

SPECIALE BOCCACCESCA

GUSTO E TRADIZIONE
 SECONDO FINE SETTIMANA
 A CERTALDO CON LA RASSEGNA
 DI ENO GASTRONOMIA E CULTURA

↓ Come arrivare a Certaldo

COME arrivare a Certaldo. In auto da Firenze: autostrada A1 uscita 'Firenze Signa', superstrada Pisa-Livorno uscita 'Empoli Ovest', statale 429 direzione Siena; da Siena: dal raccordo Firenze - Siena, uscita 'Poggibonsi', statale 429 direzione Empoli, Certaldo. In treno: linea Firenze-Empoli-Siena, fermata stazione Certaldo.

«La promozione passa da qui» Il ruolo dell'Asev per il territorio

Il direttore Tiziano Cini e l'impegno a favore della manifestazione

Asev è tra i principali promotori di Boccaccesca. Qual è il ruolo dell'Agenzia all'interno della manifestazione ce lo spiega il direttore, Tiziano Cini

«Sono ormai alcuni anni che l'Asev è partner del Comune di Certaldo nell'organizzazione di Boccaccesca, una scelta che si collega al nostro impegno nella promozione dei prodotti tipici che ci ha visto promotori di importanti progetti quale quello della filiera corta nell'empolese valdelsa, di

La cipolla di Certaldo

L'agenzia ha acquisito il marchio del presidio per garantirne un utilizzo trasparente

una guida ai prodotti tipici del Circondario e del successivo censimento delle aziende agricole che fanno vendita diretta di quest'ultimi e di tante altre iniziative tese a far conoscere il territorio con i suoi prodotti agroalimentari ed artigianali».

Come è cresciuta Asev in questi anni di partnership?

«L'impegno di Asev ha fatto sì che sia diventata un punto di riferimento per il territorio locale, le associazioni di categoria e gli operatori economici nel campo della promozione e valorizzazione delle risorse agroalimentari e turisti-

che locali, attraverso lo sviluppo di progetti mirati sui prodotti locali e sulle risorse umane. Una progettualità a 360 gradi che ha messo al centro la valorizzazione del territorio, del paesaggio in cui questo è inserito, delle preziosità culturali ed artistiche di cui questo dispone e dei prodotti a km 0, con iniziative che vogliono favorire il contatto diretto tra produttori e consumatori per contribuire alla valorizzazione ed alla tipizzazione dei prodotti del territorio che lo rappresentano. In questa direzione va vista anche la decisione da parte di Asev di acquisire il marchio della cipolla di Certaldo, Presidio Slow Food, commercializzata adesso dal Consorzio dei Produttori agricoli di Certaldo, la cui proprietà da parte di un soggetto partecipato dagli 11 Comuni dell'area garantisce un suo utilizzo trasparente con benefici che si riversano su tutto il comparto enogastronomico locale attraverso anche importanti iniziative di promozione come ad esempio la partecipazione alla prossima edizione del Salone del Gusto di Torino a fine ottobre.

Cosa rappresenta Boccaccesca per Certaldo?

Negli anni l'identità e il logo di Boccaccesca sono diventati un brand forte e riconoscibile. Questo grazie sia ad una programmazione attenta degli strumenti di comunicazione che a scelte strategiche che si sono rivelate efficaci. Boccaccesca in questi anni ha saputo andare oltre la semplice rassegna dei prodotti di eccellenza di-



Manifestazione che cresce

Boccaccesca ha saputo andare oltre la semplice rassegna dei prodotti di eccellenza

ventando un evento, un luogo di informazione per appassionati e addetti ai lavori che gli riconoscono un'autorevolezza che è al tempo stesso garanzia di successo per i prodotti che scelgono la manifestazione per farsi conoscere. In questo contesto la fidelizzazione

dei nostri visitatori, sempre potenziali ed ottimi acquirenti, diventa una ricchezza per i prodotti territoriali dal momento che si traduce progressivamente in un volano per la loro diffusione sul mercato. Come pure non va trascurato l'impatto sull'indotto turistico, con un pubblico sempre più alla ricerca e interessato a coniugare le bellezze paesaggistiche e architettoniche dei luoghi con le risorse enogastronomiche, un connubio su cui il nostro territorio può giocare carte di assoluto rilievo con risultati che possono porre l'empolese valdelsa come una delle aree più attrattive dell'intera Toscana.

↓ Tutte le info sul sito

PER TUTTE le informazioni e per restare sempre aggiornati sulle novità, le curiosità e gli eventi dell'edizione numero sedici di Boccaccesca, visita il sito www.boccaccesca.it e metti "Mi Piace" sulla pagina ufficiale Facebook della grande manifestazione enogastronomica.

AUDIOTECH
 Professionisti dell'udito

**Chiama subito
 e prenota il tuo
 TEST GRATUITO**

Prendi una sana abitudine: mantieni il tuo udito in forma.

**Con un TEST, rapido e gratuito
 potrai verificare immediatamente la tua capacità uditiva.**

Via Roma, 10 - 50053 Empoli (FI)

Tel. 0571 1721642 - Cell. 328 2317636 - info@audiotechnology.it

Gli orari e i biglietti

ORARIO: sabato e domenica ore 11-21. Biglietto d'ingresso: intero 5 euro, ridotto 4 euro (sabato 20 e 27 settembre) per soci Unicoop Firenze con presentazione della tessera; lettori di La Nazione con presentazione del coupon ritagliato dal quotidiano. Ingresso gratuito per i minori di 12 anni e i diversamente abili.

LA VOTAZIONE

LE SCHEDE VERRANNO RACCOLTE OGGI E DOMANI SARÀ PROCLAMATO IL VINCITORE DAL PRESIDENTE AIS TOSCANA PIZZOLATO

LE LEZIONI

SONO DUE I LABORATORI PER I PIÙ PICCOLI CHE SI TENGONO OGGI: UNO DEDICATO ALLE BASI DELLA CUCINA, L'ALTRO AL GELATO

Qual è il miglior vino in Valdelsa? Il pubblico degusta e proclama

Le votazioni «popolari» si terranno all'Enoteca di Boccaccesca

GOURMET
Ultimo fine settimana all'insegna dei prodotti di qualità e degli incontri sui temi più disparati e gustosi del mondo enogastronomico

I VINI di Boccaccesca. Questa edizione di Boccaccesca vede tra i protagonisti anche il IV Concorso Vini della Valdelsa. Non sarà designato il vincitore da una classica giuria composta da sommelier ed enologi, ma dal pubblico di Boccaccesca. Sarà infatti il pubblico che, dopo aver degustato i vini scelti, voterà quello che ha ritenuto «Il migliore».

QUESTA sera alle 20 verranno scrutinate le schede e domani verrà proclamato il vincitore da Luigi Pizzolato, vicepresidente Ais della Toscana. Proseguiranno naturalmente le degustazioni nell'Enoteca per tutta la domenica, senza più dover votare.

Queste sono le aziende presenti al Concorso con relativi vini da degustare all'Enoteca di Boccaccesca.

Casa di Monte: Chianti 2012 DOCG, Chianti Montespertoli DOCG riserva 2008 e Laureo IGT 2009 Super Tuscan. Cesani: Vernaccia Sanice 2011, Rosso IGT Luenzo 2009 e San Gimignano DOC 2008.

Fattorie Giannozzi: Merlot Incompreso 2008 e Chianti colli fiorentini Riserva docg 2009.

Il Leccione - Azienda Agricola Ciapetti Iacopo: Terra Thuva 2008 e Cantinacce 2008.

Tenuta della Luia: Chianti Monticello 2011 e Luia IGT 2006.

Agricola Tamburini: Chianti Riserva Italo 2011

Castello Sonnino: IGT Toscana Merlot 2007 Sanleone 2007, IGT Toscana Sangiovese Cantinino 2009 e Vin Santo del Chianti DOC Gold Label 2007.

Virginiolo: Masseo 2011-Super Tuscan -Toscana Igt, Santa Chiara - Rosato

2013 - Toscana igt e Vin del Chianti doc -Riserva 2007.

Panizzi: Vernaccia di San Gimignano docg, Vigna Santa Margherita 2012 e San Gimignano Rosso doc Folgore 2008.

Poggio delle Civette: Arkeo 2008 Sangiovese 100 % e Oblio 2008.

Fattoria Bacio: Chianti Riserva Fattoria Bacio e I.G.T Rosso Bacio.

San Benedetto: Vernaccia di San Gimignano 2013, Chianti Riserva 2010 e Japigo IGT rosso toscana 2010.

Fattoria Piccaratico: Chianti Colle dei Fossili 2012, Gazza Ladra Bianco Empolese doc 2013.

La Torre Antica: Rosso IGT Toscano Syrah 100% 2011 e Rosso IGT Toscano Sangiovese 100 % 2011.

CONCORRENTI

Sono tantissime e blasonate le etichette in competizione per aggiudicarsi il titolo del 2014

Podere Paglieri: Chianti Riserva DOCGcg 2010.

Tenuta Sticciano: Chianti DOCG "Maggiano" e Rosso IGT Toscana "Cantastorie".

F.lli Vagnoni: Vernaccia Di San Gimignano docg Riserva "I Mocali" 2011, Chianti Colli Senesi DOCG 2012 e Toscana Rosso IGT "Sodi Lunghi" 2008.

A Solatio: I Meli 2009.

Vignano: "Odissea" Chianti DOCG 2011.

Az.Agr. Le Fornaci: Chianti Colli Senesi 2012 Le Fornaci e Vernaccia di San Gimignano docg 2013 Le Fornaci.

Fattorie Marchesi Torrigiani: Chianti docg 2012, Torre di Ciardo Igt 2008 e Guidaccio Igt 2008.

IL PROGRAMMA

Il premio Chichibio e gelato per tutti

A BOCCACCESCA oggi è il giorno di bambini e studenti. Si comincia alle 10 con il concorso riservato alle scuole alberghiere italiane. Per aggiudicarsi l'ambito Premio Chichibio, gli studenti dovranno fronteggiarsi su un "tema" che metterà alla prova la loro preparazione tecnica e consentirà l'uso della fantasia culinaria. Il tema dell'edizione 2014 di Boccaccesca è l'uovo. Alle 15.30 sempre in piazza Vitore Branca ci sarà "Diverdiamoci in cucina!!!" dedicata ai bambini della prima scuola dell'infanzia che si avvicineranno ai segreti della cucina divertendosi con Sara Conforti, chef dell'Osteria del Vicario di Certaldo Alto. Alle 17.30 "Mangiare bene a merenda", una merenda per tutti i bambini gentilmente offerta dallo staff del Ristorante "Il Paese dei Campanelli" di Barberino Val d'Elsa e alle 18.30 Bambini...il Gelato!!! a cura dell'Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini.



DIRETTORE Tiziano Cini è alla guida dell'Agazia per lo sviluppo dell'Empolese Valdelsa

Parentini & Bandinelli

Informatica e Telefonia Progettazione uffici

Consulenza e progettazione uffici



CERTALDO Via della Costituzione, 19
CERTALDO Via Il Giugno, 39
EMPOLI Via Ridolfi, 13

Tel. 0571 666990
info@parentini-bandinelli.it
www.parentini-bandinelli.it

Vendita e assistenza di misuratori fiscali.

Laboratorio autonomo, autorizzato dall'Agazia delle Entrate
Verifica fiscale plurimarca

Vendita e noleggio di:

- ✓ Fotocopiatrici multifunzione, stampanti e fax, bianco/nero e colore.
- ✓ PC, notebook e server.

