

La fiera di Carmignano continua a puntare sull'olio. Ma quest'anno nelle piazze imbandite del centro del capoluogo, sotto il tendone in piazza Matteotti e all'interno delle ex Cantine Niccolini, assieme agli altri prodotti tipici dell'intera provincia di Prato, del Montalbano ed oltre, ci sarà anche lo zafferano. Una new entry assoluta tra le produzioni carmignanesi. Dopo il vino, che è forse la Doc più antica d'Europa e tra le più piccole d'Italia, esportato fin dal Cinquecento in Inghilterra ed oltralpe. Dopo l'olio, appunto. Dopo i fichi secchi anche, prodotto oggi di nicchia ma presidio slow food. Dopo biscotti ed amaretti, marmellate,



salumi ed altro ancora, che alla fiera si trovano copiosi.

Lo zafferano, che nel Quattrocento era rinomato nel contado fiorentino e probabilmente coltivato anche a Carmignano, è prodotto per adesso da una sola azienda, quella di [Frigioniaia](#). Azienda giovane, ma con tante idee. Altri però potrebbero seguirli su questa strada. E tante, più numerose forse di sempre, sono le aziende presenti alla fiera annuale quest'anno.

“Si racconta che lo zafferano di Firenze era uno dei migliori, sei secoli fa, e sono sicuro che questa nuova produzione possa darci tantissime soddisfazioni” commenta il presidente della Pro Loco, Niccolò Fanfani. In fondo servono idee nuove. Suggestioni anche. Questa può essere una ed anche per questo alla preziosissima spezia 'made in Carmignano' sarà dedicato un laboratorio.

Ma la fiera è anche tanto altro. Innovazione e tradizione. Amarcord e filiera corta, produzioni genuine e piccole scoperte per il gusto: una grande tavola imbandita con tanti prodotti di stagione, dalla fettunta, ovvero l'olio nuovo che si accompagna a grandi fette di pane arrostito, ai nicci e frittelle, dal castagnaccio fatto con la farina di castagne ai migliacci, senza dimenticare biscotti, formaggi ed altre leccornie. Da acquistare e gustare sui banchi della fiera o nelle botteghe, pasticcerie, circoli e ristoranti del paese.

[Clicca qui per leggere tutto il programma](#)

Dove e quando

L'appuntamento in piazza, nelle ex Cantine Niccolini e al Museo della vite e del vino è il 6,8, 10 e 11 dicembre, preceduti il 4 dicembre, come ogni prima domenica del mese, dal consueto mercato dell'antiquariato. In caso di maltempo la festa si svolgerà al coperto.

La storie, le storie

L'Antica Fiera di Carmignano ha una lunga storia. Era un tempo la classica fiera agricola e di bestiame ed è dunque la tradizione che rivive. 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.

La fiera ha cambiato nome. Si chiama adesso "Dicembre con gusto", curata da parecchi anni dalla Pro Loco con il contributo anche del Comune. Ma un po' di quella frenesia è rimasta. E dai prodotti distesi in mostra su banchi e bancarelle traspira un po' anche della storia di queste colline.

Come per il vino, dove sangiovese e cabernet si sposano qui fin da tempi non sospetti, arrivato probabilmente dalla Francia, dopo che una Medici nel Cinquecento ne è diventata regina. Come per i fichi secchi, che almeno nella loro particolarissima 'confezionatura' 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. Non di meno l'olio e lo zafferano.

Spunti per una gita fuori porta

Durante la fiera si può degustare ed acquistare: mercato e salotto del gusto allo stesso tempo. Ma si può anche visitare il [Museo della vite e del vino](#), approfittarne per ammirare la [Visitazione manierista del Pontormo](#) conservata nella chiesa del paese o lo [spazio di arte contemporanea](#) dedicato ad Alberto Moretti. E naturalmente si può anche arrampicarsi sulla [Rocca millenaria](#) che domina dall'alto il borgo. (wf)