Progetto Carmignano 2020 - Rigenerazione agricola e Tutela ambientale

Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano

BioDistretto Montalbano

Comune di Carmignano
Associazione turistica Pro Loco di Carmignano
Bio Distretto del Montalbano
Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori tipici pratesi

ATLANTE DELLE PRODUZIONI NATURALI E TRADIZIONALI, DEI SERVIZI E DELL'ECOTURISMO di CARMIGNANO

www.comune.carmignano.po.it
atlantecarmignano@gmai

Studio Tecnico Agronomico dr. Mario Apicella Programmazione aziendale e Promozione del territorio

Presentazione

Quando all'interno del progetto "Carmignano 2020", abbiamo previsto la realizzazione di un'articolato Atlante inerente le produzioni naturali e tradizionali, i servizi e l'ecoturismo di Carmignano, pur intuendo che avrebbe dato un notevole valore aggiunto al nostro complessivo operare per lanciare Carmignano come esempio virtuoso di una operatività agricola e turistica finalizzata a valorizzare la Cultura locale e soprattutto le prospettive di lavoro e soddisfazione per i giovani in un contesto di tutela dell'Ambiente e di valorizzazione del Paesaggio, non sapevamo ancora quanto la Biodiversità agricola e le Produzioni naturali potevano incidere sulla complessa dinamica economica e sociale di questo meraviglioso Territorio da far conoscere nella sua interezza agli stessi carmignanesi oltre che ai turisti che si vogliono emozionare.
Il progetto ha richiesto la condivisione e la partecipazione attiva degli Operatori che su questo Territorio danno il meglio delle loro capacità, non solo per ottenere un reddito dignitoso, ma anche per mantenere vive le aspettative e le idealità che le generazioni che ci hanno preceduto ci hanno lasciato come esemplare eredità.

L'Atlante, oltre a ***mettere in ordine alfabetico tutte le produzioni naturali,*** *soffermandosi con specifiche schede sulla* ***biodiversità agraria*** *ancora preservata a livello locale e su alcune* ***peculiarità (****attività artigianali, ricreative, culturali e di agricoltura sociale) nonché su usanze, ricette e tradizioni locali* ***e specifici servizi aziendali (****agriturismo, degustazioni, visite aziendali, scuole tradizionali e didattica)* ***valorizza*** *i recapiti, anche telefonici e web di tutte le realtà intervistate, con lo scopo di produrre* ***un essenziale strumento*** *in grado di orientare:*

- *i nostri* ***agricoltori*** *a spuntare dei prezzi di vendita migliori****, interagendo tra di loro*** *e aprendosi ai* ***gruppi di acquisto****, ai punti vendita specializzati, alla ristorazione locale, alla sensibilità del nostro* ***turismo ecologico*** *ed ai consumatori tutti.*
- *i* ***consumatori*** *a conoscere tutte le produzioni locali e chi le realizza*
- *i* ***turisti*** *ad apprezzare ancora di più la nostra* ***cultura enogastronomica***
- *le aziende agricole a* ***differenziare*** *in modo intelligente le proprie produzioni*
- *gli* ***agriturismi*** *a valorizzare sulla tavola produzioni naturali a km 0*
- *i* ***trasformatori*** *a valorizzare in modo incisivo le produzioni locali*
- *i* ***ristoratori*** *ed i* ***commercianti*** *a proporre produzioni naturali poco conosciute*

Il progetto fornisce, all'intero comprensorio interessato, un importante ***biglietto da visita*** *in grado di produrre evidenti ricadute per l'economia locale, promuovendo concretamente il Territorio carmignanese e fornendo un indispensabile stimolo per caratterizzare e differenziare le nostre Produzioni agroalimentari nell'unica direzione che la globalizzazione consente:* ***sviluppare ciò che di meglio il Territorio e le intelligenze locali hanno da sempre selezionato****, in contatto diretto con chi è motivatamente interessato a condividerne la genuinità.*

Perché un Atlante delle produzioni naturali e tradizionali dei servizi e dell'eco-turismo?

Oggi nell'era delle connessioni globali e continue, in presenza di social sempre attivi, ha un senso costruire un Atlante?

Ebbene si, abbiamo deciso di destinare tempo, professionalità, energie, **alla ricerca di chi siamo**, qual è il panorama agricolo di Carmignano oggi, quali tracce di biodiversità sono rimaste, quali i prodotti tipici ancora a disposizione della collettività e dei mercati.

Soprattutto ci interessava capire chi sono oggi gli attori, i protagonisti principali, dell'attività primaria, appunto l'agricoltura.

I piccoli contadini di Carmignano, le Aziende agricole ben strutturate, gli hobbisti dediti alla coltivazione dei piccoli appezzamenti di terreno, gli stessi ristoratori, come e **cosa continuano a produrre, come e cosa hanno salvaguardato delle tradizioni**.

Le varie attività connesse ai servizi e dell'eco-turismo che caratteristiche hanno? Che opportunità di conoscenza del territorio sono in grado di offrire?

Per rispondere a queste domande abbiamo elaborato **un Atlante interattivo, work in progress,** con l'intento di fotografare tempo per tempo questo spaccato fondamentale della nostra economia, delle nostre tradizioni, della nostra accoglienza rurale e dei prodotti della terra, che sono alla base della nostra qualità della vita.

Da qui vogliamo partire per costruire con gli altri Comuni del Montalbano **il miglior Distretto biologico che il Territorio potrà esprimere**, le basi ci sono tutte e la condivisione di quanto finora espresso, non potrà che essere… contagiosa

Aglio da agricoltura biologica

Montaneta

Agresto

Puro Carmignano

Agriturismi

Colline San Biagio
Fattoria di Bacchereto
Frigionaia s.s. agricola
Podere Midolla
Tenuta La Borriana
Villa Flora
Villa Vittoria

Agriristoro con cucina tipica locale

Agli Ulivi di Montalgeto

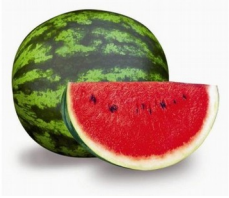
Allestimenti coreografici di cavalli Frisoni

Il Leccio

Allevamento suini

Tenuta La Borriana

Anguria da agricoltura biologica



Montaneta

Asino

Humanitas
Il Leccio

Attività culturali
e didattiche

Capezzana
Fiaschi Roberto
Frigionaia
Humanitas
Il Leccio

Azzeruolo

Podere Palestina

Bietola bio da agricoltura biologica

Humanitas
Montaneta

Bovino Calvana

Il Leccio

Bovino Frisona — Il Leccio

Cachi freschi da garanzia partecipata — Podere Orsolini

Cachi freschi ed essiccati da agricoltura biologica

Petracchi Siro

Carciofi da agricoltura biologica

Humamitas
Montaneta

Casa Famiglia — Humanitas

Castagno autoctono

Il Leccio
Montaneta

Castagno Marrone di Melampo

Il Leccio

Podere Palestina

Cavalli

Il Leccio

Montalgeto

Cavolo da agricoltura biologica

Humanitas
Montaneta

Cece da agricoltura biologica

Montaneta

Cece piccolino tondo di Carmignano — Il Leccio

Cereali antichi da agricoltura biologica

Montaneta

Cetrioli da agricoltura biologica

Montaneta

Castineria tradizionale — Petracchi Siro

Ciliege locali da agricoltura biologica — Frigionaia, Petracchi Siro

Ciliegio Sardina di Carmignano	Podere Midolla

Cipolle da agricoltura biologica

Montaneta

Collezione oggetti tradizionali di artigianato locale	La Dittaccia
Composta di Cipolle da garanzia partecipata	Puro Carmignano

Composta di Fichi da garanzia partecipata	Puro Carmignano
Composta di Peperoni da garanzia partecipata	Puro Carmignano
Confettura alla zucca da garanzia partecipata	Puro Carmignano
Confettura di Cotogne da garanzia partecipata	Puro Carmignano
Confettura di Melagrane da garanzia partecipata	Puro Carmignano
Confettura extra di Nespole da garanzia partecipata	Puro Carmignano

Confettura extra di Visciole da garanzia partecipata Puro Carmignano

Coniglio per autoconsumo Montaneta

Corsi su innesti Fiaschi Roberto

Cotogno da garanzia partecipata Podere Orsolini

Degustazioni su prenotazione

Capezzana
Fattoria Ambra
Fattoria di Bacchereto
Fattoria il Vivaio
Frigionaia
Podere Midolla
Puro Carmignano
Tenuta la Borriana
Villa Vittoria

Dolce e Forte Osteria Su Pe' I' Canto'

Enoteca

Antica Torre

Erbe aromatiche de officinali da garanzia partecipata Podere Orsolini

Erbe spontanee da agricoltura biologica Petracchi Siro

Essiccazione ortofrutta

Petracchi Siro

Fagioli da agricoltura biologica

Montaneta

Fagiolini da agricoltura biologica Humanitas

Farina da cereali bio

Montaneta

Fave da agricoltura biologica

Montaneta

Favetta da stufato di Carmignano

Novelli Luisella e Orlandi Antonio

Fichi freschi da agricoltura biologica

Humanitas

Montaneta
Petracchi Siro

Fichi secchi di Carmignano

Fattoria delle Ginestre
Fattoria di Bacchereto
Humanitas
Il Leccio
La Dittaccia
La Quercina
Le Capannelle
Montaneta
Novelli Luisella
Petracchi Mario.
Petracchi Siro
Podere Orsolini
Podere Palestina
Podere Quercina
Puro Carmignano
Spinelli Roberto e Silvano
Tenuta La Boriana

Fico dottato

Colline San Biagio
Fattoria delle Ginestre
Fattoria di Bacchereto
Humaitas
Il Leccio
La Dittaccia
La Quercina
Le Capannelle
Montaneta
Novelli Luisella

Nunziati Maria
Orlandi Fiorella
Podere Midolla
Petracchi Siro
Podere Orsolini
Podere Palestina
Puro Carmignano
Spinelli Roberto e Silvano
Tenuta La Borriana

Fico Verdino

Colline San Biagio
Nunziati Maria
Podere Midolla

Finocchi da agricoltura biologica

Montaneta

Formaggio bovino di Frisona per autoconsumo Il Leccio

Fragole da agricoltura biologica

Humanitas
Montaneta

Frumento etrusco (Triticum turanicum) viola porpora

Montaneta

Frumento da agricoltura biologica Montaneta

Frutta fresca essiccata da agricoltura biologica Petracchi Siro
(cachi, ciliege, fichi, giuggiole, mele, nespole, pere, prugne)

Gelso bianco di Carmignano Agli Ulivi di Montalgeto
Montalgeto

Grappa da vinacce aziendali

Colline San Biagio
Tenuta La Borriana
Villa Vittoria

Insalate da agricoltura biologica

Montaneta

Laboratori terapeutico sociali

Humanitas

Lamponi da agricoltura biologica

Montaneta

Latte di Frisona per autoconsumo

Il Leccio

Lavanda da garanzia partecipata — Podere Orsolini

Limoncello da limoni aziendali — Villa Vittoria

Mandorlo autoctono

Fattoria delle Ginestre

Mandorlo a frutto piatto di Carmignano — Podere Midolla

Maneggio — Montalgeto

Melagrane da agricoltura biologica — Petracchi Siro

Melanzane da agricoltura biologica	Humanitas Montaneta
Melina di Bacchereto	Fiaschi Roberto
Melo locale	Fattoria di Bacchereto
Meloni da agricoltura biologica	Montaneta
Miele millefiori	Villa Vittoria Petracchi Siro Puro Carmignano
Miele Millefiori bio	Fattoria il Vivaio Frigionaia Tenuta La Borriana
Miele di acacia bio	Frigionaia
Miele di castagno	Puro Carmignano

Molitura artigianale di cereali bio per autoconsumo — Montaneta

---

Mulo — Il Leccio

Nespolo germanico (Mespilus germanica)

Le Poggiarelle

Nettare di frutta fresca da agricoltura biologica — Petracchi Siro

---

Noce autoctono

Frigionaia
Fattoria delle Ginestre
Podere Palestina

Nocciomiele — Puro Carmignano

Olio extravergine di oliva bio

Capezzana
Montaneta
Podere Midolla
Tenuta La Borriana

Olio extravergine di oliva bio IGP Toscano — Colline San Biagio

---

Olio extravergine di oliva da olive bio

Fattoria delle Ginestre
Fattoria di Bacchereto
Fattoria di Verghereto
Frigionaia
Humanitas
Petracchi Siro

Olio extravergine d'oliva da garanzia partecipata — Podere Orsolini
Puro Carmignano

Olivo Lazzaio — Spinelli Roberto e Silvano

Ortaggi di stagione da agricoltura biologica — Humanitas

Montaneta

Petracchi Siro

Pane integrale da farine di cereali bio

Montaneta

Patate da agricoltura biologica

Montaneta

Peperoni da agricoltura biologica

Humanitas
Montaneta

Pere da agricoltura biologica

Montaneta

Pere Coscia da agricoltura biologica Humanitas

Pero Coscia di Carmignano

Novelli Luisella e Orlandi Antonio

Pesco locale da seme

Fattoria delle Ginestre
Fattoria di Bacchereto
Novelli Luisella e Orlandi Antonio
Podere Orsolini
Podere Quercina
Spinelli Roberto e Silvano

Pesco Eleonora di Carmignano — Le Poggiarelle

Pesco Letizia di Carmignano — Le Poggiarelle

Piselli freschi da agricoltura bio

Montaneta

Polline d'Api da apicoltura biologica — Frigonaia

Pomodori da agricoltura bio

Humanitas
Montaneta

Prezzemolo da agricoltura bio

Montaneta

Produzione vivaistica piante locali su ordinazione — Fiaschi Roberto

---

Quercia monumentale — Podere Midolla

Ricette antiche

Capezzana
Podere Le Poggiarelle
Trattoria Su pe' i' canto

Ristorazione agrituristica — Agli Ulivi di Montalgeto

Ristoranti con cucina tipica

Antica Osteria dei Mercanti
Antica Torre
Biagio Pignatta
Bottega Peruzzi
Da Delfina
Il Barco Reale
La Cantina del Redi
La Vinsantana di Capezzana
Le Farnete
Osteria Su Pe' I' Canto'

Saluni artigianali da suino aziendale — Tenuta La Borriana

Scuola di cucina — Capezzana

Sedano da agricoltura bio

Montaneta

Spinaci da agricoltura bio

Humanitas
Montaneta

Suino Cinta Senese

Il Leccio

Susina da agricoltura bio — Humanitas

Susina da garanzia partecipata	Podere Orsolini
Susina semiana	Spinelli Roberto e Silvano
Tirocini lavorativi	Humanitas

Uova per autoconsumo	Montaneta

Vigneti bio

Humanitas
Montaneta
Petracchi Siro
Le Ginestre

Vino

Barco Reale di Carmignano Doc	Capezzana Fattoria Ambra Tenuta La Borriana
Barco Reale di Carmignano Doc da uve bio	Fattoria delle Ginestre
Barco Reale di Carmignano Rosato Doc	Fattoria Ambra Tenuta La Borriana

Carmignano Docg	Capezzana Tenuta La Borriana
Carmignano Docg da uve bio	Fattoria Ambra Fattoria delle Ginestre
Carmignano Docg da viticoltura biodinamica	Fattoria di Bacchereto
Carmignano Docg Riserva	Capezzana
Carmignano Docg Riserva da uve bio	Fattoria delle Ginestre
Carmignano Rosso Docg	Capezzana Fattoria Ambra Fattoria di Bacchereto
Chardonay IGT	Capezzana
Chianti Doc	Tenuta La Borriana
IGT toscano bianco da uve bio	Fattoria delle Ginestre
IGT toscano rosso da uve bio	Fattoria delle Ginestre
Rosato di Carmignano Doc	Capezzana
Rosato di Carmignano Doc da uve bio	Fattoria delle Ginestre
Sangiovese IGT Toscana	Capezzana
Trebbiano IGT Toscana	Capezzana Fattoria Ambra
Vin Santo Carmignano Doc	Capezzana
Vin Santo Carmignano Doc da uve bio	Fattoria Ambra Fattoria delle Ginestre Tenuta La Borriana
Vin Santo Carmignano Doc da vitic. biodinamica	Fattoria di Bacchereto

Vino locale da viticoltura biologica — Montaneta

Visite guidate

Capezzana
Fattoria Ambra
Fattoria di Bacchereto
Fattoria il Vivaio
Frigionaia
Podere Midolla
Puro Carmignano
Tenuta la Borriana
Villa Vittoria

Vitigni autoctoni:

Aleatico del Montalbano

Podere Palestina
Le Poggiarelle

Buonamico — Novelli Luisella e Orlandi Antonio

Canaiolo

Fattoria Ambra
Fattoria delle Ginestre
Fattoria di Bacchereto
Peruzzi Paolo

Canaiolo bianco — Novelli Luisella e Orlandi Antonio

Capezzana

Colorino	Fattoria Ambra Fattoria delle Ginestre
Malvasia del Chianti	Fattoria di Bacchereto
Merlot di Carmignano a raspo rosso	Peruzzi Paolo
Moscatello bianco	Podere Palestina
Palle di gatto a bacca rossa	Capezzana
San Colombano	Fattoria Ambra Capezzana
San Lorenzo di Carmignano	Capezzana
Sangiovese di Carmignano	Fattoria Ambra Peruzzi Paolo Capezzana
Trebbiano d'Abruzzo	Podere le Poggiarelle
Trebbiano di Capezzana	Capezzana
Trebbiano di Carmignano	Fattoria Ambra Peruzzi Paolo

Trebbiano Perugino

Novelli Luisella e Orlandi Antonio

Zucche da agricoltura bio

Petracchi Siro

Montaneta

Zucchine da agricoltura bio

Montaneta

SCHEDE AZIENDALI

Per le schede aziendali abbiamo predisposto, con le aziende biologiche e biodinamiche e quelle che conservano la biodiversità locale e le tradizioni artigianali, culinarie e culturali, uno specifico standard di descrizione che ci permette costantemente di interagire al fine di integrare nuovi dati e ridimensionare in tempo reale produzioni e servizi legati alle circostanze anche annuali e di stagione che in agricoltura spesso condizionano la disponibilità dei prodotti aziendali

www.comune.carmignano.po.it
atlantecarmignano@gmail.com

Studio Tecnico Agronomico dr. Mario Apicella
Programmazione aziendale e Promozione del territorio
Cell.338.1786591 marioapicella@yahoo.it

CAPEZZANA Srl Agricola

Indirizzo:**Via Capezzana 100 Seano**
www.capezzana.it info@capezzana.it
Recapiti Telefonici e informatici**: 055.8706005**
Georeferenziazione: Carmignano PO
Referente: **Gaddo Contini Bonacorsi**

Azienda storica a conduzione biologica con gestione esemplare di un grande agriturismo, un importante vigneto e un grande oliveto, Caratteristica produzione di piccole quantità di **Vin Santo di Carmignano D.O.C. Riserva** ottenuto da uve di Trebbiano e San Colombano, scelte tra le più mature e lasciate ad appassire fino a febbraio, secondo il metodo tradizionale. Ammostate e messe nei caratelli per almeno cinque anni, con rese da 1/4 a 1/5 del peso originale dell'uva, il Vin Santo ottenuto viene imbottigliato e volendo invecchiato senza limiti di tempo. L' **Olio extravergine di oliva biologico** prevede un costante frangitura entro le 24 ore successive alla raccolta nel moderno frantoio aziendale con centrifugazione soffice che consente di preservare i profumi e gli aromi tipici del Territorio Molto interessante il '**Wine and Culinary Center'** di Capezzana che dagli anni 80 presenta la cultura e la tradizione riscuotendo un grande successo anche grazie alla proposizione di piatti provenienti dalla nostra più antica tradizione culinaria, con ricette risalenti fino all'epoca dei Medici.

Produzione di: Barco Reale Carmignano Doc Carmignano Docg Carmignano Docg Riserva Chardonay IGT Rosato di Carmignano Doc Sangiovese IGT Toscana Trebbiano IGT Vin Santo di Carmignano Doc, , Olio Extravergine di Oliva
Servizi di Agriturismo, Degustazioni e Visite guidate su prenotazione, Ricette antiche, Scuola di cucina
Conservazione e salvaguardia: Vitigni autoctoni: Canaiolo bianco, Palle di gatto a bacca rossa, San Colombano, Sangiovese di Carmignano, San Lorenzo di Carmignano, Trebbiano di Capezzana

Dati descrittivi: *Mario Apicella*

Foto: Capezzana

FATTORIA AMBRA

Indirizzo: Via Lombarda 85, **Comeana**,
Recapiti Telefonici e informatici: Tel: 055.8719049
www.fattoriaambra.it fattoria.ambra@alice.it
Referente: **Giuseppe Rigoli**

La Fattoria Ambra è proprietà della famiglia Romei Rigoli fin dalla metà del secolo scorso. Il suo nome trae origine dal poema "Ambra", scritto nel quindicesimo secolo da Lorenzo Il Magnifico. I vigneti, in totale 20 ettari, sono coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica e sono localizzati in quattro tra i più rinomati crus del territorio di Carmignano accanto alle omonime tombe etrusche.
Il Carmignano DOCG, prodotto principalmente con le uve Sangiovese, armonizzate con Cabernet, Canaiolo e altre uve rosse, sarà disponibile con la certificazione bio dal prossimo 2020, mentre per i rinomati "Barco Reale", Rosato "Vin Ruspo", Trebbiano di Toscana IGT e Vin Santo di Carmignano Doc, la certificazione bio è attiva dal 2018.

Produzione di: Barco Reale di Carmignano Doc, Barco Reale Di Carmignano Rosato Doc Carmignano Docg da uve bio, Carmignano Docg Riserva da uve bio, Trebbiano di Toscana IGT, Vin Santo di Carmignano Doc da uve bio
Conservazione e salvaguardia: Vitigni autoctoni (Canaiolo, Colorino, San Colombano, Sangiovese di Carmignano e Trebbiano di Carmignano)
Servizi di: visite guidate e degustazioni su prenotazione

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto : *Fattoria Ambra*

FATTORIA DELLE GINESTRE Soc. Agricola

Indirizzo: Via delle Ginestre 23 Verghereto - Carmignano
Recapiti Telefonici e informatici: 348.5150850
and.landini@fastwebnet.it
Referente: **Andrea Landini**

Storica azienda di Carmignano, le Gienstre sono citate tra le proprietà dei Medici in cui si sperimentava nel Settecento la migliore vinificazione delle uve prodotte nel Barco Reale. Situata su di una piccola collina in un podere olivetato con alcuni ettari di pregiati vitigni abilmente gestiti con il disciplinare dell'agricoltura biologica.

La cura per la vinificazione e per una razionale molitura delle olive bio raccolte consentono a questa azienda di commercializzare le prorprie produzioni senza doverle certificare singolarmente, essendo il mercato di riferimento ormai consolidato per la qualità delle produizioni raggiunta.

Produzione di: Barco Reale di Carmignano DOC da uve bio, Carmignano Vin Ruspo DOC da uve bio, Carmignano DOCG da uve bio, Carmignano DOCG Riserva da uve bio, IGT Toscano Bianco da uve bio, IGT Toscano rosso da uve bio, Rosato di Carmignano DOC da uve Bio, Vin Santo di Carmignano DOC da uve bio, Olio extravergine d'oliva da olive bio, Fichi secchi di Carmignano

Conservazione e salvaguardia: Mandorlo autoctono, Noce autoctono, Pesco autoctono, Vitigni autoctoni (Canaiolo e Colorino)

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto : ***www.viaspettiamo.it***

FATTORIA DI BACCHERETO

Indirizzo:**Via Fontemorana 179 Bacchereto**
Recapiti Telefonici e informatici: **338.8739577,** fattoriadibacchereto@gmail.com
Georeferenziazione: RX6H+GM Bacchereto, Carmignano PO
Refferente: **Rossella Bencini Tesi**

Alle pendici dei boschi che ricoprono il Montalbano, troviamo i 160 ettari della **Fattoria di Bacchereto**, con i suoi 8 ettari di vigneto i suoi 60 ettari di oliveto e 90 ettari di boschi e castagneti da frutto.

Gestita con il metodo dell'agricoltura biologica e dell'agricoltura biodinamica, l'azienda limita le produzioni di ogni singola pianta nel rispetto delle sue esigenze fisiologiche e attraverso un'attenta cura del vigneto, riesce a gestire i suoi pregiati vini con una tradizionale fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti o altro.
L'azienda è socia dell'associazione internazionale di vignaioli biodinamici, fondata da Nicholas Joli, tra i vitigni impiantati, oltre al Sangiovese ed al Cabernet Sauvignon, troviamo il Canaiolo nero il Trebbiano toscano e la Malvasia del Chianti

Una importante produzione di olio extravergine di oliva bio è infine affiancata da una piccola produzione di Miele e di Fichi Secchi di **Carmignano**.

La gestione di un importante agriturismo completa la gamma delle attività aziendali

Produzione di: Carmignano Docg da viticoltura biodinamica, Vin Santo di Carmignano Doc da viticoltura biodinamica, Bianco IGT Toscana da viticoltura biodinamica, Fichi secchi di Carmignano da agricoltura biodinamica, Olio Extravergine di Oliva da olivicoltura biodinamica,
Servizi di Agriturismo, degustazioni e visite guidate su prenotazione
Conservazione e salvaguardia: Fruttiferi autoctoni (Meli e Peri)

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto: Fattoria di Bacchereto

FRIGIONAIA Società semplice agricola

Indirizzo: Via Augusto Novelli 17b , **Carmignano**,

Recapiti Telefonici e informatici: Tel: 0558712384 / 347.2282947
info@frigionaia.it www.frigionaia.it
Referente: **Lapo Somigli**

L'azienda Agricola Frigionaia si trova nelle vicinanze del centro di Carmignano, su un colle da cui è possibile ammirare un ampio panorama: le colline di Bacchereto e Capezzana da un lato, la pianura di Firenze Prato Pistoia dall'altro, incorniciate dai Monti dell'Appennino.
Biologici dal 2010, da sempre sensibili all'equilibrio ambientale, Lapo ed Elena hanno cura del loro oliveto e dei loro alveari, con la stessa meticolosità con cui gestiscono il frutteto e l'orto, con grandi noci ed alcuni ciliegi che parlano di biodiversità locale. Dedicandosi a piante aromatiche ed officinali nel contesto boscato che li circonda, con la loro speciale gentilezza fanno dell'accoglienza rurale un ulteriore peculiarità di cui possono a ragione vantarsi.

Produzione di: Miele di Acacia **e** Millefiori , Olio extravergine di oliva ,
Polline d'Api da apicoltura biolocica
Conservazione e salvaguardia: Ciliegio locale, Noce locale
Servizi di: Agriturismo, degustazioni su prenotazione, didattica per scuole ed escursioni

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto : *Frigionaia*

HUMANITAS SOC. COOPERATIVA SOCIALE ONLUS

Indirizzo: Via Rigoccioli, 38 Carmignano
Sede sociale: Via Nazario Sauro 11 59100 Prato

Recapiti Telefonici e informatici: 329. 3374862 agricolarigoccioli@gmail.com
Referente: **Andrea Pini**

L'azienda, pur avendo una mission esclusivamente sociale, gestisce con certificazione bio 20 ettari di terreno su cui sono presenti un importante oliveto, fruttiferi, serre ed ortaggi utilizzati prevalentemente per l'autoconsumo. Il tutto in collegamento con gruppi d'acquisto e le associazioni del Territorio per il quale la cooperativa svolge un ruolo determinante proprio in ambito sociale e culturale prima ancora che agricolo.

Allevamento di Asini
Produzione di Bietola da agricoltura biologica, Carciofi da agricoltura biologica, Cavoli da agricoltura biologica, Fichi secchi di Carmignano, Fagiolini da agricoltura biologica, Fragole da agricoltura biologica, Melanzane , Peperoni da agricoltura biologica, Pere coscia da agricoltura biologica Pomodori da agricoltura biologica, Olio extravergine di oliva Bio , Spinaci da agricoltura biologica,Susine da agricoltura biologica,
Servizi di Attività culturali e didattiche, Casa Famiglia, Laboratori terapeutico sociali, Tirocini lavorativi
Conservazione e salvaguardia: Fico dottato

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto *: Coop Humanitas*

MONTANETA SOCIETA' AGRICOLA

Indirizzo: Via La Serra, 132
Recapiti Telefonici e informatici: 348.3551356
agriturismomontaneta@gmail.com
Referente: **Umberto Gangheretti**

L'azienda è situata su di una piccola collina in un podere olivetato con alcuni ettari di seminativi ed un importante orto biologico. La cura per la salvaguardia delle specie autoctone, fanno di questa azienda, promotrice del Mercato contadino Terra di Prato, un centro di valorizzazione genotipica e delle filiera corta con una esemplare produzione artigianale di pane.

Produzione di: Aglio da agricoltura biologica, Anguria da agricoltura biologica, Bietolada agricoltura biologica , Carciofi da agricoltura biologica, Castagne da agricoltura biologica, Cavoli da agricoltura biologica, Ceci da agricoltura biologica, Cereali antichi da agricoltura biologica, Cetrioli da agricoltura biologica, Fagioli da agricoltura biologica, Fave frescheda agricoltura biologica , Fichi freschi da agricoltura biologica, Fichi secchi di Carmignano, Finocchi da agricoltura biologica, Fragole da agricoltura biologica, Insalate da agricoltura biologica, Lamponi da agricoltura biologica, Meloni da agricoltura biologica, Melanzane da agricoltura biologica, Molitura artigianale di cereali per autoconsumo, Olio extravergine di oliva , Pane integrale da cereali antichi moliti a pietra, Patate da agricoltura biologica, Peperoni da agricoltura biologica, Piselli freschida agricoltura biologica, Pomodori da agricoltura biologica, Prezzemolo da agricoltura biologica Sedano da agricoltura biologica, Spinaci da agricoltura biologica, Uova per autoconsumo, Uva da agricoltura biologica, Vino locale da uva bio, Zucche da agricoltura biologica, Zucchine da agricoltura biologica

Conservazione e salvaguardia: Frumento etrusco *(Triticum turanicum)* viola porpora,

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto : ***Umberto Gangheretti***

PETRACCHI SIRO

Indirizzo: Via Montalbiolo 49 - Carmignano
Recapiti Telefonici e informatici: 335.354906 siro.petrtacchi@virgilio.it
Referente: **Siro Petracchi**

Socio fondatore del Bio Distretto del Montalbano e animatore del Mercato degli agricoltori locali, Siro Petracchi è tra i giovani agricoltori bio di Carmigano uno dei più attenti alla differenzazione delle produzioni ed alla biodiversità locale, anche di tipo naturale che possiamo valorizzare sulle nostre tavole. La conduzione di tipo famigliare consente di essere presente sui campi e sui mercati in ogni stagione, mentre la gestione di un razionale essiccatore di tipo moderno ci permettono di assaporare prodotti facilmente deperibili e mai commercializzati da nessuno, sotto forma di cubetti confezionati, lasciandoci spontaneamente incantati. La produzione artigianale dei tradizionali cesti di Carmignano, completa le peculiarità che sui banchi di diversi mercati toscani possiamo incrociare cercando Siro

Produzione di: Ciliegie da agricoltura bio, Erbe spontanee da agricoltura bio, Fichi freschi da agricoltura biologica, Fichi secchi di Carmignano, Frutta locale essiccata (cachi, ciliegie, fichi, giuggiole, mele, nespole, pere, prugne), Ciliege da agricoltura biologica, Mandorle locali, Miele, Melagrane da agricoltura biologica, Nettare di frutta da agricoltura bio, Olio extravergine di oliva da olivicoltura bio**,** Ortaggi di stagione da agricoltura bio, Vino Santo da uva bio per uso famigliare**,**

Servizi di: produzione cestineria tradizionale

Conservazione e salvaguardia: Fico dottato, Fico verdino

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto : ***www.viaspettiamo.it***

PODERE MIDOLLA
di Antonella Giulia Rastrelli

Indirizzo:**Via Sant'Alluccio 5 Loc. Spazzavento**
Recapiti Telefonici e informatici: **055.8717086, www.poderemidolla.com, info@poderemidolla.com,** poderemidolla@virgilio.it
Georeferenziazione:
Refferente: **Antonella Rastrelli e Luca Pari**

Coltivato con il metodo dell'Agricoltura biologica dalla metà degli anni '90, grazie alle caratteristiche del luogo e della sensibilità dell'imprenditrice agricola, dall'anno 2008 si segue ad ulteriore perfezionamento il **metodo di agricoltura naturale secondo i principi filosofici di Shinji Shumeikai** (conosciuto come Shumei: movimento nato in Giappone e presente nel Consiglio economico e sociale delle Nazioni Unite), basato sul **rispettare profondamente la natura** utilizzando solo genotipi locali nei nuovi impianti e semi autoctoni, non usare fertilizzanti o tantomeno pesticidi anche se di origine naturale, non usare neppure le sostanze ammesse nel regime biologico ma **lasciare che le piante si fortifichino solo con l'aiuto delle buone e costanti pratiche agricole e con l'amore dell'agricoltore**. La conservazione di diversi fruttiferi di varietà locali e la gestione di un importante agriturismo la cui cucina è gestita a livello famigliare, completano le considerevoli attività aziendali.

Produzione di: Olio extravergine d'oliva ,
Servizi di Agriturismo con cucina anche senza glutine,
Conservazione e salvaguardia: Ciliegio sardina, Fico dottato, Fico verdino, Mandorlo a guscio piatto di Carmignano, Quercia monumentale
Piatti tipici: Farinata di cavolo nero, Fritto dell'Aia di pollo, coniglio e scamerita, Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia, Tortelli di patate al ragù di manzo.

Dati descrittivi : *Mario Apicella*
Foto: Podere Midolla

PURO CARMIGNANO

Indirizzo:**Via Montalbiolo 14 Carmignano**
Recapiti Telefonici e informatici: **338.9209376,** purocarmignano@gmail.com
Georeferenziazione:
Refferente: **Daniela Daniele**

Azienda prevalentemente olivicola, Puro Carmignano partecipa al percorso di "garanzia partecipata" istituito nel Biodistretto del Montalbano attraverso il criterio delle porte aperte, dei registri aziendali e delle visite guidate, in cui i consumatori, i tecnici e gli operatori locali possono avere qualsiasi tipo di informazione sui metodi di produzione e sulle tecniche naturali utilizzate, direttamente in azienda e dalla stessa imprenditrice agricola. Puro Carmignano differenzia la attività, oltre che con una interessante produzione di Agresto (aceto balsamico toscano) anche con un ottimo miele di acacia e millefiori e con diversi prodotti trasformati artigianalmente che possono anche essere personalizzati alle esigenze dei clienti, valorizzando cipolle, cotogne, fichi, melagrane, nocciole, peperoni, e zucche prodotti in modo naturale in azienda o a livello locale.

Produzione di: Agresto (aceto balsamico toscano) artigianale, Confettura artigianale di cipolle, Confettura artigianale di cotogne, Confettura artigianale di fichi, Confettura artigianale di melagrane, Confettura extra di nespole, Confettura artigianale ai peperoni, Confettura extra di visciole, Confettura artigianale alla zucca, Fichi secchi di Carmignano, Erba Medica, Miele di Acacia, Miele millefiori, Miele di castagno, Nocciomiele, Olio extravergine d'oliva naturale
Servizi di, Adozione in campo olivi aziendali e arnie dedicate, Degustazioni e Visite guidate su prenotazione, Fattoria didattica e educazione ambientale

Dati descrittivi: *Mario Apicella*
Foto: Daniela Daniele

TENUTA LA BORRIANA

Indirizzo: **Località casino Carmignano**
Recapiti Telefonici e informatici: 055.**8710058, 392.3569345 (Alessandro)**
info@agriturismolaborriana.it laborriana@libero.it www.agriturismolaborriana.it
Refferente: **sig. Alessandro**

La Tenuta si trova nel Barco Reale e risale alla fine del '500 - inizio '600, quando riducendo al superficie boscata furono impiantati i vigneti e gli uliveti, Dalla Cipressaie fu ricavato il legno per gli infissi, i portali e le travi di sostegno per la costruzione. Sulla Tenuta esisteva ed esiste ancora, una piccola fornace per la realizzazione di mattoni in terracotta e piccoli utensili per l'uso quotidiano. Ad oggi, l'attività agricola è tutta certificata biologica dal 2015. La superficie complessiva si estende su 30 ettari di cui 12 vigneti specializzati in altitudine tra 150 e 200 m., 5 ettari di uliveto, frutteto, 4 di boschi di querce, 4 di boschi di cipressi e 4 di seminativi. Da alcuni anni si producono artigianalmente anche salumi e formaggi utilizzati nell'agriristoro aziendale

Produzioni naturali e tradizionali: Allevamento suini,
Barco Reale di Carmignano Doc, Barco Reale rosato di camignano Doc, Carmignano Docg, Carmignano Riserva Docg da uve bio, Chianti Docg, Fichi secchi di Carmignano, Miele millefiori, Olio extravergine d'oliva da olivicoltura biologica, Vin Santo di Carmignano Doc da uve bio, Lavorazione aziendale salumi

Servizi aziendali peculiari: Agriturismo, Degustazioni, Eventi,
Piatti tipici: Lasagne al ragù di Calvanina, Tortello fatto a mano ripieno di lampredotto alla Valverde, Pizza preparata con farina biologica e tritata su roccia,

Biodiversità agraria presente in azienda: Fico dottato

Dati descrittivi: Tenuta la Borriana- Mario Apicella
Foto: Tenuta La Borriana

SCHEDE BIODIVERSITA' LOCALE

Le schede della Biodiversità locale sono state compilate con l'ausilio del portale regionale sulle varietà locali a rischio di estinzione www.germoplasma.regione.toscana.it e in base all'esperienza professionale del dr. Mario Apicella, citando in tutti i casi la bibliografia consultata

Studio Tecnico Agronomico dr. Mario Apicella
Programmazione aziendale e Promozione del territorio
Cell.338.1786591 marioapicella@yahoo.it

BOVINO RAZZA CALVANA

Pur essendoci notizie storiche che segnalano la sua esistenza sin dal 1623, la razza attuale è stata costituita nei primi decenni del novecento. La Calvana rientra nei bovini del ***ceppo podolico italico*** *originatasi in seno alla razza Chianina, della quale può considerarsi un ecotipo dalle dimensioni ridotte. Apprezzata nelle* ***zone montagnose del Pratese*** *essendo frugale e con una peculiare attitudine al lavoro la razza, è originaria dei Monti della Calvana, zona montuosa "calva" e sassosa, che si erge a nord di Prato in direzione nord verso il Mugello. Nei primi decenni del novecento ha avuto un notevolissimo successo, allargando il suo areale alla zona pedemontana della Provincia di Pistoia, in parte del Chianti e nel Valdarno Fiorentino, mentre attualmente è considerata una razza* ***a rischio di estinzione*** *presente ancora nelle province di Prato e Firenze. La Calvana è in grado di dare* ***vitelli che si avvicinano al 65% di resa in carne****, ma in passato è stata* ***usata soprattutto per il lavoro****, avendo una grande resistenza e tenacia. con esemplari ben proporzionati e robusti che vantano arti con ossatura leggere e masse muscolari ben sviluppate. Decisamente rustica e adatta ad* ***allevamenti bradi e semibradi****, la sua carne ha interessantissime proprietà organolettiche essendo magra, saporita e tenera, con un contenuto di colesterolo minore rispetto alla Chianina e una* ***doppia presenza di acidi grassi Omega 3, proprio grazie al pascolo*** *che è in grado di sfruttare bene anche negli ambienti più marginali dell'Appennino. Alla fine del 2014 l'ARAT registrava 225 capi in tutta la regione con solo 15 tori. Le* ***caratteristiche riproduttive*** *segnalano l'età al primo parto a 33 mesi e un interparto medio di 14 mesi; di* ***taglia*** *medio-grande, il* ***mantello*** *è bianco con sfumature grigie nei tori alle occhiaie, anteriormente e sulle cosce.* ***L'altezza al garrese*** *è mediamente di cm.150-165 per i tori che possono pesare kg. 950-1100 e di cm.130-150 per le vacche che pesano kg. 650-750*

La Mammella *è sufficientemente voluminosa ed elastica, con quarti uniformi, capezzoli ben sviluppati e vene evidenti, il latte nell'allevamento di Carmignano viene lasciato esclusivamente per alimentare i vitelli. Il modo in cui le sue carni sono cucinate in maniera tradizionale riguardano principalmente le polpette alla pratese e la bistecca alla fiorentina, mentre in un agriristoriìo di carmignano abbiamo un menu con la presenza di* ***ragù di calvanina.***

Serve ***valorizzare la presenza di questo importante allevamento*** *alle porte di Carmignano, gestito dalla azienda* ***Il Leccio*** *che, grazie alla esperienza, alla sensibilità e alla passione di* ***Sergio Borgioli****, promuove, in sintonia con lo Sportello Verde ed il Bio Distretto del Montalbano la condivisione delle conoscenze.*

Dati a cura di Mario Apicella
Foto www.carneitaliana.it
Bibliografia: **http://germoplasma.regione.toscana.it/MESI_Menu/Elemento.php?ID=63**

FAVETTA DA STUFATO DI CARMIGNANO

Una pianta con un frutto così importante non risulta ancora classificata nel Repertorio regionale Toscano, probabilmente appartenente alla varietà ***Vicia faba equina,*** *questa favetta viene tradizionalmente usata a Carmignano per preparare un prelibato contorno allo stufato di carne, dopo essere stata trebbiata e ripulita dalla buccia.*

Il rischio che venisse definitivamenta perduta è stato ed è tuttora enorme, in un epoca in cui la fretta ci fa perdere il senso dell'orientamento, consentendoci di ragionare poco su cosa e come si cucina, lasciandoci preferire, per noi ed i nostri cari, cibi già cotti, precotti o a cottura veloce.

Se non fosse intervenuto un grane ***Antonio Orlandi*** *presso l'azienda famigliare di Luisella Novellini e lo stesso* ***Vittorio Cintolesi*** *che ne ha fotografato le diverse fasi di coltivazione e lavorazione, sicuramente nel giro di pochi anni non se ne sarebbe più sentito parlare.*

Il seme è quello che si tramanda da alcune generazioni e la ricetta è conosciuta solo da pochi ristoratori e sopratutto dalle donne più anziane di Carmignano.

La sua coltivazione è semplice e priva di rischi, essendo la pianta rustica e produttiva. Si parte dalla selezione massale del seme recuperato, eliminando i semi più piccoli e malformi, come quelli di colore scuro e non uniforme, si semina nel mese di novembre in qualsiasi terreno e si raccoglie ben matura all'inizio dell'estate.

Appena germoglia i batteri azotosissatori presenti nel terreno entrano in simbiosi con la pianta, che si avvantaggia della loro breve vita e del loro grandissimo approrto di azoto e sostanza organica nel terreno in cui si accrescono.

Per noi è un grande onore poterla mostrare e averne ricevuto diversi semi da riprodurre, potendoli distribuire tra chi, per passione o interesse, è seriamente interessato ad una coltura che per Carmignano vuol dire tradizione e cultura contadina e che per chi l'assaggia è un esperianza di gioia e sapore che non è possibile descrivere né uniformare.

L'augurio è che partendo da questa scoperta nel giro di pochi anni la si possa ritrovare in tutti i ristoranti e in tante case del Montalbano come una pietanza da non far mancare sulle tavole più sagge e semplici, binomio che a Carmignano sembra esser sempre più apprezzato.

Dati e foto a cura di Mario Apicella

CINTA SENESE

Importante razza reliquia senese di origini antiche, rappresentata in dipinti e affreschi della Scuola senese del XII secolo, la Cinta senese è caratterizzata da una notevole rusticità che ne consente l'allevamento brado e semi brado con pascolamento utilissimo alla produzione di omega 3.

Razza a lento accrescimento, con un peso medio dei riproduttori di kg 300 per i maschi e kg. 250 per le femmine, acconsente di effettuare il primo accoppiamento intorno ai 12 mesi. Normalmente le scrofe effettuano 2 parti l'anno con una prolificità media è di 7- 8 suinetti per covata.

La sua alimentazione prevalentemente al pascolo in boschi e aree marginali, con integrazioni di scarti aziendali legati alla stagionalità consente di ottenere delle produzioni di carne e salumi di particolare pregio.

Azienda custode Il Leccio

Dati a cura di Mario Apicella
Foto: https://aiacolonna.com/fattoria/

FICO DOTTATO

Largamente diffusa in tutta la Toscana, come anche in Italia ed all'estero, questa varietà di fico oltre al Vivaio Belfiore ed allo stesso ***Comune di Carmignano*** *(Fi), vede tra i soggetti interessati alla sua valorizzazione anche il* ***Bio Distretto del Montalbano,*** *sia per le caratteristiche di rusticità che la caratterizzano, che per la conoscenza che la popolazione locale ha di questa varietà.* ***La storia*** *dice che un monaco chiamato Vitale Magazzini ha scritto nel 1625 un testo intitolato "Coltivazione toscana" in cui parlando del Ficus carica fa notare che "i veri e buoni fichi da seccare sono gli albi, i dottati i quali si dovrebbero seccare al sole e non in forno; e nel Val d'Elsa per fargli stagionati perfetti, gli lasciano appassire sul fico". Nel 1696 lo si ritrova raffigurato in una tela del pittore mediceo Bartolomeo Bimbi insieme ad altri 50 fichi! Nel 1763 lo si ritrova nella quinta edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca. Presente dal 1927/28 nel catalogo dello Stabilimento Botanico Industriale di Pistoia. Il Fico dottato* ***è in grado di produrre ottimi fioroni****, dalla fine di giugno ai primi di luglio, fichi veri da agosto a tutto settembre considerati* ***eccellenti anche per la preparazione di canditi e di fichi secchi.*** *I fichi migliori si dice vengano in collina t****ra i 300 e 500 m s.l.m., ben esposti a mezzogiorno o a levante.*** *Frutto ottimo per il* ***consumo fresco*** *in considerazione delle sue* ***proprietá nutritive e tonificanti, ma anche diuretiche, tonico emolientei*** *(contro le irritazioni gastro intstinali), nonchè* ***lassative, ricco di Ferro, Manganese, Calcio e Bromo oltre che di vitamine A, B1,B2, PP e C*** *Eccezionale per la* ***produzione di marmellate*** *(indicate per dispeptici e stitici) necessita di pochissimo zucchero da aggiungere. Sicuramente* ***ideale per l'essiccazione*** *in essiccatoi artigianali che permettono che il frutto si disidrati gradualmente a basse temperature. Il decotto di fichi secchi è utlizzato come* ***calmante della tosse.*** *Le foglie puliscono perfettamente pentole ed utensili, mentre il loro decotto è utilizzato come emenagogo e per i disturbi della circolazione in genere. Un ultimo accenno va fatto alle* ***proprietà del lattice,*** *che fuoriesce sia dalle foglie che dai frutti probabilmente dovute alla presenza di una lipo-diastasi analoga al succo pancreatico, di una amilasi e di una proteasi viene usato in tutta la regione come cheratolitico su porri e verruche, nonchè su calli e piaghe atone. Il Fico dottato è inserito tra i* ***prodotti tipici regionali*** *ed è considerata la migliore varietà per l'essiccazione. Nella zona di Carmignano è la base principale per i* ***fichi essiccati alla carmignanese.*** *Purtroppo a causa dell'arrivo nel 2005 dall'Asia del punteruolo nero del fico (Aclees sp. Cf flaveatus) coleottero curculionide di difficile eradicazione la varietà è a serio rischio e il Comune di carmignano ha in atto unaconvenzione dìcon io Crea di Firenze per ricercare il miglio modo per contrastarne la voracità distruttiva*

Bibliografia di interesse specialistico:http://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2017/punteruolo-nero-del-fico-unemergenza-toscana-si-cercano-soluzioni/

- Alvaro Giannelli "Storia di una vigna" Ed. Effigi 2005 Produzione: C&P Adver

- Repertorio regionale delle razze e della varietá locali a cura dell'A.R.S.I.A. Toscana

- Jean Valnet "Cura delle malattie con ortaggi frutta e cereali" by Giunti Editori S.p.a. 1975

Dati descrittivi: *Mario Apicella*

Foto *Siro Petracchi*

FICO VERDINO

Antica varietà toscana con frutto piccolo e di un colore verde vivo, attualmente presente in tutta la regione è inserita con i fichi seccati alla carmignanese tra i prodotti tipici toscani.

Rappresentata dal pittore mediceo Bartolomeo Bimbi in una famosa tela del 1696, insieme ad altri 50 fichi, tra cui il Dottato, al varietà è citata anche da Pier Antonio Micheli. Presente nel catalogo dello Stabilimento Botanico Industriale di Pistoia del 1927/1928 e nel catalogo dello Stabilimento Orticolo Baldacci del 1933 è riportata dal Baldini nel 1953 tra 15 razze individuate nella zona di Carmignano.

Nel 1960 infine, Basso la indica al secondo posto in ordine di merito (dopo la Dottato) tra le varietà riscontrate nelle provincie di Pisa e Livorno.

Conservata e riprodotta presso l'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Caserta Il Fico Verdino è considerato unifero, anche se può verificarsi una doppia fruttificazione. Il frutto molto saporito e dolce, può risultare leggermente frizzante se per la troppa maturazione inizia a fermentare, di sapore caratteristico quando si secca.

Pianta dal portamento espanso con elevata vigoria con foglia prevalentemente trilobata. I frutti possono presentare macchie gialle irregolari e si raccolgono durante il mese di settembre quando la polpa ha un colore rosso scuro.

Aziende in cui è stato rilevato: Colline San Biagio, Nunziati Maria, Podere Midolla

Bibliografia di interesse:

Petracchi G., senza data. La coltivazione del fico a Carmignano. Comune di Carmignano

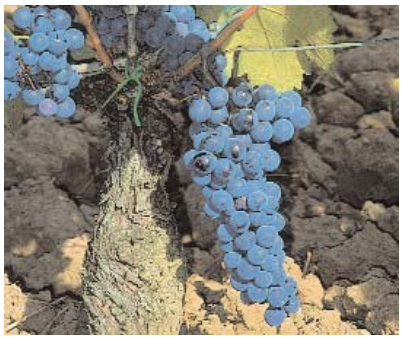
Alvaro Giannelli "Storia di una vigna" Ed. Effigi 2005 Produzione: C&P Adver

Repertorio regionale delle razze e della varietá locali a cura dell'A.R.S.I.A. Toscana

Jean Valnet "Cura delle malattie con ortaggi frutta e cereali" Giunti Editori S.p.a. 1975

Dati descrittivi e foto: *Mario Apicella*

Vite Bonamico



l vitigno **Bonamico** è incluso nell'allegato 1 del disciplinare del **Barco Reale di Carmignano Doc** tra i vitigni complementari ammessi fino al 10% del totale. Considerato a rischio di erosione genetica dal **Repertorio regionale della Regione Toscana**, che lo inserisce tra i vitigni ancora presenti in alcune provincie, risulta tipico delle colline pisane da cui si è diffuso in diverse zone della Toscana. Il vitigno risulta essere **vigoroso e produttivo** ed è utilizzabile sia come uva da vino che come uva da tavola essendo abbastanza dolce, con bassa acidità e con polpa è un po' croccante. Il succo è lievemente colorato di rosso molto chiaro o leggermente rosato, produce un vino, di buona alcolicità, di aroma caratteristico e bassa acidità, giudicato di buona qualità anche se poco sorbevole, probabilmente per l'elevata produttività, si presta per vini giovani. **Le gemme ed i germogli alla fioritura,** presentano una pigmentazione antocianina al margine presentandosi di colore verde striato di rosso ed i cirri sono bifidi, mentre la pagina superiore delle foglie giovani è rossastra con una notevole densità dei peli sulla pagina inferiore delle foglie giovani. **Le foglie adulte** dall'allegaggione all'invaiatura hanno una tagli a media e tre lobi con lembi a forma pentagonale con forma dei denti a lati convessi. **Il grappolo**, mediamente di 400-500 gr ha acini grandi di forma sferica e forte presenza di pruina, epidermide di colore blu-nero colore uniforme e buccia spessa nessun particolare sapore e polpa croccante. Tralcio legnoso dopo la caduta delle foglie a sezione circolare. **Germoglia** nella prima decade di aprile fino alla seconda decade, con fioritura da inizio giugno alla seconda decade e invaiatura dalla prima decade di agosto alla seconda decade. **La vendemmia** ordinariamente avviene nella seconda decade di settembre. Il giudizio qualitativo è buono, come quello agronomico rilevando una media resistenza alla peronospora, all'oidio e alla botrite.

Ritrovato con diversi esemplari in buono stato vegetativo e produttivo nei terreni gestiti un tempo in località Serra da **Novelli Luisella e Orlandi Antonio**, autentici **custodi della Biodiversità agraria di Carmignano.** Serve poter seguire le diverse fasi fenomenologiche, fotografandone e rendicontandone i dettagli, controllandone l'assenza di virosi al fine di **renderne possibile una funzionale riproduzione e valorizzazione** delle piante individuate, tutte coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica.

Dati descrittivi Mario Apicella
Foto: http://germoplasma.arsia.toscana.it/MESI_Menu/Elemento.php?ID=503

Progetto Carmignano 2020 - Rigenerazione agricola e Tutela ambientale

l'Atlante delle produzioni naturali e tradizionali,
dei servizi e dell'ecoturismo di Carmignano

PAGINE VERDI

l'indirizzario che ci collega al web

per l'indirizzario si è richiesto a tutte le aziende una apposita liberatoria della privacy, lasciando che ognuna scegliesse i recapiti telefonici e web da mettere a disposizione dei potenziali utilizzatori dell'Atlante.
Le pagine Verdi sintetizzano anche le schede aziendali e consentono agli utenti di scoprire le produzioni ed i servizi che ogni azienda fornisce.

Gli utenti sono espressamente avvertiti che, ai sensi del provvedimento del garante per la protezione dei dati personali del 7 marzo 2001 e del 20 marzo 2002, gli indirizzi di posta elettronica presenti sulla rete internet **non costituiscono "dati pubblici"** ai sensi della normativa sulla tutela dei dati personali (Decreto legislativo 193/2003). La presenza di tali indirizzi di posta elettronica all'interno del "Atlante delle produzioni naturali e tradizionali, dei servizi e dell'ecoturismo di Carmignano", non autorizza quindi l'invio di informazioni di qualunque genere, senza **un preventivo consenso dell'interessato**. Inoltre l'articolo 130 del suddetto decreto prevede l'allargamento di tale consenso a **tutte le comunicazioni telefoniche ed elettroniche, compreso gli Sms**, di messaggi promozionali, informazioni commerciali, materiale pubblicitario o per il compimento di ricerche di mercato. Lo Studio Tecnico Agronomico dr. Mario Apicella, responsabile del trattamento dei dati aziendali, non assume alcuna responsabilità in merito a condotte poste in essere dagli utenti in violazione alle disposizione di legge.

AGLI ULIVI DI MONTALGETO Agriristoro, Gelso bianco di Carmignano, Via di Montalgeto 7, Cell. 334.3199456, ristorantemontalgeto@gmail.com, referente sig. Giulia

ANTICA TORRE Ristorante. Enoteca, Vini biologici Chef Mattia Verni Piazza Matteotti, 15 Carmignano tel. 055.8712096 Cell.327.8209450 www.anticatorrecarmignano.com

CAPEZZANA Srl Agricola Agriturismo, Barco Reale Carmignano Doc, Carmignano Docg, Carmignano Docg Riserva, Chardonay IGT, Degustazioni e Visite guidate su prenotazione, Rosato di Carmignano Doc, Sangiovese IGT Toscana, Trebbiano IGT, Vin Santo di Carmignano Doc, Olio Extravergine di Oliva, Ricette antiche, Scuola di cucina, Vitigni autoctoni di Capezzana (selezione massale) Referente: Gaddo Contini Bonacorsi
Via Capezzana 100 Seano, Tel. 055.8706005 www.capezzana.it info@capezzana.it

COLLINE SAN BIAGIO Soc semplice Agricola Agriturismo, olio extravergine di oliva IGP Toscano degustrazioni e Visiteguidate su prenotazione Fico Dottato e Fico Verdino,
Via San biagio 6/8 Carmignano Referente: Signora Caludia Ragionieri Tel 055.8717143, www.collinesanbiagio.it mail: info@collinesanbiagio.it

FATTORIA AMBRA degli Eredi di Ludovica Romei S.S. Agr.
Produzione di: Barco Reale di Carmignano Doc, Barco Reale Di Carmignano Rosato Vin Ruspo Doc Carmignano Docg, Carmignano Docg Riserva da uve bio, Trebbiano di Toscana IGT, Vin Santo di Carmignano Doc,
Conservazione e salvaguardia: Vitigni autoctoni (Canaiolo, Colorino, San Colombiano, Sangiovese di Carmignano e Trebbiano di Carmignano)
Via Lombarda 85, **Comeana**, www.fattoriaambra.it fattoria.ambra@alice.it, Tel: 055.8719049
Cell. 3358282552 Referente Beppe Rigoli

FATTORIA DELLE GINESTRE di **Andrea Landini**
Produzione di: Barco Reale di Carmignano DOC da uve bio, Carmignano Vin Ruspo DOC da uve bio, Carmignano DOCG da uve bio, Carmignano DOCG Riserva da uve bio, IGT Toscano Bianco da uve bio, IGT Toscano rosso da uve bio, Rosato di Carmignano DOC da uve Bio, Vin Santo di Carmignano DOC da uve bio, Olio extravergine d'oliva da olive bio, Fichi secchi di Carmignano,
Conservazione e salvaguardia Mandorlo autoctono, Noce autoctono, Pesco autoctono, Vitigni autoctoni (Canaiolo e Colorino)
Zona Bacchereto Via delle Ginestre 18, **Bacchereto** and.landini@fastwebnet.it Cell. 348.5150850

FATTORIA DI BACCHERETO di Rossella Bencini Tesi Via Fontemorana, 179
fattoriadibacchereto@gmail.com Cell. 338.8739577 Georeferenziazione: RX6H+GM Bacchereto, Carmignano PO
Produzione di: Carmignano Rosso Docg da viticoltura biodinamica, Carmignano Vin Santo Doc da viticoltura biodinamica, Fichi secchi di Carmignano, Fruttiferi autoctoni (Meli e Peri), Olio Extrave. di Oliva da olivicoltura biodinamica
Servizio di Agriturismo

FATTORIA DI VERGHERETO soc. Agricola s.s. Olio extravergine di oliva Via Montalbano 1
Carmignano Tel 055.8799053 Cell.348.3315683 emiliolandini@virgilio.it

FIASCHI ROBERTO Produzione vivaistica piante locali su ordinazione e corsi di innesti
Via Carlo E. Gadda 35/5 Cell. 3383272751 az.agricolafiaschi@gmail.com

FRIGIONAIA società sempice agricola Miele Agriturismo, Degustazioni su prenotazione, Didattica per scuole, Escursioni, Miele di Acacia, Miele millefiori, Olio extravergine di oliva, Polline d'Api da apicoltura biologica, Ciliegio locale Noce locale
Carmignano Via Augusto Novelli 17B, Carmignano referente: **Lapo Somigli** Tel. **055.8712384**
Cell. 347.2282947 Mail: info@frigonaia.it www.frigonaia.it

HUMANITAS COOPERATIVA SOCIALE Asini, Casa famiglia, Fichi dottato da agricoltura biologica Fico secco di Carmignano, Fragole da agricoltura biologica , Laboratori sociali, Olio extravergine di oliva, Ortaggi da agricoltura biologica, Pere coscia da agricoltura biologica Susine da agricoltura biologica, Tirocini lavorativi,
Via Rigoccioli, 38 Carmignano Cell. 329.3374862 (Andrea) rigoccioli@libero.it

ILBARCO REALE Ristorante con cucina tipica Piazza Vittorio Emanuele II 27 Carmignano Tel 055.8711559, Cell. 329.2320355 (Giuseppe) 333.3614600 (Matteo) mail. ilbarcoreale@hotmail.it

IL LECCIO di Capaccioli Manuela e Sergio Borgioli
Allevamenti di: Asino, Bovino Calvana, Cavallo, Mulo, Suino Cinta senese
Produzione di: Fichi secchi di Carmignano, Latte di Frisona, Formaggio di Frisona per autoconsumo
Conservazione e salvaguardia: Castagno autoctono, Marrone di Melampo
Servizio di: Allestimenti coreografici con carrozza e pariglia di Cavalli Frisoni
Via Loggette 10 Cell. 338.6259460

LA DITTACCIA di Marco Grassi Collezione oggetti tradizionali di artigianato locale Fichi secchi di Carmignano, Fico dottato Via Roma 10. Carmignano Cell. 366.9387731 info@daifochi.it

MONTALGETO della Società Agricola di Montalgeto di Franchini Cristian e C. S.A.S.
Allevamento cavalli Servizio di: maneggio con salto ostacoli
Via Montalgeto, 3 Tel: 055.8719988 Cell. 3393608772 (Cristian) infomontalgeto@yahoo.it,

MONTANETA Società Semplice Agricola
Produzione di Aglio da agricoltura biologica, Anguria da agricoltura biologica, Bietolada agricoltura biologica , Carciofi da agricoltura biologica, Castagne da agricoltura biologica, Cavoli da agricoltura biologica, Ceci da agricoltura biologica, Cereali antichi da agricoltura biologica, Cetrioli da agricoltura biologica, Fagioli da agricoltura biologica, Fave frescheda agricoltura biologica , Fichi freschi da agricoltura biologica, Fichi secchi di Carmignano, Finocchi da agricoltura biologica, Fragole da agricoltura biologica, Insalate da agricoltura biologica, Lamponi da agricoltura biologica, Meloni da agricoltura biologica, Melanzane da agricoltura biologica, Molitura artigianale di cereali per autoconsumo, Olio extravergine di oliva, Pane integrale da cereali antichi moliti a pietra, Patate da agricoltura biologica, Peperoni da agricoltura biologica, Piselli freschida agricoltura biologica, Pomodori da agricoltura biologica, Prezzemolo da agricoltura biologica Sedano da agricoltura biologica, Spinaci da agricoltura biologica, Uova per autoconsumo, Uva da agricoltura biologica, Vino locale da uva bio, Zucche da agricoltura biologica, Zucchine da agricoltura biologica
Via La Serra, 132 Cell. 348.3551356 agriturismomontaneta@gmail.com
Referente: Umberto Gangheretti

NOVELLI LUISELLA E ORLANDI ANTONIO
Conservazione e salvaguardia della Favetta da stufato riprodotta in azienda da generazioni, Pero Coscia, Vite Trebbiano Perugino, Vite Canaiolo Bianco, Vite Buonamico.
Via La Serra 60, Tel. 055.87111024 Cell. 349.8779838 (Antonio)

ORLANDI FIORELLA Fico dottato Via Lame 71 Seano Referente Claudia Borchi Cell 339.8510935 claudia.borchi73@gmail.com

OSTERIA SU PE'I'CANTO' Osteria con cucina tipica, Enoteca, Dolce e forte,
Piazza Matteotti 25-26 Carmigano 055.8712490 referente Francesco info@supeicanto.eu

PERUZZI PAOLO Canaiolo, Merlot di Carmignano a raspo rosso, Sangiovese di Carmignano, Trebbiano di Carmignano, Via del Ricco 32 Poggio alla Malva Tel 055.340691 Cell. 3296169612 p.peruzzi@synthesys.biz

PETRACCHI SIRO
Produzione di Ciliegie da agricoltura bio, Erbe spontanee da agricoltura bio, Fichi secchi di Carmignano, Frutta locale essiccata (cachi, ciliegie, fichi, giuggiole, mele, pere, prugne), Nettare da agricoltura bio, Olio extravergine di oliva bio, Ortaggi di stagione da agricoltura bio, Vino da uva bio per uso famigliare,
Servizi di: produzione cestineria tradizionale

Conservazione e salvaguardia di Fico dottato e Fico verdino
Via Montalbiolo 49, siro.petracchi@virgilio.it Cell. 335.354906

PODERE LE POGGIARELLE di Favillini Giovanna
Conservazione e salvaguardia: ricette tradizionali, Vitigni autoctoni: Aleatico e Trebbiano d'Abruzzo, Nespolo germanico, Pesco Eleonora di Carmignano, Pesco Letizia di Carmignano
Servizio di: Agriturismo
Via Le Volte 2 Seano www.lepoggiarelle.it info@lepoggiarelle.it Cell. 338.3931481

PODERE MIDOLLA di Antonella Giulia Rastrelli Agruiturismo e Olio axtravergine d'oliva
Ciliegio sardina, Fico dottato, Fico verdino, Mandorlo a frutto piatto di Carmignano
Via Sant'Alluccio 5 Località Spazzavento Tel 055.8717086 poderemidolla@virgilio.it

PODERE ORSOLINI Società agricola
Cachi, Cotogno, Fichi secchi di Carmignano, Fico dottato, Fico verdino, Lavanda da garanzia partecipata Olio extravergie di oliva da garanzia partecipata, Pero, Piante aromatiche ed officinali da garanzia partecipata, Susino
Via le Volte 3, Seano podere.orsolini@gmail.com Tel. 0558712395 Cell. 3333753345
Referente: Azzurra Del Lucchese

PODERE PALESTINA Via Vergheretana, 79 anna.boccetta@libero.it, buzzegoli_orfeo@libero.it, Tel. 055.8712338, Cell. 338.2035581 (Anna Boccetta)
Produzione di: Fichi secchi di Carmignano
Conservazione e salvaguardia: Azzeruolo, Marrone Melampo, Noce autoctono, Vitigni autoctoni (Aleatico del Montalbano, Moscatello bianco)

PODERE QUERCINA di Fontani Alessandro
Fico secco di Carmignano Peri antichi locali estivi e tardivi
Via Marcignano 11 Carmignano Tel 055.8712059 Cell. 347.6755759 alefontani1390@gmail.com

PURO CARMIGNANO di Daniela Daniele
Produzione di: Agresto (aceto balsamico toscano) artigianale, Confettura artigianale di cipolle, Confettura artigianale di cotogne, Confettura artigianale di fichi, Confettura artigianale di melagrane, Confettura artigianale di nespole, Confettura artigianale ai peperoni, Confettura artigianale di visciole, Confettura artigianale alla zucca, Fichi secchi di Carmignano, Erba Medica, Miele di Acacia, Miele millefiori, Miele di castagno, Nocciomiele, Olio extravergine d'oliva naturale,
Servizi di, Adozione in campo olivi aziendali e arnie dedicate, Degustazioni e Visite guidate su prenotazione, Fattoria didattica e educazione ambientale
Via Montalbiolo 14 Carmignano Cell.338.9209376**,** purocarmignano@gmail.com

SPINELLI ROBERTO E SILVANO Olivo lazzaio, Pesche di seme, Susina semiana,Via di Castello 35 055.8712204 frantoiodicastelllo@virgilio.it

TENUTA LA BORRIANA SRL AGRICOLA
Produzione di Allevamento suini, Barco Reale di Carmignano Doc , Barco Reale rosato di camignano Doc , Carmignano Docg , Carmignano Riserva Docg da uve bio, Chianti Docg ,Fichi secchi di Carmignano, Miele millefiori , Olio extravergine d'oliva da olivicoltura biologica, Vin Santo di Carmignano Doc da uve bio, lavorazione aziendale salumi e formaggi artigianali
Servizi aziendali peculiari: Agriturismo, Agriristoro, Degustazioni, Eventi, Piatti tipico: Lasagne al ragù di Calvanina, Tortello fatto a mano ripieno di lampredotto alla Valverde, Pizza preparata con farina biologica e tritata su roccia,
Biodiversità agraria presente in azienda: Fico dottato
Località Casino Carmignano Tel. 055.8710058, Cell. 392.3569345 (Alessandro)
info@agriturismolaborriana.it laborriana@libero.it www.agriturismolaborriana.it

VILLA FLORA Agriturismo,
Via San Biagio 10, Bacchereto info@agriturismocasabelvedere.it, Tel: 055.8717301

VILLA VITTORIA Agriturismo Via Stazione 50, Comeana, Tel: 055.8719034 Cell: 339.5448653 (Cristiano)