

Alla fine del mese di dicembre è stato pubblicato sul sito del Comune di Carmignano [l'atlante delle produzioni naturali e tradizionali](#), dei servizi e dell'ecoturismo di Carmignano, che rientra tra gli obiettivi della convenzione triennale Carmignano 2020, promossa dalla capofila associazione turistica Pro Loco, dall'associazione Biodistretto del Montalbano, dalla Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori tipici pratesi con il patrocinio ed il contributo del Comune di Carmignano.

L'atlante è un progetto che rientra nell'ambito del progetto dello sportello verde, inaugurato lo scorso aprile all'interno del palazzo comunale e curato con cadenza settimanale dall'agronomo Mario Apicella, esperto di agricoltura biologica e di programmazione ambientale. La stesura dell'atlante è iniziata alla fine del 2018 con lo scopo di realizzare un testo basato su interviste ai vari operatori locali, attualmente inesistente, che funzionasse da mappa geografica e produttiva, tutta in ordine alfabetico, delle produzioni naturali con specifiche schede sulla biodiversità agraria ed aziendali, delle peculiarità (ad esempio attività artigianali, ricreative, culturali e di agricoltura sociale), dei manufatti di valore storico e paesaggistico, dei servizi turistici (ad esempio agriturismo, degustazioni, didattica, scuole tradizionali) ma anche di curiosità come ricette, usanze e tradizioni locali e di qualsiasi altro aspetto capace di fornire elementi di conoscenza del territorio.

L'atlante rappresenta quindi non solo un biglietto da visita per i turisti, che saranno così stimolati a conoscere la cultura enogastronomica di Carmignano, ma anche uno strumento a sostegno dell'economia locale capace di orientare le scelte dei consumatori, gli agricoltori a spuntare i prezzi di vendita migliori interagendo tra loro con i gruppi di acquisto, le aziende agricole a differenziare, gli agriturismi, i ristoratori ed i commercianti ad acquistare dai produttori locali.

Al suo interno è possibile trovare i prodotti tipici carmignanesi, come i fichi (principalmente dottato e verdino) e fichi secchi, l'olio ed il vino con le colture più diffuse come il sangiovese ed il cabernet. Tuttavia l'atlante riserva sorprese inaspettate, elencando anche altre coltivazioni, suddivise per azienda, meno conosciute come ad esempio i ceci e i fagioli, i cachi, la lavanda, le ciliegie.

Questo importante lavoro che necessiterà di un costante aggiornamento per il futuro, così da tenere il passo con l'evoluzione del territorio e con la differenziazione delle attività, è anche uno dei primi passi verso la conversione totale dell'agricoltura al biologico ed al biodinamico e verso la creazione di un distretto biologico ufficialmente riconosciuto.
(Valentina Cirri)

