

31/10/2019 18:42:59

A lezione di pasticceria con Damiano Carrara

Ai fornelli dell'area cooking di Autumnia anche il famoso pastry-chef, che cucinerà insieme a 5 vincitori di un contest online (ancora aperto). Ecco chi sono gli altri ospiti

Consigli alimentari salutarì, recupero della tradizione, inno alla stagionalità (in frigo e in dispensa) e messaggi antispreco, antipregiudizio e antidegrado, oltre che di salvaguardia e cura ambientale. Viene declinato così, nel programma dell'**area Cooking di Autumnia**, il **sottotitolo "Cambiamo clima"** scelto per l'edizione numero 21 della manifestazione. A renderlo possibile saranno gli **interventi dei vari ospiti** (chef, ma non solo) che saranno presenti l'8, il 9 e il 10 novembre nell'area allestita davanti alla Collegiata di Santa Maria, come indicato nel programma ideato dal Comune, dalla redazione di Tadà (magazine di RTV38) e dallo **staff di Gola Gioconda**.

Nel calendario di iniziative, il **nome Vip** che salta subito all'occhio è quello di **Damiano Carrara** - pasticcere, chef e volto noto del piccolo schermo, grazie ai **programmi Bake Off Italia e Cake Star** - che si esibirà **sabato 9 novembre alle 11.30 in un cooking show**, insieme a 5 persone scelte tra le partecipanti al contest attualmente attivo sulla pagina facebook della manifestazione [@autumnia.figline](https://www.facebook.com/autumnia.figline). Per essere tra quelle, basta preparare un dolce, inviarne la foto tramite messaggio privato o via mail, all'indirizzo info@autumnia.it, entro il 1 novembre e farla votare entro il 5 novembre. **I piatti più votati decreteranno i vincitori del contest.**

Per quanto riguarda gli altri ospiti, meno famosi su scala nazionale ma altrettanto interessanti per la qualità della proposta culinaria e per la professionalità con cui si sono fatti strada nel food, nel **programma di sabato 9 e domenica 10** troviamo: il **risto-macellaio Luca Menoni**, noto sulla piazza fiorentina (ma non solo) di Sant'Ambrogio, dove si trova la sua Terrazza Menoni, cioè la prima risto-macelleria a Firenze dove i suoi piatti sono cucinati utilizzando ingredienti provenienti dalla sua macelleria e dal mercato di Sant'Ambrogio; **Diego Spatari Tironi**, chef a domicilio, ex concorrente della prima edizione di Masterchef e collaboratore Coop, specializzato nella promozione di prodotti locali di alta qualità; la regina del vegano, **Cinzia Re**, ex ristoratrice (del primo locale vegan a Firenze) e ora specializzata in eventi e catering, oltre ad essere proprietaria di un B&B Vegan ("La locanda degli aromi"), che funge anche da Home restaurant, location per iniziative e corsi di cucina (cruelty free); **Marco Gamannossi e Marzo Tomberli**, chef de Le Pavoniere a Firenze, dove mixa tradizione e innovazione, terra e mare, unendoli sotto il segno della stagionalità; **Maria Rosa De Luca**, blogger che promuove la cucina casereccia e a portata di tutti.

Per quanto riguarda il local food, ci sarà modo di parlarne (e di testarne il gusto) in compagnia dell'associazione Cuochi del Valdarno, del caffè i Portici, dell'Associazione Italiana Sommelier, di Slow Food, di Coop.Fi e di ValdarnUp, una rete informale di agricoltori, agriturismi e piccoli produttori del Valdarno Superiori specializzati in produzioni bio. Per i consigli alimentari, ma con gusto, sono in scaletta anche gli interventi di due nutrizioniste, tra cui Emma Balsimelli (volto televisivo, anche Rai).

Immaneabile, inoltre, l'Istituto Vasari, che **oltre ai 1200 cioccolatini** preparati dagli studenti dell'Alberghiero (coordinati dal prof. Caruana) presenterà un nuovo progetto multidisciplinare, coordinato dalle prof.sse Centra e Lucariello, e finalizzato alla produzione (step by step) della crema alla bava di lumaca.

Infine, **spazio anche alla sensibilizzazione su tematiche di interesse sociale**, grazie: alla partecipazione di alcuni cittadini di Figline e Incisa impegnati (a titolo volontario e in autonomia) in **attività di cura ambientale sul territorio**; alla presenza di **Ivana Vamp, nota Drag Queen** impegnata nella **promozione dei diritti LGBT**; alle previsioni dell'**Astrofata Aline**, che spiegherà come **leggere nelle stelle i cambiamenti, climatici e sociali**.

Infine, **ci sarà spazio anche per la tecnologia, da usare per evitare gli sprechi**, grazie ad app per smartphone come Pimp my chef (che sarà presentata dai suoi ideatori ad Autumnia) o per stampare il proprio selfie-ricordo in maniera istantanea, grazie al **touch screen Mirror** che sarà presente nell'area cooking durante la tre giorni.

Per scaricare il programma completo di Autumnia, si rimanda al sito www.autumnia.it .

Sonia Muraca
Ufficio Stampa
Comune di Figline e Incisa Valdarno
Cell. 328.0229301 Tel. 055.91252503
web www.figlineincisainforma.it

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