotti tradizionali si sono affiancate alcune nuove proposte degne di nota, promosse prevalentemente da giovani imprenditori che hanno scelto di puntare su prodotti inediti oppure di recuperare qualche vecchia tradizione del luogo; è il caso per esempio della Azienda agricola di Frigionaia, guidata da Lapo Somigli ed Elena Vannacci, una giovane coppia di sposi che alla produzione dell'olio di oliva ha affiancato quelle delle piante aromatiche e del miele.

✘ Lapo ed Elena, al momento poco più che trentenni, si sono conosciuti ed innamorati qualche anno fa all'Università degli Studi di Firenze, dove entrambi seguivano il corso di laurea in Archeologia medievale; dopo aver terminato gli studi, pur non avendo accantonato le competenze acquisite all'ateneo fiorentino, hanno deciso di gettarsi a capofitto in una nuova avventura, spinti dal desiderio di occuparsi personalmente del podere appartenuto al bisnonno di Lapo, che fino ad allora era sempre stato dato in affitto; così, per affrontare al meglio un'attività che li affascinava ma nei confronti della quale erano impreparati, hanno seguito un corso di potatura ed uno di apicoltura, si sono affidati ai consigli dei contadini della zona, ed armandosi di passione e di coraggio nel 2010 hanno dato il via alla loro carriera di agricoltori.

✘ Il terreno che coltivano, posto appena sotto la Rocca in una splendida posizione panoramica dalla quale è possibile ammirare le colline di Bacchereto e Capezzana, le montagne pistoiesi ed i rilievi dell'Appennino tosco-emiliano, ha un'estensione di circa sei ettari ed è ricco di olivi e di piante da frutto. L'oliveto è composto da circa un migliaio di esemplari, suddivisi nelle diverse varietà tipiche del territorio - frantoio, moraiolo, leccino e pendolino -, e rende una media di quindici quintali di olio all'anno; il risultato è un extravergine dal gusto eccellente che da quest'anno può fregiarsi dell'etichettatura biologica. "In realtà abbiamo rinunciato all'utilizzo dei ritrovati chimici fin dall'inizio ed abbiamo conquistato la certificazione già nel 2014 - precisa Lapo -, ma il raccolto disastroso dell'anno scorso non ci ha permesso di mettere in commercio il prodotto, perciò abbiamo dovuto posticipare il debutto ufficiale al 2015".

Nel podere sono presenti anche una piccola vigna, che allo stato attuale produce una modesta quantità di vino destinata al consumo familiare, ed alcune decine di piante fruttifere, tra le quali figurano fichi, diosperi, susini, ciliegi, meli, peri, peschi, mandorli e noci; e sebbene al momento non vengano realizzati né i ricercatissimi fichi secchi né marmellate di alcun genere, Lapo ed Elena hanno in progetto di avviare entrambe le tipologie di produzione, per ampliare e diversificare le offerte dell'azienda. La varietà delle

proposte rispecchia la volontà di sperimentazione di questa giovane coppia, “ma risponde anche all’esigenza di garantire degli introiti sicuri nel caso un raccolto registri un andamento negativo - sottolinea Lapo -, come insegna appunto l’esperienza vissuta l’anno passato con la raccolta delle olive”.

A dimostrazione di ciò è in costante aumento la coltivazione delle erbe officinali ed aromatiche e delle spezie. “Abbiamo [esordito nel 2011 con lo zafferano](#) - racconta Lapo -, che, per quanto fosse una produzione caduta in disuso, in passato era largamente diffusa nel comprensorio fiorentino, e col tempo abbiamo aggiunto altre piante: melissa, menta piperita, lavanda, alloro, salvia, rosmarino, origano e timo”. La coltivazione dello zafferano è particolarmente laboriosa e richiede molto tempo e manodopera - basti pensare che da una piantagione di seimila bulbi viene ricavato un etto scarso di pistilli -, tuttavia i risultati ottenuti si sono dimostrati incoraggianti ed hanno infatti convinto Lapo ed Elena ad incrementare le colture, tutte rigorosamente condotte secondo i dettami del regime biologico.

✘ Un’altra produzione caratteristica dell’azienda è quella del miele. Inizialmente l’apicoltura a Frigionaia era nata come espediente utile a favorire l’impollinazione delle piante, poi Lapo ed Elena si sono lasciati affascinare dall’attività operosa ed instancabile delle api ed hanno fatto dei prodotti dell’alveare uno dei punti di forza del loro marchio. “Abbiamo cominciato con quattro famiglie - ricorda Lapo -, adesso siamo arrivati a quindici, ma il numero è destinato a salire ulteriormente. Sono tutte stanziali e producono un alimento di ottima qualità”. Il miele ottenuto dalle arnie presenti nel podere si aggira sui tre quintali l’anno, ed è il risultato di tre smielature: la prima, effettuata alla fine di maggio, consta esclusivamente di miele d’acacia, mentre la seconda e la terza, eseguite rispettivamente alla fine di giugno e ad agosto, sono costituite da diverse fioriture sulle quali prevale la melata.

✘ Dagli alveari vengono ricavati anche polline e propoli: il primo viene prelevato ed essiccato nella stessa giornata, mentre la seconda viene raccolta e successivamente fatta macerare in soluzione alcolica al fine di estrarne le peculiari proprietà terapeutiche. “Ad ogni modo tutto ciò che sottraiamo alle api è unicamente quello che a loro in qualche modo avanza - ci tiene a puntualizzare Lapo -. Non ci sognerebbero mai di togliere loro il nutrimento necessario al sostentamento, che oltre a consumare quotidianamente devono saggiamente mettere da parte in previsione del periodo invernale”. Mentre il miele e il polline sono utilizzati da questi laboriosissimi insetti come alimenti, la propoli è invece adoperata per sigillare ogni piccola apertura delle arnie.

Dall’anno scorso a Frigionaia è disponibile anche una struttura ricettiva a carattere agrituristico: si tratta di un’antica colonica munita di tre camere, due bagni, sala relax con

camino, cucina, giardino fornito di gazebo ed angolo barbecue, connessione Internet WiFi, attrezzata per garantire l'accesso anche ai disabili. Benché l'attività di accoglienza turistica sia iniziata da poco, l'Agriturismo Frigionaia ha già ospitato un nutrito gruppo di visitatori: italiani, spagnoli, olandesi, russi, sudafricani, cileni. "Il periodo di maggior affluenza è ovviamente quello primaverile ed estivo - spiega Lapo -. I turisti italiani si fermano soprattutto nei finesettimana, mentre quelli stranieri tendono a prolungare il loro soggiorno per periodi più estesi".

✘ Il 2014 è stato un anno particolarmente importante per questa giovane coppia, che dopo alcuni anni di convivenza si è unita in matrimonio. "In occasione delle nostre nozze abbiamo deciso di lasciare a parenti e amici un ricordo speciale dell'avvenimento - ci dice Lapo -, consegnando loro dei piccoli assaggi dei nostri prodotti, che abbiamo confezionato con le nostre mani in sostituzione delle classiche bomboniere". Sono nati così gli agri-gifts, deliziosi presenti che hanno riscosso un notevole successo e sono già stati commercializzati per accompagnare alcuni lieti eventi. Fantasia e voglia di sperimentare certo non mancano ai proprietari di Frigionaia, accanto all'attenzione per la tradizione. Ed è lecito attendersi ancora qualche originale ed entusiasmante sorpresa. *(Barbara Prospero)*