

Dal 2 al 9 dicembre torna l'Antica fiera di Carmignano
E il Museo del vino diventa un piccolo 'wine bar'

Torna dal 2 al 9 dicembre in provincia di Prato l'antica fiera di Carmignano, un tempo grande mercato di fine autunno in cui i contadini vendevano, acquistavano e si permettevano pure qualche 'lusso' ed oggi vetrina dell'enogastronomia e dei prodotti tipici del Montalbano e della Provincia di Prato, con qualche ospite anche da fuori regione. Torna con la prima domenica del mese, come di consueto, dedicata all'antiquariato e all'usato, e torna con la mostra mercato dei prodotti tipici, "La cantina del gusto" all'interno delle ex Cantine Niccolini al centro del paese, che si aprirà martedì e che potrà di nuovo essere visitata sabato e domenica della prossima settimana dalle 8 alle 19. La regia, anche per l'edizione 2007, è della Pro Loco di Carmignano, in collaborazione e con il contributo dell'assessorato alle attività produttive del Comune.

In piazza e al coperto ci saranno i vini Doc e Docg di Carmignano, i particolarissimi fichi secchi del posto che sono anche predisio Slow Food, l'olio delle colline del Montalbano, la macelleria locale, dolci e golosità del consorzio dei pasticceri pratesi, alla loro prima presenza a Carmignano, formaggi da tutto il mondo, specialità siciliane, prodotti tipici e vini di San Michele Salentino, di Bari e di altre città della Puglia, pani e salumi della Garfagnana, castagne e poi ancora coltelli, caffè, libri sulla cucina e simpatiche idee per un regalo di Natale. Una ventina di espositori all'interno ed altri quaranta fuori. L'enogastronomia la farà da padrona: sarà una settimana tutta da gustare, anche a tavola, con cinque ristoranti (Il Barco Reale, Su pe' i' canto, Pietranera, Olga e Biagio Pignatta) che proporranno menu e piatti particolari. Ci saranno degustazioni, anche serali, giochi per i migliori palati, e l'8 e il 9 dicembre laboratori sui prodotti esposti, abbinati di volta in volta a prodotti tipici delle colline di Carmignano: pizza e fichi, fichi e formaggi, pane e olio. Tra gli appuntamenti più curiosi c'è anche una mattinata, domenica 9 dicembre alle 11.15, tutta dedicata alla carne del maiale, tra storia, aneddoti legati alla cultura contadina e consigli utili, con finale di assaggi offerti dai macellai del posto. "Il 7 dicembre abbiamo anche organizzato una serata tutta dedicata al vinsanto e in quell'occasione – spiega l'assessore alle attività produttive di Carmignano, Riccardo Selmi – consegneremo un premio al proprietario della Tenuta di Capezzana dottor Ugo Contini Bonacossi, che di questo vino ci spiegherà i mille segreti. Il 2 dicembre presenteremo invece il progetto Ficus-net, un gemellaggio con San Michele Salentino in Puglia per creare una rete mediterranea delle città del fico".

"Valorizzare i prodotti tipici è un modo per promuovere il territorio – aggiunge il vice presidente della Pro Loco, Giancarlo Luzzi - Il turismo a Carmignano ha un'indiscutibile vocazione enogastronomica. Anche per questo abbiamo deciso di allestire un piccolo wine bar nella prima sala del Museo del vino. Con il contributo della Cisl Ambulanti abbiamo installato tra due botti una macchina che ci consentirà di spillarne nei bicchieri e conservarlo nelle bottiglie per giorni senza che perda le sue caratteristiche. Lo inaugureremo per la fiera e rimarrà nel Museo anche dopo".

Non sarà comunque solo una settimana di enogastronomia. Venerdì 7 dicembre, alle 17.30, è stato organizzato un confronto tra esperti per parlare di turismo e fornire consigli utili agli operatori su cosa si può fare (o non si deve fare) e con quali strumenti per promuovere un territorio e i suoi prodotti. Ci sarà sabato 8 dicembre uno spettacolo di burattini per bambini al circolo Anspi. Sarà presentato, domenica 2 dicembre alle 16, il calendario 2008 del Comune dedicato alla festa di San Michele e l'8 dicembre, sempre alle 16, una ricerca del Comune sui tabernacoli di Carmignano. Ci saranno anche due mostre di pittura: nella sala consiliare sarà inaugurata sabato la mostra, "Tinte forti", della pittrice locale Iolanda Montagni, mentre nelle ex Cantine Niccolini esporranno in una collettiva dal titolo "Amico colore" gli ospiti della casa famiglia di via Redi gestita dall'Humanitas. Per informazioni si può contattare l'ufficio di informazioni turistiche allo 055.8712468.