

4 L'esposizioni di Chechik cambia l'orario di visita

NUOVO orario per la mostra Terra-Geografie di viaggio, di Karina Chechik, al palazzo Pretorio di Certaldo. Da oggi e fino al 10 gennaio, visite in orario 9,30-13,30 e 14,30-16,30 ad eccezione del martedì. Info allo 0571 656721.

Palazzo Pretorio
Certaldo
Fino al 10 gennaio

5 «El Merendero» suona E tiene banco alla Limonaia

GUSTO e musica oggi dalle 16 alle 21 alla Limonaia del parco Corsini a Fucecchio dove è in programma El Merendero. Musica dal vivo con la selezione in vinile di Mirko Gallara a suon di lounge, latin, soul e altri generi e inoltre proiezione del film Luna zero due, di Roy Ward.

Limonaia
Fucecchio
Oggi

6 IL GRAN GALA' DEGLI SBANDIERATORI E DEI MUSICI UN POMERIGGIO DI SPETTACOLO E FOLKLORE A FUCECCHIO

GRANDE festa oggi dalle 14,30 a Fucecchio, con il Gran galà dei musicisti e degli sbandieratori, evento che chiude la stagione del Palio. Un intero pomeriggio con una manifestazione che colorerà a festa, piazza Vittorio Veneto e le strade del centro cittadino. Il Gran galà vede come dirette protagoniste le 12 contrade del Palio. E alla sede dell'associazione Palio delle Contrade di piazza Veneto,

sarà inaugurata anche la mostra «Espressioni, emozioni e passione. La tratta 2015».

E' una suggestiva galleria di foto-video con le più immagini più significative dell'ultima tratta, a cura dello staff del sito 0571foto.com.



Sopra la presentazione del libro alla Rinascita e accanto l'autrice, Francesca Cavini



EMPOLI IL LIBRO «IN CUCINA CON UNA CUOCA PERICOLOSA» DI FRANCESCA CAVINI

Tra Proust, il lampredotto e i maghi I piatti serviti con freschezza e ironia

PRENDI un pizzico di follia, mescolala con una serie di ricette gustose e aggiungici tanta personalità. Fai cuocere per 90 pagine circa e servi il tutto con freschezza e ironia. Questa la ricetta base di «In cucina con una cuoca pericolosa» il primo libro della giornalista de La Nazione e foodblogger Francesca Cavini. «Da piccola non volevo fare la ballerina – ha detto l'autrice ieri, quando ha presentato il volume alla libreria Rinascita di via Ridolfi –, volevo cucinare, o meglio, mi ha sempre affascinato il cibo e la sua preparazione». Tutto tranne che una semplice lista di ricette, «In cucina con una cuoca pericolosa» è un dialogo fra la cuoca e i suoi lettori, l'occasione per rivivere attraverso

il cibo momenti del passato. Un po' come la madeleine di Proust anche per Cavini ogni piatto è motivo di un ricordo. «Il nostro vissuto è spesso legato al cibo e allo stesso tempo ogni cibo ci piace o meno perché ci porta alla mente qualcosa della nostra storia. Una storia che è un viaggio attraverso quello che mangiamo, per chi lo prepariamo e con chi lo condividiamo». Sì perché, come ci dice Cavini, intervista per l'occasione dal giornalista e collega Bruno Berti, dentro il cibo ci stanno tante cose, come in una specie di incantesimo. Un incantesimo, quello culinario, che rende gli chef simili a dei Mago Merlino: «L'atto di cucinare trasforma le cose, è l'azione più vicina

alla magia che noi umani siamo in grado di compiere, con olio e uova, ad esempi, che come per magia, diventano maionese: se ci pensiamo bene quando cuciniamo siamo streghe e maghi».

L'AUTRICE

«Dobbiamo cucinare per divertirci, senza l'assillo del piatto perfetto»

E come per incantesimo nelle pagine della giornalista un panino al lampredotto diventa uno spartiacque dell'umanità, tra quelli che lo amano e quelli che lo odiano, il pesce bollito una 'bestia' in grado di mettere al

tappeto sua nonna, che ne detestava l'odore, e lo sformatino di carciofi una chimera, perché non è più riuscita ad averne la ricetta. Insomma, un libro personale e universale allo stesso tempo. Sì perché se la storia è sua, i racconti sono anche consigli validi per tutti. Uno in particolare: «Dobbiamo cucinare per divertirci, per smettere di pensare, svuotare la mente e rilassarci, non dobbiamo fare piatti perfetti: io sono una cuoca pericolosa proprio perché mi capita spesso di sbagliare –ha scherzato –ma non si cucina solo per necessità». Molte delle ricette proposte da Francesca Cavini sono state realizzate dalla chef stellata Katia Maccari.

Carlotta Caciagli

MONTESPERTOLI

Olio nuovo e vino novello La festa dei prodotti principi dell'autunno

OLIO nuovo e vino novello: tutti in piedi per accogliere i prodotti tipici della nostra terra. Torna a Montespertoli, in piazza Machiavelli, l'annuale appuntamento con i sapori dell'autunno, una festa organizzata nei minimi dettagli dalla Proloco e che propone oggi numerose occasioni di degustazione delle eccellenze del territorio, con eventi che saranno in programma anche il 7 e l'8 novembre prossimi. Intanto oggi, fra le tante iniziative, dalle 9,30 alle 20 apre Carabattolandia, un grazioso mercatino dell'ingegno e con tante curiosità dove sarà possibile trovare oggetti molti particolari. E, dalle 10, per la gioia dei buongustai, via alle degustazioni con apertura dei numerosi stand che offriranno un'ampia gamma di prodotti tipici di Montespertoli, fra cui il delizioso olio nuovo, l'immane vino novello e anche castagne, ceci, fagioli e prodotti realizzati con i grani antichi. Nel pomeriggio, alle 15,30 un laboratorio creativo per i piccoli e alle 20 la manifestazione terminerà. Sabato prossimo, dalle 15,30 è in programma una passeggiata dal titolo «Tra vigne e oliveti» e ancora laboratori di fantasia per i bambini. E sempre da sabato dalle 16,30 all'auditorium del centro culturale Le Corti, ci sarà la mostra dei lavori realizzati dagli alunni delle scuole dell'istituto comprensivo di Montespertoli con la vendita delle bottiglie di Olionostro, il cui ricavato sarà destinato alle popolazioni del Saharawi. Infine domenica 8 novembre: dalle 9,30 alle 20 largo al mercatino di Carabattolandia e alle 10 apertura degli stand gastronomici. Dalle 16 esibizione dei falconieri e ancora tanto gusto fino alle 20. Per maggiori info: 0571 609412.

FUCECCHIO L'EVENTO MOLTO ATTESO IN CITTA' SI SVOLGERA' IL PROSSIMO 14 NOVEMBRE. PRANZO NELLA CONTRADA SANT'ANDREA

Cai della Toscana, l'assemblea regionale dei delegati al Poggio Salamartano

FUCECCHIO ospiterà un appuntamento di prestigio, nei prossimi giorni. La data è il 14 novembre (alle 9) e si tratta dell'Assemblea regionale dei Delegati della Toscana del Club Alpino Italiano (Cai), che si svolgerà in Piazza Poggio Salamartano 1. Fucecchio ospita la sezione Cai «Giacomo Toni» Valdarno Inferiore, fresca di 40 anni dalla fondazione ed altresì fresca dell'aver superato l'importante tetto dei 200 soci. La sezione è oggi presieduta da Giovanni Morichetti. Organizza ogni domenica gite, scalate,

ascensioni, escursioni (anche didattiche per bambini). Terreno preferito le vicine Alpi Apuane, ma anche Appennino, Monte Pisano, colli della Toscana Centrale, Alpi e Dolomiti. Dopo l'assemblea, si terrà il pranzo presso la Contrada Sant'Andrea. All'assemblea – spiega il presidente Giovanni Morichetti – «prenderanno parte personaggi di spicco del Cai Toscana e di quello nazionale. L'occasione è straordinaria per la nostra sezione». L'ultima assemblea regionale del Cai s'era svolta lo scorso 5 aprile a Lucca,

e il suo esito può ben spiegare l'evento atteso a Fucecchio: c'erano il vicepresidente generale Vincenzo Torti e il consigliere Gabriella Ceccherelli e anche il presidente regionale Manfredo Magnani. Vi avevano partecipato 23 sezioni su 24 e 48 delegati in rappresentanza di 13.000 soci. Aveva diretto i lavori dell'assemblea il presidente della sezione di Lucca Glauco Soggiu. Tutto questo per dire che per Fucecchio questo sarà un evento importante anche e soprattutto a livello di immagine.

