

# LE VIE DEL GUSTO



**ARIANNA POGGI**

«UN DEBUTTO IMPORTANTE PER INAUGURARE LA STAGIONE DELLE DOMENICHE CON I NEGOZI DEL CENTRO APERTI NEL POMERIGGIO»

## GOURMET

**Le nostre eccellenze in vetrina a «Taste» e «Fuori di Taste»**

PER I GOURMET è l'evento della stagione e per chi non conosce «Taste» e «Fuori di Taste» è l'occasione per vedere dal vivo le eccellenze dell'enogastronomia italiana e non solo che sono in mostra, e in assaggio, alla stazione Leopolda a Firenze e in una trentina di eventi in altrettanti prestigiosi scenari sparsi per la città. A questa vetrina di eccellenze partecipano anche alcune aziende dell'Empolese Valdelsa.

A cominciare dalla Fattoria Bini che porterà l'ultima nata della sua "scuderia", la Garage Beer, al «God Save the Beer», la serata dedicata alla birra artigianale e al cibo di strada che si svolge stasera ed è inserita nel calendario degli eventi di «Fuori di Taste».

L'appuntamento è presso i due ristoranti «Alle Murate» e «Angels» di Via del Proconsole a partire dalle



**ASSAGGI**  
Piazza Farinata degli Uberti ha debuttato come location per eventi enogastronomici lo scorso dicembre per «Un giro goloso»

# L'Unità d'Italia a tavola va in scena nel cuore di Empoli

*I prodotti tipici nella mostra-mercato in piazza Farinata degli Uberti*



19,30. All'evento, organizzato da Firenze Spettacolo insieme a Promo Wine, saranno presenti selezionati produttori di birre artigianali e l'esordiente Fattoria Bini metterà sul banco della degustazione la *Route* e la *Avenue*, rispettivamente Weiss e Belgian Ale.

Gli olii di frantoio e una selezione dei suoi vini più pregiati sono i prodotti che la Fattoria Dianella Fucini di Vinci porterà nel suo stand (A24) a «Taste», la manifestazione che prende il via sabato e si protrae fino a lunedì alla Stazione Leopolda. L'orario di ingresso per il pubblico è dalle 12 alle 19,30 sabato e domenica e lunedì dalle 9,30 alle 16,30.

Francesca Cavini

di **FRANCESCA CAVINI**

**SONO** in molti a pensare che all'Unità d'Italia Pellegrino Artusi abbia contribuito in maniera consistente ed è nel segno del grande enogastronomo che, a una manciata di giorni dallo scadere del 150° anniversario nazionale, il Comune promuove una manifestazione che celebra l'Unità nazionale a tavola. Da domani a domenica (apertura 10-20) in piazza Farinata degli Uberti sarà possibile conoscere i prodotti tipici e di eccellenza del Bel Paese, dallo speck altoatesino alla liquirizia dop della Calabria, passando per i pecorini della Sardegna, visitando i 19 stand che rappresentano, appunto, le regioni italiane. La Toscana, che ospita, non ha uno stand dedicato. Si suppone che chi vive qui sappia qualcosa dei prodotti di punta dell'agroalimentare regionale. La manifestazione è organizzata dalla società Arte Group, alla quale l'amministrazione comunale ha dato la di-

sponibilità della piazza e il supporto tecnico, ma nessun compenso. «Siamo una società giovane — ha detto il presidente Antonio Savà — ma con una buona organizzazione alle spalle. La nostra filosofia è portare nelle belle piazze d'Italia gli ottimi prodotti d'Italia e fare in

## EVENTI

**Una lezione di bon ton sull'apparecchiatura e una di cucina sui cibi pasquali**

modo che possano essere apprezzati tutti, trasversalmente. Abbiamo il patrocinio del Ministero delle politiche agricole proprio per questa volontà di diffondere la conoscenza dei nostri prodotti agroalimentari di qualità dal Nord al Sud. Ogni stand presenta quanto di più tipico che c'è in ciascuna regione, ovviamente di alcune ci sono solo alcuni prodotti perché sa-

## CIOCCOLATO

**E' già tempo di uova pasquali**

**C'E' GIÀ** aria di Pasqua alla cioccolateria pasticceria di via Roma «Le Gateau» di Empoli, che sabato 10 marzo nel pomeriggio presenta la nuova collezione di creazioni a base di cioccolato ispirata, appunto, alle festività pasquali e alla primavera. **Quindi non solo uova e colombe ma anche molte altre squisite prelibatezze ispirate alla Pasqua e "costruite" su una base di cioccolato, bianco, al latte o fondente e arricchite di creme e mousse alla frutta.**

rebbe impossibile portarli tutti». Oltre agli stand, in piazza Farinata ci saranno anche due eventi collaterali: il primo sabato alle 16,30 dedicato all'apparecchiatura della tavola con stile e armonia secondo le regole del galateo e a cura del maestro Alberto Presutti. Il secondo evento è domenica alle 11 quando l'associazione dei cuochi fiorentini insegnerà al pubblico la preparazione di una ricetta pasquale. «Questa manifestazione — ha detto l'assessore alle attività produttive Arianna Poggi — apre la stagione delle aperture domenicali dei negozi e ci auguriamo sia di buon auspicio per rivitalizzare il centro storico». «Il nostro territorio — ha aggiunto l'assessore al centro storico Eleonora Caponi — è colpito in modo straordinario dalla crisi ma noi sentiamo il dovere di fornire occasioni di svago ai cittadini e di sviluppo per il commercio e questa ci sembra sia ottima per entrambi gli obiettivi».

## CERTALDO EVENTI NEL VERDE E SPECIALITA'

**Sagra del tartufo al via oggi**

**LA SAGRA** del tartufo marzuolo a Certaldo è stata anticipata rispetto al consueto, e quindi apre i battenti oggi alle 20 al Centro Polivalente "Antonino Caponnetto", nella zona della piscina. La sagra è aperta tutte le sere a cena e la domenica anche a pranzo nei giorni 9, 10, 11 e 16, 17 e 18 marzo. A dispetto del nome, si tratta anche di un appuntamento con l'ambiente soprattutto per chi è appassionato di tartufi. Tre gli eventi collaterali: l'11 marzo la «Premiazione del tartufo più anziano»; il 17 marzo «Antichi sapori lungo la via Francigena», trekking bike da Castelfiorentino a Certaldo e cena; il 18 marzo, passeggiata e bike con escursione nelle tartufaie gestite dall'Associazione e pranzo conclusivo. Info: 0571 662440 - cell. 338 7415160.

## PRODUTTORI UNO STAND PER IL «MUVE»

**Il ritorno del Mercatale**

**SABATO** prossimo è anche il giorno del Mercatale in piazza della Vittoria, con la vendita diretta dei prodotti del territorio dell'Empolese Valdelsa. **Orto-frutta, vini, olio d'oliva, formaggi e latticini, carni fresche e salumi, conserve vegetali, pane e prodotti da forno, piante e fiori, cereali, riso, farina, legumi, miele.** L'invito degli organizzatori di «Unità d'Italia a tavola» è ai produttori di zona che vogliono proporsi come rappresentanti della Toscana e partecipare alla mostra-mercato itinerante. Nello spazio esterno al Mercatale ci sarà lo stand del MuVe: saranno esposti, oltre al materiale promozionale, oggetti in vetro verde realizzati dalle «Vetriere Empolesi».

**REPUBBLICA ITALIANA**  
In nome del popolo italiano  
**DECRETO PENALE DI CONDANNA**  
(R.G.N.R. n. 14709/09 - D.P. n. 680/10)  
Il Giudice per le Indagini Preliminari del Tribunale di Firenze, letti gli atti nei confronti del Sig. Nigi Roberto, imputato del reato di cui agli art. 635, 2° co. c.p. n. 3 con riferimento all'art. 625 n. 7 c.p. per aver danneggiato la vettura di Bagnoli David, condanna l'imputato alla pena di € 2.600 di multa.