



**Città di
Figline e Incisa Valdarno**

FIGLINE & INCISA
informa

Ufficio Stampa Comune FIV – www.figlineincisainforma.it - Resp. Samuele Venturi: s.venturi@comunefiv.it - 328.0229301



- [04/11/2021 13:41](#)

Sabato a Villa Casagrande per un approfondimento sulla filiera corta valdarnese e i prodotti (tutti da gustare) delle aziende locali. Domenica mercato a Figline e pranzo a San Leo

Il prossimo sarà un fine settimana all'insegna di "Aspettando Autumnia", con gli ultimi due appuntamenti della rassegna che ci accompagnerà dritti dritti all'apertura della manifestazione più attesa del Valdarno (in programma il 12-13-14 novembre).

DAL CAMPO ALL'ASSAGGIO - Sabato 6 novembre alle 16 l'appuntamento è a Villa Casagrande (ingresso da via Del Puglia 61, Figline) per un incontro, con tanto di degustazioni, a tema filiera corta e prodotti valdarnesi a km zero. All'iniziativa, dal titolo "La filiera corta. La buona pratica del km 0. La realtà valdarnese: un'opportunità per produttori e consumatori", oltre al Comune di Figline e Incisa Valdarno parteciperanno la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA), Coldiretti Firenze, Slowfood Valdisieve e Valdarno e L'Alveare del Valdarno.

In scaletta gli interventi di: Paolo Bianchini (assessore alle Politiche agricole del Comune di Figline e Incisa Valdarno); Lorenzo Venturi (agronomo comunale), Andrea Pagliai (Responsabile per la Toscana di CIA- la Spesa in Campagna), Eleonora Tinarelli (Coldiretti Firenze), Giuseppina Tocchi (Slowfood Valdisieve e Valdarno), Luca Africh (L'Alveare del Valdarno).

Gli interventi si incentreranno sull'evoluzione dell'agricoltura nel tempo, dalle tradizioni familiari alle produzioni aziendali, passando per le collaborazioni con le istituzioni universitarie e scientifiche a fini migliorativi e di aggiornamento. Ci si soffermerà, poi, sull'esperienza SlowFood valdarnese, sulla promozione del territorio, dei suoi prodotti e della cultura bio, sull'esperienza locale della filiera corta, sulla sua catena distributiva e sul rapporto tra produttore e consumatore.

Contemporaneamente, al Chiostro di Villa Casagrande sarà allestito un vero e proprio spazio degustazioni, a cura di alcune aziende del territorio. L'iniziativa si chiama "Dal campo all'assaggio" e si terrà grazie alla partecipazione di Fattoria Casagrande, Ristorante Convivio in Casagrande, Il Poderino Bio, Podere Casa al Bosco, Fattoria di Loppiano 4.0, Castello di Pratelli, Una api, In Libertà, l' Caldino, Ragnaja, Az. Simona Guidelli. L'ingresso ad entrambe le iniziative è gratuito, con obbligo di Green pass.

DALL'ORTO ALLA TAVOLA – I gusti a km zero saranno il focus anche del giorno dopo, **domenica 7 novembre**, al pranzo organizzato all'Agriturismo San Leo (via Badia Montescalari 9, Figline) a base dei piatti della tradizione toscana: dal crostino nero alla pappa al pomodoro, dalla zucca gialla al fagiolo zolfino. Di portata in portata, **la chef lascerà i fornelli per raccontare ai invitati le sue ricette, l'origine dei suoi prodotti e i "segreti" della sua cucina.** L'appuntamento – in programma alle 12 – ha un costo di 25 euro ed è obbligatoria la prenotazione, ai numeri **0559502056** oppure **3398898005** o via mail, all'indirizzo info@agriturismosanleo.it. Obbligatorio anche esibire il Green pass.

MERCATO STRAORDINARIO – Sempre **domenica 7 novembre nel centro storico di Figline** si terrà un mercato straordinario, con banchi aperti fino alle 19. Un modo per recuperare il mercato tradizionale del martedì, che salterà invece il 9 novembre per permettere il montaggio dell'area fiera di "Autumnia".

Per non perdersi tutti gli appuntamenti in programma a Figline e Incisa Valdarno: www.fiv-eventi.it

IN FOTO: la tappa culinaria a Campopineta in occasione del "Trekking a Km zero" del 30 ottobre

Andrea Tani
Ufficio Stampa
Comune di Figline e Incisa Valdarno
mail a.tani@comunefiv.it
tel 055.9125318
cell 3280229301

- [INFO CITTADINI](#)

Comune di Figline e Incisa Valdarno - Piazza del Municipio, 5 - 50063 - Figline e Incisa Valdarno (FI)