



Città di **Figline e Incisa Valdarno**
Assessorato alle Attività produttive e Turismo
Assessorato alla Protezione Civile
Assessorato alle Politiche ambientali e Agricoltura
Assessorato alla Cultura



Agricoltura - Ambiente - Alimentazione
Autumnia[®]
8-9-10 novembre 2019

EDIZIONE
NUMERO

21

CAMBIAMO
Clima

COOKING SHOW

CAMBIAMO *clima...* **NON SOLO IN CUCINA!**

Quest'anno il tema che abbiamo scelto per Autumnia è Cambiamo Clima. È il filo conduttore che tiene insieme le tre tematiche principali di una manifestazione che da 21 anni ci accompagna in un viaggio tra i sapori delle nostre terre, cercando di lasciare a ciascuno di voi visitatori un messaggio di promozione del territorio e di valorizzazione dell'ambiente in cui viviamo.

Cambiamo Clima è quindi un invito ad impegnarsi nell'**agricoltura** per adottare pratiche di valorizzazione del territorio, nell'**ambiente** per limitare l'uso della plastica (nell'area cooking di Autumnia usiamo materiale compostabile ormai da tre anni), nell'**alimentazione** per rispettare la stagionalità dei prodotti evitando sprechi e cattive abitudini.

Ma crediamo che il tema di Autumnia 2019 possa avere anche un valore sotto il profilo sociale perché, nel mondo reale così come in quello virtuale, si scivola troppo spesso in terreni ostili: c'è invece bisogno di più solidarietà, più comprensione, più collaborazione, c'è bisogno di cambiare questo clima di conflittualità che ogni giorno ci allontana un po' di più.

Anche per questo nel programma dell'area cooking show che andiamo a presentarti, troverai non solo le buone ricette di chi ha fatto dell'alimentazione e dello star bene il proprio mestiere, ma anche tanti altri spunti per riflettere, da diversi punti di vista, sul cibo e sull'ambiente.

BUONA LETTURA E BUONA AUTUMNIA!

DA BAKE OFF AD AUTUMNIA

IL 9 NOVEMBRE
A FIGLINE
ARRIVA LO CHEF

**DAMIANO
CARRARA**

Scopri di più all'interno



TI ASPETTIAMO IN PIAZZA FICINO A FIGLINE!

IL "VASARI" PRODUCE (E FORMA) ECCELLENZE, NON SOLO ALIMENTARI

STUDENTI AI FORNELLI DELL'AREA COOKING!

Autumnia è anche promozione delle eccellenze del territorio, dal punto di vista gastronomico, ambientale, agroalimentare. Non potevano, quindi, mancare gli studenti del "Vasari" di Figline, istituto superiore che si distingue per la qualità dell'offerta formativa sul territorio.

In particolare, gli studenti dell'indirizzo alberghiero, coordinati dal prof. Caruana, come sempre, proporranno una sosta golosa, offrendo al pubblico oltre 1200 cioccolatini. E, per rendere palese l'adesione all'appello "Cambio clima" (sottotitolo dell'ed. 2019 di Autumnia) omaggeranno il territorio, usando eccellenze locali (come l'olio EVO), prodotti di stagione (come zucca e castagne) e giocando con il ripieno, dal punto di vista del colore (alcuni saranno arcobaleno!) e del contenuto. Per offrire ai colleghi dell'indirizzo tecnico e agrario l'assist adatto a raccontare il loro progetto super-innovativo, appena lanciato ma su cui lavorano già dal 2016, tra le praline in degustazione ci saranno anche le "perle del sottobosco", a base di pregiatissimo caviale di lumaca.



Sono proprio le chioccioline (Helix Aspersa), infatti, le protagoniste del progetto di Elicicoltura in questione, ideato dalle prof.sse Flavia Centra (diritto) ed Elisabetta Lucariello (inglese) in collaborazione con altri docenti. Obiettivo: produrre, passando per ogni suo singolo processo, la crema alla bava di lumaca, molto apprezzata in ambito cosmetico per le sue preziose proprietà (come l'azione cicatrizzante e antirughe). L'approccio (progettuale e attuativo) è stato quindi multidisciplinare: gli studenti si sono occupati della creazione dei 3 recinti in cui le chioccioline vivono (e si sono moltiplicate), della messa in posa delle piante di cui si nutrono e curano anche la raccolta (a mano) della bava, oltre che del packaging della crema (prodotta solo a fini didattici e non commerciali). Per la produzione in laboratorio, invece, si sono affidati alla dott.ssa Bernardi di Figline.

IL PANINO RIBOLLITO VA CON LA BICICLETTA DEL VALDARNO

GIACOMO DINI TORNA AL COOKING SHOW DI
AUTUMNIA IN COPPIA CON DEVIS DEL CAFFÈ I PORTICI



Gradito ritorno al padiglione del cooking show di piazza Ficino (8 novembre alle 19) per Giacomo Dini, l'artista del panino che quest'anno, dopo il successo dell'edizione 2018, è pronto a stupire i nostri palati con una nuova ricetta originale dedicata ad Autumnia. Giacomo ha seguito il tema scelto dall'organizzazione,

Cambiamo Clima, puntando sulla valorizzazione dei prodotti di stagione provenienti dalle nostre terre. E quale piatto interpreta al meglio queste caratteristiche? La ribollita, senza dubbio. Ma rivisitata in chiave panino, un mini burger con fagiolo zolfino, cavolo nero croccante e qualche ingrediente segreto. Insieme a lui ci sarà Devis del Caffè I Portici, una istituzione per l'aperitivo nel centro storico di Figline, che proporrà una rivisitazione del famoso cocktail "La bicicletta". Nato negli anni '20 in Italia, il suo nome viene fatto risalire all'usanza di andare al bar in bici per giocare a carte gustando questo aperitivo. I Portici presenteranno una variante ispirata ad un prodotto tipico delle nostre terre: il vino rosso.

DAL SALATO AL "DOLCE E FORTE": AGLI OSTINATI CI SI ACCOMODA SECONDO TRADIZIONE



Autumnia, nella sua area espositiva, offre tante alternative (tra lo slow e il fast food) per assaggiare piatti e prodotti provenienti da ogni dove. Ma per immergersi nella tradizione culinaria figlinese, per assaggiare i sapori di una volta o per testarli nella loro versione rivisitata basta spingersi pochi passi più in là dell'area Cooking. È lì (in corso Mazzini 5) che dal 2011 "Gli OstiNati", Emiliano e Giacomo, insieme al loro staff, sono pronti ad accontentare tutti i palati, proponendo nel loro già ricco menù

giornaliero piatti stagionali dedicati alla manifestazione più attesa dell'anno. Non potrà quindi mancare la cacciagione, rigorosamente locale, da servire su polenta o insieme ai primi, per rendere il sugo più gustoso. Per chi ama i contrasti, ma solo nel piatto, ci sarà anche il coniglio al "dolce e forte", cucinato secondo la tradizione del territorio (di cui c'è traccia anche in ricettari del '500!). E da bere? Per l'abbinamento migliore affidatevi a Giacomo. Per il resto – come gli piace dire sempre ai suoi clienti - ci si accomoda.



VI PRESENTIAMO I PADRONI DI CASA
DELL'AREA COOKING

FRANCESCA ROMEO E MAURIZIO IZZO

CONDURRANNO LA TRE GIORNI
DI AUTUMNIA TRA COOKING SHOW,
PRESENTAZIONI E TANTE ALTRE SORPRESE



Intrattenimento e approfondimento. Sono due gli ingredienti principali che i conduttori dell'area cooking show doseranno per rendere piacevole e interessante questa 21ª edizione di Autumnia.

Dietro ai fornelli ci saranno Francesca Romeo, conduttrice del popolare magazine televisivo Tadà in onda ogni giorno alle

17,30 su RTV 38 (canale 15), e Maurizio Izzo, direttore di Gola Gioconda, un sistema di comunicazione per chi ama, produce, consuma cibo di qualità.

Saranno loro a intrattenere il pubblico del cooking show di Autumnia presentando gli chef e i loro piatti, i consigli delle nutrizioniste e tutti gli ospiti che – sotto il coordinamento dello staff di Autumnia e di Diletta Bianchi di RTV 38 – si alterneranno parlando del tema centrale di questa 21ª edizione (Cambio Clima) affrontandolo da un punto di vista alimentare, ambientale, agricolo e sociale.

DISTRETTO RURALE: UN'ALLEANZA PUBBLICO/PRIVATO PER RILANCIARE IL TERRITORIO

Il Distretto rurale è il nuovo soggetto che coinvolge istituzioni, imprese agricole e di servizio, associazioni, cooperative sociali e altre realtà rappresentative del mondo civile e culturale del Valdarno e che ha come obiettivi l'apertura di ampie possibilità di sviluppo e di sostegno economico del tessuto agricolo, di servizio e imprenditoriale del territorio, ma anche la creazione delle condizioni di condivisione sociale per sviluppare un'economia equa e solidale al servizio dei cittadini. Grazie alla Regione Toscana è stato possibile stringere un'alleanza tra pubblico e privato per lo sviluppo del sistema produttivo locale, rendendo proficua l'aggregazione e il confronto dei diversi interessi per la valorizzazione delle risorse e lo sviluppo economico del territorio, in perfetta sintonia con ambiente e tradizione storica.

Il Distretto ha già registrato l'adesione di importanti organizzazioni e associazioni del territorio, nonché di circa 150 aziende. Un'ottima partenza condivisa con Amministrazioni e istituzioni prestigiose come l'Accademia Valdarnese del Poggio e l'incubatore universitario di impresa di Cavriglia e molti altri. Tutti i soggetti hanno presentato un progetto di sviluppo di distretto che sarà perno dello sviluppo della vallata e che sarà sostenuto con finanziamenti alle imprese e alle istituzioni per milioni di euro.



A DIETA? NO, GRAZIE. SERVE UN PIANO (ALIMENTARE)

A DIRLO, IN STUDIO E TV, CI PENSA
LA DOTT.SSA EMMA BALSIMELLI

"La dieta non è sofferenza, ma uno stile di vita. Bisogna imparare a mangiare sano e spesso, e abbinare ad un corretto stile alimentare anche una costante attività fisica", spiega la nutrizionista Emma Balsimelli,

che con i suoi pazienti (e nelle trasmissioni Tv di cui è spesso ospite, anche in RAI) preferisce parlare di "piano alimentare". La parola dieta, infatti, spaventa un po' tutti, perché è associata ai concetti di restrizione, forzatura, obbligo, da autoimporsi da aprile a giugno in vista della prova costume. "Mangiare, invece, è un piacere, collegato alla sfera emotiva e all'umore, oltre che al nutrimento - continua la nutrizionista -. Non può essere, quindi, sinonimo di rinuncia, ma di qualità e accorgimenti". Diffidate, dunque, di chi elimina dalle vostre dispense pasta, pane, formaggi e vi propone cibi sostitutivi o surrogati. Occhio, piuttosto, alle etichette dei prodotti che si acquistano e, prima "di imputare la causa dei nostri mali al glutine o al lattosio ed eliminarli, rivolgiamoci ad un professionista". Parola di dottoressa.

VALDARNUP:

PER PROMUOVERE IL TERRITORIO SERVE FARE RETE

Riscoprire il Valdarno, attraverso i suoi sapori. È lo spirito di ValdarnUp, una rete informale (che presto diventerà un'associazione) nata su iniziativa di una decina di agricoltori, agriturismi e piccoli produttori del Valdarno Superiore. Lo scopo è "sottolineare il valore del territorio e dei suoi prodotti, eccellenze riconosciute e rigorosamente bio come olio, miele, formaggi e cosmetici, che produciamo secondo la tradizione – spiega Francesca Bellacci, dell'azienda Il Poderaccio - e, in generale, offrire un miglior servizio ai nostri ospiti, per lo più stranieri, ai quali consigliamo dove fare acquisti, pernottare o mangiare all'interno del nostro circuito". Inoltre, la rete organizza i "Valdarno Taste" (degustazioni in cui si racconta origine e metodo di produzione di ciò che si assaggia) e sono in arrivo nuove proposte, per farsi conoscere anche dai residenti. Prima tappa ad Autumnia dove Poderaccio, Canonica ai Borri, Castello di Pratelli, La Torraccia e Poggio Pratelli presenteranno anche il logo ufficiale di ValdarnUp.



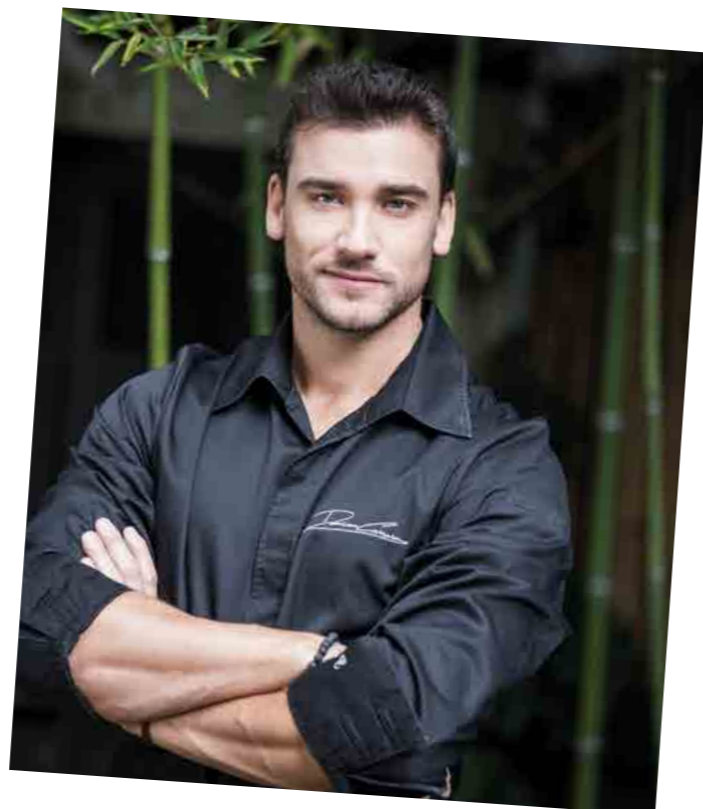
AL COOKING SHOW DI AUTUMNIA
ARRIVA LO CHEF

DAMIANO CARRARA

PER IL GIUDICE DI BAKE OFF ITALIA
(IN ONDA SU REAL TIME) UNA CARRIERA INIZIATA
A LUCCA E PROSEGUITA IN CALIFORNIA

Classe 1985, lucchese, la storia della sua vita sembra una favola, grazie ad una determinazione fuori dal comune, dove i sogni diventano realtà. Padre muratore, madre impiegata alle Poste e lui che, pur avendo da sempre la passione per la cucina, aveva iniziato a lavorare come metalmeccanico. Poco più che ventenne Damiano ha lasciato la sua Lucca, dove ha mosso i primi passi come bartender prima di trasferirsi in Irlanda e nel 2012 in America, più precisamente in California. Negli Stati Uniti è una vera e propria star della televisione, visto che ha preso parte a numerosi programmi culinari, sia nelle vesti di

concorrente sia in quelle di giudice. Nel 2017 il successo arriva anche in Italia, tanto che diventa giudice di Bake Off Italia insieme a Ernst Knam e Clelia D'Onofrio. Nel 2018 lo vediamo protagonista di Cake Star insieme a Katia Follesa e attualmente è ancora giudice di Bake Off Italia per la settima stagione in onda su Real Time. Il progetto di una pasticceria, finanziato negli anni con i frutti di un lavoro incessante, Carrara lo ha realizzato in America quando, insieme al fratello Massimiliano, ha aperto a Moorpark (in California) il suo primo locale, Carrara Pastries. In seguito ad un



clamoroso successo, a soli pochi mesi di distanza, ha aperto il suo secondo negozio e ha in cantiere una terza apertura. Tutto il successo di Carrara Pastries deriva anche dall'italianità che lui e suo fratello mettono in tutto quello che fanno e

dall'amore che gli americani hanno per i loro dolci e la loro pasticceria. Damiano ha al suo attivo anche tre libri: Dolce Italia, A Taste of Italy e Nella vita tutto è possibile.

IN CUCINA CON DAMIANO: PREPARA UN DOLCE E PARTECIPA AL NOSTRO CONTEST

SCATTA UNA FOTO AL TUO DOLCE, INVIACELA SU FACEBOOK O PER MAIL: GLI AUTORI DEI 5 DOLCI CON PIÙ LIKE CUCINERANNO CON LO CHEF IL 9 NOVEMBRE AD AUTUMNIA

In occasione di Autumnia 2019 lo chef Damiano Carrara sarà protagonista di una vera e propria cooking class all'interno del padiglione di piazza Marsilio Ficino (davanti alla Collegiata), in cui insegnerà a 5 aspiranti pasticceri i trucchi del mestiere. Vuoi essere una delle 5 persone che cucinerà con Damiano? Non serve essere un cuoco provetto, basta solo tanta passione, un

pizzico di creatività e una buona ricetta. Partecipare infatti è facilissimo: segui la nostra pagina Facebook autumnia.figline e aspetta l'inizio del contest fotografico. Prepara un dolce a tua scelta, scatta una bella fotografia, inviacela insieme al titolo alla nostra pagina Facebook (oppure a info@autumnia.it) e invita i tuoi amici a mettere "mi piace". Gli autori dei cinque dolci che otterranno più "like" su Facebook potranno cucinare con Damiano sabato 9 novembre a partire dalle 11.30 nell'area cooking show di piazza Ficino. Insieme a lui potrai scoprire i segreti per realizzare un dolce perfetto e imparare decorazioni e guarnizioni da riproporre a casa a parenti e amici. Non ti resta che seguire la nostra pagina Facebook ed esercitarti con un dolce sorprendente!



L'OSPITE VIP DI AUTUMNIA 2019

La ricetta di Damiano per Autumnia

ECCO QUALE SARÀ LA RICETTA CHE LO CHEF PREPARERÀ IL 9 NOVEMBRE A FIGLINE

Sarà la *crostata di mela* il dolce che lo chef Damiano Carrara preparerà ad Autumnia 2019. Una ricetta semplice sulla carta, ma in cui è fondamentale seguire passo dopo passo i consigli dello chef e imparare da lui qualche piccolo trucco del mestiere.

CROSTATA DI MELE



Frolla alla mandorla, strato sottile di confettura di albicocca, cake mandorla arancia e cannella al di sopra e strato di crema pasticcera alla vaniglia a chiudere. Segmenti di mela rossa ricoperti di gelatina neutra e cannella. Decorare con vene cress (micro-green).

Frolla alla mandorla

110 g burro
110 g zucchero velo
1 g sale
1 bacca vaniglia
45 g uova
67 g farina mandorla
250 g farina debole

Procedimento per frolla alla mandorla

Impastare burro, zucchero, sale di bacca di vaniglia in paritaria con la foglia, dopodiché aggiungere l'uovo e una volta ben amalgamato le due farine, fino a ottenere un impasto liscio compatto, cuocere in forno a 175° per 25 minuti.

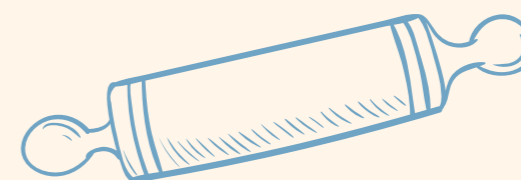


Confettura di albicocca

375 g albicocche
3 g scorzetta di lime
200 g zucchero semolato
1 Bacca di vaniglia
0,5 g cannella
9 g succo di limone
Tot. 487,5 g

Procedimento per confettura di albicocca

Mescolare le albicocche tagliate con la scorzetta di lime e lo zucchero, aggiungere la bacca di vaniglia e la cannella, portare a leggera ebollizione e aggiungere il succo di limone continuando a cuocere fino a rassodamento. Coprire e lasciare tutta la notte in frigo.



Per la crema pasticcera

latte 150 g
panna 100 g
zucchero 75 g
vaniglia 1 bacca
tuorlo 40 g
amido mais 15 g
amido riso 12,5 g
Tot. 392,5 g

Procedimento per la crema pasticcera

In un pentolino aggiungere latte, panna e la metà dello zucchero bianco con la bacca di vaniglia. A parte, in un mixer, montare uova e il restante zucchero. Quando montati, incorporare gli amidi fino ad ottenere un impasto cremoso. Quando latte e panna hanno raggiunto il bollore, stemperare un cucchiaino sui tuorli montati e stemperare il tutto. Velocemente versare il composto dei rossi, zucchero e farina nel latte a bollore senza abbassare il fuoco. Con la frusta continuare a girare velocemente fino a che la crema bolle di nuovo e quindi togliere dal fuoco.



Cake all'arancia

3 g cannella
6 g arancia scorzetta
150 g miele acacia
187,5 g uova
1 g sale
112,5 g panna liquida
75 g farina riso
125 g farina mandorla
37,5 g amido mais
1,5 g guar
4,5 g lievito in polvere
75 g burro morbido
Tot. 761,5 g

Procedimento per il cake all'arancia

Montare gli aromi con uova e miele. Aggiungere gli amidi setacciati e guar con il lievito. Poi aggiungere panna e burro morbido (pomata non caldo) lavorati assieme. Mettere in forno in stampi a 160°C ventilato e cuocere per 15 minuti.

Ma per comprendere meglio tutto il procedimento perché non osservarlo direttamente dalle mani di Damiano? Ti aspettiamo all'area Cooking show di piazza Ficino sabato 9 novembre dalle 11,30.

I CAMBIAMENTI CLIMATICI E SOCIALI? SONO SCRITTI NELLE STELLE. PAROLA DI ASTROFATA



È tutto scritto nelle stelle (ma non solo). Parola di Aline Doncarli Bondielli, astrologa, divulgatrice e volto noto di RTV38 dove, dal 2016, veste i panni dell'Astrofata e spiega come una serie di forze, energie e fattori personali, unite al movimento dei pianeti, influenzano la nostra vita quotidiana. "Ma - ci tiene a precisare - ogni mia previsione è frutto di uno

studio approfondito, oltre che di una buona dose di intuito". L'Astrologia e l'Astronomia sono infatti le sue bussole, ma attinge anche dalla storia dell'Arte, con i suoi simbolismi tutti da interpretare, e dalla psicologia. Non si può improvvisare, insomma, "perché il rischio è di non essere utili agli altri, oltre che di far passare un messaggio sbagliato e di confermare pregiudizi generalizzati - spiega - che ci dipingono come streghe. Non è magia, ma uno studio multidisciplinare attraverso cui si arriva a fare una previsione, da individuare tra le 12 milioni di probabilità che un evento si verifichi". L'obiettivo? "Informare e dare degli indirizzi a chi è disponibile ad ascoltarli, per migliorare la sua quotidianità e per evitare degenerazioni". Di questo e di molto altro si parlerà ad Autumnia, perché ciò che Aline studia e prevede trova applicazione a livello personale (anche in termini di salute e di abitudini alimentari), ma anche collettivo (anche in tema ambiente e cambiamenti climatici). D'altronde, dal 2018 e per i prossimi 6 anni, Urano transiterà in Toro, portando con sé cambiamento e liberazione. Urano, infatti, è il pianeta del rinnovamento e del futuro, mentre il Toro, segno di terra, corrisponde al bisogno di sicurezza e di materialità. Questo transito, comporterà una "modifica del nostro rapporto con la natura, con la produzione, con il consumo e con il possesso, concetti dominanti nella nostra società materialista - commenta l'Astrofata -. Il modo in cui ci nutriamo è un'altra battaglia cara ad Urano in Toro, con l'intera catena alimentare da rivoluzionare, per una vita più salutare. Infine, possiamo aspettarci un'economia più solidale, una migliore condivisione della ricchezza e profonde trasformazioni tecnologiche, specie nel campo dei media, perché Urano è il pianeta dell'avanguardia e dei concetti futuristici".

IVANA VAMP: NON SOLO STRASS E PAILLETTES. DIETRO LA MASCHERA C'È UNA PERSONA, UNA STORIA



Più strass, meno stress! È il motto di "TadàUmpa", la prima rubrica televisiva Drag in Italia, in onda su RTV38. La conduttrice (e ideatrice) è Ivana Vamp che, con la presenza (sua e delle sue ospiti) sul piccolo schermo, e con il suo mantra, guida tutti alla scoperta di un mondo sconosciuto ai più, fatto di riflettori, abiti scintillanti, trucco (e parrucco) di scena, ma anche di un backstage, spesso difficile da raccontare. "Dietro la maschera c'è una persona, che lotta per i propri diritti, per i propri ideali e per il proprio riconoscimento - spiega Ivana -. Per alcuni è più facile, per altri un po' meno, perché deve passare dalla mancata comprensione di tutti, genitori compresi, e spesso dalle botte. A me è successo con mio padre, che mi ha anche sbattuto fuori di casa e con cui non ho più rapporti. Nulla a che vedere con mia madre che, invece, è sempre stata di più larghe vedute". Anche nel mondo LGBT "non sempre trovi il supporto che ti aspetti, perché anche gli omosessuali sono portatori di pregiudizi, oltre ad esserne vittime. Per fortuna c'è molta solidarietà tra noi drag queen, forse perché condividiamo lo stesso disagio: essere additate come persone poco serie o, peggio, come mostri. Questo - continua Ivana - ha delle ripercussioni anche nella nostra vita privata. Penso sia perché siamo persone in vista e, in generale, si ha tanta paura di sottoporsi al pubblico giudizio". Proprio il messaggio contrario rispetto a quello che una drag queen vuole comunicare. "Nella vita di tutti i giorni sono Daniele ma, quando divento Ivana, viene fuori il mio lato artistico - spiega -. Perché è così: non siamo fenomeni da baraccone, ma professionisti del mondo dello spettacolo. Io, per esempio, sono tra le 5 drag che cantano live, e non in playback. Ho seguito un sogno, che ho scoperto tardi e per caso, ed è diventato il mio lavoro. Ci metto la faccia tutti i giorni e, senza finti buonismi, dimostro che è bello essere ciò che siamo: persone ironiche, pungenti e... normali!".

DALL'ORTO ALLA TAVOLA: PER L'AREA COOKING GLI CHEF PUNTANO SULLA STAGIONALITÀ

AI FORNELLI IL RISTO-MACELLAIO,
UN PERSONAL (MASTER)CHEF, LA REGINA DELLA
CUCINA VEGANA E TANTI VOLTI NOTI DEL MONDO
DELLO SPETTACOLO E DELLA RISTORAZIONE

Cosa bolle nelle pentole di Autumnia? Basta chiederlo ai tanti chef che si alterneranno ai fornelli il 9 e 10 novembre. Le loro ricette, per ora, restano top secret, ma alcuni degli ingredienti li conosciamo già, così come i motivi della scelta. Il primo a svelarceli è Diego Babboni, pronto a portare in tavola un piatto (rivisitato) della tradizione toscana, a base di cavolo e dalle proprietà antitumorali e antiossidanti. Perché la salute passa anche dal piatto. Il risto-macellaio Luca Menoni, invece, sceglierà inevitabilmente la carne (locale), da abbinare con ortaggi facilmente reperibili al mercato. Piatto antispreco, invece, per Diego Spatari Tironi, chef a domicilio (ed ex concorrente Masterchef 1) e collaboratore Coop, specializzato nella promozione di prodotti locali di alta qualità. Scelta bio e a km zero anche per Cinzia Re, la regina (fiorentina) del vegano, che cucinerà senza ricorrere a prodotti di origine animale. Infine, in linea con l'idea che "sano è buono", Marco Gamannossi lo dimostrerà ai fornelli, spadellando con prodotti tipicamente autunnali.

COOP.FI OSPITE DEL COOKING SHOW NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

TRA I PRIMI SPONSOR DI AUTUMNIA, COOP.FI AVRÀ UNO STAND IN PIAZZA FICINO PER PROMUOVERE L'INIZIATIVA "APPROVATO DAI SOCI".

Presenza immancabile quella di Coop.fi ad Autumnia, la cooperativa di consumatori (con oltre un milione di soci) che ha sostenuto la nostra manifestazione fin dalle prime edizioni. Quest'anno, come già avvenuto nelle edizioni precedenti, Coop.fi metterà a disposizione degli chef del cooking show i prodotti provenienti dai propri punti vendita e avrà un suo spazio all'interno del programma del padiglione presente in piazza Ficino: venerdì 8 novembre alle ore 17, infatti, i responsabili di Coop.fi illustreranno l'iniziativa "Approvato dai soci", ossia un progetto che



STOP AI RIFIUTI ABBANDONATI: ADULTI E BAMBINI, INSIEME, PER PULIRE LA CITTÀ



Vasi, cestini, pentole, sedie, cassette, bottiglie di plastica, fazzolettini, cartacce, ma anche oggetti più ingombranti, come le ruote di trattori. Anche a Figline e Incisa può capitare di imbattersi in questi e in altri rifiuti, appena fuori dai centri abitati così come in pieno centro. Per rispondere a questi abbandoni selvaggi c'è chi avverte le autorità competenti e chi, munito di guanti e sacchetti, decide (anche) di intervenire direttamente. Rientrano in quest'ultima categoria i ragazzi del comitato "Piantiamola"

e alcuni cittadini del Burchio che, armati di kit di raccolta personali e di tanta pazienza, hanno già organizzato a titolo volontario varie giornate di pulizie cittadine, riuscendo a coinvolgere grandi e piccini. Per dare un volto a questi volontari e per offrire loro una mano, sarà possibile incontrarli domenica ad Autumnia. Perché la cura e il decoro del territorio passano anche dalle azioni dei singoli.

PROGRAMMA COOKING SHOW AUTUMNIA 2019

VENERDÌ 8 NOVEMBRE

- ore 16.00: Presentazione **COOKING SHOW**
- ore 17.00: **Coop.fi e l'Approvato dai soci**
- ore 18.00: **I prodotti delle nostre terre.**
Con la partecipazione del Distretto Rurale del Valdarno e delle aziende di ValdarnUp
- ore 19.00: Aperitivo con
Chef Giacomo Dini dell'Associazione Cuochi Valdarno e Caffè I Portici

SABATO 9 NOVEMBRE

- ore 10.00: **Chef Diego Babboni** con la nutrizionista **Emma Balsimelli**
- ore 11.30: **LEZIONI DI PASTICCERIA CON LO CHEF DAMIANO CARRARA.**
5 aspiranti pasticceri cucineranno con il famoso chef
- ore 14.00: I cioccolatini dell'Istituto **"Giorgio Vasari"**
- ore 16.00: **"LA CAVOLATA"** ovvero la panzanella d'inverno
In cucina con **l'Associazione Cuochi Valdarno e l'Associazione Italiana Sommelier**
- ore 17.00: Nuovi progetti: l'indirizzo agrario dell'Istituto **"Giorgio Vasari"** presenta **l'uso della bava di lumaca**

- ore 18.00: **Possiamo salvare il mondo, prima di cena.**
Le condotte slow food Colli Superiori del Valdarno e Val di Sieve-Valdarno Fiorentino insieme per parlare di clima e cibo con un cooking show a basso impatto ambientale ed altissimo gusto.

DOMENICA 10 NOVEMBRE

- ore 10.00: **Chef Luca Menoni** con **Ivana Vamp**
- ore 11.00: Volontariato ambientale:
presentazione del Comitato Piantiamola
- ore 11.30: **Chef Diego Spatari Tironi** con **l'astrofata Aline**
- ore 14.00: **Chef Cinzia Re** con il fumettista **Fausto Gelormini** e l'influencer **Sara Innocenti**
- ore 15.00: **Pimp my chef:** una app che diventa il tuo assistente personale in cucina
- ore 16.00: **Chef Marco Gamannossi e Chef Marco Tomberli** con la nutrizionista **Valentina Guttadauro**
- ore 17.30: Volontariato ambientale: presentazione del Comitato del Burchio
- ore 18.00: Cucina casareccia con **Maria Rosaria De Luca**



PIMP MY CHEF: LA RICETTA (ANTISPRECO) È A PORTATA DI CLICK

Dimmi cosa hai in frigo e ti mostrerò quali ricette cucinare. Funziona così l'app "Pimp my chef" che, grazie al riconoscimento vocale, consente a chi ha bisogno di suggerimenti in cucina di indicare gli ingredienti rimasti in frigo o in dispensa per creare ricette più o meno originali. "Un modo per limitare gli sprechi e avere, a portata di mano, un ricettario variegato", spiega Gabriele Luzzi, ideatore del progetto insieme a Manuele Dei. Ad aiutarli nella realizzazione dell'app, disponibile sia su Google Play che Apple Store, due programmatori, Riccardo Ancarani e Yuri Bacciarini, e il financial director Simone

Secci: un team tutto nostrano, di età compresa tra i 25 e i 40 anni. E se per ora, per consultare il proprio assistente personale basta cliccare sul cappello da chef (nella schermata principale dell'app) ed elencare, a voce, gli ingredienti, presto arriveranno tante novità su questo versante, ma non solo. L'obiettivo è accontentare tutti i palati (anche vegani, vegetariani o intolleranti), ma anche chi in dispensa preferisce avere prodotti di stagione o, semplicemente, stare attento alle calorie. Domenica 10 novembre, nell'area cooking di Autumnia, ne saprete di più.



UN LIBRO A COLAZIONE... CON PASSEGGIATA NEL BOSCO DELLE FAVOLE ALLA BIBLIOTECA COMUNALE "FICINO" UN'INIZIATIVA ITINERANTE

Per l'edizione numero 21 di Autumnia anche la biblioteca comunale "Marsilio Ficino" (via Locchi, 15-Figline) promuove iniziative culturali che abbracciano i temi dell'ambiente e dell'alimentazione. Oltre ad un orario straordinario (sabato 9 e domenica 10 novembre porte aperte con orario 9-13 e 15-19), i nostri bibliotecari per la domenica alle 10,30 hanno promosso l'iniziativa "Un libro a colazione" con la presentazione di "Non siamo che alberi" di Federico Ferrantini. A seguire una colazione offerta a tutti i partecipanti e la partenza verso il bosco delle storie con una breve passeggiata.

INQUADRA, SORRIDI E SCATTA IL TUO RICORDO DI AUTUMNIA

NELL'AREA COOKING C'È ANCHE UNA POSTAZIONE SELFIE

Quest'anno nel padiglione del Cooking show in piazza Ficino ci sarà anche una postazione per farsi un selfie-ricordo di questa 21ª edizione. Si tratta del Mirror me, un touch screen interattivo personalizzato con le grafiche di Autumnia dove sarà possibile scattarsi un selfie e stamparlo. Avrai così un ricordo in più di questo straordinario viaggio nel mondo dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'alimentazione.

