

Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20^a edizione**



LA REDAZIONE

Cronisti in classe Tutti i protagonisti

La pagina è stata realizzata dagli alunni della II D della scuola media Pontormo di Carmignano. **Studenti-cronisti:** Leonardo Auzzi, Benedetta Bolognesi, Thomas Bovolenta, Oscar Calviotti, Martina Cerulli Mariani, Martina Ciolini, Christian Collini, Luca Donelli, Gaia Formigari, Matilde Fossi, Chang (Ivan) Hu Yu, Daniele Huang, Filippo Laporatti, Jack Lin, Lorenzo Lombardi, Doaa Mallay, Francesca Manganaro, Andrea Maruggio, Mirea Montuori, Fabiana Muho, Niccolò Parrini, Giulio Rapezzi, Marco Testa, Giulia Viscio. **Docenti tutor che hanno seguito gli studenti nelle fasi di ricerca e stesura degli articoli:** la professoressa Francesca Nicosia e il professor Luca Frascioni. **Dirigente scolastico il professor Luca Borgioli.**

Classe II D, scuola media Pontormo (Carmignano)

Carmignano da bere e da mangiare

Sulle colline si producono vino e olio già dall'epoca etrusca. E i riconoscimenti non mancano di certo

Carmignano è un territorio intimamente legato ai prodotti della sua terra e si nutre, è proprio il caso di dirlo, di un'antica tradizione agricola e gastronomica. A testimonianza della profonda vocazione agreste del territorio ci sono la sua storia, la presenza di decine di aziende agricole famose per l'eccellenza dei prodotti, l'appuntamento con periodiche e rinomate kermesse agresti, l'impegno dell'amministrazione comunale, della Pro Loco, dei consorzi e delle associazioni che operano nel territorio per tutelare e valorizzare l'identità culturale e le tradizioni locali legate all'agricoltura e alla gastronomia. I prodotti agroalimentari più famosi sono certamente il vino, l'olio e i fichi. A Carmignano si producono vino ed olio fin dall'epoca etrusca e romana, come dimostra il ritrovamento di reperti archeologici. Infatti queste zone dalle morbide colline è

PRODOTTO TIPICO

Il Montalbano è ricco di eccellenze, compresi i fichi, presidio Slow Food



Una veduta dei vigneti del Montalbano

particolarmente adatto alla coltivazione della vite, grazie ad un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso. I vini più famosi di Carmignano sono i seguenti: il Vin Santo di Carmignano, un vino Doc (a denominazione di origine controllata) e il Carmignano, vino rosso Docg (a denominazione di origine controllata e garantita). La denominazione

di origine Carmignano Docg è riservata al vino rosso, fermo, con un bouquet fine ed intenso, prodotto nei terreni collinari dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato, comprensorio di produzione definito fin dal 1716 dal Granduca di Toscana, Cosimo III dei Medici. Anche l'olio di Carmignano, ottenuto nei frantoi di anti-

ca tradizione, è un'eccellenza della gastronomia locale: ottenuto da una raccolta effettuata esclusivamente a mano e sottoposto a tradizionali processi meccanici e fisici, ha tonalità che vanno dal verde al giallo oro ed un intenso sapore piccante e amaro. L'oro giallo carmignanese ha ottenuto il riconoscimento Toscano Igp (indicazione geografica protetta), con la menzione geografica aggiuntiva 'Montalbano'.

Un altro prodotto tipico di Carmignano sono i fichi secchi, essiccati e 'appiccicati' (cioè uniti), citati già nel XV secolo dal mercante pratese Francesco Datini. Dal 2007 il fico secco viene celebrato in occasione di una sagra annuale molto rinomata, con manifestazioni per grandi e piccini. Ed ecco gli ingredienti della torta ai fichi: 300 grammi di fichi, 50 grammi di farina 00, 100 grammi di burro, 45 grammi di latte intero, 2 uova medie, della scorza di limone, 100 grammi di zucchero, un pizzico di sale fino, 10 grammi di lievito per dolci; per decorare scaglie di mandorle e per dare un gusto più dolce un pizzico di zucchero di canna.

[Nel 2019 è stata avviata la nascita del Distretto Bio](#)

Nel nostro futuro c'è il consumo consapevole Cibo e agricoltura sostenibile sono le missioni

Gli studenti hanno incontrato l'associazione che riunisce cinque Comuni dell'area medicea Prato-Empoli

La scuola media II Pontormo ha ospitato la nutrizionista Stefania Capocchi e Rosalba Luzzi, componente del gruppo di coordinamento del Bio-Distretto del Montalbano, per parlare di alimentazione e agricoltura sostenibile. L'associazione, presieduta da Alessandro Bandinelli è attiva dal 2016 e nasce per iniziativa di agricoltori e cittadini amanti della natura. Con la Legge regionale 51/2019 si è avviata la

nascita del Distretto Bio fra i Comuni di Poggio a Caiano, Carmignano, Vinci, Lamporecchio e Capraia e Limite, che vantano una Sau (superficie agricola utilizzata) «Bio» maggiore del 30%. L'associazione crede nella valorizzazione dell'ambiente, delle sue risorse, dei lavoratori, dei consumatori e promuove la produzione biologica, biodinamica e naturale senza sostanze chimiche e prodotti fitosanitari di sintesi. Il Bio-Distretto, che collabora con associazioni simili e realizza conferenze e attività di formazione, mira a tutelare il paesaggio collinare e boschivo, contrastando l'abbandono delle campagne, promuovendo un



turismo intelligente e supportando la produzione e lo sbocco nel mercato di prodotti agricoli di eccellenza in contesti sostenibili da un punto di vista ambientale ed economico. Particolare rilievo assume il Gas (Gruppo di acquisto solidale).

[L'intervista](#)

«Gli acquisti collettivi sono utili a tutti»

Rosalba Luzzi del gruppo Gas racconta l'attività, i risultati raggiunti e la convenienza del recarsi in fattoria

A proposito del Gruppo di acquisto solidale abbiamo intervistato Rosalba Luzzi, che ringraziamo per la disponibilità.

Cos'è il Gas?

«È un gruppo auto-organizzato su base volontaria che promuove un consumo critico, solidale, nel rispetto dell'ambiente e del lavoro dell'uomo attraverso acquisti collettivi da particolari

produttori».

Come vengono scelti i produttori?

«Le produzioni devono essere biologiche, stagionali e locali, questo per valorizzare le aziende, salvaguardare i sapori tradizionali e per evitare sprechi e inquinamento a causa del trasporto; i prodotti inoltre non devono essere coinvolti in nessun genere di sfruttamento, nel rispetto dei diritti umani».

Traguardi raggiunti?

«La collaborazione con l'amministrazione locale e con altre associazioni, per l'attività dello Sportello verde; la redazione dell'Atlante delle produzioni naturali e tradizionali, dei servizi e dell'eco-turismo di Carmignano che fotografa la biodiversità del territorio; il progetto di ricostruzione dei muretti a secco. Abbiamo anche richiesto e ottenuto dal Comune l'ordinanza contro l'utilizzo del glifosate fin dal 2017».