Se mi chiamo SALTAPOGGIO ci sarà un perché?

Certo che c'è. Mi chiamo così perché girovago fra i campi sulle colline di Firenze e della Toscana alle ricerca della naturalità e delle cose genuine. E poteva mancare il miele nella mia produzione?

Se avete seguito i miei post precedenti avrete anche saputo che due miei amici carissimi, con cui ho fatto l'università di Agraria e tante altre cose che è meglio non raccontare qui, sono degli esperti mielaioli. Ed è anche grazie a loro che mi sono innamorato di questa arte.

Così, girovagando, ho iniziato a guardare dove, e come poter collocare le mie arnie per farne del miele SALTAPOGGIO. Così, per la produzione 2016, ho tenuto parte delle api a Fiesole, proprio nel mio campo sotto casa, da dove si vede tutta la valle del Mugnone, per ottenere il miele di Acacia, dolce e fluido come il nettare più prezioso. Quando le api vanno a giro, capitano in dei posti che nemmeno immaginiamo! Sopra di me, a poche decine di metri, sorgono ancora le mura etrusche che cingevano tutta Fiesole, prima della conquista romana. Blocchi di pietra scolpita che fanno davvero impressione.

Non lontano da me c'è il poggio di Monte Ceceri, dove nel 1506, avvenne un esperimento rivoluzionario: il collaudo della Macchina da Volo progettata da Leonardo da Vinci. Secondo

questa leggenda il “pilota” Tommaso Masini da Peretola, detto Zoroastro, planò sul cielo di Firenze per oltre 1000 metri “proprio come un uccello”, atterrando bruscamente in località Camerata, situata tra Fiesole e Firenze.

Insomma, sono api istruite! Non le ho mica mandate in giro in un posto qualsiasi! Questo devo dirvelo però: secondo me le acacie di per sé non sarebbero nemmeno delle piante particolarmente affascinanti. Prima di apprezzarle per il miele che se ne può ricavare, le consideravo piante infestanti piuttosto bruttine e anche parecchio ignoranti con tutte le loro spine. Ma il miele che viene fuori dai loro fiorellini è così delicato, così fluido che quando lo assaggi sullo yogurt, o nel thè, o su una fetta di pane, sembra avere una consistenza quasi setosa.

Per ottenere altri tipi di miele è necessario spostare le api e per fare questo è necessario un trasferimento notturno o comunque alle prime luci dell’alba, per evitare che le api si disperdano e che soffrano il caldo tutte chiuse dentro le arnie.

Per il miele Millefiori volevo una postazione particolare, per godere di una varietà e di una fioritura il più vasta possibile. Così ho preferito utilizzare il mio campo di olivi a Bagno a Ripoli, ed è venuto fuori un miele millefiori assai equilibrato, dal gusto meravigliosamente armonico e pieno.

Per produrre il miele di Castagno ho spostato le mie api in altura, al passo della Futa, che sarebbe la vecchia strada di collegamento fra Firenze, il Mugello e l’ Emilia Romagna. Ho ricavato un miele davvero pregiato dal gusto gradevolmente amaro, molto caratteristico e puro, con un colore ambrato.



Ho realizzato eleganti confezioni da 440 grammi per acacia, millefiori e castagno, e per ognuno ho inserito dei diversi colori per contraddistinguerli bene. E poi, sempre per regalo o per consumo ho fatto fare anche una confezione, a tiratura limitata, composta da un tris di vasetti da 180g di ogni tipo, per assaggiare tutti e tre i tipi di miele.

Ora che il miele è nei vasetti e le mie amate api stanno per risvegliarsi dalla fase invernale, le devo accudire e preparare per questo periodo delicato della primavera, per equilibrare le famiglie di api e difendersi dai loro nemici naturali, che non mancano …

Nel frattempo però, non mi sono fermato, anzi ho ricominciato a saltare di poggio in poggio per le potature degli olivi. L’anno passato la produzione di olio non è stata abbondante, anche se la qualità è rimasta eccellente. Chi fosse interessato è bene che si faccia avanti prima possibile, sono in tanti ad averlo già preso e le scorte si stanno assottigliando!.… L’inverno appena trascorso, con le sue basse

temperature, mi fa sperare in un’annata con un clima più regolare, presupposto per una buona produzione… incrocio le dita!!!