Da archeologi ad agricoltori

Il podere del bisnonno per coltivare zafferano Signore e signori, ecco lo zafferano.Di Carmignano, s'intende. Non più solo il vino, la più antica Doc d'Europa, esportato fin dal Cinquecento in Inghilterra. Non più solo l'olio, con gli olivi che coprono il doppio dei vigneti. Non più solo i fichi secchi, venduti in gran quantità all'inizio del secolo scorso in America, oggi prodotto di nicchia ma presidio slow food. Da oggi Carmignano ha un nuovo prodotto: lo zafferano appunto, che sarà presentato all'imminente fiera di dicembre organizzata dalla Pro Loco, grande tavola imbadita con i prodotti dell'intera provincia (ed anche oltre).

A produrlo per adesso è solo un'azienda: quella di Frigionaia, sei ettari sotto la millenaria Rocca di Carmignano, affacciati sulla valle che guarda Bacchereto. Ma altre potrebbero seguire. Un'azienda particolare, nata meno di due anni fa e che già per il fatto di essere guidata da due giovani neppure trentenni, Lapo ed Elena, compagni nella vita oltre che soci, merita di essere raccontata. Archeologi mediavalisti per studi, agricoltori per passione e poi per scelta. "Un hobby che ci ha tanto presi da voler rischiare di farne un'attività" spiegano Lapo Somigli ed Elena Vannacci. Un'avventura che è un misto di innovazione e tradizione, fatta di e-commerce e biologico, internet e lavoro nei campi, miele, olio ma anche shampoo e saponi all'olio d'oliva. Ed ora lo zafferano. Moderno e passato, appunto. "Le aziende agricole a Carmignano sono tante e volevamo distinguerci battendo strade alternative" raccontano i due, colti ieri nel mezzo della raccolta delle olive. Il podere apparteneva al bisnonno di Lapo. "Ma era sempre stato dato in affitto" racconta. "La passione è nata con gli olivi, attenti ai consigli degli anziani contadini" prosegue. Pratica sul campo e studi in aula. La schiumosa novità di quest'anno sono stati shampoo e saponi all'olio fatti realizzare da esperti mastri saponari. L'anno prossimo inaugureranno un piccolo agriturismo, per chi ama una vacanza davvero a contatto con la natura. Lo zafferano è un'altra scommessa. Nel Quattrocento era assai rinomato nel contado fiorentino e probabilmente si coltivava anche a Carmignano. Una spezia preziosissima, tanto da essere usata come moneta di scambio, e costosa anche oggi per la gran cura che necessita: 20 euro al grammo quello italiano, comunque sufficiente per un risotto per dodici persone. Lapo e Elena hanno piantato per adesso seimila bulbi e chissà che l'anno prossimo non crescano. Servono idee nuove. E per i giovani ci sono anche contributi a disposizione, a partire dalla Regione

Walter Fortini

T. 055 8712468
INFORMAZIONI TURISRICHE
Pro loco Carmignano

(Pubblicato sul Tirreno di Prato il 24 novembre 2011)