

Oggi la fiera di Carmignano che anima il paese tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre è una grande tavola imbandita e una vetrina per far scoprire il territorio, organizzata dal Comune in collaborazione con la Pro Loco. Nella prima metà del Novecento era invece una delle poche occasioni che i contadini avevano per fare festa ed interrompere il lavoro agricolo. Allora non erano molti i momenti dedicati al divertimento. La fiera, nota anche come "fiera dei fichi secchi", era un mercato dei prodotti della terra e del bestiame, in cui i contadini vendevano quello che producevano, tra cui appunto i fichi secchi lavorati secondo la tradizionale tecnica dell'essiccazione al sole e ai vapori di zolfo, ma anche animali come polli, maiali, capre, vitelli, che venivano esposti senza recinto.

Il giorno prima della fiera, che cadeva il primo martedì di dicembre, era il "giorno dei banchi". I commercianti arrivavano dalle frazioni di tutta Carmignano ma anche da fuori paese, si disponevano in piazza della Chiesa, in via Modesti e in via Roma fino a piazza Vittorio Emanuele II e c'erano banchi davvero di ogni tipo, come l'ombrellaio, lo scampolaio di Seano, i banchi di gioielli e soprattutto di dolci.

Negli anni la fiera è cambiata e ha perso il suo significato originario. La festa è diventata così una manifestazione che unisce con spirito d'amarcord il passato, che rivive nella tradizione, ed il presente, che racconta il territorio attraverso la cultura e le eccellenze enogastronomiche. Attraverso la fiera Carmignano mette così in mostra prodotti come l'olio extra vergine di oliva, i fichi secchi e il vino che il prossimo anno festeggerà i trecento anni dal riconoscimento di Cosimo III de' Medici, che costituisce un primato a livello mondiale.

L'edizione 2015 si presenta con un cartellone davvero ricco di eventi, tra cui mercati dei prodotti tipici, mostre di arte e di fotografia, conferenze, spettacoli teatrali, cooking show, gare sportive, laboratori per bambini e musica, con un concerto in programma il 5 dicembre non a Carmignano ma a Comeana . (Valentia Cirri)

Leggi anche:

[Scoprire l'olio di casa nostra](#)

[Tra carciofo e fruttato. Ecco l'olio 2015 che ci aspetta](#)

[La fiera di Adele e Alighiera](#)

["Era il giorno più bello dell'anno"](#)

[Dai mercati medievali allo scaldino da regalare all'amata, storia della fiera](#)

Il programma:

Sabato 28 novembre

ore 10.00 - I dintorni dell'arte (Sala Consiliare): Inaugurazione mostra di ceramica

e pittura a cura del laboratorio comunale Officinae di Agliana, visibile nelle giornate della Fiera.

ore 9.30 - Per un olio sincero (Museo della vite e del vino, Oleum Nostrum): conoscere meglio le proprietà naturali dell'olio e permetterne un acquisto consapevole, conferenza a cura di Ugo Damerini.

ore 16.30 - Pietro Leopoldo e l'abolizione della pena di morte (Sala Consiliare, Festa della Toscana): Incontro con il prof. Giovanni Cipriani, docente di storia moderna Università di Firenze.

ore 20.00 - Cena della vigilia della Fiera (Agriturismo Il Podere del Poggio dei Colli, Oleum Nostrum): I buoni piatti fatti con l'olio nuovo, info e prenotazioni 334 3506312.

Domenica 29 novembre

dalle ore 9.00 alle ore 19.00 - Mostra mercato dell'olio e dei prodotti di Carmignano (Ex Cantine Niccolini e piazza G. Matteotti), a cura della Pro Loco Carmignano.

ore 16.30 - "Gatta al Lardo" Ragionamento comico sui proverbi (Sala Consiliare): spettacolo teatrale Teatro La Baracca.

ore 10.00 - Emozionevisiva (Ex Cantine Niccolini e piazza G. Matteotti): Inaugurazione mostra fotografica a cura di Saverino Francesco, visibile nelle giornate della Fiera.

Lunedì 30 novembre - Festa della Toscana

ore 21.00 - "30 Novembre 1786...Il Boja venne licenziato" (Teatro Circolo ANSPI "Don M. Frati", Carmignano), spettacolo teatrale, compagnie Aracne Montemurlo e Ottava Rima.

Martedì 1 dicembre - GIORNO DELLA FIERA

dalle ore 9.00 alle ore 19.00 - Mostra mercato dell'olio nuovo e dei prodotti di Carmignano (Ex Cantine Niccolini e piazza G. Matteotti), a cura della Pro loco Carmignano.

ore 16.00 - Granprato in fiera: una filiera a #KmBuono (Sala Consiliare): Dimostrazione pratica e assaggi della torta "Dolce Prato" del pasticciere Massimo Peruzzi, e del pane GranPrato con olio nuovo di Carmignano.

ore 21.00 - L'olio: qualità e nutrizione I vari tipi di olio e i benefici per la salute (Circolo Arci 11 Giugno, Carmignano Attivamente), a cura di Giacomo Petracchi e Valentina Nuti.

Mercoledì 2 dicembre

ore 21.00 - Il mondo contadino al tramonto: il ciclo del grano (Museo della vite e del vino), Immagini degli ultimi contadini al lavoro, a cura di Vittorio Cintolesi.

Venerdì 4 dicembre

ore 21.00 - "Acqua alla gola" (Sala Consiliare), presentazione del libro di Patrizia Torsini.

Sabato 5 dicembre

dalle ore 9.00 alle ore 19.00 - Mostra mercato dell'olio nuovo e dei prodotti tipici di Carmignano (Ex Cantine Niccolini e piazza G. Matteotti), a cura della Pro Loco Carmignano.

dalle ore 9.00 alle ore 18.00 - Estemporanea di Pittura 1° giornata (piazza G. Matteotti): Bacco a Carmignano, colori, sapori, profumi e tradizioni, regolamento su www.comune.carmignano.po.it.

ore 15:30 - "300 anni di vino Carmignano" (Sala Consiliare): premiazione concorso video; "Sui pedali tra i filari" (Sala Consiliare): presentazione del libro di Emiliano Gucci.

ore 21:00 - Sette note per Natale (Chiesa di San Michele, Comeana): concerto per pianoforte, Schubert 1828, pianista Raffaele Scalise.

Domenica 6 dicembre

dalle ore 9.00 alle ore 19.00 - Mostra mercato dell'olio nuovo e dei prodotti tipici di Carmignano (Ex Cantine Niccolini e piazza G. Matteotti), a cura della Pro loco Carmignano.

dalle ore 9.00 alle ore 13.00 - Estemporanea di Pittura 2° giornata: Bacco a Carmignano, colori, sapori, profumi e tradizioni (piazza G. Matteotti).

ore 8.00 - Una corsa tra gli ulivi (piazza G. Matteotti, Oleum Nostrum), corsa non competitiva, ricchi punti ristoro a base di olio nuovo, a cura A.S. Pontormo Running - Info 339 1433582 Iscrizioni alla partenza.

ore 15.30 - Laboratorio per bambini di ogni età (Museo della vite e del vino, Oleum Nostrum), in collaborazione con Daniela Daniele, info e prenotazioni Pro Loco di Carmignano.

ore 16.00 - Tutti a tavola... con lo chef Claudio Vincenzo (Sala Consilare), show cooking con dimostrazione, presentazione di ricette e assaggi.

Lunedì 7 dicembre

ore 21.00 - Il mondo contadino al tramonto (Museo della vite e del vino, Attivamente),

Immagini degli ultimi contadini al lavoro, a cura di Vittorio Cintolesi.

Martedì 8 dicembre

dalle ore 9.00 alle ore 19.00 - Mostra mercato dell'olio nuovo e dei prodotti di Carmignano (Ex Cantine Niccolini e piazza G. Matteotti), a cura della Pro loco Carmignano.

dalle ore 9.00 alle ore 18.00 - Estemporanea di pittura 3° giornata: Bacco a Carmignano, colori, sapori, profumi e tradizioni (Museo della vite e del vino), esposizione delle opere.

dalle ore 16.00 - "Carmignano nel cuore della Toscana" (Sala Consiliare), presentazione del sito del Comune dedicato al turismo, nella sua nuova versione in lingua inglese.

"Carmignano. Le radici e le ali" (Sala Consiliare), presentazione del libro fotografico di Nino Ceccatelli, Mauro Casi, Francesco Bolognini, Ippolito Manetti.

"Estemporanea di pittura" 4° giornata (Sala Consiliare): premiazione delle opere.

ore 21.00 - Sette note per Natale (Chiesa Santa Maria, Bacchereto): concerto per flauto e chitarra, Duo Movido.

Mercoledì 9 dicembre

ore 21.00 - Il mondo contadino al tramonto: l'eredità del vecchio podere (Museo della vite e del vino, Attivamente), Immagini degli ultimi contadini al lavoro, a cura di Vittorio Cintolesi.