

DICEMBRE CON GUSTO 2007

DOMENICA 2 DICEMBRE

Dalle 8 alle 19

Mercato dell'antiquariato e dell'usato,
in piazza Matteotti, piazza Vittorio Emanuele
e nelle ex Cantine Niccolini

Ore 11

“Ficus-Net”

Sala consiliare Comunale
Il Progetto dei Comuni gemellati di Carmignano
e San Michele Salentino
“La Rete Mediterranea delle Città del Fico”

Ore 16.00

“Giorni di San Michele”

Sala Consiliare Comunale
Presentazione del “Calendario 2008” dedicato alla festa di san Michele
A cura degli assessorati alla Cultura e Turismo del comune di Carmignano

fino al 9 dicembre

“Tinte forti”

Mostra antologica di
IOLANDA MONTAGNI
Sala Consiliare Comunale

MARTEDI' 4 DICEMBRE

Dalle 8 alle 19

“La cantina del gusto”. Mostra mercato di prodotti tipici ed enogastronomici
nelle ex Cantine Niccolini

dalle 8 alle 15

Mercato Rionale straordinario
nel centro storico di Carmignano

GIOVEDI' 6 DICEMBRE

ore 21.30

“Riconosci il Carmignano?”

Una serata conviviale ed una degustazione alla cieca con otto vini, 4 Carmignano docg e 4 altri vini.
Vince chi riconosce le nostre etichette .
Obbligatoria la prenotazione (tel.055.8712468).
La partecipazione costa 5 euro.

VENERDI' 7 DICEMBRE

ore 17.30

“Marketing territoriale: strategie pratiche per la promozione del territorio e dei servizi”

Confronto tra esperti, consigli utili agli operatori: dalla promozione on line al marketing territoriale, dalla comunicazione alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Interverranno, tra gli altri:

Alberto Peruzzini,
Direttore Apt Prato

Ermanno Bonomi
Direttore Apt Pisa

Carlo Sorrentino
Docente di comunicazioni di massa
Università di Firenze

Giuseppe Bruschetin
Docente di contenuti informativi per il digitale
Università di Firenze

Ambra Nepi
Esperta di comunicazione

ore 21.15

“Piccola, grande denominazione il vinsanto di Carmignano”

(piccola ma grande come qualità)

Sala Consiliare Comunale

La storia, la produzione e le caratteristiche organolettiche del Vinsanto di Carmignano DOC.

La serata sarà condotta dal dott. Ugo Contini Bonacossi, proprietario della Tenuta di Capezzana., a cui l'Amministrazione comunale assegnerà un premio per l'impegno, negli anni, nella valorizzazione dei vini di Carmignano.

Degustazione finale del vinsanto di Carmignano prodotto dalle fattorie del Consorzio

Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria (tel. 055.8712468)

SABATO 8 DICEMBRE

Dalle 8 alle 20

“La cantina del gusto”.

Mostra di prodotti tipici ed enogastronomici
nelle ex cantine Niccolini.

Dalle 14 alle 18

Mini **presentazioni e laboratori** dei prodotti esposti,
presso la sala consiliare - piazza V. Emanuele II
Degustazione di pizza con i fichi e formaggio.

Ore 16

“ARTE E DEVOZIONE POPOLARE. I Tabernacoli di Carmignano”

Sala Consiliare Comunale

Presentazione del volume a cura dell' assessorato alla Cultura del comune di Carmignano

ore 16.30

presso il circolo ANSPI - Viale G.B. Parenti, 14 - Carmignano

“ Luna sulla luna ...ovvero

La favola della ricerca dell'acqua di vita “

Spettacolo di attore, musica dal vivo e burattini

con la compagnia “Il Draghetto”

A cura dell'assessorato comunale alla Pubblica Istruzione

DOMENICA 9 DICEMBRE

Dalle 8 alle 20

“La cantina del gusto”. Mostra di prodotti tipici ed enogastronomici
nelle ex cantine Niccolini

Dalle 14 alle 18

Mini **presentazioni e laboratori** dei prodotti esposti,

presso la sala consiliare - piazza V. Emanuele II

Assaggi di salumi e formaggi

ore 11.00

“Il maiale sogna ghiande”

A dicembre una volta i contadini ammazzavano il maiale:

la storia, gli aneddoti, la macellazione e la lavorazione delle carni, le proprietà alimentari.

A colloquio con produttori, macellai, cuochi e medici.

Seguirà degustazione offerta dai macellai del comune.

Si apriranno le prenotazioni per “la cena del maiale” che sarà organizzata nelle settimane successive.

Dicembre a tavola con la fiera

Dove gustare appieno i tanti prodotti tipici della nostra provincia e del Montalbano se non a tavola? Alcuni ristoranti, durante i giorni dell' Antica Fiera di Carmignano, offriranno menù e piatti tipici preparati per l'occasione.
E' necessaria prenotare

Ristorante "Il Barco Reale" tel. 055.8711559.

Menu degustazione: antipasto toscano, stracci sulla pecora, peposo alla fornacina, fagioli lessi, zuppa inglese. Prezzo 20 euro

Agriturismo Pietranera tel. 055.8712384

Menù degustazione: Antipasto Pietranera (trippa fritta, salvia fritta, pappa al pomodoro), tortelli ripieni di pecorino e pere alla salsa di noci, tagliatella al ragù a scelta (classico o cacciagione), grigliata di carni miste, insalata, patate al forno, verdure grigliate, caffè, acqua e vino di Pietranera. Prezzo 25 euro

Osteria "Su Pe' i' Canto" tel. 055.8712490

Il piatto tipico proposto per la fiera è: lingua in dolce e forte. Prezzo 13 euro

Ristorante Olga tel. 055.8712028

Menù degustazione: Affettati toscani, pappardelle al cinghiale, pollo fritto con verdure fritte, cantuccini con vin santo, caffè, acqua e vino della casa. Prezzo 20

Ristorante "Biagio Pignatta" Artimino tel. 055.8751406-8718086

Menu dal 4 al 9 dicembre 2007

Zuppa di Castagne e lenticchie €10, 'Peposo' €12, castagnaccio €6