



**Città di  
Figline e Incisa Valdarno**

**FIGLINE & INCISA**  
*informa*

---

Ufficio Stampa Comune FIV – [www.figlineincisainforma.it](http://www.figlineincisainforma.it) - Resp. Samuele Venturi: [s.venturi@comunefiv.it](mailto:s.venturi@comunefiv.it) - 328.0229301



- [10/10/2023 12:47](#)

*Anche gli studenti dell'Isis ?Giorgio Vasari? saranno protagonisti nei prossimi giorni di alcune iniziative della rassegna, che continua ad avere un'ottima partecipazione di pubblico*

Continuano gli eventi dell'edizione 2023 di Aspettando Autumnia con un quartetto di iniziative davvero per tutti i gusti: dalla cena "sostenibile" all'aperitivo "colorato", passando per le passeggiate alla scoperta della storia e del territorio di Figline e Incisa Valdarno.

**Venerdì 13 ottobre**, dalle ore 19.30, la **Fattoria La Palagina** ospiterà un'esperienza culinaria particolare con l'obiettivo di **diffondere la cultura del recupero in cucina**, in modo leggero e conviviale: la **cena a spreco zero**. Il menu sarà composto da quattro portate e sarà a sorpresa: solamente il giorno prima, infatti, si scoprirà quali pietanze saranno a disposizione e si potranno cucinare, perché in avanzo dalla cucina e dall'azienda agricola oppure perché con scadenza ravvicinata. A reinterpretarle toccherà allo **chef Eros Ghezzi**, che sarà accompagnato e **assistito in cucina e in sala dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "G. Vasari"**, ai quali verrà affidato l'allestimento e il servizio. Ad impreziosire l'evento ci sarà anche un piccolo regalo ai partecipanti, realizzato da parte dei ragazzi dell'ODA Farm Community. L'esperienza prevede un contributo di 30€ a persona (bevande incluse). I posti sono limitati. Per partecipare è necessaria la prenotazione, chiamando lo 055 9502029, inviando una mail a [info@palagina.it](mailto:info@palagina.it) o collegandosi al sito [www.fattorialapalagina.it](http://www.fattorialapalagina.it).

**Sabato 14 ottobre**, invece, si terrà il **primo dei due appuntamenti di "Scopri Figline"** con lo storico culturale di Comune Fiv, **Gianluca Bolis**, che svelerà i segreti del centro storico, raccontando il paese da un punto di vista insolito tra storia, arte, aneddoti e narrazioni locali. Il tour inizierà alle ore 14.30 e durerà di circa 3 ore. Il percorso di questo primo appuntamento andrà da Piazza Marsilio Ficino (con visita alla fondazione "Giovanni Pratesi") a villa Casagrande, passando da corso Matteotti, piazza Serristori e le antiche mura. Posti limitati e quasi esauriti. Prenotazioni su [www.fiv-eventi.it](http://www.fiv-eventi.it).

Anche **domenica 15 ottobre** sarà la giornata ideale per scoprire qualcosa di nuovo sulla storia del territorio. Protagonisti dell'**escursione organizzata da Comune Fiv** (in collaborazione con l'**associazione gECO** e la **Casa della Civiltà Contadina di Gaville**) saranno proprio i paesaggi di Gaville e dintorni. L'escursione **partirà alle ore 10 dalla Pieve di San Romolo** e i partecipanti verranno accompagnati da una Guida Ambientale Escursionistica. Alla fine, è prevista anche una **visita guidata alla Casa della Civiltà Contadina di Gaville**. La passeggiata, compresa la visita alla Casa della Civiltà, durerà tre ore. Sono necessarie calzature adeguate e abbigliamento idoneo alle condizioni meteo. Si consiglia ai partecipanti di arrivare a Gaville percorrendo Via del Cesto, poiché sulla SP16 per Greve potrebbero essere presenti delle chiusure temporanee causa manifestazione. In caso di condizioni meteo sfavorevoli, l'escursione potrà essere annullata anche senza preavviso. La partecipazione è gratuita, ma i posti sono limitati ed è necessaria la prenotazione sul sito [www.fiv-eventi.it](http://www.fiv-eventi.it).

**Martedì 17 ottobre**, infine, dalle ore 19 un po' di relax e leggerezza con **"La classe non è acqua. Aperitivo... a colori!"**, a cura del bistrò **Casa Me' Mè** in collaborazione con gli **studenti dell'Istituto Alberghiero "G. Vasari"**, alcuni dei quali sono già stati stagisti e lavoratori stagionali proprio di Casa Me' Mè, durante il periodo estivo. Gli studenti potranno quindi mettere in pratica le competenze acquisite. Oltre a occuparsi del servizio, hanno infatti elaborato un piatto speciale per l'occasione, composto da gustosi

spuntini, tutti realizzati con ingredienti tipicamente "autunnali", e disponibile anche in versione vegetariana. Ad accompagnarlo, una scelta tre cocktail sempre a tema autunnale firmati Casa Me' MÀ. Il costo dei cocktail sarà di 7/9€, mentre il costo del piatto sarà di 12€. La prenotazione è consigliata, chiamando il numero 055 4931725.

***In evidenza e in gallery, le foto di alcuni degli eventi di Aspettando Autumnia 2023.***

---

Comunicazione istituzionale  
Comune di Figline e Incisa Valdarno  
mail [ufficiostampa@comunefiv.it](mailto:ufficiostampa@comunefiv.it)  
tel +39 055 912 5203  
cell +39 334 683 9848

- [EVENTI](#)

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