

Domenica per cantine. L'appuntamento è per domenica 26 maggio 2013, la giornata di "Cantine aperte". Una domenica dunque a degustare i vini Doc e Docg delle colline medicee, a giro per fattorie per scambiare due parole con chi quei vini li produce per scoprire i segreti di vinificazione ed affinamento. Una domenica a deliziare il palato con stuzzichini ed altre produzioni carmignanesi. Ma anche con l'opportunità di sedersi a tavola per pranzo o cena, vedere in qualche caso come si può cucinare in modo sano (e semplice) senza olio a casa, oppure, tra un bicchiere e l'altro, farsi cullare dai colori dell'arte.

"Cantine aperte", l'iniziativa del Movimento del turismo del vino che ogni ultima domenica di maggio apre in tutta Italia le cantine di tante fattorie, compie venti anni. E' dal 1993 che il rito si ripete e sempre di più, tutti gli anni, ad avvicinarsi sono i giovani. C'è chi sceglie un'azienda e chi organizza tour itineranti, magari con amici e un pulmino a noleggio. C'è chi si muove dai dintorni e chi parte da lontano e si trattiene un fine settimana. Vino e turismo. E le fattorie ricambiano, offrendo degustazioni ed assaggi gratuiti.

A Carmignano, tra le più piccole Docg d'Italia ma tra le più antiche nel mondo (famosa più all'estero che in patria), quattordici produttori, quest'anno aderiscono in cinque. Dalla mattina alla sera si potranno domani visitare la fattoria di Bacchereto e la tenuta di Capezzana, il podere Il Sassolo, la fattoria Ambra e la tenuta di Castelvecchio. A Santa Cristina a Mezzana, nell'azienda agricola di **Poggio de' Colli**, la festa sarà invece la sera e su prenotazione (tel. 055.8712043): dalle 19 alle 21, la domenica ma anche il sabato, con visite e degustazioni di formaggi, crostini, salumi, vino ed olio.

Alla fattoria **Ambra** tra Poggio a Caiano e Comeana, aperta dalle 10 alle 18, la visita della cantina si accompagna ad assaggi gratuiti di vini, olio e stuzzichini. A **Castelvecchio**, tra Seano e Carmignano, porte aperte dalle 10 alle 19: anche qui vini, olio e prodotti tipici. Vini e formaggi anche al podere "**Il Sassolo**", aperto dalle 10 alle 19.30 con una mostra di pittura di Giovanni Parrillo e Antonella Valle. A pagamento si potranno mangiare primi e tagliere di affettati. Nella suggestiva tenuta di **Capezzana**, che si potrà visitare dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20, i vini si sposteranno con la cucina e (a pagamento) si potrà anche pranzare. Per l'occasione il negozio Mgm di Seano presenterà, assieme allo chef Daniele Persegani, innovative pentole e padelle diamantate per cucinare senza olio (e barbecue che non fanno fumo). Alla fattoria di **Bacchereto** la festa, dalle 10 alle 20, sarà nei giardini - e se pioverà in cantina - con vini e fettunta (gratuiti) e a pagamento salumi del negozio Beef & Pork di Seano, salsine e i sott'oli di Rigoccioli, verdure dell'orto e dolci e crostate di marmellata. Naturapi e "La piazzetta" proporranno gelati e miele. I giardini della fattoria aspettano enonauti ed appassionati: in caso di pioggia tutti all'interno, la festa ci sarà lo stesso. Non mancherà neppure l'arte. La cantina di Bacchereto ospiterà per l'occasione una fiera dell'arte contemporanea, curata dalla Galleria Die Mauer di Prato: presenti anche gli

artisti. (w.f.)