Nonostante l'emergenza sanitaria da coronavirus tuttora in corso, che ha causato anche sul nostro territorio il ridimensionamento o la soppressione di numerose iniziative diventate negli anni degli appuntamenti imprescindibili, dopo la rinuncia alla "Festa della Ciliegia" la Polisportiva di Bacchereto prova a rimettersi in moto proponendo una versione ridotta della tradizionale "Sagra del Fico", giunta quest'anno alla 44ª edizione, una manifestazione che ha sempre richiamato moltissimi avventori sia dal comprensorio comunale che dalle province limitrofe, attratti tanto dalle offerte gastronomiche quanto dagli eventi collaterali. Bandite per il momento serate danzanti, tornei di carte ed altre attività di tipo artistico o ricreativo, che di regola si protraevano per nove giorni consecutivi, questa volta sarà in funzione quasi esclusivamente la cucina, che a partire dalle 19.30 presenterà gustosi piatti locali nelle date di venerdì 4, sabato 5 e domenica 6, e di nuovo venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 settembre.

Tra le varie offerte culinarie ci saranno antipasto toscano, fichi con prosciutto, fichi con salumi, crostini, formaggi con marmellate; penne al sugo di carne, alla pomarola e all'arrabbiata (da venerdì 4 saranno disponibili anche le penne con la pecora, da venerdì 11 quelle con il cinghiale, e la domenica le penne al fico); pollo, coniglio, bistecca di vitello, rosticciana, salsicce, arista al forno; patate fritte, fagioli all'olio, insalata; panna cotta, cheesecake, strudel, crostata con fichi, tortino al cioccolato; vino rosso, bianco, ruspo e santo della zona. La domenica pomeriggio nell'antico forno a legna verranno infine preparati i prelibati covaccini all'olio o con i ciccioli che sono da sempre un punto di forza delle sagre baccheretane.

Gli unici eventi collaterali previsti sono l'apertura dell'Esposizione delle antiche maioliche, mostra permanente ospitata nei sotterranei della chiesa di Santa Maria Assunta, che anticamente era un castello, il sabato e la domenica dalle 16 alle 19, con ingressi contingentati, e la presentazione del libro "Leonardo e Bacchereto. Terra da far boccali", in programma per domenica 6 alle ore 16.45, anche questa presso il complesso museale della parrocchia.

Si ricorda che per accedere ai luoghi in cui si svolgono le varie attività è obbligatorio rispettare le norme anti Covid, ovverosia indossare la mascherina, osservare le distanze interpersonali di sicurezza, igienizzare spesso le mani con il gel disinfettante. Poiché i posti a tavola saranno limitati, è consigliabile prenotarsi per tempo chiamando lo 055.8717175 dalle 12 alle 14 e dalle 17 alle 20. (*Barbara Prosperi)*