## L'ULTIMA IDEA DI FEDERICA E FRANCESCA…
## NASCE L'OSTERIA CORTE DE' FRATI

RISTORANTE DI CUCINA TRADIZIONALE APERTO A PRANZO E CENA.
SI PARTE L'8 NOVEMBRE IN PIAZZA SAN FRANCESCO

Sono tra i volti (sempre sorridenti) della ristorazione valdarnese e soprattutto hanno sempre una novità da proporre. L'ultima di Federica e Francesca (e dei rispettivi mariti Federico e Alessandro) è il saluto allo storico De Profundis Cafè e il benvenuto ad un nuovo progetto, l'Osteria Corte de' Frati.
Sempre lo stesso locale, sempre in piazza San Francesco a Figline.

Ma con un look e un'idea profondamente nuove. Archiviata la formula bar, adesso si punta su un ristorante aperto a pranzo e a cena che porta a tavola la cucina tradizionale, quella della pasta fatta in casa, degli umidi, dei taglieri con la norcineria toscana e tante altre prelibatezze che potrete scoprire a partire da giovedì 8 novembre.

Questa è infatti la data di apertura dell'Osteria Corte de' Frati, che ha scelto di dare ai visitatori di Autumnia un'altra bella occasione per apprezzare piatti tipici della nostra tradizione. Federica, Francesca, Federico e Alessandro vi aspettano in piazza San Francesco per un brindisi di inaugurazione con qualche gustoso assaggio dalla cucina!

*Per info e prenotazioni:*
*Tel. 055.9152077 - Cell.328.9680129.*

## BESSER VACUUM
## LA SPECIALISTA DEL SOTTOVUOTO

Besser Vacuum è un'azienda italiana di seconda generazione specializzata nella produzione di macchine sottovuoto per uso professionale e domestico, buste lisce e goffrate per conservazione e cottura, rotoli goffrati, strumenti per la cottura Sous vide e una vasta gamma di attrezzature per il settore Ho.Re.Ca. Da sempre votata all'internazionalizzazione, l'impresa ha due sedi principali: una nei pressi di Udine e una a Querétaro (Messico), con partner commerciali in più di 80 paesi che segue in modo costante, capillare e specifico grazie ad una struttura organizzata in una rete di agenti e importatori specializzati.

I forti investimenti in ricerca, sviluppo e modernizzazione degli impianti, hanno reso questa realtà sempre più eco-friendly: l'attenzione verso materiali eco-compatibili e cicli di produzione efficienti, le ha permesso non solo di migliorare il modo di fare business ma soprattutto di farsi promotrice di un cambiamento globale.

Da oltre vent'anni, le esigenze di target differenti che spaziano dal mercato domestico e delle

piccole/medie attività del settore alimentare, ai ristoranti sino alla grande distribuzione e all'industria variamente considerata, sono al centro del modello di business targato Besser Vacuum.

Con particolare riferimento al mercato domestico propongono macchine confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna suddivise in due diverse linee, ABS e INOX (AISI 304), pensate per venire incontro sia alle esigenze di un utente inesperto che abbia voglia di sperimentare, sia alle necessità di esercizi commerciali di piccole/medie dimensioni.

**Per info e approfondimenti su tecniche e prodotti visita:**
**www.besservacuum.com**

# PROGRAMMA:

### VENERDÌ 9 NOVEMBRE

Ore 16:00 / 17:00
**Presentazione**
**AUTUMNIA 2018**
**CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**
*Amministrazione comunale, Achab Group, Juls' Kitchen e Gola Gioconda*

Ore 17:00 / 18:30
**Laboratorio Didattico**
**LE MELE DI NEWTON: LABORATORIO SULLO SPRECO ALIMENTARE (DIRETTA RTV38 DA PIAZZA FICINO E CHEF DI NORCIA IN STUDIO)**
*www.lemeledinewton.it*

Ore 18:30 / 19:30
**Aperitivo**
**RICICLO CREATIVO PER L'APERITIVO**
*con Giulia Scarpaleggia*

Ore 19:30 / 20:30
**Documentario**
**THEATER OF LIFE (MASSIMO BOTTURA)**

### SABATO 10 NOVEMBRE

Ore 10:00 / 11:00
**Cooking Show**
**LA CUCINA SOTTOVUOTO PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE**
*Azienda Besser Vacuum srl*

Ore 11:30 / 13:00
**Talk**
**MANGIARE SOSTENIBILE: BUONE PRATICHE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**
*Banco Alimentare Toscana*
*www.whatcook.it di Samuele Nencioni*
*Osteria Fumetti Food Experience*
*Unicoop Firenze*
*Comune di Figline e Incisa - Ass. Lorenzo Tilli*

Ore 13:00 / 14:00
**Cooking Show**
**LA VERA PASTA ALLA NORCINA**
*del ristorante Il Cenacolo di Norcia*

Ore 14:00 / 15:00
**Talk**
**IL RUOLO DEL CIBO NEL CINEMA**
*Prof. Luigi Nepi*

Ore 15:00 / 15:30
**Cooking show**
**I BISCOTTI "MEDAGLIONI DI SER RISTORO". INIZIATIVA A SOSTEGNO DEL PROGETTO "INSIEME PER LA PEDIATRIA DEL SERRISTORI"**
*Circolo Fanin e Istituto Vasari*

Ore 15:30 / 16:30
**Cooking Show**
**LABORATORIO DI CIOCCOLATERIA DEGLI STUDENTI DELL'ISIS VASARI**
*Istituto Vasari*

Ore 16:30 / 17:30
**Cooking Show**
**LA TORTA DI PANE E L'OLIO LAUDEMIO**
*Villa Palagina*

Ore 17:30 / 18:30
**Cooking Show**
**DERBY AI FORNELLI: SFIDA ANTISPRECO TRA I SINDACI E GLI ASSESSORI DI FIGLINE E INCISA VALDARNO E SAN GIOVANNI VALDARNO**

Ore 19:00 / 20:00
**Cooking Show**
**LE NOVITÀ DELLO SLOW FOOD**
*Slow Food*

Ore 20:00 / 21:00
**Cooking Show**
**IL PANINO "ZERO SPRECHI" E L'APERITIVO DI AUTUMNIA**
*Giacomo Dini per Associazione Cuochi Valdarno e Covo de' Ricci*

### DOMENICA 11 NOVEMBRE

Ore 09:30 / 10:00
**Cooking Show**
**IL PANE DI SAVINI**

Ore 10:00 / 11:00
**Cooking Show**
**GIULIA SCARPALEGGIA E ALTRI CUOCHI DAL MONDO**
*A cura di Giulia Scarpaleggia*

Ore 11:30 / 13:00
**Cooking Show**
**LUISANNA MESSERI: CONSIGLI PER LA SPESA E SHOW COOKING**

Ore 14:00 / 15:00
**Presentazione libri**
**LA CUCINA DEL RICICLO E AUTOPRODUZIONE**
*Letizia Nucciotti - L'antichef e Avanzi Popolo*
*Giulia Scarpaleggia - La cucina dei Mercati in Toscana*
*Luisanna Messeri - La Cucina del Casale*
*Claudia Renzi - Le conserve di frutta*

Ore 15:30 / 16:30
**Cooking Show**
**LUISANNA MESSERI AI FORNELLI CON I 5 VINCITORI DEL CONTEST SU FACEBOOK**

Ore 17:00 / 18:00
**Cooking Show**
**MICHELE MEZZASOMA: CONFETTURE, CONSERVE SOTTOVUOTO**
*www.cioccolatomezzasoma.itl*

Ore 18:30 / 20:00
**Degustazione**
**LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER E ASSOCIAZIONE CUOCHI VALDARNO**

*La direzione si riserva di apportare modifiche sulla base di sopraggiunte esigenze organizzative*

Resta sempre aggiornato su
**www.autumnia.it**
o sulla pagina Facebook
autumnia.figline

## IN PIAZZA ANCHE LE ECCELLENZE DI NORCIA

UN PROGETTO PER RILANCIARE I TERRITORI COLPITI DAL TERREMOTO DEL 2016

Ci sono volte in cui, da rapporti tra privati cittadini, nascono collaborazioni interregionali. E altre in cui queste collaborazioni si "istituzionalizzano" e diventano veri e propri progetti.

È quello che è successo tra Figline e Incisa Valdarno e Norcia: due realtà che hanno iniziato a dialogare dal 2016 e che, dopo vari contatti in Umbria e in Toscana, si incontreranno nuovamente ad Autumnia.
È qui che alcuni stand arriveranno, direttamente da Norcia, pronti a vendere i prodotti di una terra che – dopo i terremoti del 2016 – oltre che con la ricostruzione materiale ha dovuto fare i conti con l'urgenza di ricollocare le sue eccellenze (in primis gastronomiche) sul mercato. Ma come si è creato questo ponte umbro-toscano? Da un invito, partito da Monica e Valentina (titolari del negozio di parrucchiere "Arte e capelli") e indirizzato alle colleghe umbre Michela e Valeria, che nel 2016 sono state ospitate a Incisa per raccogliere fondi da destinare alla ricostruzione post sisma e per imparare le tecniche del taglio maschile.

Un'iniziativa che ha riscontrato molto successo, tanto da ampliarla e declinarla in chiave istituzionale, attraverso visite in Umbria da parte della nostra Amministrazione comunale.

A Norcia i produttori hanno esplicitato il bisogno di ricostruire il tessuto economico, oltre che le case e le sedi aziendali. Perché, insieme a muri e pareti, a crollare sono stati proprio i consumi e, di conseguenza, le vendite di quelle tipicità di un luogo che ha bisogno di promuoversi per rimettere in moto l'economia interna.

Ed è proprio per rimettersi in piazza, per parlarci di sé, per raccontare gli sforzi e i piccoli successi ottenuti in questi due anni di ricostruzione, che alcuni produttori nursini saranno ad Autumnia. Per ricordarci che, sul mercato come nella vita, "chi semina buon grano ha poi buon pane".

A cura dell'Ufficio Stampa del Comune di Figline e Incisa Valdarno
ufficiostampa@comunefiv.it
T.055.9125255
www.figlineincisainforma.it

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

CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI REGIONE TOSCANA

Foto di Valentina Venziano

Agricoltura - Ambiente - Alimentazione

# Autumnia®

**9-10-11 novembre 2018**

EDIZIONE NUMERO **20**

# COOKING SHOW

## AUTUMNIA DICHIARA GUERRA… ALLO SPRECO ALIMENTARE!

L'EDIZIONE 2018 DEDICATA ALL'USO (E AL RI-USO) DEL CIBO.
TANTI GLI OSPITI, CON EVENTI PER TUTTI I GUSTI

cibiltà
USIAMO IL CIBO CIVILMENTE
STOP AGLI SPRECHI

**www.comunefiv.it/sprecoalimentare**

## AUTUMNIA
## È TUTTA QUESTIONE DI CIBILTÀ!

IN PIAZZA FICINO
UN PADIGLIONE DI 150 MQ
APERTO DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA

Fa un certo effetto ripensare alla prima edizione del cooking show di Autumnia. Era il 2014 e le dimensioni dello stand erano alquanto ridotte, ma la novità fu apprezzata e da allora abbiamo sempre cercato di migliorare questa area della manifestazione, facendola crescere sia nelle dimensioni (quest'anno sono 150 metri quadri con 6 postazioni per cucinare e 90 posti a sedere) sia nell'interesse da parte del pubblico, proponendo programmi e temi di richiamo.

E sono proprio i temi che fanno la differenza.
E così come accade per gli altri due pilastri della manifestazione (Agricoltura e Ambiente), anche per l'Alimentazione c'è un principio di fondo che muove il tutto: la sfida culturale, un progetto di sensibilizzazione per far sì che Autumnia, quando le luci saranno spente e gli stand smontati, possa lasciare in ciascuno di noi una traccia nel nostro stile di vita quotidiano.
Quest'anno abbiamo deciso di puntare sulla lotta allo spreco alimentare.
E' un progetto ambizioso che si chiama "Cibiltà".
Sottotitolo: "Usiamo il cibo civilmente".
E' una scommessa, lanciata insieme ad Achab Group, che coinvolge le scuole del territorio, circa 800 alunni delle scuole primarie (e i loro genitori) che saranno chiamati a riflettere sull'uso quotidiano che facciamo del cibo (ogni italiano spreca mediamente 36 kg di cibo).
Ma coinvolge anche i ristoratori, a cui abbiamo consegnato una prima fornitura di "family bag", cioè dei contenitori pensati per permettere ai clienti di portare a casa il cibo ordinato e non consumato interamente, in modo da evitare che ciò che rimane nel piatto finisca in pattumiera.

Spesso, dietro a queste cattive abitudini si nascondono errori di acquisto (si compra più di quanto si consuma e non si bada alle scadenze dei prodotti) o di conservazione degli alimenti. Lo spreco alimentare è infatti una sorta di paradosso inaccettabile: infatti, se da un lato nei prossimi anni c'è la necessità di incrementare la produzione di cibo del 60-70% per nutrire una popolazione crescente, dall'altro nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% è ancora consumabile. Il cibo, di media, viene sprecato per il 42% in ambito familiare, per il 39% direttamente in fase di produzione, per il 14% nei servizi di ristorazione e per il 5% nella fase di vendita.

Per tutti questi motivi abbiamo deciso di dedicare la parte food di Autumnia a questo tema, proponendo un programma di eventi, di cooking show e di incontri che mostrino come valorizzare il nostro cibo fin dalle fase di acquisto. Non ci saranno ricette impossibili da riprodurre nelle vostre cucine. Tutt'altro. Abbiamo coinvolto chef di alto profilo, veri e propri artigiani del cibo che vi guideranno fornendovi consigli su come e dove fare la spesa, su come cucinarla e come conservarla con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare. Il tutto con la leggerezza di chi vive la cucina con passione, di chi, come noi, sostiene che in fondo preparare del buon cibo è il primo passo per prendersi cura di noi e degli altri.

**TI ASPETTIAMO!**

Autumnia
Agricoltura - Ambiente - Alimentazione
9-10-11 novembre 2018
EDIZIONE NUMERO 20

## AD AUTUMNIA
## ANCHE L'APERITIVO (E IL PANINO) È "ZERO SPRECHI"

*Nicola Ricci e Giacomo Dini*

"Utilizzerò bucce, gambi, foglie esterne". Non si è voluto sbilanciare l'"artista del panino", al secolo Giacomo Dini, nel raccontarci quale creazione ha in mente per la sua partecipazione al cooking show di Autumnia (sabato 10 novembre dalle ore 20).

Sicuramente sarà un panino "Zero sprechi", in perfetta sintonia con il tema della manifestazione a cui Giacomo arriva con la "toche" dell'Associazione Cuochi del Valdarno, dopo aver partecipato ad altri contest in giro per l'Italia e aver fondato, insieme al socio Alessandro Rinaldi, il canale YouTube "Le due facce del panino": qui potete trovare tante video-ricette da provare nelle vostre cucine, in attesa di vederlo all'opera nella cucina di Autumnia in piazza Ficino.

Ma il panino "Zero sprechi" avrà sicuramente bisogno di un accompagnamento… Per questo abbiamo invitato altri due big della movida valdarnese, Elia e Nicola del Covo de' Ricci. A loro, re indiscussi degli aperitivi, spetterà quindi il compito di shakerare gli ingredienti giusti per accendere la serata di Autumnia.

Per tutti gli amanti delle ricette da abbinare ad un aperitivo, ricordiamo anche l'appuntamento con il "riciclo creativo" di Giulia Scarpaleggia, che venerdì 9 novembre dalle ore 19 presenterà alcune sue gustose invenzioni.

## LUISANNA MESSERI: AI FORNELLI (DI AUTUMNIA) CON TANTA SIMPATIA

**DOPO LA LUNGA ESPERIENZA A "LA PROVA DEL CUOCO" È USCITO IL SUO 7° LIBRO. INTANTO CI SPIEGHERÀ COME FARE LA SPESA E CUCINARE OTTIMI PIATTI BIO E A KM0**

Viene da Firenze e vive a Roma, ma ha il babbo valdarnese e la mamma casentinese. È da questo background che ha ereditato il suo modo di stare in cucina e le ricette da portare in tavola, a casa sua e in quella di tantissimi italiani. È Luisanna Messeri, maestra di cucina in Tv e in Radio, attrice dai tratti comici e firma di ben 7 libri.

Per anni (dal 2012 fino allo scorso giugno) è stata ospite fissa della Prova del Cuoco di Rai Uno dove, munita di grembiule e di tanta simpatia, trasformava piccoli incidenti di percorso in simpatici siparietti, insieme ad Antonella Clerici. La simpatia è l'ingrediente principe anche di un'altra sua esperienza televisiva, ormai decennale: su AliceTv (canale 221 del digitale terrestre) è infatti protagonista e autrice della Food Comedy "Il Club delle cuoche", ambientata nella sua casa di campagna nel Mugello dove, a farle compagnia in veste di amiche, ci sono Francesca e altre attrici toscane come Gianna Giachetti, Vania Rotondi e Lucia Poli.

Sempre per la Rai, nel 2016/17 è stata anche voce amica di "Chef ma non troppo" (primo corso di cucina radiofonico in Italia) del programma Decanter, in onda su Radio 2, dove insieme alla coppia Fede&Tinto curava vere e proprie lezioni, alternandole a scambi di pensieri all'insegna del buon gusto, tutti da ascoltare.

Quanto alla sua esperienza di scrittrice, ha all'attivo ormai 7 libri, l'ultimo dei quali ("La cucina del casale", edito da Rai Libri e già in libreria) si concentra sull'uso e sulla scelta consapevole degli ingredienti, meglio se bio e a km zero. Dopo tutto "la cucina italiana, e Toscana in particolare, è più di prodotto che di tecnica – spiega Luisanna -. Parto quindi proprio da un ragionamento sugli ingredienti, dai consigli per una buona spesa, dagli ingredienti immancabili in dispensa e inquadro le ricette in un contesto stagionale raccontando, come ho sempre fatto, una storia".

Tutti consigli che la Messeri ci riproporrà anche direttamente dai fornelli dell'area cooking di Autumnia 2018 dove, tra un piatto e l'altro, avrà la missione non solo di spiegarci l'esecuzione di qualche piatto ma anche di suggerirci un po' di trucchi per evitare gli sprechi in cucina.
A partire proprio dalla spesa che "non va fatta con il classico approccio da lista, ma costruendo il menu in base a ciò che c'è di buono, di fresco e a buon prezzo tra i banchi del mercato o anche al supermercato".

E se in casa ci sono degli ingredienti a rischio deperimento, basta usare un po' di fantasia oppure affidarsi alla tradizione. "Noi toscani siamo maestri del riuso – dice con convinzione -. Basti pensare a quante cose facciamo con il pane, anche quello raffermo, dalla pappa al pomodoro alla ribollita, dai crostoni all'arrosto girato".

Ma, se le si chiede qual è il piatto a prova di riuso per eccellenza, non ha dubbi e risponde "le polpette, che considero un'invenzione fantastica. Si possono fare di qualsiasi cosa: di pane, per l'appunto, di verdura, di carne, di melanzane, di sedano. Sono un piatto semplice, veloce e che mette d'accordo tutti".

**LUISANNA MESSERI VI ASPETTA A FIGLINE L'11 NOVEMBRE A PARTIRE DALLE 11.30**

**Benvenuti al cooking show di Autumnia da...**

# JULS' KITCHEN

Siamo stati veramente orgogliosi di aver avuto l'occasione di curare il programma dell'area food di Autumnia proprio nell'anno dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Nel nostro piccolo, a casa, cerchiamo di fare la spesa responsabilmente, limitando gli sprechi e consumando il più possibile prodotti locali e di stagione.
Durante i nostri corsi di cucina, poi, cerchiamo sempre di mostrare come gli avanzi non siano da sprecare ma da trasformare, in un nuovo piatto o in una nuova occasione di consumo.

Forti di queste esperienze, abbiamo cercato di far sentire tutte le voci degli attori coinvolti nella lotta allo spreco alimentare all'interno del programma della manifestazione. Ecco come si svolgeranno le tre giornate.

### VENERDÌ

Inaugureremo lo spazio cooking con la presentazione di Autumnia 2018 a cura del Comune, che illustrerà il percorso che ha portato alla ventesima edizione della manifestazione.

A seguire ci sarà uno spazio dedicato ai bambini a cura di Le Mele di Newton, che metteranno in piedi un laboratorio sullo speco alimentare. Grazie ad Autumnia i bambini sono già coinvolti nelle scuole in progetti contro lo spreco alimentare, e questa sarà un'ulteriore occasione per imparare divertendosi.

Al momento dell'aperitivo prepareremo insieme qualche ricetta che incarna a pieno lo spirito del riciclo creativo: con un po' di fantasia si può trasformare del pane raffermo in crostini alle spezie, o della pasta avanzata in una frittata di pasta croccante.

La prima giornata si concluderà con la proiezione del documentario Theater of Life, che racconta l'esperienza del Refettorio Ambrosiano, una cucina unica nel suo genere dove Massimo Bottura ha coinvolto gli chef più grandi al mondo che hanno cucinato per i meno fortunati con il cibo che avanzava giornalmente durante l'Expo di Milano nel 2015.

### SABATO

Daremo il via alla giornata con il cooking show di Michele Mezzasoma, che ci insegnerà come è facile realizzare confetture e conserve sottovuoto, limitando così lo spreco di frutta e verdura. Impareremo a conservare al meglio la stagione.

Seguirà un momento di dibattito dedicato al mangiare sostenibile e alle buone pratiche contro lo spreco alimentare.
Alle ore 15.30 ci sarà l'inaugurazione ufficiale di Autumnia, seguita da un altro momento in cui ci dedicheremo alla cucina, accompagnati dai Ricettacoli di Effequ.

Il pomeriggio di sabato proseguirà con tanti cooking show, sfide ai fornelli e con un appuntamento dedicato al ruolo del cibo nel cinema a cura del prof. Luigi Nepi, che lascerà poi il palco anche a Slow Food per un'altra dimostrazione.

### DOMENICA

Torneremo in cucina con un cooking show a tema "La Toscana e le altre cucine del mondo: la cucina del riciclo", per imparare come altre culture gastronomiche trattano gli avanzi e li trasformano in un nuovo piatto.
Sarà poi il momento di Luisanna Messeri che sarà con noi per tutta la giornata, prima in un cooking show in cui cucinerà dopo aver fatto la spesa tra i produttori presenti alla manifestazione e dopo con un momento in cui sarà accompagnata sul palco dai cinque fortunati vincitori di un concorso Facebook.

Ci sarà anche uno spazio dedicato alla presentazione di alcuni libri di cucina, tra i quali l'ultimo di Luisanna Messeri e quelli di Letizia Nucciotti, con i suoi l'Antichef e Avanzipopolo.

A concludere l'ultima giornata della manifestazione un incontro per imparare qualcosa di più sul sottovuovo come tecnica per ridurre lo spreco alimentare e una degustazione a cura dell'Associazione Italiana Sommelier e dell'Associazione Cuochi Valdarno.

**Il programma è servito... adesso ti aspettiamo nell'area cooking di Autumnia per vedere (e assaggiare) tutte le prelibatezze dei nostri chef.**

***A presto, Giulia e Tommaso***

**La direttrice dell'area cooking**

## GIULIA SCARPALEGGIA

È una food writer e food photographer. Tiene corsi di cucina e da 8 anni condivide le ricette della tradizione italiana sul suo blog e nei suoi libri di cucina. E' nata e cresciuta in Toscana. Vive nella casa di famiglia nella campagna tra Siena e Firenze con il marito Tommaso (con cui ha curato il programma dell'area cooking di Autumnia 2018) e Noa, una maremmana bianca.
Se ti piacciono le tradizioni, il cibo di stagione, la campagna toscana e un approccio genuino alla vita, allora nel suo blog **www.julskitchen.com** troverai tutto quello che cerchi.

## CUCINA CON LUISANNA AL COOKING SHOW DI AUTUMNIA

**FOTOGRAFA IL TUO PIATTO ANTI-SPRECO E POSTALO SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK.
LE MIGLIORI SARANNO PUBBLICATE SUL RICETTARIO 2019**

### Vuoi cucinare con Luisanna Messeri?

Allora segui la nostra pagina Facebook autumnia.figline e aspetta l'inizio del contest fotografico. Partecipare è facilissimo: prepara una ricetta antispreco alimentare, a tua scelta tra un antipasto, un primo, un secondo o un dolce. Fai una bella fotografia, caricala sulla nostra pagina Facebook e invita i tuoi amici a mettere il "mi piace".

Gli autori dei cinque piatti che otterranno più "like" potranno cucinare con Luisanna Messeri domenica 11 novembre a partire dalle 15.30 nell'area cooking show di piazza Ficino.

Ma non è finita qui: i cinque aspiranti chef vedranno pubblicato il proprio piatto sul Ricettario antispreco che il Comune di Figline e Incisa Valdarno stamperà nei prossimi mesi nell'ambito del progetto Cibiltà: a ciascuno di loro andrà in omaggio 30 copie di questo libretto che si pone come obiettivo la lotta allo spreco alimentare e la promozione di una cucina sana e responsabile.

Un ultimo riconoscimento: il piatto ritenuto migliore da Luisanna Messeri nel corso del cooking show, riceverà anche un simpatico regalo offerto dall'azienda Stocchi Advertising, partner commerciale dell'iniziativa.

**Non ti resta che seguire la nostra pagina Facebook ed esercitarti con una ricetta antispreco!**

DALLE **EDIZIONI PRECEDENTI**

## GOLA GIOCONDA METTE IN RETE GLI AMANTI DEL CIBO… DI QUALITÀ

***di Maurizio Izzo, direttore di Gola Gioconda***

Gola Gioconda è un sistema di comunicazione per chi ama, produce, consuma cibo di qualità. Ci piace raccontare così la nostra ormai ventennale attività, mettendo l'accento sull'affetto che lega chi ha a cuore il buon cibo.

Come tutti quelli che si occupano di cucina seriamente soffriamo nel vedere inflazionato questo tema.

Non vogliamo contribuire all'inflazione, non vogliamo aggiungere pentole in tv e chef nei salotti. Siamo altro. Pensiamo che mangiare sia, oltre che fondamentale, un atto di grande importanza e responsabilità. Pensiamo che insieme alle ricette vada trasmessa la cultura che le ha generate. Pensiamo che prima di assaggiare un piatto si debba rendere onore a chi ha prodotto le materie prime.
Pensiamo che niente possa giustificare lo spreco e la mercificazione.
Diffidiamo delle mode ma sappiamo che la tradizione, da sola, non basta.
Siamo contro ogni tipo di sfruttamento, quello nei campi ma anche quello nelle cucine.
Anche per questo Autumnia ci è sempre piaciuta. Perché è una manifestazione che ha saputo tenere insieme la festa, la tradizione, il commercio e la cultura.

Perché si privilegiano i prodotti e i produttori locali. Perché sono coinvolte le associazioni e quella meraviglia di scuola che è l'Istituto Alberghiero Vasari. Perché è una manifestazione coinvolgente. In questi anni abbiamo fatto cucinare i valdarnesi, rendendo omaggio alla tradizione. Abbiamo scoperto le cucine dei nuovi cittadini che dal mondo sono venuti a vivere qui.

Allo spettacolo abbiamo sempre preferito la divulgazione, allo show il cooking.
E anche quest'anno sarà così: ci aspetta una piazza bellissima, noi la renderemo più invitante e ovviamente golosa.

## DERBY AI FORNELLI TRA FIGLINE-INCISA E SAN GIOVANNI

**SINDACI E ASSESSORI SI SFIDANO SU UNA RICETTA ANTISPRECO**

Sportivamente parlando la rivalità, nel corso degli anni, è passata dal calcio al basket segnando sfide memorabili. Se invece vogliamo misurarci sulla cultura, allora vengono chiamati in causa personaggi del calibro di Marsilio Ficino e Petrarca da una parte, Masaccio dall'altra. Una rivalità sana, quella tra Figline e Incisa Valdarno e San Giovanni Valdarno, che si rinnova nel tempo con la schietta ironia toscana, alimentando racconti e aneddoti che spesso sono più folklore che storia.

Dal 10 novembre 2018 ci sarà un racconto in più, perché nell'area cooking show si sfideranno ai fornelli i sindaci e gli assessori di queste due città. E se il Team FIV capitanato dalla sindaca Giulia Mugnai è forte di un gruppo coeso e ben abituato alle sfide (soprattutto quelle politiche e istituzionali), il Team SGV sembra avere proprio nel sindaco Maurizio Viligiardi – e nella sua partecipazione alle selezioni di Masterchef

un asso nella manica che potrebbe portarlo al "colpaccio" in trasferta.

Insomma, ne vedremo delle belle. Perché non si sfideranno portando in tavola i classici "piatti cult" della tradizione valdarnese: quindi niente Nana con i sedani per i figlincisani e niente stufato per i sangiovannesi. Entrambi i team si dovranno infatti inventare una ricetta antispreco che sarà giudicata dalla direttrice dell'area cooking, Giulia Scarpaleggia. In palio cosa c'è..? Solo la gloria… e il divertimento di tutti, ovviamente!

## LE SORPRESE DELL'ISIS VASARI: TANTI CIOCCOLATINI E UN NUOVO BISCOTTO

**LA SCUOLA FIGLINESE HA SVILUPPATO ANCHE UNA COLLABORAZIONE CON IL CIRCOLO FANIN PER L'ACQUISTO DI UN ECOGRAFO PEDIATRICO**

Dici Autumnia e pensi ai cioccolatini dell'Istituto alberghiero Vasari. Da anni sono appuntamento fisso dell'area cooking show, di cui sono una delle attrazioni principali fin dalla prima edizione. Sotto la supervisione del prof. Rosario Caruana, anche quest'anno gli studenti della scuola figlinese saranno ad Autumnia (sabato 10 dalle ore 15) per presentare due nuove squisite creazioni di cioccolata. Gli ingredienti sono ancora top secret ma siamo certi che gli allievi del Vasari non ci deluderanno.
E magari, anche se quantità non è sinonimo di qualità, riusciranno a battere il record delle 1500 praline preparate nel 2017 in modo da accontentare tanti visitatori in più.
E come molti nostri partner che festeggeranno la 20° edizione di Autumnia con una novità, anche l'Isis Vasari ha in serbo una sorpresa.

Grazie alla collaborazione con il Circolo MCL Fanin di Figline, la kermesse dedicata all'alimentazione diventerà l'occasione per presentare ufficialmente un nuovo tipo di biscotto, "Il medaglione di Ser Ristoro", che servirà a raccogliere fondi per l'acquisto di un ecografo per il reparto di Pediatria dell'Ospedale Serristori. Nell'ambito del progetto generale '**Insieme nel bene sociale**'.