

Domenica per buongustai e appassionati di vino e storia il 23 ottobre 2016. Come ogni autunno che si rispetti arriva il vin novo, che a Carmignano fa rima con Artimino, l'unica azienda del Montalbano che nella sua produzione accanto ai blasonati e più strutturati Carmignano riserva, Barco Reale, Vin Ruspo, Igt e 'supertuscan' (che tutte le fattorie hanno) conta pure un vino dall'uvaggio decisamente più beverino come il locale Ruginolino, amalgama di sangiovese, canaiolo e gamay.

Da anni l'uscita del Ruginolino diventa una festa in piazza. Quest'anno la domenica di festa saranno aperte le porte della villa medicea, riserva di caccia di Ferdinando I de' Medici oggi patrimonio dell'Unesco: l'occasione giusta per assaggiare il vin novo alla fettunta preparata al momento sulla brace con il primo olio nuovo appena franto. Naturalmente il Ruginolino si potrà anche acquistare e per i tesserati Ais-Fisar-Onav c'è uno sconto del 10 per cento. Protagonisti della giornata non saranno comunque solo il vino e l'olio nuovo. Ci saranno visite guidate alla villa, costruita dal Buontalenti alla fine del Cinquecento. Saranno organizzate lezioni di cucina dedicate alle specialità toscane e curate da Michela Bottasso, lo chef del ristorante Biagio Pignatta, stessa proprietà della villa, che insegnerà a preparare i cantucci e la celebre "Anatra alla Caterina de' Medici", che nel Cinquecento divenne regina di Francia. Accadrà nelle cucine granducali della villa, di fianco al girarrosto disegnato da Leonardo da Vinci. Nel pomeriggio, alle 15, sarà presentato invece il libro "Vale un viaggio - 101 meraviglie d'Italia da scoprire". La sera invece menu speciale al ristorante Biagio Pignatta, con funghi porcini e schiacciata con l'uva, a 20 euro.

Poi alle 18 [l'ultimo dei tre convegni che Comune](#), associazione e consorzio dei produttori hanno organizzato questo ottobre per celebrare i trecento anni del vino di Carmignano. (w/f)