

Sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre si svolgeranno due conferenze dal titolo "Carmignano presenta le sue eccellenze", due momenti di confronto partecipato per fare il punto della situazione sui progetti portati avanti negli ultimi due anni nell'ambito della [convenzione triennale Carmignano 2020](#), stipulata dalla Pro Loco con l'associazione Biodistretto del Montalbano, il Comune di Carmignano e la Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori tipici pratesi.

Il primo incontro si terrà appunto sabato 30 novembre dalle 9.30 alle 13.30 in Sala Consiliare e nell'adiacente Museo della Vite e del Vino. Dopo i saluti istituzionali del sindaco Edoardo Prestanti, del presidente della Pro Loco Carlo Attucci e del presidente del Biodistretto del Montalbano Dario Spinelli, i referenti dei vari progetti esporranno i risultati ottenuti nel corso dei due anni trascorsi e le prospettive future in vista dell'ultimo anno previsto dalla convenzione triennale.

Il primo progetto ad essere presentato sarà l'atlante delle produzioni naturali e tradizionali, dei servizi e dell'ecoturismo di Carmignano, che consiste in una mappa dettagliata delle aziende agricole di Carmignano (e non solo), di cui sono stati indicati i dati inerenti le produzioni in atto, la biodiversità agraria presente in azienda, le eventuali peculiarità, le attività artigianali e i manufatti di valore storico e paesaggistico, ma anche informazioni sui servizi disponibili in agriturismo, didattica, attività ricreative e di agricoltura sociale. L'elaborato curato dall'agronomo Mario Apicella è in continua evoluzione e si collega allo sportello verde, istituito al piano terra del palazzo comunale, con la funzione di fornire consulenza ed assistenza sulle problematiche agricole, sugli interventi, sui finanziamenti e sulle sovvenzioni con l'auspicio di poter estendere questo servizio anche ad altri comuni per realizzare economie di scala.

A seguire ci saranno anche altri interventi relativi ai corsi "Ricostruiamo la campagna giardino" a cura della geologa Laura Grassi e dell'architetto Stefania Voli, giunti alla decima edizione e realizzati in diversi comuni e sul "Protocollo per la gestione sostenibile e la tutela dei boschi" a cura del dott. Giuseppe Pandolfi. Il protocollo è attualmente stato firmato anche da altri comuni del Montalbano, che si sono impegnati a non effettuare tagli sconsiderati sulle zone boschive.

Chiuderà la giornata l'intervento del presidente del Comitato promotore del Biodistretto del Montalbano Vittorio Cintolesi, che parlerà di come Carmignano si stia facendo promotore di un distretto biologico.

Al termine della mattina ci sarà un assaggio di alcuni dei prodotti che sono già stati mappati all'interno dell'atlante.

Domenica 1 dicembre sarà dedicata dalle 9.30 alle 12.30 ad una conferenza “Fare il vino con l’uva” a cura dell’agronomo biodinamico Leonello Anello, che ha tenuto anche corsi sul campo. Al termine della giornata ci sarà un buffet e poi assaggi dei vini biologici e biodinamici delle aziende del territorio.

Per maggiori informazioni è possibile scrivere all’e-mail [rosalba.luzzi@gmail.com](mailto:rosalba.luzzi@gmail.com). *(Valentina Cirri)*