

Cinque appuntamenti per un percorso che mischia sapientemente storia e agricoltura, gastronomia e i prodotti più tipici della cucina toscana (e non solo). Prodotti anche da assaggiare, in tavola con la fattoria di Artimino e la più giovane azienda "Frigionaia".

Il museo archeologico comunale di Artimino organizza cinque 'degustazioni antiche': tre domeniche, a partire dal 27 settembre già alle porte, e due sabati per scoprire e raccontare il miele di Carmignano, quello di oggi e quello di un tempo, già apprezzato nell'antichità dove aveva un valore anche sacro; cinque percorsi in cui scoprire ad esempio i fichi secchi di Carmignano, il vino che non solo era da bere ma veniva utilizzato in simposi e cerimonie, e naturalmente l'olio di oliva, l'oro verde della nostra agricoltura usato in passato (e in parte anche oggi) pure per cosmetici, unguenti, balsami o combustibile per le lampade.

Il miele da gustare il 27 settembre, subito dopo la visita del museo, sarà quello di Frigionaia. Il laboratorio inizia alle 10.30 e proseguirà fino alle 12: si pagano 3 euro, oltre al biglietto del museo. Sabato 10 ottobre, dalle 10 alle 16, sarà protagonista la fattoria di Artimino con una degustazione di tutti i suoi prodotti. Ci sarà una visita anche al borgo medievale e alla maestosa villa medicea dai cento camini che domina il paese. L'intero pacchetto costa 28 euro.

Ottobre è anche tempo di fichi secchi. Aspettando l'anteprima ogni anno dedicata al gustoso presidio slow food di Carmignano, il museo organizza sabato 17 ottobre, dalle 15.30 alle 17.30, una visita abbinata ad un laboratorio curato proprio da Slow Food assieme all'associazione che riunisce i diciannove produttori di fichi secchi di Carmignano. Anche in questo caso il costo è di soli 3 euro, oltre al biglietto di ingresso del museo.

Domenica 25 ottobre (10.30-12) sarà protagonista il vino con i vini di Artimino: 3 euro oltre al biglietto del museo. Si chiude domenica 15 novembre, stesso orario e stesso prezzo, con l'olio di oliva. Per tutti e cinque gli appuntamenti occorre prenotare entro le 13 del giorno prima, telefonando allo 055.8718124, al 333.9418333 o scrivendo a [parcoarcheologico@comune.carmignano.po.it](mailto:parcoarcheologico@comune.carmignano.po.it) (wf)