

Certaldo Alto

1.2 ottobre 2011 8.9 ottobre 2011

XIII edizione

*rassegna
di prodotti
e piaceri
del gusto*

bo cca cces ca

Con il patrocinio della Provincia di Firenze
In collaborazione con:

Slow Food Condotta Empolese Valdelsa
Ass.Turistica Pro Certaldo
Istituto alberghiero Enriques

Orario:
sabato e domenica | 11.00 - 20.00

Biglietto ingresso:
€ 5.00 intero
€ 3.00 ridotto (soci Touring Club e soci AIC)
Gratuito per minori 12 anni
e portatori di handicap

www.bocceaccessca.it



Due donne, brave, simpatiche e affascinanti, condurranno Boccacesca con lo spirito frizzante che le distingue:
Annamaria Tossani, nota conduttrice del programma *Aspettando il TG di Italia 7*
Francesca Pinochi, giornalista e sommelier, fiore all'occhiello del nostro territorio



tutti i giorni

Le tavole del Boccaccio

Sono i ristoranti di Certaldo Alto che, aderendo a Boccacesca, propongono un menu degustazione studiato per l'occasione. Tante golosità da assaporare in buona compagnia.

L'ANTICA FONTE

via Valdracca, 25 - tel. 0571 652225 menu da € 30.00

OSTERIA DEL VICARIO

via Rivellino 3 - tel. 0571 668228 menu da € 50.00

IL CASTELLO

via della Rena 6 - tel. 0571 668250 menu da € 25.00

Boccacesca XIII edizione.

Il 13 è un numero fortunato, accattivante, curioso e così sarà quest'anno Boccacesca. Un'edizione tradizionale nella sua essenza, che ha, come sempre, l'obiettivo di presentare la massima qualità del prodotto; un'edizione però, con una veste completamente nuova in tutto ciò che la circonda.

Una Boccacesca per tutti, dai bimbi ai cultori dello slow, dai modaioi a coloro che amano i ricordi di un tempo e che, come un'Araba Fenice, muore e rinasce più bella e viva che mai.

Claudia Palmieri

ChiantiBanca



rassegna
di prodotti
e piaceri
del gusto



**bo
cca
cces
ca**

bimbo

sabato 1 ottobre

ore 11.00 Apertura degli Stand

Un'attenta selezione di prodotti di qualità da scoprire e degustare

Osteria di Boccacesca

Piatti tipici, castagne e vino in allegria

Mastri in Mostra

Artigiani che lavorano dal vivo

La libreria di Boccacesca

Novità editoriali sul cibo e la sua cultura

ore 17/19.00 L'Enoteca di Boccacesca

Il prestigioso Consorzio del Chianti presenta vini da degustare con il *Calice di Boccacesca*



ore 16.00 Cappuccetto Rosso e la nonna

Piazza SS. Jacopo e F. Bambini della Scuola dell'Infanzia prepareranno e cuoceranno i biscotti per la nonna di Cappuccetto Rosso aiutati dallo staff Bar Marconcini (Certaldo)

ore 16.30 Gian Burrasca e la sua pappa col pomodoro

Palazzo Pretorio Lo storico appuntamento della Madia di Boccacesca vedrà protagonisti bambini che realizzeranno il famoso piatto toscano aiutati da Marcella Bagni

Personaggi delle favole accompagneranno per tutto il pomeriggio i bambini nel loro viaggio a Boccacesca a cura di La TarUmbA

ore 17.00 Biancaneve e i 7 nani
Piazza SS. Accompanati da Sara Conforti, Jacopo e F. (Osteria del Vicario, Certaldo) i bambini faranno "spesa" ai banchi degli espositori di Boccacesca e con questa realizzeranno piatti che stupiranno sicuramente le mamme. Per i bambini delle Scuole Primarie e Secondarie



ore 17.00 Alice nel Paese delle Meraviglie Slow
Palazzo Pretorio Laboratorio Slow Food a cura di Bonaldo Agresti e Signora della condotta Slow Food di Pistoia. Come educare i bambini ad una corretta alimentazione facendoli giocare nel meraviglioso mondo del cibo

ore 17.30 Hansel e Gretel e la loro casetta di cioccolata
Palazzo Pretorio Bambini giocheranno e lavoreranno la cioccolata con un grande maestro, Andrea Bianchini (Bottega del Cioccolato Firenze), vivendo così un'esperienza unica e indimenticabile. Per i bambini delle Scuole Primarie e Secondarie



18.00 Aladino e la lampada magica
Piazza SS. Jacopo e F. Cosa si può chiedere ad una Lampada Magica? Diventare grande e riuscire a fare cose da grandi!

A Boccacesca questo è possibile: Deborah Corsi (Perla del Mare San Vincenzo) guiderà i bambini a fare "spesa" ed insieme faranno magie gustose da far assaggiare ai grandi! Dedicato ai ragazzi delle Scuole Primarie e Secondarie



ore 19.00 Pinocchio nel Paese di Bengodi
Palazzo Pretorio Pinocchio ha sempre tanta fame e tanta sete. Ma stasera beviamo e vogliamo anche sapere cosa. Guida a come leggere le etichette sulle bevande per i più piccoli a cura di Lara Santini, dietista

rassegna
di prodotti
e piaceri
del gusto

bo cca cces ca slow

domenica 2 ottobre

ore 11.00 Apertura degli Stand
Un'attenta selezione di prodotti di qualità da scoprire e degustare

Osteria di Boccacesca
Piatti tipici, castagne e vino in allegria

Mastri in Mostra
Artigiani che lavorano dal vivo

La libreria di Boccacesca
Novità editoriali sul cibo e la sua cultura

ore 17/19.00 L'Enoteca di Boccacesca
Il prestigioso Consorzio del Chianti presenta vini da degustare con il *Calice di Boccacesca*

ore 16.00 Lo scrigno dei sapori
Palazzo Pretorio
Laboratorio con tre formaggi del Presidio Slow Food "Pecorino della Montagna Pistoiese" condotto da Giulio Malvezzi.

Sarà servito vino del Consorzio Chianti ed il formaggio sarà accompagnato da Marmellata di Cipolla di Certaldo. Costo del Laboratorio € 8,00 soci Slow Food € 10,00 non soci
Prenotazioni: 0571 663384
info@boccacesca.it

**cipolla
di certaldo**



ore 17.00 I segreti dello chef
Palazzo Pretorio
I prodotti dei presidi Slow Food saranno la base di un piatto realizzato da Rossella Rossi (Cantina da Verrazzano, Greve in Chianti)

ore 17.00 Uno chef itinerante
Piazza SS. Jacopo e F.
Lidia Rugi (Perrucà, San Gimignano) farà "spesa" ai banchi degli espositori di Boccacesca e con questa improvviserà piatti, dimostrando che la creatività in cucina è un'arte nel vero senso della parola

ore 18.00 I segreti dello chef
Palazzo Pretorio
Lezioni di cucina per il pubblico di Boccacesca: protagonista Marco Mazzoni (Corte di Valle, Greve in Chianti)

ore 18.00 Uno chef itinerante
Piazza SS. Jacopo e F.
Lo chef Nicoletta Marighella (Il Mestolo, Siena) farà "spesa" ai banchi degli espositori di Boccacesca e con questa improvviserà un piatto con grande maestria

ore 18.00 Nel Paese di Bengodi
Palazzo Pretorio
Degustazione vini Chianti DOCG a cura di Sommeliers del Consorzio Chianti



CONSORZIO VINO CHIANTI
FONDATA NEL 1927

ore 19.00 Piatto d'Artista
Palazzo Pretorio
Un evento che valorizza lo stretto legame tra cucina e cultura. Ogni anno un personaggio è sul palcoscenico di Boccacesca con una ricetta realizzata in diretta. Elisabetta Rogai, nota pittrice fiorentina con i suoi quadri col vino che invecchiano sarà la protagonista di questa serata



ore 16/19.00 Parata Slow
ore 20.00 Boccacesca Fuoco con Marco Fornasa
Immancabile appuntamento con l'elemento che ogni volta ci regala tante emozioni



S. Ansano - Vinci (FIRENZE)
tel. 0571 584418
fax 0571 584297
inpa@inpa.it
www.inpa.it

rassegna
di prodotti
e piaceri
del gusto

**bo
cca
cces
C**

aperitivo

sabato 8 ottobre



ore 17/19.00 L'Enoteca di Boccacesca

Il prestigioso Consorzio del Chianti presenta vini da degustare con il *Calice di Boccacesca*



ore 17.00 I segreti dello chef

Palazzo Pretorio

Una storia moderna che ha fatto diventare l'aperitivo una piccola cena e Paolo Ciolli (Enogastronomo, Livorno) insegna come preparare piatti per questo rituale diffuso ormai ovunque



ore 17.00 Uno chef itinerante

Piazza SS. Jacopo e F.

Sara Conforti (Osteria del Vicario, Certaldo) farà "spesa" ai banchi degli espositori di Boccacesca e con questa realizzerà bocconcini da gustare all'ora dell'aperitivo

ore 18.00 Uno chef itinerante

Piazza SS. Jacopo e F.

L'aperitivo ha cambiato il suo originario ruolo di bevanda preparativa per il pranzo quando dall'America è arrivato l'happy hour che ha visto anche il cibo protagonista. Gennaro Napolitano (chef manager, Firenze) farà "spesa" a Boccacesca e preparerà piatti adatti per l'aperitivo diventato ormai un rito della vita quotidiana



ore 19.00 Apericena: vino, champagne e musica

Palazzo Pretorio

Un modo nuovo di stare insieme, una possibilità d'incontro, un degustare vini e champagne selezionati ed assaggiare deliziosi intermezzi gastronomici in collaborazione con Marco Fedeli

La musica allietterà tutto il pomeriggio di Boccacesca

ore 10.00 Premio Chichibio

Palazzo Pretorio

Lo speciale concorso di Boccacesca riservato alle scuole alberghiere di tutta Italia. Un grande spettacolo, ma soprattutto una ricerca di nuovi talenti effettuata mediante una gara tra scuole di cucina. Gli allievi vengono invitati a gareggiare, con qualificazioni, sulla costruzione di un piatto da loro ideato seguendo un tema assegnato loro dall'organizzazione.

Quest'anno il Premio compie 10 anni e avrà come tema Pellegrino Artusi: per il centenario della morte del grande cultore del cibo i ragazzi delle scuole dovranno rielaborare una sua ricetta

ore 11.00 Apertura degli Stand

Un'attenta selezione di prodotti di qualità da scoprire e degustare

Osteria di Boccacesca

Piatti tipici, castagne e vino in allegria

Mastri in Mostra

Artigiani che lavorano dal vivo

La libreria di Boccacesca

Novità editoriali sul cibo e la sua cultura



**RADIO
TOSCANA**

Una radio, una regione.

MC

MultiCons

CONSORZIO MULTISERVIZI

Azienda certificata ISO 9001

via del Lavoro, 45 50056 Montelupo Fno
tel. 0571 541851 - fax 0571 910492
info@multicons.it www.multicons.it

ALFA ELECTRIC s.r.l.

IMPIANTI: ELETTRICI - ANTIFURTO
TRASMISSIONI DATI - TELEFONICI

SISTEMI: DI AUTOMATISMI PER CANCELLI

VENDITA: DETTAGLIO E INGROSSO
DI MATERIALE ELETTRICO

via F. Cavallotti, 68 - 68/A - 68/C
50052 Certaldo - tel. 0571 652100
fax 0571 652529 xalfaele@tin.it

rassegna
di prodotti
e piaceri
del gusto



bo
cca
cca
cca

pranzo della domenica

domenica 9 ottobre

ore 11.00 Apertura degli Stand

Un'attenta selezione di prodotti di qualità da scoprire e degustare

Osteria di Boccacesca

Piatti tipici, castagne e vino in allegria

Mastri in Mostra

Artigiani che lavorano dal vivo

La libreria di Boccacesca

Novità editoriali sul cibo e la sua cultura

ore 17/19.00 L'Enoteca di Boccacesca

Il prestigioso Consorzio del Chianti presenta vini da degustare con il *Calice di Boccacesca*

ore 16.00 La Madia di Boccacesca

Palazzo Pretorio
La tradizione del pranzo della domenica nell'Italia degli anni '50 '60 era molto radicata e simbolo di uno stretto legame familiare. Francesco Stabile, un cuoco in famiglia, realizzerà un piatto della tradizione domenicale

ore 17.00 I segreti dello chef

Palazzo Pretorio
Come è cambiato il ruolo del cibo nel Pranzo della Domenica nella Lezione di cucina realizzata da Paolo Tizzanini (Acquolina, Terranuova Bracciolini)

ore 17.00 Uno chef itinerante

Piazza SS. Jacopo e F.
Antonio De Ieso (Piccolo Borgo, Prato) saprà scegliere perfettamente il prodotto per creare un piatto della tradizione del Pranzo della Domenica

ore 18.00 I segreti dello chef

Palazzo Pretorio
La classica torta a chiusura del Pranzo della Domenica sarà la protagonista di questo appuntamento e vedrà all'opera il maestro pasticciere Alessandro Bianciardi (Pasticcerie Nannini, Siena)

ore 18.00 Uno chef itinerante

Piazza SS. Jacopo e F.
Camilla Santedicola (Firenze) farà "spesa" ai banchi degli espositori di Boccacesca e con questa realizzerà un piatto del "pranzo della domenica" improvvisando e dimostrando che la creatività in cucina è un'arte nel vero senso della parola

ore 18.00 Nel Paese di Bengodi

Palazzo Pretorio
Degustazione vini Chianti DOCG a cura di Sommeliers del Consorzio Chianti

ore 19.30 Premio Boccacesca

Palazzo Pretorio
L'ormai storico premio della manifestazione verrà assegnato a Beppe Bigazzi, profondo cultore e grande conoscitore del prodotto di eccellenza, perfetto rappresentante dello spirito di Boccacesca

**Musica e balli anni '60
Apple Juice e le Sbarelline
e i 4 Gatti allietano
il pomeriggio di Boccacesca**



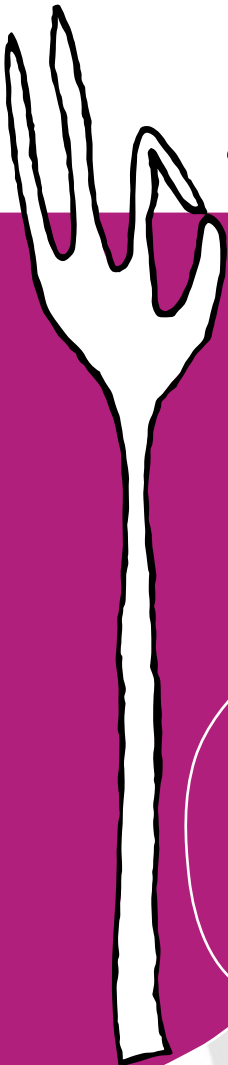
tutti i giorni

Assaggiando per la via...

• LA BOTTEGA DI CHICHIBIO
Ribollita - costo del piatto € 6.00

• BAR BOCCACCIO CAFFETTERIA
Lampredotto - costo del piatto € 6.00
Panino al lampredotto - costo del panino € 4.00

• ENOTECA BOCCACCIO
Baccalà con i porri - costo del piatto € 6.00



*rassegna
di prodotti
e piaceri
del gusto*

bo cca cces ca

Info segreteria:

tel. 0571.663384

fax 0571.637809

info@boccacesca.it

Ufficio Stampa:

Simona Guerrini

tel. 380.5042331

ufficiostampa@boccacesca.it

www.boccacesca.it



RDS

SOFTWARE SOLUTIONS

**L'INFORMATICA ITALIANA
PER LA GESTIONE DELLA
FILIERA AGROALIMENTARE**

Per ulteriori informazioni

RDS S.r.l. tel. +39 0521940611 e-mail mkt@rds-software.com