

DI VINO IN CIBO | I protagonisti dell'enogastronomia maremmana

Elisabetta Tommasoni, la regina delle api e del miele in terra di Maremma

Un luogo incontaminato, l'amore per la natura, le amiche api. Sono le molle che hanno spinto Elisabetta Tommasoni nel 2012 a dar vita in terra di Maremma in prossimità del paese di Scansano, all'azienda agricola MieleToscana specializzata nella produzione di miele e derivati, una gran bella sfida di una donna grintosa e determinata

DI CELESTINO SELLAROLI



Elisabetta Tommasoni



Un grande amore per la natura e per gli animali, unito alla voglia di evadere dai ritmi frenetici di una metropoli per... tornare a vivere. È il mix che ha spinto Elisabetta Tommasoni a lasciare la sua città natale, Roma, per dar vita in Maremma ad un'azienda agricola specializzata nella produzione di miele e derivati, per ora, ma che presto allargherà i propri orizzonti anche al vino e all'olio e non solo...

L'azienda agricola in questione si chiama MieleToscana e si trova nel cuore della Maremma Toscana, in prossimità del paese di Scansano, in loc. Ragnaie (Pomonte), "in un ambiente ancora integro e in un contesto rurale dove le api possono ancora produrre il loro prezioso nettare senza timore di pesticidi o fiori geneticamente modificati".

Tutto muove nel 2012 quando Elisabetta, titolare fino a quel momento di un'agenzia immobiliare nella Capitale decide di svoltare e di cambiare vita. Girando per le colline di Scansano vede un cartello scolorito con la scritta "vendesi" all'ingresso di una fattoria in stato di abbandono. La visita e di lì a poco decide di acquistarla. Elisabetta è una tipa tosta che ama le sfide e così decide di buttarsi a capofitto in questa avventura nata quasi per gioco, ma che non mancherà di darle soddisfazioni. "Mi piaceva e mi affascinava l'idea di ridare vita a quei luoghi abbandonati da tantissimo tempo", commenta ripensando alla

sua svolta anche di vita. La molla scatta soprattutto perché da sempre amante della natura e degli animali vuole sfidare la sua innata riluttanza nei confronti degli insetti decidendo di allevare le api dalle quali è rimasta affascinata durante un corso di Apicoltura frequentato a Pancole (Gr). Il "viaggio" si ammantava ben presto di una parola magica che quando è presente nel vocabolario di chi intraprende e più in generale dell'essere umano, produce miracoli. La parola magica fa rima con passione. Una carica di energia incredibile, un fuoco, che trasforma una donna minuta in una grande imprenditrice agricola, vocata al biologico. Mentre le sue amiche e coetanee affollano le sale d'aspetto dei centri estetici, lei butta alle ortiche i vestiti griffati e si compra un trattore, impara a guidarlo e lavora nel vigneto. Manco a dirlo nella sua azienda la produzione avviene in armonia con l'ambiente e nel massimo rispetto per la natura, il miele viene raccolto cercando per quanto possibile di non disturbare le api, viene estratto dai favi con una smielatrice manuale e soprattutto non si fa uso di prodotti chimici. L'estensione è - e non potrebbe essere diversamente - a misura d'uomo, anzi di donna. Le api vengono accudite come fossero bambini e sono quasi contate: solo una cinquantina le arnie allevate. "Il ruolo delle api - sottolinea Elisabetta - è fondamentale nell'elaborazione del miele: solo loro pos-

sono compiere quell'incredibile lavoro di spigolatura, di raccolta di minuscole goccioline per assemblare quantità significative di nettare, da trasformare poi con un processo altrettanto minuto e paziente...".

L'incontro con la Maremma per Elisabetta è stato casuale. "Ho conosciuto questa zona molti anni fa in tempi nei quali non ero ancora pronta per viverci. Anzi il primo impatto non fu dei migliori: troppo solitaria e rude questa terra e troppo lontana da Roma, in cui vivevo ancora bene. Poi un giorno sono tornata da queste parti e miracolosamente la Maremma mi è sembrata un Paradiso, al punto che stanca dai ritmi indiatolati di una città frenetica come la Capitale ho deciso di dire basta e di trasferirmi proprio qui. All'inizio ho preso casa in affitto vicino a Marsiliana dove ho conosciuto Andrea e Simona, due ragazzi meravigliosi che mi hanno accolto a casa loro ed insegnato a comprendere la Maremma ed apprezzare anche l'aspro carattere dei maremmani che celano un cuore d'oro sotto una burbera scorza. Successivamente mi sono trasferita all'Aquilaia in un vecchio casale di pietra che guarda verso l'Argentario. Ed è proprio dall'amore per la Maremma incontaminata e per i suoi operosi abitanti, che nascono i prodotti MieleToscana".

L'azienda si estende su una superficie di circa 20 ettari complessivi, di cui 4 a vigna. Già perché la produzione di miele va stretta ad Elisabetta. L'intenzione è quella di iniziare a produrre anche vino a partire dal 2016 (per questo ha impiantato uve sangiovese e viogner che porteranno alla produzione di etichette con il marchio DOC Maremma) e olio grazie a qualche centinaio di piante di ulivi presenti nei suoi terreni. E di realizzare in un vecchio casale abbandonato un piccolo agriturismo veramente "bucolico" con appartamenti da dove i clienti/amici potranno scendere nell'orto e nel pollaio e raccogliere direttamente l'occorrente per la cena (galline ed anatre ovviamente escluse! solo uova).

Attualmente l'azienda produce **miele crudo** (acacia, girasole, millefiori, erica, trifoglio e presto anche il miracoloso miele di manuka!), **polline**, e vende **cosmetici naturali** (senza conservanti che danno spesso allergie e cruelty free, espressione con la quale nel mondo della cosmesi vengono indicati i prodotti per la cui realizzazione non sono stati effettuati test su animali) a base di vele-

Il miele e le sue proprietà

Il miele, alimento prezioso fin dall'antichità, quando veniva considerato il cibo preferito dagli dei, è oggi uno dei prodotti tipici più apprezzati della terra di Maremma.

Un cucchiaino del corroborante liquido ambrato unisce l'utile al dilettevole, dire infatti che esso può essere un valido sostituto dello zucchero è riduttivo; in realtà è un vero e proprio tesoro, che si presta a molteplici usi: dalla cucina, alla cosmesi, all'erboristeria, alle terapie casalinghe contro i malanni di stagione, ottimo per preparati di bellezza, ma anche come ricostituente per sportivi ed anziani e fonte di energia per i bambini in età scolare. Per questi ultimi il miele è particolarmente indicato, in quanto favorisce la fissazione dei sali minerali nell'organismo umano, cosa che il normale zucchero non è in grado di fare.

Molte sono le proprietà terapeutiche del miele, diverse a seconda del nettare dei fiori con cui è stato prodotto. In generale il miele è un ottimo antinfiammatorio per la gola ed ha effetti sedativi contro l'eccitazione nervosa e l'insonnia. Il *miele millefiori* è noto per le sue proprietà disintossicanti a favore del fegato, mentre il *miele di castagno* favorisce la circolazione sanguigna ed è disinfettante delle vie urinarie, per questi motivi è consigliato per bambini ed anziani. Interessanti le proprietà del *miele di girasole* che svolge un'azione contro il colesterolo nell'organismo umano oltre ad avere un'azione calcificante nelle ossa. Il *miele di ginepro* invece, ci offre un valido aiuto nelle affezioni respiratorie e quello di *tarassaco* ha un'azione depurativa, soprattutto sui reni.

Secondo recenti studi il miele fornisce al nostro organismo sostanze essenziali come potassio, fruttosio e sodio che servono a riprendersi dopo una serata di "bagordi".



no d'api e bava di lumache (con proprietà ristrutturante), **integratori naturali** (come pappa reale e propoli).

“Il miele ‘crudo o grezzo’ è il miele vergine che non è stato riscaldato, pastorizzato o trattato in alcun modo. C'è una differenza enorme tra il miele integrale e quello pastorizzato. Il miele crudo contiene vitamine, enzimi, antiossidanti e altre sostanze nutritive naturali che lo rendono un alimento perfetto, mentre quello pastorizzato è stato privato di queste proprietà benefiche attraverso il processo di riscaldamento, che lo riduce alla stregua dello zucchero raffinato in quanto ad aspetto e consistenza, mentre il miele pastorizzato sembra chiaro e simile ad uno sciroppo, il miele grezzo è più solido e opaco, tende a cristallizzare nel tempo e a volte può contenere minuscoli pezzi di cera d'api e polline”.

La commercializzazione dei prodotti avviene in azienda, nei mercati paesani vicini alla zona di produzione (Magliano in Toscana, Scansano, ecc.) e soprattutto via web attraverso un modernissimo e funzionale sito e-commerce in grado di garantire spedizioni velocissime sia in Italia che in molti paesi d'Europa.

“Ormai in zona mi conoscono tutti – aggiunge Elisabetta Tommasoni -. E tutti conoscono la bontà e qualità dei miei prodotti. Ho ancora vivo il ricordo di una nonna che tempo fa è venuta a bussare alla porta alle 11 di sera in una notte di tempesta in cerca dello sciroppo a base di bava di lumaca e di un flaconcino di Propolis per il suo nipotino malato...”.

Un ringraziamento particolare Elisabetta lo dedica ai suoi figli Andrea e Filippo che l'hanno sempre sostenuta ed incoraggiata in questa sua nuova avventura, al suo “consulente maremmano” e fondamentale collaboratore Carlo Paganucci ed ai suoi vicini Franco e Noima: senza il loro prezioso aiuto il sogno non sarebbe diventato realtà!

Miglior chiosa non poteva arrivare. Mioletoscano è una bella realtà dell'eno-gastronomia maremmana, frutto della passione e dell'impegno di una donna non comune con una straordinaria sensibilità verso la natura e l'ambiente. Degna figlia (sia pure adottiva) di questa terra!

Info e contatti: Azienda Agricola Mioletoscano di Elisabetta Tommasoni: Negozio online dove acquistare direttamente i prodotti: www.prodottinaturalionline.it | sito web: www.mioletoscano.com | Contatti: info@mioletoscano.com, tel. 335 659 4040 | Indirizzo: Località Aquilaia 58054 Scansano (GR) Italy Sede Aziendale: Loc. Ragnaie n. 58 – 58054 Scansano (GR)

