

Piero Chiti, che è stato un po' il 'padre' della riscoperta dei [fichi secchi di Carmignano](#), ci ha lasciato. Se ne è andato consumato da una malattia scoperta troppo tardi, fulminante. Una morte veloce e non preparata, tutta ancora da metabolizzare. Assieme alla famiglia e ad altri carmignanesi vorremmo trovare il modo di raccoglierne la memoria. Intanto vi raccontiamo chi era.

Piero lo conoscevano un po' tutti in paese: per la sua passione per l'agricoltura, lui che non era nato agricoltore, e per l'entusiasmo e la grande disponibilità che metteva in tutto quello che faceva. Anche nell'attività all'interno della Pro Loco, dove era entrato da consigliere un anno fa, a maggio del 2012. Settantaquattro anni, nella vita Piero aveva lavorato nel tessile, come tanti su queste colline. Poi aveva aperto un'azienda agricola a conduzione familiare. La sua grande passione erano i fichi secchi di Carmignano: tra i primi si era dato da fare, assieme al Comune, per riscoprire e rivalutare questa antica produzione carmignanese. Dell'associazione dei produttori di fichi secchi di Carmignano era tuttora il presidente. Naturalmente produceva anche altro. La sua ultima invenzione ed esperimento, l'estate scorsa, era stata la birra con il farro: un prodotto a chilometri zero, fatto con ingredienti solo carmignanesi.

L'assessore Buricchi lo ricorda come una persona instancabile. "Fino all'ultimo ha collaborato all'organizzazione dello spaccio e del mercato della filiera corta" dice. Instancabile lo ricordano anche gli amici del rione celeste per il San Michele, dove tutti gli anni era sul trattore che traina i carri di questa spumeggiante [festa di teatro di strada](#). Mancherà a molti.