

Negli ultimi anni sono cresciuti in maniera esponenziale, da parte del pubblico, l'interesse e l'attenzione nei confronti della qualità del cibo che giunge sulle nostre tavole e di un regime dietetico corretto e salutare; a tal proposito da un po' di tempo a questa parte si dibatte molto di filiera corta, ed è notizia recente l'apertura nel centro di Carmignano del [primo spaccio a chilometri zero presente sul territorio comunale](#), inaugurato ad ottobre del 2015, importante punto di arrivo ed al tempo stesso di partenza all'interno di un progetto che mira, da un lato, a favorire la commercializzazione degli alimenti rurali direttamente dai produttori ai consumatori e, dall'altro, a promuovere in questi ultimi una maggiore conoscenza del cibo acquistato e - parallelamente - a diffondere uno stile di vita più naturale e sostenibile dal punto di vista dell'impatto ambientale. Su questa linea si inserisce l'azienda "I Poderi del Poggio dei Colli", posta in prossimità del piccolo borgo di Santa Cristina a Mezzana, che alla produzione agricola unisce l'attività di ristorazione, portando sulla mensa della struttura agrituristica recentemente inaugurata gli alimenti che provengono esclusivamente dalla coltivazione dei propri terreni.



L'azienda vanta una storia lunga ed illustre, strettamente legata al nome dei Verzani, antico casato di nobili origini che appartiene da tempo immemorabile alla cerchia delle famiglie più importanti e prestigiose del comprensorio carmignanese. "Sulla scorta di ricerche d'archivio condotte in passato - ci racconta Eleonora Torrini, titolare dell'agriturismo, Verzani da parte di madre -, abbiamo scoperto che i nostri antenati si insediarono a Carmignano intorno al Seicento. Avevano le loro radici a Barga, ma da lì espansero i loro possedimenti nella vicina Lucca, poi a Pisa, Firenze, Montelupo, Castelletti, fino ad arrivare a Carmignano, dove si fermarono appunto nel XVII secolo".

Da allora la famiglia si è sempre dedicata alla produzione dell'olio e del vino all'interno delle

proprie terre. Mentre Eleonora si occupa prevalentemente dell'agriturismo e del frantoio, l'azienda agricola è condotta dal figlio, Alberto Costantini, che continua la tradizione dinastica con un'impronta più personale e moderna, ma sempre finalizzata alla realizzazione di prodotti di ottima qualità. I poderi di proprietà sono tre e coprono un'estensione di terreno compreso fra i trentacinque ed i quaranta ettari, suddivisi tra bosco, oliveti e vigneti.

Gli oliveti sono composti da un numero di piante che oscilla tra i cinquemila ed i seimila esemplari, ripartiti nelle varietà caratteristiche del territorio: moraiolo, frantoio, pendolino e leccino; da essi in un anno si ricavano mediamente circa sessanta quintali di un olio extravergine buonissimo, dal sapore fruttato, fortemente aromatico, che viene ottenuto dalle olive spremute direttamente nel frantoio adiacente alla sede dell'azienda agricola. I macchinari che lavorano al suo interno provengono dalle più avanzate officine meccaniche della Toscana ed uniscono le caratteristiche dell'innovazione tecnologica al rispetto della tradizione, dato che il processo di frangitura che viene attuato è rigorosamente a freddo, e questo per esaltare le proprietà organolettiche dell'olio che viene estratto.

Il frantoio è stato creato nel 1977 dai genitori di Eleonora, Nello e Marcella, ed è ormai noto non solo nel comprensorio di Carmignano ma anche nell'area circostante. "L'impianto apre i battenti intorno alla metà di ottobre e rimane attivo fino alla fine di novembre - ci spiega Eleonora -, e in questo periodo affluiscono in buon numero clienti non solo dal nostro Comune, ma anche da quelli di Signa, Montelupo, Quarrata e Prato".

Nei vigneti, dove sono presenti tra le cento e le centocinquanta piante di vite, si coltivano soprattutto vitigni di Sangiovese, Merlot, Cabernet e Canaiolo, che danno origine a dei pregevoli vini rossi contraddistinti da aromi genuini ed intensi, ma si producono anche degli interessanti bianchi ricavati da Canaiolo bianco e Trebbiano, e perfino vin ruspo e vin santo, per onorare la tradizionale offerta del territorio.

I poderi accolgono anche diversi tipi di alberi da frutto, tra i quali prevalgono albicocchi, peschi e fichi, tanti ortaggi e verdure e numerose specie di erbe aromatiche e spezie, destinati sia al consumo familiare che al menu proposto agli avventori dell'agriturismo. Il vino, l'olio e gran parte degli ingredienti utilizzati per preparare le pietanze da portare in tavola provengono direttamente dai terreni coltivati in loco, gli alimenti vegetali presentati sono sempre freschissimi e rigorosamente di stagione, e variano ovviamente a seconda del periodo dell'anno, nella completa osservanza dei ritmi scanditi dalla natura. Perfino il pane viene preparato nell'ambito familiare, confezionato nell'antico forno di proprietà di Paolo Costantini, marito di Eleonora e padre di Alberto, che nei locali situati nel centro storico di Carmignano prosegue una secolare attività iniziata nel lontano 1792.

Il fatto di sfruttare i prodotti della terra nel momento in cui quest'ultima li genera naturalmente e ne è più ricca ha suggerito l'idea di dare vita a delle degustazioni o delle cene a tema, dedicate in rapporto alla stagione ad uno o più alimenti da declinare secondo varie preparazioni. Così a settembre sono state offerte delle ricette a base di fichi (in tale circostanza è stata molto apprezzata l'arista ripiena con i fichi secchi), per la festa di Halloween sono stati cucinate vivande contenenti la zucca, mentre tra novembre e dicembre si sono susseguiti in varie occasioni piatti che prevedevano l'impiego dell'olio nuovo, ma non sono mancate iniziative incentrate sulla minestra di pane, la schiacciata con l'uva, il castagnaccio.

L'agriturismo ha iniziato la propria attività appena due anni fa, nel 2013, ma proprio grazie alla genuinità dei prodotti presentati e al generoso passaparola degli estimatori può già contare su una clientela soddisfatta ed affezionata. "I nostri frequentatori abituali risiedono perlopiù fuori dal paese - ci dice Eleonora -, arrivano in special modo da Prato, Firenze, Empoli, Pistoia, attratti dalle nostre proposte gastronomiche e dalla bellezza del luogo". L'edificio che ospita gli ambienti destinati alla ristorazione è costituito da cinque vani dall'atmosfera estremamente calda ed accogliente, dal sapore rustico, nobilitati tuttavia da un tocco di raffinata eleganza; la struttura risale al 1870 e da allora le sono stati apportati pochissimi cambiamenti, in ossequio all'architettura originale ed all'aria che vi si respirava; perfino la mobilia e gli arredi in buona proporzione sono stati conservati e costituiscono un fiore all'occhiello della decorazione degli interni.

I Poderi del Poggio dei Colli è insomma un'azienda moderna che guarda al futuro, ma tiene presente la storia secolare che ha alle spalle, in omaggio alle vecchie tradizioni contadine e nel pieno rispetto dei cicli della natura, per ricavare dalla terra quello che essa genera spontaneamente senza forzature e per offrire ai propri clienti dei prodotti autentici e sinceri. In un frangente storico in cui siamo abituati a trovare nelle nostre dispense le più svariate tipologie di frutta, ortaggi e verdure in ogni periodo dell'anno, senza avere alcun riguardo nei confronti del ritmico alternarsi delle stagioni, ed in cui siamo ormai assuefatti a consumare prodotti agricoli che non di rado arrivano addirittura da oltreoceano, quello portato avanti con passione e con tenacia da Eleonora ed Alberto è un impegno professionale ed etico da encomiare e da premiare. *(Barbara Prosperi)*