



IL ROSMARINO

Il rosmarino che coltiviamo è stato cresciuto in serra nell'Azienda Agricola Carmazzi in Versilia

Le piantine ci sono arrivate nella prima metà di maggio, alte circa 15 centimetri. Il terreno era stato preparato in inverno, con aratura, zappatura, livellamento: ad aprile, nuova zappatura e arricchimento con letame biologico pallettato.

Nel maggio 2007 abbiamo messo in campo le 2500 piantine circa con sesti di 70/80 centimetri e distanza sulle file di circa 45 centimetri. I filari sono serviti da irrigazione a goccia. Abbiamo cercato di pacciamare con teli, ma è stato praticamente impossibile abbiamo rischiato danni alle colture e solo una parte, adesso, è pacciamata.

Il tutto in agricoltura biologica, certificato da IMC, lavorazione manuale.

Il resto viene curato a mano e mantenuto inerbito tranne nelle vicinanze della pianta dove il terreno viene zappettato a intervalli regolari in attesa che la chioma diventi larga abbastanza da impedire le male erbe.

Le piante sono perenni, anche se dopo sette/otto anni la produzione va a calare e si impone la loro sostituzione.

La specie scelta è estremamente profumata e con foglie particolarmente grasse, perfette per l'essiccamento per resa e qualità.

I raccolti sono due, uno in tarda primavera e uno all'inizio dell'autunno e il taglio si effettua subito dopo la fioritura. I rami vengono lavati e portati all'essiccatore.

Gran parte del raccolto viene fornito a un esportatore e avviato all'estero.

UTILIZZO E PREZZI

Ancora da definire