"Ogni anno, finita Mercantia, sentivo che mancava qualcosa che ne mantenesse l'intensità, l'emozione, il gusto... anche dopo... e un giorno mi è venuto in mente cosa mancava: il bviscotto di Mercantia!..." Così, tra serio e faceto, Alessandro Gigli, direttore artistico di Mercantia, spiega il "Mercaccio", una novità di Mercantia 2013 Il MERCACCIO, nasce da riflessioni precise che il direttore artistico di Mercantia Alessandro Gigli ha elaborato e consegnato a Marco Nebbiai, professore presso l'istituto alberghiero Erriques di Castelfiorentino, chef e pasticcere autore di diverse pubblicazioni. "Dovrà essere ricco, avrà un cuore segreto, sarà composto da una serie di ingeadienti come è la Festa (teatro, artigiani, musica, artisti, ecc), dovrà raccontare la tradizione e la storia di Certaldo, l'ironia acuta di Boccaccio". Sono stati questi, gli input su cui a lavorato Nebbiai per giungere a una sintesi formale e di contenuti che hanno dato vita al progetto MERCACCIO. Finita la fase sperimentale è stato coinvolto, sotto la supervisione del prof. Nebbiai, il pasticcere certaldese Andrea Calvetti che ha perfezionato e affinato il biscotto curandone l'aspetto produttivo e di conservazione.

Il progetto è pronto adesso per vivere la seconda fase, quella della prova sul campo, con Francesca Pinochi, giornalista enogastronomica empolese, che ne farà il protagonista di un "Giardino segreto del gusto". I Giardini Segreti di Mercantia, quest'anno si trasformano e si aprono a tutte le arti, alla grafica, alla poesia, alla musica, al circo, alla memoria, al gico, all'artigianato e... al gusto. In questa direzione va collocato il Mercaccio.

Ogni sera dal 17 al 21 luglio sono previste tre performance alle 21,00 alle 22,00 e alle 23,00, dieci prescelti saliranno al primo piano del Chiostro del convento Agostiniano dove li attenderà Francesca per iniziare un percorso magico, denso di profumi e sapori. Il percorso prevede diverse installazioni che consentiranno di scomporre il Mercacci per evidenziare le componenti che lo caratterizzano come in una vera analisi organolettica: esame visivo, olfattivo e gustativo. L'ospite sarà condotto in un percorso realizzato attraverso 5 oasi/stazioni. Sarà previsto l'assaggio del "Mercaccio" che celebra Mercantia e il settimo centenario di Boccaccio accompagnato dalle musiche del giovane violoncellista Aram Khacheh. Assieme al biscotto si potranno gustare varie etichette di vinsanto e vini abbinati al dolce. Finita Mercantia inizierà la terza fase, la concessione della licenza per la produzione e commercializzazione del Mercaccio alle attività economiche di Certaldo che ne faranno richiesta.