

Visita e degustazione all'azienda Bucolica (9 giugno 2019)

Domenica 9 Giugno 2019 abbiamo visitato l'Azienda "BUCOLICA - Circolo Culturale Agricolo" a Lastra a Signa di proprietà dei fratelli Riccardo e Filippo Zammarchi. Riccardo, nostro socio da anni e volontario, rappresenta "il cibo" e possiamo senz'altro dire che ha imparato e coltivato questo amore per le cose genuine e naturali da noi... Filippo, agronomo, "la difesa della terra, la biodiversità". Questa miscela di saperi completa l'azienda sotto tutti i punti di vista.

Appena entriamo nel vialetto della Fattoria, notiamo che le varie zone sono segnalate da scritte in bei caratteri in ferro battuto, ordinate appositamente in Inghilterra; troviamo quindi il Frutteto, l'Oliveta, l'Orto, il Pollaio, l'Apiario. Il nostro Filippo nella presentazione delle varie zone dell'Azienda è stato abile nel fornire pillole di botanica e di agronomia, mantenendo un taglio didattico di grande interesse che è nella "Mission" dell'Azienda.

Il nostro percorso è iniziato dal frutteto di frutti antichi, acquistati dai vicini "Vivai Belfiore". Questo frutteto si può definire biologico, anche se l'Azienda non ha ancora la certificazione, semplicemente perché non è trattato con prodotti chimici. Ci spiegava Filippo che cercano anche di non usare il rame – che nel biologico sarebbe consentito – perché tende ad accumularsi nel terreno, ma al suo posto propoli agricola. I frutti sono innestati con il Mirabolano che funziona da innesto franco (il portinnesto franco è quello della stessa varietà dell'innesto) e determina un albero vigoroso e la capacità di adattarsi a terreni diversi. Ai piedi di questi "vecchi cultivar" viene usata la tecnica del sovescio: questo viene praticato allo scopo di arricchire il terreno delle sostanze concimanti in esso contenute. Qui ad esempio hanno piantato una pianta erbacea, la facelia, che serve sia per la lotta alle erbe infestanti, per la produzione di miele ed anche come pianta ornamentale per i suoi grandi e bellissimi fiori, ed il grano saraceno... insieme fissano l'azoto nel terreno. Filippo ha continuato ad illustrarci che avevano provato anche a seminare le bacche di Goji con scarso risultato, perché queste, soprattutto all'inizio, hanno bisogno di una consistente irrigazione. Il terreno è sassoso e per ottimizzare i consumi di acqua, si è dovuto fare un piccolo impianto a goccia che non è stato sufficiente allo sviluppo di questa pianta. Questi alberi sono stati piantati molto piccoli, infatti dopo circa 3 anni, gli albicocchi hanno cominciato adesso a dare i primi frutti.

Il frutteto era pienissimo di insetti, proprio perché c'è assenza di chimica: lucciole, api che vanno a bottinare... qui fra l'altro è un'ottima oasi per le api, perché essendo vicine ai centri abitati, non ci sono diserbanti e pesticidi. Da questi alveari viene prodotta la melata (sostanza zuccherina prodotta da alcuni insetti che si nutrono della linfa delle piante) e che viene riciclata da queste api soprattutto nei periodi dell'anno in cui è difficile reperire il polline. Poi si producono anche il miele di tiglio ed il classico millefiori. Abbiamo imparato che all'interno degli alveari ci sono sempre circa 36 gradi, mentre in inverno la temperatura scende, ma mai sotto i 20 gradi. Fra gli insetti ci sono anche molti calabroni: per catturarli, ci illustrava Filippo, appendono agli alberi delle bottiglie con zucchero e aceto: questa soluzione fermentando è una ghiottoneria per questi insetti; quando fa più caldo la preparazione cambia, perché il calabrone è attirato dalle proteine, e in questo caso mettono acqua e acciughe...

Il nostro percorso è continuato all'orto, purtroppo non in condizioni ottimali, causa la stagione piovosa, con un suo fascino comunque, per i particolari fiori del porro e delle cipolle, belli da ammirare. Il pollaio ha le galline livornesi ovaiole che girovagano libere (per intendersi, quelle che producono uova bianche). Inoltre abbiamo osservato con interesse la coltivazione di grani antichi nata in collaborazione con l'Università di Firenze,

nella persona del Prof. Benedettelli. Qui vengono coltivate due qualità di grano antico: Benco (da cui verranno ricavati circa 80 kg di grano) ed Arno. I grani sono stati presi attraverso l'Associazione grani antichi di Montespertoli: sono miscele evolutive con spighe molto lunghe, per la produzione di farine; hanno la peculiarità di avere un glutine "meno forte" e di essere quindi molto più tollerati dai pazienti con pseudoceliachia e sono anche molto meno attaccati da muffe e funghi. Anche se esiste la Banca del seme, l'Università ci tiene a fare queste coltivazioni per tenere il seme vivo: il fine è sempre quello di conservare la biodiversità.

Infine abbiamo visitato l'oliveta, che, causa la posizione pianeggiante ed il fatto che è circondata da siepi, rimane un po' soffocata e sofferente... lo abbiamo notato anche dall'occhio di pavone che avevano alcune foglie. Quest'anno non avranno neppure l'olio, dato che non c'è neppure un'oliva, ma lo scopo di questa azienda è mirato nel fare corsi di potatura e quindi insegnare le varie tecniche... in questo momento cercano di rimuovere il secco dall'interno e stimolando i getti interni evitano il processo di devitalizzazione. Proprio in virtù della biodiversità, questa oliveta non ha problemi di mosca bianca, perché nelle siepi annesse, c'è una pianta, l'orniolo, sulla quale vive una vespa che è una predatrice della mosca dell'olivo.

Dopo queste interessanti spiegazioni, ci siamo avvicinati alla bellissima tavola preparata con cura ed in modo raffinato, per la cena conviviale. Abbiamo iniziato con una favolosa e commovente schiacciata ai grani antichi di Montespertoli fatta con lievito madre e cotta nel forno a legna e preparata proprio da Filippo: questo inizio ci riportava indietro nel tempo ai sapori delle nostre nonne... Abbiamo proseguito con bontà preparate da Riccardo insieme al cugino Giovanni: chips di salvia dell'orto, yogurt delle Roncacce con fiori di senape ed uovo marinato con zucchero e sale su base di schiacciata... A seguire tagliatelle fresche fatte in casa con farina "ignorante" tipo 2 di grani antichi di loro produzione, condite con pecorino Bacciotti di Sant'Agata di Mugello, strigoli, pancetta del maiale che ogni anno allevano in fattoria, pesto di ortica, il tutto decorato con fiori di borragine. Infine, ricotta di pecora massese di Poggio a Caiano, miele, zucchero grezzo, un po' di sale e biscotto all'olio d'oliva di grani antichi.

Abbiamo concluso questa particolare ed insolita cena e questa giornata all'aria aperta, con l'Acqua d'Arno, un amaro sempre fatto in casa all'olivo ed alloro, visto che, come dice Riccardo, queste due piante in Azienda abbondano...

L'energia e l'entusiasmo di questi giovani fa davvero ben sperare in un futuro migliore!

Inviato da iPad