

Al via Boccaccesca con lezioni di cucina anche per i bambini

Questo fine settimana stand, artigiani e spettacoli culinari il prossimo sarà la volta dei barman e degli aperitivi

CERTALDO

All'orizzonte c'è Boccaccesca. L'edizione 2012 si presenta più dinamica, con un nuovo allestimento e un maggior coinvolgimento del borgo medievale dove saranno presenti stand enogastronomici, artigiani e spettacoli culinari in questo week end e per il 13 e il 14 ottobre con orario dalle 11 alle 20. Boccaccesca si conferma luogo dove ritrovarsi per scambiarsi opinioni, per discutere del futuro della cucina italiana, dell'ultimo vino sorseggiato. Ma è anche un'occasione per assaggiare, comprare e degustare i migliori prodotti presenti sul mercato.

Un luogo dove non mancheranno spazi dedicati alla gastronomia, alle produzioni vitivinicole, ai prodotti della filiera corta, all'editoria specializzata. Boccaccesca come punto di riferimento per appassionati, gourmet, buongustai e ospiti attenti alle materie prime e alla genuinità dei cibi. Un'edizione che vede nel borgo la sua anima pulsante, in un itinerario che congiungerà le vie alle maggiori piazze dove scoprire qualità e nuove proposte gastronomiche.

«Coccolare gli ospiti, coinvolgere gli invitati per farli divertire o anche stupire, la manifestazione parla oggi un linguaggio nuovo - spiegano gli organizzatori - che "ragiona" con tutti i sensi, dagli occhi al tatto ma soprattutto al cuore: Boccaccesca 2012 è l'immediatezza di una sensazione». Il primo sabato sarà dedicato ai bambini che giocheranno con cuochi e pasticceri, potranno

LA NOVITÀ

Giuria al lavoro per decretare il FaceChef

Una novità di questa edizione di Boccaccesca è rappresentata dal "FaceChef" concorso proposto attraverso facebook a tutti coloro che si dedicano ai fornelli ma non sono cuochi. Per partecipare era sufficiente proporre attraverso il profilo "Boccaccesca Certaldo" una ricetta: un antipasto un primo un secondo oppure un dolce. Nessun requisito richiesto uniche clausole d'originalità e il tempo di preparazione che non deve superare i 30 minuti. La prova d'esame a Boccaccesca quando un "avventuriero del gusto" diventerà chef per un'ora e sarà chiamato a preparare il "piatto" in Certaldo Alto.

Qui sotto lo sguardo attento di una "giuria popolare" ovvero il pubblico presente alla kermesse potrà spadelare mantecare farcire impastare guarnire e presentare la ricetta. Nella scelta del protagonista per questa nuova avventura boccaccesca è stata valutata soprattutto l'audacia culinaria e la fantasia nel proporre nuovi abbinamenti. Intanto la giuria è al lavoro per decretare il vincitore di "FaceChef". «Ogni anno - afferma Claudia Palmieri presidente del Consorzio



Claudia Palmieri e Tiziano Cini

Certaldo 2000 e direttore artistico della manifestazione - Boccaccesca cresce e si arricchisce, rafforzando la consapevolezza che la manifestazione ha intrapreso la giusta strada ponendosi come obiettivo quello di trasmettere un messaggio culturale, creare un interesse capace di rinnovarsi grazie agli eventi pensati e studiati per accogliere i visitatori. Questa forte volontà, che ci spinge ad una rilettura costante del contesto, ci permette di vincere sfide sempre nuove quando in tempi di omologazione e globalizzazione aumenta la necessità di ritrovare la propria identità».

no vivere esperienze uniche seguiti da chef che insegneranno loro le prime nozioni di cucina. Il secondo sabato invece sarà rivolto ai giovani che vivranno una Boccaccesca "alla moda" con barman che presenteranno aperitivi da degustare a ritmo di musica.

Questa edizione vedrà inoltre l'11° concorso Chichibio, dedicato alle scuole alberghiere della Toscana e la presenza del Consorzio della Vernaccia di San Gimignano. Come appuntamento biennale torna invece il 3° concorso dei Vini della Valdelsa. Grazie alla lettura



Anche i bambini saranno protagonisti a Boccaccesca



Gli stand a Certaldo alto

di questo premio, Boccaccesca diventa il contesto appropriato di un concorso che intende promuovere il territorio della Valdelsa, valorizzando la produzione enologica e premiano quelle aziende impegnate nella produzione di vini di qualità. Per un pubblico di appas-

sionati, sommelier, addetti del settore l'appuntamento è per sabato 13 e domenica 14 per un'esperienza dettata al confronto e all'incontro. Nella chiesa dei SS. Tommaso e Prospero il sommelier Giacomo Lippi presenterà i vini in concorso che potranno essere de-

gustati. La premiazione si svolgerà domenica 14 ottobre. Chiude in bellezza la manifestazione il "Premio Boccaccesca" che quest'anno viene assegnato a Ciro Vestita, dietologo e fitoterapeuta, il medico che ha messo la sua professionalità a disposizione del grande pubblico insegnando come il cibo può diventare una immensa risorsa per la salute.

Leri mattina la manifestazione è stata presentata a Firenze. Per Giacomo Cucini assessore al turismo e alla cultura del Comune di Certaldo: «Boccaccesca è una manifestazione di qualità che sa presentare in veste sempre nuova le eccellenze agroalimentari e non solo del territorio». «Si intensifica e si rafforza la struttura di Boccaccesca - afferma Tiziano Cini direttore dell'Agencia per lo Sviluppo dell'Empolese Valdelsa - una manifestazione che Asev gestisce da tre anni e che rappresenta non solo una promozione delle tipicità territoriali per la filiera agroalimentare ma che sta cercando di sviluppare un nuovo concetto di territorialità».

EMPOLI

Nuovo incarico all'Università per il professor Catarsi

EMPOLI

Il professor Enzo Catarsi, direttore del centro studi "Bruno Ciari", associazione di enti locali dell'Empolese Valdelsa, è stato eletto direttore del dipartimento di scienze della formazione e di psicologia dell'università di Firenze. «Ci fa piacere rendere noto questo riconoscimento che il direttore del centro ha avuto - spiegano dal centro Ciari - visto il costante impegno e il continuo sforzo personale e professionale dedicati alla riflessione scientifica e alla diffusione delle buone pratiche educative nel territorio dell'Empolese Valdelsa e a livello nazionale e internazionale».

Enzo Catarsi è professore ordinario di pedagogia generale. Ha fondato e dirige la "Rivista Italiana di Educazione Familiare" ed è membro dei comitati di redazione delle riviste "Studi sulla Formazione", e "Ricerche Pedagogiche". Fa



Il professor Catarsi

parte del comitato di consulenza scientifica della rivista "Bambini" e dirige il centro studi "Bruno Ciari". Si occupa di pedagogia dell'infanzia e della famiglia, argomenti sui cui ha pubblicato diversi volumi.

CASTELFIORENTINO

Prodotti tipici, sani e del nostro territorio: la nuova mensa delle scuole primarie di primo grado, delle scuole dell'infanzia e del nido "Panda" privilegerà la filiera corta, con prodotti tradizionali e biologici derivanti da una distanza massima di cento chilometri.

Il costo del servizio, ripartito in tre anni, è di oltre due milioni di euro; a fronte di questa spesa, però, le tariffe della mensa sono rimaste invariate rispetto allo scorso anno. «Con il nuovo servizio di mensa scolastica - afferma il sindaco Giovanni Occhipinti - abbiamo voluto migliorare la qualità del cibo e allo stesso tempo porre maggior attenzione ai nostri produttori locali. Il tutto mantenendo le tariffe invariate, così come tutte le agevolazioni, per andare incontro alle famiglie, consapevoli delle difficoltà che molti si trovano a dover fronteggiare».

A scuola mensa bio e filiera corta

Cibi più sani per gli alunni dal nido alle primarie, le tariffe non cambieranno



Da sinistra: Sandra Taddei, Giovanni Occhipinti e Alessandro Dei

«Il nuovo servizio verrà gestito dalla ditta Sodexo - spiega Sandra Taddei, dirigente del servizio formazione, educazione e intervento sociale del Comune - che si è aggiudicata la gara d'appalto, per tre anni consecutivi (fino all'a.s.

2014-2015), e contemplerà la fornitura di prodotti derivanti da coltivazioni biologiche e da produzione locale, mentre la somministrazione di produzioni estere, come ad esempio banane, ananas o cioccolato, sarà limitata a quelle coltiva-

zioni biologiche che assicurino il rispetto dei diritti dei lavoratori stabilito dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale».

Vietato dunque l'impiego di conservanti o additivi chimici, così come pure l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o in prossimità di scadenza. Il cibo non somministrato sarà destinato ad organizzazioni riconosciute di utilità sociale che si occupano della distribuzione gratuita. «Il menù cambierà ogni giorno e sarà comunque aggiornato ogni otto settimane - spiega l'assessore all'istruzione Alessandro Dei - e ciò servirà anche per sviluppare l'educazione alimentare proprio all'interno della scuola». Il menù della mensa e tutte le informazioni relative alle tariffe e alle agevolazioni sono presenti sul sito del Comune www.comune.castelfiorentino.fi.it.

Camilla Trillo

CRIPRODUZIONE RISERVATA