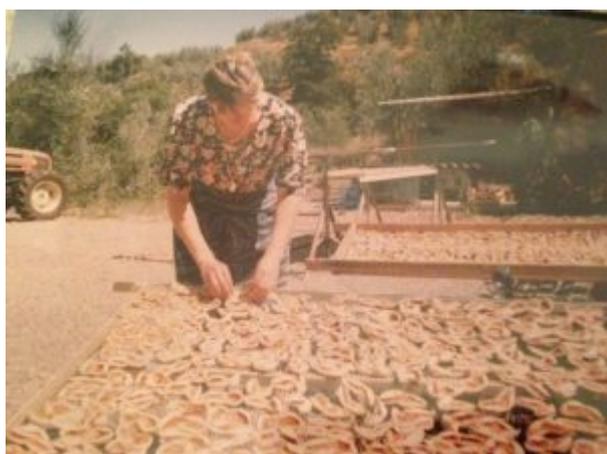


Ancora un'altra azienda che ha deciso di diversificare la propria attività. L'agricoltura carmignanese non è fatta solo di vino e olio e c'è chi ha deciso di dedicarsi a produzioni di nicchia, come il miele e le marmellate, i fichi secchi e non per ultimi anche legumi e cereali. E' il caso de Il Leccio. Abbiamo incontrato Manuela Capaccioli (53 anni), proprietaria dell'azienda, che ci ha raccontato la sua storia e la sua passione per il lavoro dei campi.

“Sono originaria di Empoli e vivo a Carmignano da quando mi sono sposata con mio marito Sergio - racconta Manuela - e nel 2000 abbiamo costruito l'azienda agricola Il Leccio”. L'azienda sorge nella zona di Loggette lungo la strada che dal centro di Carmignano conduce a Seano. Prima di trasferirsi Manuela e Sergio hanno abitato a Santa Cristina a Mezzana nella zona di Poggio dei Colli, nella casa che era appartenuta per generazioni alla famiglia di lui da centoquarantacinque anni. “Io e mio marito siamo nati contadini e abbiamo deciso per questo motivo di continuare l'attività di famiglia, prima nel podere di Santa Cristina a Mezzana e poi in un secondo momento nell'azienda agricola in un nuovo podere che era stato di proprietà di Villa Rasponi”.

Dai primi anni l'attività principale dell'azienda è la produzione di olio extravergine di oliva. Su un terreno di cinque ettari e mezzo quattro sono infatti dedicati ad oliveto, costituito per la maggior parte da olivi moraioli e poi da frantoi, pendolini e leccini. I raccolti dipendono dalle stagioni e la produzione può oscillare anche parecchio: la media è comunque di quindici quintali all'anno.



Accanto agli olivi ci sono le vigne, ma il vino prodotto è destinato ad uso familiare, e con le vigne dodici piante di fico dottato che restituiscono circa sessanta chili di fichi secchi all'anno, prodotti secondo la tecnica tradizionale che prevede l'essiccazione al sole sui canniccioni e poi la notte esposti ai fumi dell'anidride solforosa. Purtroppo il 2014 è stata una brutta annata, per le piogge e l'umidità dell'estate la produzione ha avuto un picco all'ingiù, e il 2015 non è andato troppo meglio, a causa stavolta della siccità e di un parassita, il curculionide, che scava la base del tronco

delle piante e deposita nei fori del legno le uova, che poi diventano larve.

Sette anni fa l'azienda ha deciso però di diversificare ulteriormente offerta e produzione. "Abbiamo deciso di dedicarci alla produzione di legumi e di cereali, che non mancavano mai nella cucina dei nonni e che fanno parte della tradizione alimentare carmignanese" racconta ancora Manuela. Con Sergio avevano provato a coltivare il fagiolo zolfino, ma si è rilevato inadatto a crescere nel terreno carmignanese. Così in seguito hanno scelto ceci e fagioli, cannellini e di allocchio, questi ultimi riconoscibili per una macchia sulla superficie che assomiglia appunto ad un piccolo occhio di colore nero. "Mentre la coltivazione del ceccio è molto facile da praticare ed inizia ad aprile, perché necessita di aria asciutta - spiega Manuela - quella del fagiolo, che inizia tra aprile e maggio, risulta più problematica perché le proprietà organolettiche del prodotto, che lo rendono più adatto per ricette in umido piuttosto che per il bollito, richiedono un terreno sassoso e asciutto".

Oltre ai legumi Il Leccio produce anche cereali, come farro ed orzo perlato, che si adattano molto facilmente alle caratteristiche delle colline medicee; in particolare, l'orzo perlato risulta molto più integro e saporito rispetto al riso, anche se destinato agli stessi usi culinari. Anche la produzione annuale di legumi varia, in media tre quintali di ceci e un quintale di fagioli. I cereali sono inoltre destinati anche alla nutrizione degli animali. Piccole produzioni che hanno però permesso a Manuela e a Sergio di allestire un banco variegato nell'offerta nei mercati della filiera corta al mercato 'Donne in campo Toscana'.

"I mercati di 'Donne in campo Toscana' si svolgono su tutto il territorio toscano - spiega Manuela - e ci hanno consentito di creare una rete con altre aziende, che come noi vivono l'agricoltura certo come un impegno che è fatto di sacrifici, perché non distingue i giorni feriali da quelli festivi, ma anche come una passione che riempie della soddisfazione di avere prodotto qualcosa che deriva dal lavoro delle tue mani". E con questo impegno e soddisfazione aiutano a far conoscere anche il territorio di Carmignano, svelandone piccoli e grandi tesori e vocazioni forse sconosciute ai più. *(Valentina Cirri)*