

A Milano sbarca il libro sulle delizie valdelsane

EMPOLI. Alla Bit per promuovere il territorio e far conoscere e apprezzare i prodotti di eccellenza dell'Empolese-Valdelsa. Il Circondario, rappresentato dal sindaco di Montaione, Paola Rossetti, dal direttore Alfiero Ciampolini e dal direttore dell'Agenzia per lo sviluppo, Tiziano Cini, nella splendida cornice offerta dalla Fiera di Milano, ha presentato alla stampa, nella giornata dedicata alla "Toscana del Buon gusto", la Guida ai prodotti tipici dell'Empolese Valdelsa.

Per un verso quelli agroalimentari, che costituiscono la prima parte del volume, un patrimonio di sapori, che sollecitano il gusto e l'olfatto, ancora immuni dall'omologazione industriale. Per l'altro quelli dei comparti manifatturieri, la seconda parte, raggruppati sotto la denominazione di "industria tipica toscana": tessile, abbigliamento, calzature, pelli, cuoio, legno, ceramica e vetro.

Il libro. Un volumetto di 80 pagine con numerose foto a colori, diverse d'epoca, realizzato da Alfamark per conto dell'Agenzia per lo Sviluppo, nell'ambito di un progetto comunitario, con il contributo del Circondario e della Camera di Commercio di Firenze. Stampato per il momento in 1000 copie, sarà distribuito negli uffici turistici dei Comuni del circondario, negli Urp, nei numerosi complessi turistici presenti nell'Empolese-Valdelsa. Una guida che si pone come finalità la riscoperta del territorio. Attraverso sinergie istituzionali ed economiche ha l'obiettivo di far nascere una rete di botteghe, presenti nelle aree rurali e nelle frazioni dei Comuni. Quella parte, insomma, del commercio tradizionale che ha maggiore difficoltà a competere con un mercato sempre più aggressivo e avanzato.

Chianti e olio dop. Nel nostro angolo di provincia nasce il vino "Chianti Colli Fiorentini Docg", il "Chianti di Montespertoli Docg", il "Chianti Montalbano Docg", vini capaci di trasmettere emozioni e inoltre l'Olio extravergine delle "Colline di Firenze", (con i Comuni Castelfiorentino, Certaldo, Gambassi, Montaione, Empoli, Montespertoli, Montelupo) e l'Olio extravergine del "Montalbano" (con i Comuni di Vinci, Capraia e Limite, Cerreto Guidi e Fucecchio). Di entrambi è in dirittura d'arrivo la costituzione del Dop, la denomi-

nazione di origine protetta.

Pecorino e tartufo. Sono stati vino ed olio insomma, gli ambasciatori gastronomici del "made in Empoli & Valdelsa" nel mondo, che si sposano con prodotti genuini come il Marzolino di Lucardo, il pecorino ritrovato e recuperato alla produzione, dopo lunghi anni di assenza dalle tavole dei consumatori. Ed inoltre il tartufo bianco, il più pregiato e desiderato, conosciuto dagli esperti con nome latino "Tuber magnatum Pico", il principe della campagna valdelsana, ed in particolare del piccolo Comune di Montaione con i suoi profumi accattivanti e seducenti, divenuti ormai oggetto di incontrollabili desideri. E non poteva mancare la cipolla di Certaldo, la nobile, la sublime, pre-



Il sindaco Rossetti con Ciampolini e Cini a Milano

sidio di Fast Food, già famosa ai tempi di Giovanni Boccaccio, prodotto culto dei certaldesi, tanto da essere inserita nello stemma del Comune.

Empoli e il carciofo. A rappresentare la gastronomia empolese c'è invece il carciofo, recentemente valorizzato anche grazie all'Unione Europea, con alcune caratteristiche fondamentali: la mancanza di spine,

la produzione tardiva (può arrivare fino a giugno) il colore verde con tendenza a variare nel violaceo, la consistenza notevole, le famose "mamme". E ancora lo zafferano, preziosa spezia, conosciuta nell'antichità come "Zima di Firenze", che ha conquistato recentemente la Dop e che si produce nelle campagne di Montespertoli e di Montaione.

IL TIRRENO 21.02.2006