Buon compleanno Carmignano, che con Chianti, Pomino e Val d'Arno di Sopra festeggia 300 anni da quel bando granducale che istituì nel 1716 la prima Doc nel mondo, prima che le Doc ancora esistessero. Tutti in piazza dunque il 24 settembre con la Pro Loco e poi ancora a curiosare nella storia in tre diversi convegni ad ottobre. Sarò festa anche alla villa di Artimino, tra aste di riserve ad edizione limitata, etichette d'autore, spettacoli e cene ispirate ai Medici.
Si festeggia il bando del granduca. Ma i bandi a dire il vero furono due. Il primo uscì il 18 luglio 1716 e stabiliva i confini delle quattro aree vitivinicole. Il più importante fu però di gran lunga quello promulgato il 24 settembre dello stesso anno, con cui Cosimo III de Medici istituiva la Congregazione e la incaricava di vigilare affinché i vini venduti come Carmignano, piuttosto che Chianti, Pomino e Vald'Arno di Sopra – tutti vini che andavano nel mondo – rispettassero la caratteristiche messe nero su bianco, non solo la provenienza ma anche precise qualità organolettiche. Proprio come oggi fa un Consorzio di una Doc e Docg. Fu una grande lungimiranza.

Stand, musica e prodotti tipici …

La Pro Loco organizza sabato 24 settembre in piazza Vittorio Emanuele II, nel centro di Carmignano, una maratona che inizia alle 17, con vini da degustare e biscotti e prodotti tipici da assaggiare. Assieme agli stand gastronomici non mancherà la musica: una frizzante e giovanile djset con Gabry e Flavio. Dalle 17 alle 22 ci saranno pure animazioni per bambini, mentre al circolo 11 giugno di Carmignano sarà inaugurata alle 18 la personale di Sandro Capra, incisioni al bulino su metallo, che rimarrà visitabile fino al 9 ottobre. Alle 21 si esibirà quindi in concerto l'Orchestra da camera fiorentina, diretta dal solista al sassofono Mario Marzi. Naturalmente lo spettacolo, curato dall'associazione Artes con il contributo dei Lions medicei, non poteva che chiamarsi "Sax in the city".

… e alle 22 la torta

Come per tutti i compleanni che si rispettino ci sarà anche un dolce e un brindisi, organizzato di nuovo dalla Pro Loco con la partecipazione del Consorzio Pasticceri Pratesi e la Confartigianato Imprese Prato. Accadrà alle 22. Sarà una torta speciale, realizzata con vino rosso di Carmignano dal pratese Massimo Peruzzi. Bianco e ruspo, offerti dai produttori, riempiranno invece i calici di tutti i presenti. A servire i partecipanti, in piatti rigorosamente biodegradabili come si confa ad un biodistretto come ambisce a diventare Carmignano, ci penseranno gli studenti dell'istituto alberghiero Datini di Prato.

Sulle orme del Carmignano

Ad ottobre sarà poi la volta dei convegni. Si inizia il 7 a Carmignano con un seminario sulla figura di Francesco Redi, medico di corte del granduca, ma anche poeta e molto altro, che nel Seicento cantò il Carmignano. L'organizza il Gruppo locale "Il Campano". Il 15 ottobre l'appuntamento è nella villa medicea di Poggio a Caiano, organizzato dai due comuni medicei e dal Consorzio dei produttori del Carmignano, a cura di Giovanni Contini

Bonacossi. Parleranno gli storici Giulia Cicali, Paolo Gennai e Francesco Martelli, assieme al giornalista Ernesto Gentili. Si chiude il 23 ottobre alla villa “La Ferdinanda” di Artimino, con una lectio magistralis del professor Giovanni Cipriani sul vino. L’appuntamento è organizzato dal Comune, con a seguire un concerto pianistico di Alessandra Ammara ispirato al vino mediceo. Non mancherà naturalmente una degustazione finale.
I festeggiamenti per i 300 anni del Carmignano sono iniziati ad aprile, con un un francobollo e un annullo filatelico speciale. La Pro Loco ha messo on line una pagina face book dedicata. L’hashtag ufficiale che ha accompagnato tutte le iniziative è **#300annicarmignano**. *(wf)*
Per chi è curioso (dall’archivio del sito della Pro Loco):
>>Un vino antico e sempre nuovo
>>Un vino e tante curiosità