

Anche se in forma ridotta, con delle limitazioni legate alla pandemia da coronavirus tuttora in atto, torna anche quest'anno la *Sagra del Fico* di Bacchereto, l'attesa manifestazione organizzata come di consueto dai volontari della locale Polisportiva, che con la loro passione ed il loro entusiasmo animano la frazione medicea da circa mezzo secolo a questa parte. Accantonate per il momento iniziative di tenore ricreativo quali serate musicali e tornei di carte, che contrastano con la vigente normativa anti Covid, come già accaduto nel 2020 la sagra, giunta al traguardo della 45<sup>a</sup> edizione, si concentrerà prevalentemente sulle proposte gastronomiche, che con la loro golosità caratterizzano da sempre la popolare rassegna settembrina.

Da giovedì 2 a domenica 5 e poi di nuovo da giovedì 9 a domenica 12 dunque la cucina sarà aperta tutte le sere a partire dalle 19.30, pronta a presentare un gustoso ventaglio di antipasti, primi, secondi, contorni e dolci, accompagnati dai vini del territorio, declinati nelle varietà del rosso, del bianco, del ruspo e del santo. A seguire il menu. Antipasti: toscano, fichi con prosciutto, fichi con salumi vari, formaggi con marmellate, crostini; primi: penne al sugo di carne, alla pomarola, all'arrabbiata; secondi: pollo, coniglio, bistecca di vitello, rosticciana, salsicce, arista al forno; contorni: insalata, fagioli all'olio, patate fritte; dolci: panna cotta, cheesecake, tortino al cioccolato, strudel, crostate con fichi.

Per quanto riguarda i primi, saranno inoltre eccezionalmente disponibili come piatto del giorno minestra di pane (giovedì 2), rigatoni alla pecora (venerdì 3 e sabato 4), penne al fico (domenica 5 e domenica 12), polenta ai funghi (giovedì 9), rigatoni al daino (venerdì 10 e sabato 11). Per gli amanti di pizza, schiacciate ed affini la domenica pomeriggio sarà infine attivo l'antico forno a legna, rinomato per gli eccellenti covaccini all'olio e con i ciccioli, sempre molto ambiti dagli avventori della sagra, che si riversano abitualmente nel piccolo borgo posto sul versante orientale del Montalbano non soltanto dalle frazioni e dai comuni ma anche dalle province limitrofe.

Il sabato e la domenica dalle 16 alle 19, nei sotterranei dell'antico castello, che oggi ospita anche la chiesa di Santa Maria Assunta, sarà aperta in via straordinaria [l'Esposizione delle Antiche Maioliche](#), sezione distaccata del [Museo Archeologico di Artimino](#), nella quale sono raccolti numerosi reperti che testimoniano la fiorente attività manifatturiera di Bacchereto, che fra la seconda metà del XIV e la fine del XVI secolo era un centro di produzione paragonabile a quello di Montelupo Fiorentino. Sarà possibile accedere agli ambienti della mostra attraverso ingressi contingentati e solo dietro presentazione del green pass, condizione necessaria anche per entrare nell'area riservata allo svolgimento della manifestazione.

Per poter prendere parte a tutte le attività verrà inoltre richiesta l'osservanza delle regole di

profilassi sanitaria raccomandate durante la pandemia da coronavirus, che consistono nell'indossare la mascherina protettiva, rispettare le distanze interpersonali di sicurezza, evitare la formazione di assembramenti, disinfettare frequentemente le mani. Poiché i posti a tavola sono limitati, è consigliata la prenotazione, da effettuarsi a partire da lunedì 30 agosto chiamando il numero 055.8717175, dalle 14 alle 15 e dalle 17 alle 19. Per ulteriori informazioni è possibile contattare la Polisportiva di Bacchereto telefonando al numero sopra indicato oppure scrivendo a [polisportivabacchereto@gmail.com](mailto:polisportivabacchereto@gmail.com). (Barbara Prosperi)