

LE CENE DELLA FIERA

SABATO 10 dicembre - ore 19.30

Due cene a tema in agriturismo, con l'olio di Carmignano

La Pro Loco propone un menu abbinato agli oli assaggiati nel corso della degustazione alla fiera.

Prenotazione obbligatoria:

Pro Loco di Carmignano 055 8712468.

Potete scegliere tra:

Agriturismo Podere Midolla,

Via Sant'Alluccio, Spazzavento

Prodotti tipici a chilometri zero per valorizzare l'olio delle colline mediche. **Costo: 18 euro**

Agriturismo Sottotono,

Via Poggio dei Colli, Santa Cristina a Mezzana

Affettati, crostini, fettunta con cavolo nero e fagioli, pinzimonio come antipasto; zuppa di farro e tortello al ragù; a seguire grigliatone misto "Sottotono" con contorno. **Costo: 25 euro, compresa acqua naturale e frizzante, vino rosso e bianco dell'azienda, caffè e amaro.**

SABATO 10 dicembre - ore 20

Circolo Anspi, viale Parenti

"Cena nel buio"

L'Unione italiana ciechi (Uic) e l'Unione nazionale italiana volontari pro ciechi (Univoc) propone una cena gustosa e particolare per capire il valore della luce e per conoscere 'da dentro' il mondo di chi la luce non la vede mai.

Prenotazioni obbligatorie:

cell. 389.6504840 o per mail: info@uicprato.it

Costo: 25 euro dall'antipasto al dolce, vino e caffè inclusi. Menu vegetariano su richiesta.

ASSAGGI SOTTO IL TENDONE

6-8-10 e 11 dicembre

Spazio Laboratori e assaggi, piazza Matteotti

"Gustiamo il nostro territorio"

Un'occasione per uno spuntino, mentre girate per la fiera. Sotto il tendone più aziende vendono assaggi dei loro prodotti. Sono presenti l'azienda agricola "Il Leccio" con ceci e fagioli solferini lessi con olio nuovo, *Piero Chiti* con crostini con fegatini di pollo e fichi e fettunta, *Montaneta* con tortelli di patate al sugo di papero, penne alla pecora, pan con l'uva, pan co' fichi e cantucci ai fichi secchi, *Midolla* con farinata di cavolo nero e peposo, il *Frantoio di Castello* con minestra di pane e fettunta, *Rigoccioli* con zuppa di cipolle, passato di piselli, sfornato di verdure, crostate, *La Borriana* con i suoi vini.

dicembre CON GUSTO 2011

L'Antica Fiera di Carmignano

Sulle colline mediche pratesi, dove per primo il sangiovese si è sposato con il cabernet dando vita ad un vino con oltre tre secoli di blasone (e tra le più antiche e piccole Docg d'Europa), tra novembre e dicembre si fa festa ai fichi secchi e agli altri prodotti tipici della locale enogastronomia.

Un paese che si trasforma in una grande tavola imbandita, con la classica fettunta, ovvero l'olio nuovo che si accompagna a grandi fette di pane arrostito, i nicci, le fritelle e il castagnaccio prodotto con la farina di castagne o i migliacci con il sangue del maiale.



E poi ancora biscotti e tante altre leccornie, da acquistare e gustare sui banchi della fiera o nelle botteghe, pasticcerie, circoli e ristoranti del paese, dove, fuori dalla mostra mercato, l'itinerario enogastronomico prosegue. Quest'anno ci sarà anche una novità, lo zafferano: spezia preziosissima, tanto da essere usata in passato come moneta di scambio, e coltivazione antica e rinomata nel Quattrocento in tutto il contado fiorentino. L'Antica Fiera di Carmignano era un tempo la classica fiera agricola e di bestiame. Era il momento durante l'anno in cui anche i mezzadri con minori possibilità economiche, donne e uomini che fossero, compravano qualcosa di non strettamente necessario: un ombrello, un paio di pantaloni, una giacchetta, una frusta nuova per il cavallo o il "Superiride" per ritingere i vestiti. Le botteghe si approvvigionavano di mercanzie: sale di soda, segatura, caramelle, cinabrese, spazzole, granate e funi. Per bambini e ragazzi la fiera voleva dire una piccola somma da spendere in dolci e giocattoli.

Oggi "Dicembre con gusto", curata dalla Pro Loco con il contributo del Comune di Carmignano, è una grande tavola imbandita con tutti i prodotti più tipici della provincia di Prato, del Montalbano (ed anche oltre). Spiccano l'olio, il vino e i fichi secchi del Montalbano, appunto. Ma ci saranno anche biscotti, pasticcini, formaggi, salumi e confetture, castagne, lo zafferano appunto ed altro ancora. Dal produttore al consumatore.

Ogni prodotto ha una storia e racconta la storia di queste colline. Il cabernet, che contraddistingue il vino di Carmignano, è arrivato dalla Francia, dopo che una Medici nel Cinquecento ne è diventata regina. I fichi secchi, almeno nella loro particolarissima 'confezzatura' carmignanese – seccati sulle stuoie al sole, 'imbiancati' con i vapori di zolfo e chiusi con un chicco di anice all'interno – arrivano ancora da più lontano, probabilmente dall'Asia Minore e dalla Libia, dove tuttora si producono in questo modo, giunti forse a Carmignano assieme agli Etruschi che qui hanno lasciato importanti testimonianze. Gli altri prodotti si sono aggiunti nei secoli e sono diventati parte della cucina e della cultura del posto.

dicembre
CON
GUSTO
2011

CARMIGNANO

L' ANTICA FIERA

DA VEDERE A CARMIGNANO, CONSIGLI UTILI

Durante la fiera si può degustare ed acquistare. Ma potete approfittarne anche per ammirare la Visitazione manierista del Pontormo, una nuvola di colori conservata nella chiesa parrocchiale del paese. Potete scoprire l'arte contemporanea dell'artista Alberto Moretti, nello spazio dedicato a lui e alla galleria Schema in via Borgo, inaugurato nel 2008. Potete salire fino all'antica Rocca medievale che domina il paese dall'alto e coprire da lì, con un solo sguardo, tutta la piana tra Firenze, Prato e Pistoia, immaginandovi gli eserciti che nei secoli hanno cercato di espugnare il castello. In paese potete invece saperne di più sul vino di Carmignano e la cultura contadina di queste colline visitando il Museo della vite e del vino nei sotterranei del palazzo comunale.

INFORMAZIONI:

Ufficio Informazioni Turistiche
Pro Loco di Carmignano
tel. 055.8712468
info@carmignanodivino.prato.it
www.carmignanodivino.prato.it

Ufficio Turismo
e Promozione del Territorio
tel. 055.8750252/250
www.comune.carmignano.po.it

In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà al coperto



PRO LOCO
CARMIGNANO



4 DICEMBRE

6-8 DICEMBRE

10-11 DICEMBRE

dicembre
CON
GUSTO
2011

CARMIGNANO

L' ANTICA FIERA

L'arte del gusto

Mostra mercato
dei prodotti tipici
di Prato
e del Montalbano

con il contributo di:



Comune di Carmignano



Provincia di Prato

PRIMA E DURANTE LA FIERA

sabato 3 dicembre – ore 16.30
Teatro dei circoli Anspi, viale Parenti
“Il bar mangia mangia”

I ragazzi e gli educatori delle cooperative sociali Kepos e Cui presentano uno spettacolo teatrale comico. Ingresso libero.

In collaborazione con la Misericordia di Carmignano.
Info: Kepos Soc. Coop. Soc. Onlus, tel. 0574.442845

3-4-6-8-10 e 11 dicembre
Ingresso del palazzo comunale, piazza Matteotti
Mercatino della solidarietà

Organizzato e gestito dai genitori degli alunni delle scuole del territorio. Il ricavato sarà devoluto alle scuole dei comuni colpiti dalle recenti alluvioni. Il 6 dicembre dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19, gli altri giorni dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19.

giovedì 8 dicembre – ore 11
Sala consiliare, piazza V. Emanuele II
Consegna degli attestati di Pubblica Benemerenzza

rilasciati dal Dipartimento della Protezione Civile ai volontari del Nucleo ANC Mediceo.

Un riconoscimento per i volontari che hanno prestato attività di soccorso, assistenza e solidarietà in occasione di eventi della Protezione Civile in Italia e all'estero, in particolare durante il recente terremoto in Abruzzo.

PER I BAMBINI

6-8-10 e 11 dicembre
Museo del vino, piazza V. Emanuele II
Il latte e la mucca

I bambini imparano a mungere usando una mucca gonfiabile didattica. In collaborazione con la Comunità Montana della Val di Bisenzio.

8-10 e 11 dicembre
Ex Cantine Niccolini

Magie, balli e palloncini

Uno spazio dove lasciare i vostri bambini che, in compagnia di Pulcinellina, potranno divertirsi con micromagie, babydance e palloncini.

domenica 11 dicembre – ore 16.30
Circolo Anspi, viale Parenti
“Ombre di magia”

E' il primo spettacolo della tradizionale rassegna teatrale di burattini e teatro di figura, “Dalla Terra alla Luna”, a cura dell'assessorato alla pubblica istruzione del Comune. L'ingresso è libero.

dicembre
CON
GUSTO
2011

CARMI
GNANO

L' ANTICA FIERA

Mostra mercato dei
prodotti tipici di
Prato e del
Montalbano

- Olio
- Enogastronomia
- Laboratori e assaggi
- Ricamo e filet
- Antiquariato

IN PIAZZA E NELLE CANTINE

DOMENICA 4 dicembre

Mercatino dell'antiquariato

Come ogni prima domenica del mese il paese e le ex Cantine Niccolini si riempiono di bancarelle cariche di mobili, vecchi libri e cartoline, suppellettili ed altri nincoli e nannoli di nonni e bisnonni. *Laboratori didattici per bambini al Museo della vite e del vino*
dalle ore 9 alle ore 19

“Signore e signori, lo zafferano”

L'azienda Frigionaia presenta un nuovo prodotto carmignanese. Nel Quattrocento la preziosa spezia era coltivata in tutto il contado fiorentino. Loro l'hanno quest'anno recuperata. Ne spiegano storia e virtù con un laboratorio. Ingresso libero.

Sala consiliare, piazza V. Emanuele II
ore 16.30

MARTEDÌ 6 dicembre

Mostra Mercato dei prodotti del Montalbano e della provincia di Prato

Olio extravergine di oliva, vino, fichi secchi, biscotti, formaggi, salumi, castagne, zafferano ed altre delizie gastronomiche da degustare e comprare direttamente dai produttori.

Ex Cantine Niccolini, piazza Matteotti
dalle ore 9 alle ore 19

Mercato e fiera nelle piazze del paese

Un mercato rionale più ricco del solito riempirà la piazza centrale del paese.

Piazza Vittorio Emanuele II
dalle ore 9 alle ore 17

"Ombrone Pistoiese. Un fiume nella storia"

Un libro a cura di Giuseppe Alberto Centauro, Fiorenzo Gei, Giuseppe Guanci, Alessia Guarracino, Silvia Pinferi e Roberto Tazioli per raccontare il fiume che attraversa anche il Comune di Carmignano. Un libro per gli amanti della storia e della natura che vogliano scoprire i segreti di un fiume fondamentale per la vita e la storia dei popoli delle sue valli. La presentazione è organizzata da Nuova Toscana Editrice assieme al Comune.

Sala consiliare, piazza Vittorio Emanuele II
ore 16.30

GIOVEDÌ 8 dicembre

Mostra Mercato dei prodotti del Montalbano e della provincia di Prato

Olio extravergine di oliva, vino, fichi secchi, biscotti, formaggi, salumi, castagne, zafferano ed altre delizie gastronomiche da degustare e comprare direttamente dai produttori.

Ex Cantine Niccolini, piazza Matteotti.
dalle ore 9 alle ore 19

Mercatino natalizio, del bianco e del ricamo

Bancarelle con oggetti natalizi e tessuti ricamati (e non solo) in giro per il paese.

Piazza V. Emanuele II
dalle ore 9 alle ore 19

Presentazione del calendario 2012 del Comune di Carmignano

“Persone” ritratto di Carmignano vista attraverso la sua gente.

Sala Consiliare, piazza Vittorio Emanuele II
ore 16

SABATO 10 dicembre

Mostra Mercato dei prodotti del Montalbano e della provincia di Prato

Olio extravergine di oliva, vino, fichi secchi, biscotti, formaggi, salumi, castagne, zafferano ed altre delizie gastronomiche da degustare e comprare direttamente dai produttori

Ex Cantine Niccolini, piazza Matteotti
dalle ore 9 alle ore 19

Mercatino natalizio, del bianco e del ricamo

Bancarelle con oggetti natalizi e tessuti ricamati (e non solo) in giro per il paese.

Piazza Vittorio Emanuele II
dalle ore 9 alle ore 19

Presentazione del nuovo sito di informazioni turistiche della Pro Loco di Carmignano e del progetto “QR-Code” del Comune.

Due strumenti per la promozione del territorio.
Sala Consiliare, piazza Vittorio Emanuele II
ore 11

Assaggio guidato dell'olio

Un pomeriggio dedicato all'olio extravergine di oliva con l'agronomo Ugo Damerini, fine conoscitore degli oli di tutta la provincia. Degustazione guidata e teoria. L'olio di Carmignano sarà messo a confronto con oli provenienti da altre regioni d'Italia e con un olio acquistato sugli scaffali della grande distribuzione.

Costo: 3 euro a persona per la degustazione
Sala consiliare, piazza Vittorio Emanuele II
dalle ore 16 alle ore 18

DOMENICA 11 dicembre

Mostra Mercato dei prodotti del Montalbano e della provincia di Prato

Olio extravergine di oliva, vino, fichi secchi, biscotti, formaggi, salumi, castagne, zafferano ed altre delizie gastronomiche da degustare e comprare direttamente dai produttori.

Ex Cantine Niccolini, piazza Matteotti
dalle ore 9 alle ore 19

