



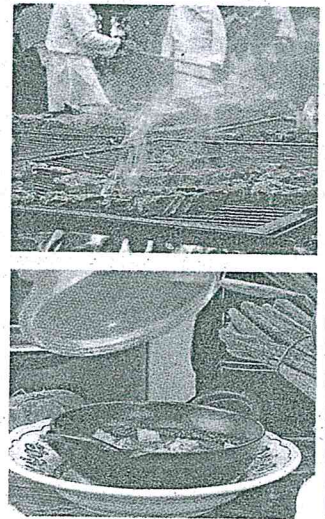
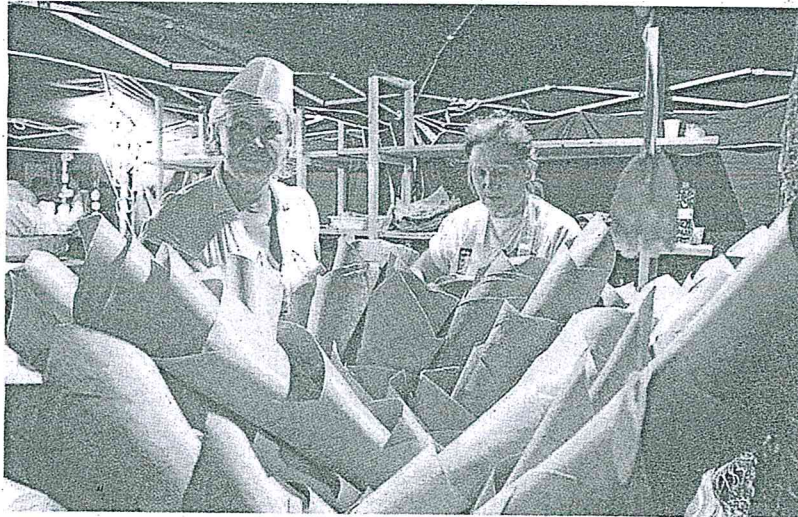
Rassegna Stampa del 28 e 29 agosto 2016

La Nazione

La Repubblica

- Voglia di sagre

Il Corriere della Sera/Corriere Fiorentino



Voglia di sagre

A tavola. Dalla cipolla di Certaldo al buglione di Capalbio, ma anche i porcini a Ronta oppure il tartufo al Girone: tanti appuntamenti con i piatti della tradizione toscana

ALL'ARIA APERTA
Sono tantissimi gli appuntamenti del gusto all'aria aperta: con le sagre si rinnova il connubio tra buon cibo e voglia di trascorrere una serata fuori casa in questo finale di estate

GAIA RAU

TEMPO di sapori di una volta, weekend fuori porta e assaggi d'autunno. Anche quest'anno, con la fine dell'estate, la Toscana si riempie di sagre: alcune di importazione recente e altre di lunga tradizione; alcune all'insegna degli abbinamenti più stravaganti e altre orgogliosamente legate alle tipicità del territorio. Una vera e propria istituzione in questo senso è quella dedicata alla cipolla di Certaldo, inaugurata ieri nel borgo medievale della Valdelsa, e legittimata addirittura dal suo figlio più illustre, Boccaccio, che al popolare ortaggio si ispirò per una novella del suo Decamerone: fino a domenica prossima, il 4 settembre, vi si potranno assaggiare specialità gustose, dalle creme alle zuppe, fino al classico "lesso rifatto", oltre che partecipare a gare culinarie o "cene con delitto" (terrazza Calindri e piazzetta Branca; info 342/5644500). Di ispirazione autunnale,

ma aperta solo fino a oggi, la sagra del porcino di Ronta, frazione di borgo San Lorenzo, in pieno Mugello: da non perdere i tortelli di patate, la bistecca alpina con cappella e gli immancabili funghi fritti (aperta a pranzo e a cena; info 055/8403386). Il porcino è protagonista, sempre fino ad oggi, anche a Cetica, frazione di Castel San Niccolò, in Casentino: si parte alle 16 con una gara di dolci, seguita da una cena a base di funghi e altri prodotti del sottobosco e da balli in piazza (www.cetica.it). I palati più forti non potranno fare a meno di onorare, sempre oggi al foro Boario di Borgo San Lorenzo, la storica Sagra del Cinghiale, giunta all'edizione numero trentotto e aperta a pranzo e a cena per offrire tortelli e pappardelle a base di selvaggina e carne alla brace (info 329/2031093), mentre gli amanti dei sapori maremmani potranno raggiungere Capalbio per assaggiare il buglione, tipico piatto a base di agnello in umido preparato con verdure, vino, aceto e aromi (dalle

19.30 ai giardini pubblici in via Piemonte) o Arcidosso per la "panzanella aldobrandesca", a base di pane e verdure (oggi dalle 12 e dalle 19.30; info 331/3654913). Per chi non vuole allontanarsi troppo da Firenze, ci sarà da aspettare giovedì 8 settembre per l'inaugurazione di una delle sagre più amate della stagione, quella del tartufo organizzata come ogni anno dalla Croce Azzurra al circolo Arci del Girone, e il 10 e 11 per quella della bistecca di Pian di San Bartolo, altro appuntamento immancabile e apprezzatissimo di fine estate, in replica il weekend del 17 e 18. Replicherà invece sia oggi (a pranzo e a cena) sia il prossimo fine settimana (3 e 4 settembre) la sagra del tortello, della salsiccia e del bardiccio — un insaccato realizzato con le parti meno pregiate e più ricche di sangue del suino — di Pelago, dove abbuffarsi di specialità della montagna fiorentina (campo sportivo Bardigliani — Diacceto).

CRIPRODUZIONE RISERVATA