In piazza quasi tutto è pronto e il centro di Carmignano si prepara a vivere la sua fiera, da sabato per tre giorni fino al 3 dicembre. Come sempre, nella settimana che comprende il primo martedì dell'ultimo mese dell'anno, il paese si veste a festa e si trasformerà in una grande tavola imbandita.

Un tempo oramai lontano erano i giorni della classica fiera agricola e del bestiame. Per i bambini e le famiglie era un po' anche un Natale anticipato: voleva infatti dire una piccola somma da spendere in dolci e giocattoli o l'acquisto, anche per i mezzadri con minori possibilità, di qualcosa di non strettamente necessario. Un ombrello ad esempio, un paio di pantaloni, una giacchetta, una frusta nuova per il cavallo o il "Superiride" per ritingere i vestiti.

Da diversi anni la fiera è diventata una grande festa di piazza dove promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio e una vetrina turistica. Ma gli animali ci sono ancora. O meglio sono tornati, da qualche edizione. Negli spazi del Santa Caterina rivivrà la vecchia aia contadina, con animali da stalla e dal cortile, circondati da trattori vecchi e nuovi. Ci saranno esibizioni anche di falchi. Tanto amarcord insomma, ma anche uno sguardo volto al presente e al futuro con due conferenze sull'agricoltura sostenibile. Si parte la mattina del 30 novembre con la rigenerazione agricola e la presentazione dell'atlante delle produzioni tradizionali a cura del Biodistretto del Montalbano e si prosegue la domenica, sempre alle 9.30, con un secondo seminario dedicato al vini biologico e biodinamici. Di vino, quella della vendemmia appena alle spalle, parleranno alle 17.30 i sommelier dell'Ais e la Strada medicea di vini di Carmignano, non senza un assaggio di più etichette.

Tra le novità di quest'anno davanti al palazzo comunale arriva la giostra dei cavalli per i bambini: spazio poi alla mostra di auto d'epoca il sabato pomeriggio e a tre mostre di pittura e fotografia, fino all'8 dicembre, con Veronica Aguilar, Martina Forni e Elisabetta Nunziati. In piazza anche il mercato dell'olio nuovo e dei prodotti di Carmignano (domenica pure gli antiquari e un mercatino natalizio), mentre nelle ex Cantine Niccolini ci saranno le donne creative del gruppo "Io Creo" della Pro Loco con le loro invenzioni per il Natale. Presenti

anche le scuole, con un mercatino di beneficenza.

Per gli amanti dell'olio nuovo, che quest'anno non sarà comunque molto, la Misericordia di Carmignano organizza con i frantoinai Piero e Roberto un pranzo il 1 dicembre: un ricco buffet con l'olio come filo conduttore, dalla classica fettunta alle mozzarelline nate nell'olio (volantino nella bacheca virtuale sul sito), dalla pappa al pomodoro al baccalà e il roastbeef. Il tutto per 20 euro a persona: i bambini fino a 10 anni non pagano. Info 055.8712206.

Sabato pomeriggio si esibiranno i cani da ricerca della Vab. Alle 16 sarà presentato un libro di foto, curato da Alessandro Affortunati e Giovanni Pestelli, su Carmignano dalla fine dell'Ottocento fino alla crisi della mezzadria. Ci saranno anche laboratori creativi e spettacoli per bambini. Alle 17.30 sarà invece il momento del primo dei tre show cooking, che tanto successo hanno riscosso l'anno scorso: ai fornelli Nicola Spinelli della pasticceria Roberto di Poggio a Caiano che preparerà le sue pesche dolci, seguito la domenica alla stessa ora dalla masterchief Daiana Cecconi con il suo cinghiale a beccafico e martedì da Graziella Ferrarello dell'Antica osteria dei mercanti di Carmignano con i bigi ripieni di fichi secchi e salume cotto.

C'è spazio anche per gli amanti del trekking: domenica mattina dalle 8.30 con il Cai, sei ore di escursione alla scoperta del Montalbano. La fiera, che è promossa ed organizzata dal Comune in collaborazione con la Pro Loco di Carmignano ed altre associazioni del territorio, si concluderà il 3 dicembre alle 18.30 con uno spettacolo di fuochi di artificio dall'antica Rocca di Carmignano. *(wf)*

Clicca e leggi sul sito del Comune di Carmignano il programma dettagliato della Fiera di Carmignano