

Gran finale l'8 dicembre per la fiera di Carmignano, che di fatto si conclude in piazza con la festa dell'Immacolata ([leggi qui il programma](#)). Il 9 ci sarà infatti solo un'appendice, la sera, dedicata alla civiltà contadina che fu, con il racconto e le foto di Vittorio Cintolesi scattate al tramonto della mezzadria a Carmignano alla fine degli anni Ottanta.

Gran finale dunque, senza più [né le giostre né il circo e le bancarelle](#) che un tempo animavano la fiera, quando era un mercato agricolo e una delle poche occasioni, oltre alle feste comandate, che i giovani avevano per divertirsi, o [si regalava uno scaldino alla bell'amata](#), e spazio ai banchi di oggi che ne hanno preso il posto, carichi di oggetti natalizi, libri usati, biancheria e giocattoli in piazza Matteotti e olio, fichi, vino ed altri prodotti tipici nelle ex Cantine Niccolini che si affacciano appena sopra.

Tipicità e innovazione, l'una accanto all'altra, e tante leccornie da assaggiare. Sabato e domenica c'erano (e ci saranno ancora oggi) tanti prodotti di nicchia che raccontano il territorio. C'era il miele : all'acacia, millefiori, tiglio e melata ma anche in tipologie particolarissime come il nocciomiele, che è il frutto di una miscela di pasta di nocciole e miele di acacia. C'erano anche farro, orzo perlato e l'agresto, un prodotto di origine medievale preparato con mosto di uva acerba bollito con spezie che dopo venti giorni viene tagliato con aceto di vino, ottimo come condimento o come salsa di accompagnamento per la carne.

C'erano anche produzioni provenienti da altre zone della Toscana e dell'Italia, come formaggi sardi o prodotti della Garfagnana. Non mancavano presidi slow food: ovvero pane con le patate, il prosciutto bazzone prodotto dai maiali con il mantello grigio e il caratteristico sapore di ghiande, muschio, castagne e noci, e il Biroldo, la soppressata fatta con il sangue di maiale, accanto al presidio slow food di Carmignano che sono i fichi secchi.

Novità di quest'anno è stato il prosciutto della macchiaiola maremmana, la razza più antica di suino nero che esisteva già dai tempi degli Etruschi. Questa razza di suino viene allevata solo da due aziende in tutto il mondo, una a Montemurlo e l'altra nella zona dell'Amiata, ed è stata recuperata e certificata dal dipartimento di zootecnica dell'Università di Firenze. Secondo il disciplinare che ne regola l'allevamento, i suini devono mangiare soltanto mangime biologico (ad esempio crusca, granturco, verdura) e per conformazione fisica i salumi, che vengono prodotti senza pepe, hanno un grasso dotato delle stesse proprietà dietetiche del pesce, perché ricco di omega3 e di grassi insaturi.

In linea con la tradizione della fiera si collocano i migliacci e i nicci. A Carmignano se ne possono ancora oggi assaggiare. I migliacci sono i famosi sanguinacci di maiale, costituiti per metà da sangue di maiale (certificato naturalmente dalla Asl) con l'aggiunta di limone,

aglio tritato, rosmarino, spezie e farina, e per l'altra metà da brodo vegetale. Sono fritti in una piccola padella antiaderente con l'olio, in passato anche con il lardo, e possono essere conditi con formaggio o zucchero a seconda delle preferenze. I nicci sono focacce sottili di farina di castagne, schiacciati a misura da due piastre. Possono essere farciti con ricotta o nutella, i più audaci li mangiano ripieni di prosciutto.

Ma non si può passare dalla fiera senza fermarsi al banco dei dolci, angolo immancabile che fa contenti i palati di grandi e piccoli. Lì potrete assaggiare cantuccini di cacao, mandorle e fichi secchi chiaramente, amarene, ricciarelli, panforte e terrone, cioccolata e panettone ai frutti di bosco. Poi, sazi, potrete finalmente prendere la via di casa. (*Valentina Cirri*)

Guarda anche:

Il racconto delle fiera per immagini: [prima parte](#) e [seconda parte](#)