



Vita di club a cura di CATERINA CECCUTI

Natura e buon cibo: «La nostra Expo» con i Rotary

NON BISOGNA andare lontano per scoprire che il territorio fiorentino nasconde meraviglie naturalistiche e delizie gastronomiche capaci di soddisfare le più alte aspettative. Ecco perché cinque Rotary Club hanno deciso di celebrare a loro modo l'anno dedicato al buon cibo, con una serata intitolata "La nostra 'Expo': eccellenze alimentari del territorio fiorentino". Ad organizzarla, nella sede di Villa Montalto, è stato il Rotary Club Fiesole di Massimo Megli, insieme ai Rotary Club Firenze Nord di Andrea Valeri, Firenze Mugello di Monica Manfredi, Firenze Vespucci di Riccardo Gheri e Valdisieve Granducato di Enrico Ghera. Oltre 190 i soci presenti e partecipi a quello che si è trasformato in un momento di sensibilizzazione del consumatore a favore della qualità e contro lo spreco del cibo, ma soprattutto in un'occasione di preziosa solidarietà. «Grazie all'impegno di Anna Ravoni, sindaco di Fiesole, e all'intervento della Fratellanza Popolare Valle del Mugnone Caldine - puntualizza Massimo Megli - abbiamo potuto condividere le delizie alimentari preparate dai produttori mugellani con alcune famiglie bisognose che ci hanno raggiunto prima dell'inizio della serata, di cui la giornalista Cesara Buonamici è stata apprezzata madrina». Protagonisti della serata numerosi per-

sonaggi di spicco dell'enogastronomia regionale, tra cui Giuseppe Alessi, esperto di cucina toscana, Cesare Buonamici, amministratore unico Azienda Agricola Buonamici, Lucia Bacciottini, biologo nutrizionista specialista in Scienza dell'Alimentazione, Lorenzo Marchionni, presidente del Consiglio di Amministrazione della Centrale del Latte di Firenze, Pistoia e Livorno S.p.A., Tullio Marcelli, presidente Federazione Coldiretti Toscana, Paolo Petroni, neo presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e Adriano Borgioli della Fattoria Valdastra, allevatore di mucche "limousine" e grande promotore della "macellazione etica". «Garanzia di eccellenza in campo alimentare non significa soltanto consumo di cibi che non nuocciano al nostro organismo - spiega Megli -, bensì una presa di coscienza più ampia in materia e un maggior rispetto per gli animali. E' necessario che la gente comprenda anche la dimensione etica del consumo». «Quando acquistiamo carni provenienti da macellerie di fiducia - entra nel merito Megli -, siamo sicuri che gli animali vengano ben trattati e accuditi, e anche che al momento della macellazione, la procedura verrà condotta seguendo criteri etici nel rispetto dell'animale, che non deve accorgersene né soffrire».