

## L'INIZIATIVA

# Un mese da leccarsi i baffi

## Basta sedersi... «In Tabula»

*Oltre 30 menu a base di prodotti tipici locali*

di IRENE PUCCIONI

**QUATTRO** settimane all'insegna del gusto e della creatività. Quattro settimane per poter gustare sapori, ma anche profumi e sensazioni del territorio dell'Empolese Valdelsa. Dal 9 novembre al 2 dicembre negli undici comuni del Circondario va in scena «In Tabula», un'iniziativa promossa dall'Agenzia per lo sviluppo in collaborazione con Confesercenti e il sostegno delle associazioni di categoria degli agricoltori.

**PREZZI**  
Un pasto completo va dai 25 ai 50 euro

**PER CIRCA** un mese oltre 30 ristoranti, osterie e trattorie del Circondario propongono un particolare menu a prezzo fisso a base

di prodotti tipici regionali e del territorio. Paola Rossetti, sindaco di Montaione e delegata al turismo per l'Empolese Valdelsa, spiega le finalità dell'iniziativa: «In Tabula è e sarà lo strumento per valorizzare e diffondere la conoscenza delle produzioni locali che attraverso la rete della ristorazione arrivano direttamente al consumatore». Scende nel dettaglio della gustoso progetto Tiziano Cini, direttore dell'Agenzia per lo sviluppo: «Una giuria di esperti formata da docenti della scuola alber-

ghiera di Castelfiorentino e operatori del settore, hanno individuato 16 prodotti più sei vini che, per caratteristiche organolettiche e disponibilità stagionale, andranno a personalizzare i menu studiati e proposti dagli chef di In Tabula». Tra i prodotti utilizzati trovia-

mo la cipolla di Certaldo, il miele, le castagne e i ceci nostrini, lo zafferano, i funghi porcini, il tartufo, il suino di cinto toscano, la chianina e la finocchio, e ancora, il pecorino, la ricotta, il fico dottato e verdino, i cantuccini di Prato, il pane toscano e naturalmente

l'olio extravergine di oliva.

**ECCO** l'elenco dei ristoranti del Circondario che hanno aderito all'iniziativa proponendo menu a prezzi che vanno dai 25 ai 50 euro.

**Castelfiorentino:** «L'Appalto», via Coianese in località Ca-

stelnuovo d'Elsa; «Osteria da Carlo», piazza Kennedy. **Cerreto Guidi:** «Le grotte d'Arno», via Soldaini in località Bassa; «Quattro Assi», via Francesca Nord in località Stabbia. **Certaldo:** «Osteria del Vicario», via Rivellino. **Empoli:** «Cucina S. Andrea», via Salvagnoli. **Fucecchio:** «Trattoria Ferretto», via Pesciatina; «Da Enrico», via Provinciale Fiorentina; «Il Cavaliere», via Romana Lucchese; «Osteria Montellori», via Pistoiense; «Osteria del Cacciatore», via delle Cerbaie; «Ristorante Corsini», piazza la Vergine; «La Casa Rossa», via provinciale Francesca. **Gambassi Terme:**

**L'OFFERTA**  
Ampia la scelta dei vini del territorio

«Casolar di no' altri», Poggio all'Aglione; «La Badia di Fra' Cipolla», via delle Republiche; «Il Col di Vino», via Certaldese. **Montaione:** «Casa Masi», via san Benedetto in località Le Mura; «Il Lago», via Vecchia di Le Mura; «La cucina del Castellare», via Cerroni in località Tonda; «Osteria di San Vivaldo», in via San Vivaldo; «De' Mannaioni», via Cresci. **Montelupo Fiorentino:** «I Palmenti», via della Pesa. **Montespertoli:** «I Lecci», via Lucardese. **Vinci:** «Borgo Allegro», via Fucini; «Leonardo», via Montalbano Nord.



**SUPER MENU'** Una trentina i ristoranti del Circondario che hanno aderito a 'In Tabula'