Domenica 5 novembre si aprono le porte della villa medicea “La Ferdinanda” di Artimino, patrimonio dell’Unesco dal 2013: una giornata di festa tra vino (e vin novo in particolare) ma anche buona gastronomia, con degustazioni, cibo da passeggio e mercatino di prodotti a chilometri zero. I banchi saranno allestiti al piano terra della villa, fra la Sala delle Carrozze, il Salone degli Armigeri e le Cantine Granducali, con la collaborazione anche della Pro Loco di Carmignano che per la prima volta darà supporto all’evento.

L’iniziativa è a suo modo anche una rievocazione e pesca nella memoria. La festa del vin novo riprende infatti la tradizione della contessa Carolina Sommaruga Maraini, proprietaria della villa, che nel nella prima parte del Novecento festeggiava il primo vino dell’anno ogni 4 novembre accogliendo nella sua residenza i contadini e le loro famiglie nonché i suoi amici contabili di zona.

Per l’edizione del 2017 che inizierà alle 12 e terminerà alle 19 sono previste numerose attività per grandi e piccoli, con le lezioni di cucina della chef del ristorante della tenuta, Michela Bottasso, alle 15 ed alle 17, due ‘wine class’ alle 16 ed alle 18, durante le quali ci sarà una degustazione guidata dell’”Artimino 1596”.

Protagonista assoluto di tutto l’evento sarà comunque il Rugiolino, il vino novo e beverino che nasce da uvaggi di canaiolo e di gamay raccolti due mesi prima, adatto per le tavole autunnali e perfetto in accompagnamento alle caldarroste.

Gli amanti della tavola potranno deliziarsi non solo con degustazioni libere di vino presso le Cantine Granducali, ma anche con le ‘creazioni’ degli artigiani del gusto, che saranno presenti con le loro specialità gastronomiche nell’area “Street food”, che rappresenta una novità dell’edizione 2017.

A rappresentare il territorio e le sue eccellenze saranno “Fonte Boema” con i necci, “Paninoo” con specialità toscane, “Spizzettando” con la pizza al taglio, la “Bottega Peruzzi” con la creppizza di grano saraceno con ricotta e crema di porcini ed il tonno della bottega con la marmellata di cipolle, il “Bruciapadelle” con la ribollita e Biagio Pignatta, ristorante della tenuta di Artimino, con il panino mediceo con anatra alla Caterina de’ Medici ed il panino multicereali alle verdure dell’orto. A fare da connubio all’area mangereccia sarà il mercatino a chilometri zero con gli espositori pronti a vendere e a raccontare i loro prodotti. Tra di loro ci saranno l’azienda agricola lucchese Guido Favilla, la macelleria Neri, la torta Pistocchi di Firenze, il Poggiolino di Montemurlo, il Birrificio Montelupo, Puro Carmignano, l’azienda agricola senese Mario Vigni e l’azienda agricola Monaci (podere Giuncarelli).

Il biglietto di ingresso alla manifestazione costa 15 euro e comprende attività, degustazioni

libere di Rugiolino ed un piatto di ‘street food’. E’ consigliabile prenotarsi per la visita alla villa, che si svolgerà in due diversi turni alle 12 e alle 15.30: basta contattare la tenuta di Artimino allo 055.8751426 o scrivere a eventi@artimino.com). Per l’occasione il ristorante Biagio Pignatta proporrà per la giornata un menu particolare, “Rugiolino”, a 20 euro.

La festa in villa sarà preceduta la mattina da un’ulteriore iniziativa nel borgo al Museo Archeologico di Artimino, sulla funzione sociale e cerimoniale del vino nell’antichità. L’incontro, “Antiche degustazioni. Conversazioni al museo”, inizierà alle 10.30 e si concluderà con una degustazione dei vini della tenuta di Artimino. *(Valentina Cirri)*

Leggi anche:
La contessa che abitò a d Artimino
Così è nata la festa del Rugiolino