

GLI APPUNTAMENTI

L'autunno è servito: in tavola Alta gastronomia della tradizione

Da Fucecchio a Montaione, le sagre di ottobre

PARTE LA RASSEGNA «Autunno nel Circondario», la rassegna della buona tavola e dei piaceri della gola con le eccellenze del territorio; e poi feste, sagre paesane, mercati, stand, degustazioni di prodotti tipici locali, lezioni di cucina e tutto quanto è tradizione ed esaltazione dei prodotti del territorio. Un progetto culturale capace di legare tutto il territorio dell'Empolese - Valdelsa non solo al buon cibo e alle produzioni tipiche, ma anche capace di trasformare questi eventi in occasioni di incontri e di convivialità, di amicizia e socialità.

UNA FESTA che ogni fine settimana sarà accompagnata in alcuni comuni dalla musica e dai giochi della tradizione popolare per la felicità di piccoli ma anche dei grandi. Una festa della tipicità con prodotti di nicchia, un viaggio nei mandri del gusto e delle raffinatezze che terrà impegnati i palati di quanti avranno in questo periodo la fortuna di visitare il ter-

ritorio. L'Autunno «nel piatto» parte alla grande, con «Boccaccesca» (XI edizione) a Certaldo dal 2 al 4 e poi dal 9 all'11 ottobre. Alla tradizione culinaria della manifestazione si aggiungono le eccellenze dell'artigianato locale, prodotte da maestri artigiani che si tramandano da secoli i segreti di arti e mestieri. Il 3 ottobre è la volta, di «Madre Terra» che si svolge nella città della ceramica, Montelupo, in difesa dell'agricoltura, della filiera alimentare e della biodiversità. Numerosi stand e banchi di prodotti agricoli di stagione saranno offerti a prezzi molto vantaggiosi con la garanzia delle produzioni locali e fresche di stagione. Il 10 ottobre Empoli mette in campo l'ormai collaudato «Mercatale», il mercato agroalimentare più atteso sia per numero di espositori sia per quantità di prodotti, mentre il 18 ottobre sa-

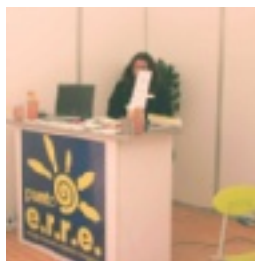
rà la volta di festeggiare l'autunno a Castelfiorentino e a Fucecchio per riscoprire antichi sapori della tradizione locale.

IL 18 E 25 OTTOBRE in calendario a Montespertoli «Ficattole e bruciate», sagra contadina che si perde nel tempo della tradizione locale. Ingredienti semplici e genuini sono alla base della ficattola, una specialità locale realizzata con un impasto di farina tagliato a strisce, rigorosamente tirato a mano. La

doratura nell'olio bollente consente di gustare la ficattola calda e appena salata. **Montaione**, la capitale del Circondario per il tartufo, rinnova l'appuntamento enogastronomico, il più atteso dell'anno, con gli appassionati del «tuber magnatum pico» il 25 ottobre, celebrando quest'anno il XVIII anno della Mostra mercato, in onore del principe della tavola dei buongustai.

BOCCACCESCA

A Certaldo da venerdì cipolle dorate e non solo

**Energie rinnovabili: stand informativo**

DA OGGI e fino a dicembre sarà possibile trovare il Punto Erre (Energie rinnovabili e risparmio energetico, lo sportello dell'Agenzia per lo sviluppo che dà informazioni gratuite a favore di cittadini, imprese, professionisti ed enti sui temi delle energie rinnovabili, del risparmio energetico e del miglioramento della qualità dell'ambiente) in occasione delle principali manifestazioni di piazza che si svolgono negli undici Comuni del Circondario. Un'occasione per saperne di più.

BUONGIORNO EMPOLI

Questo strano «coprifuoco» sulla città

di ANDREA CIAPPI

«NON AVREI MAI cambiato Empoli per Parigi». Se non è una dichiarazione d'amore per la propria città questa... Ma è un amore tradito. La sentenza è autorevole: Barbara Viti, agente immobiliare nella centralissima via Ridolfi, porta un cognome importante e difatti discende dagli storici ex gestori dell'altrettanto storico locale in piazza don Minzoni. Il «Viti» appunto.

«In 25 anni - afferma Barbara - Empoli è cambiata. In peggio. Vogliamo mettere com'era il Giro d'Empoli? Era un salotto. La gente usciva volentieri, si vestiva bene. C'erano più correttezza, più empolesi in centro, più rispetto della città e dei suoi monumenti. Le vetrine erano accese fino a tardi - spiega - alle 7 e mezza della sera ci si affrettava a chiudere e tutti a casa. Una specie di strano coprifuoco che lascia la città a chi non importa nulla dei monumenti, delle strade e delle piazze, dei negozi (a proposito: aumentano i fondi vuoti)».

«La gente - riprende Barbara - empolesi e non, deve rispettare di più la nostra città. Io non avrei cambiato Empoli con Parigi, ma adesso soffro e tutti noi empolesi di una volta soffriamo a vedere il centro ridotto così». La conclusione è: dopo le prime avvisaglie di una situazione così difficile, chi doveva «curare» Empoli non l'ha fatto. O non se n'è

accorto, o non ha avuto fretta di intervenire.

«Anche noi empolesi - dice in sintesi Barbara Viti - dobbiamo in qualche modo imparare a riprenderci i nostri spazi, le nostre piazze, che erano così belle. Se le lasciamo definitivamente, saranno come perse». Il concetto espresso da Barbara, quello di essere «in Empoli», deve ripartire dalla «riconquista» della città. Fermo restando che la crisi c'è, non solo economica, e non solo circoscritta al quadrilatero di Empoli.



EMPOLI O PARIGI? Barbara Viti, agente immobiliare



Oktober Maes Fest

Dal 25/9 al 11/10 - 09
tradizionale oktober Maes Fest

Piatte tipici bavaresi a prezzi eccezionali..
es. stinco (1 Kg ca.) con crauti e patate fritte € 9,00

musica ed attrazioni tutte le sere.
direttamente da Monaco, fusti da 1.000 litri di birra a caduta.
1/2 € 4,00 - 1 L. € 7,50

Maes delle Fiandre -
Montelupo f.no - S.S. 67 N°2 Tel:0571-51475
Cell.335 1324415 Claudio / 339 7926043 Elia

