



LE PRENOTAZIONI

CHI VUOLE DEGUSTARE I PIATTI PREPARATI DAGLI CHEF DURANTE IL COOKING SHOW DEVE PRENOTARSI AL NUMERO: 333.1780432

IL DIBATTITO

DOMANI IL RESPONSABILE DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DELL'EMPOLESE VALDELSA AFFRONTA IL TEMA DELLO SPRECO ALIMENTARE

Non solo enogastronomia Spazio a cultura ed esperti

Appuntamento nella Corte di Palazzo Pretorio

«BOCCACCESCA» è da 17 anni eccellenza enogastronomica, una vetrina sul mondo dell'artigianato, ma anche occasione preziosa per incontri culturali. Oltre agli stand degli espositori, anche quest'anno presso la Corte di Palazzo Pretorio torna «La Libreria di Boccacesca» dove si alterneranno presentazioni di libri e approfondimenti con esperti, specialisti, ricercatori e giornalisti. L'inizio ieri con il pomeriggio riservato ai bambini che ha visto ospite Federighi Editore che ha raccontato al pubblico di più piccoli testi importantissimi riadattati per loro: da Esopo a Shakespeare passando per Dante e Boccaccio. Oggi alle 18.30 «La Libreria di Boccacesca» ospita la giornalista Francesca Cavini che presenta il suo libro *In cucina con una cuoca pericolosa* (primamedia editore) un diario gastronomico dove il cibo diventa spunto per il racconto e il racconto riconduce all'esperienza del cibo, cucinato o gustato, sempre con una punta di salutare autoironia. «Del resto - spiega l'autrice - cucinare è una magia a portata di cuore e io ho scelto di vivere e raccontare il mondo dell'enogastronomia con giocoso entusiasmo. Per mia e vostra fortuna la collana di cui fa parte il libro è curata dalla chef stellata Katia Maccari, che ringrazio per aver trasformato alcune ricette rendendole squisitamente irricognoscibili».

Domani due gli appuntamenti in programma: alle 17 «La Libreria di Boccacesca incontra Slow Food». Enrico Roccato, Fiduciario della condotta Slow Food Empolese Valdelsa interviene sul tema *Possiamo permetterci lo spreco oggi?*. Spreco in cucina, povertà vicina, diceva un detto popolare. Parlare dello spreco alimentare significa parlare di quanto e

come viene prodotto oggi e di quanto viene buttato via. In Occidente la popolazione ha la possibilità di accedere facilmente al cibo e crescono, soprattutto in Usa ed Europa, le patologie legate ad un eccesso di consumo di cibo (obesità e malattie metaboliche). In altre zone del mondo, come l'Africa sub-sahariana, gli abitanti soffrono la fame. A fronte di questa situazione ogni anno vien buttato via 1,3 miliardi di tonnellate di cibo e buona parte di questo problema riguarda casa nostra. Ognuno di noi, spesso senza rendersene conto, spreca. Ma sprecare è diventato un lusso che non possiamo più permetterci: serve quindi un atteggiamento serio e consapevole che dobbiamo trasmettere soprattutto alle nuove ge-

IN PROGRAMMA

Questa sera sarà presentato il libro *"In cucina con una cuoca pericolosa"* della giornalista Francesca Cavini

nerazioni con interventi adeguati di educazione.

Sempre domenica, alle 18, Comasia Ricci dell'Università di Siena, presenta "Il Pane delle Donne benessere e gusto". Un progetto che nasce dall'idea di Anna Maria Aloisi, fisiologa e la stessa Ricci, igienista, che con l'aiuto della SiNutriWells, spinoff dell'Ateneo senese e di un panificatore locale, hanno realizzato l'idea di utilizzare un alimento quotidiano come veicolo di sostanze bioattive dirette alla popolazione femminile che vuole migliorare la sintomatologia legata alla menopausa e prevenire le patologie correlate. Dal laboratorio alla tavola, è così che arriva un prodotto artigianale fatto dalle donne per le donne.

IL PROGRAMMA

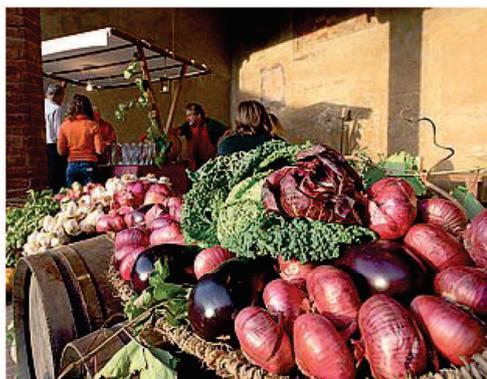
Parata di stelle
della cucina

Ecco i cooking show

SU IL SIPARIO alle 11, anche oggi Boccacesca apre con lo street food e i banchi del mercato enogastronomico nei borghi alto e basso. Durante la mattinata la Chiesa dei Santi Tommaso e San Prospero ospita «L'Enoteca di Boccacesca incontra...» mentre Palazzo Pretorio apre le porte all'Osteria di Boccacesca con caldarroste tutte da gustare a cura del Comitato Abitanti Certaldo. I cooking show a partire dalle 12 sono guidati dalla giornalista Annamaria Tossani. Si comincia con lo chef Addit Curri, ai fornelli del giardino di Palazzo Pretorio per la preparazione di un piatto che il pubblico potrà degustare previa prenotazione. Alle 15 tocca a Stefano Pinciari. Alle 16 c'è «Face Chef», Chef per un giorno. Tra show e performance di qualità si va avanti fino alle 16.30



con «Due professioni, una passione», dove ad esibirsi sarà Orcun Malkoclar, stilista di accessori e personal chef di personaggi famosi. «A tavola con lo chef» torna alle 17.30, con a Silvia Baracchi e, alle 19, con Simone Cipriani. La giornata si chiude alle 19.15 nella corte di Palazzo Pretorio con la consegna del Premio Giornalistico Kyle Phillips, riconosciuto alla giornalista Barbara Giglioli. Resta invariato il programma della mattinata di domani mentre il pomeriggio è ricco di novità. Protagonisti dei cooking show saranno Maria Probst, Giulio Paolini e Emanuele Vallini. Alle 17 nella corte di Palazzo Pretorio si potrà prendere parte all'incontro con la Condotta Slow Food Empolese Valdelsa dal titolo «Possiamo permetterci lo spreco oggi?» mentre alle 19 si torna a «A tavola con lo chef» con Sara Conforti dell'Osteria del Vicario. In contemporanea, la consegna del prestigioso Premio Boccacesca al marchese Piero Antinori.



La nostra forza? Emozionare

Francesca Pinochi, assessore alla cultura di Certaldo

A FRANCESCA Pinochi (nella foto), assessore alla cultura di Certaldo, viene facile indicare i punti di forza «Boccacesca».

«Gli ingredienti di Boccacesca sono la cultura del cibo, quella del vino, il mondo dell'artigianato con le sue forme di espressione artistica e il fatto, non ultimo, che tutto questo accada in un luogo come Certaldo. Senza dubbio è questo mix esplosivo di elementi che rende la rassegna moderna, dinamica, capace ogni volta di reinventarsi. «Boccacesca» parla a ogni tipo di pubblico, quello che ama viaggiare e quello che cerca un momento di puro diver-

timento. E non delude nessuno. Neppure chi ama essere protagonista. In questo senso è nato «FaceChef?», il concorso su Facebook dove il vincitore, proponendo una ricetta creativa, si esibisce sotto lo sguardo attento del pubblico di Boccacesca. Un'occasione in più per il pubblico per interagire con la manifestazione ed essere protagonista».

Quali sono gli appuntamenti speciali di Boccacesca?

«Oltre agli stand degli espositori ci sono i momenti dedicati alla cultura, gli incontri con esperti nutrizionisti e giornalisti. Il pubblico presente ha potuto appro-

fondire molte tematiche legate alla salute a tavola, ha potuto incontrare specialisti, vedere grandi chef al lavoro, assaggiare i prodotti tipici del territorio. Certaldo poi ha il suo patrimonio artistico da godere senza fretta: ad esempio si può visitare gratuitamente sia la casa di Giovanni Boccaccio che Palazzo Pretorio. Quest'anno, oltre al prestigioso Premio Boccacesca, ospiteremo il Premio Kyle Phillips che viene attribuito dall'Associazione Stampa Enogastronomia Toscana al giornalista enogastronomo under 35 più anticonformista dell'anno, un appuntamento



che qualifica ancor di più questa manifestazione».

Cosa rappresenta Boccacesca per il territorio?

«E' un evento che promuove e comunica un territorio nella sua interezza, ne sostiene lo sviluppo e si pone come occasione di conoscenza e scambio di esperienze sul tema dell'eno-gastro-agroalimentare. E lo fa attraverso la via emozionale».