

08/10/2021 11:35:04

**Dal campo alla tavola: torna Aspettando Autumnia, un viaggio alla (ri)scoperta della cucina toscana**  
*Passeggiate, degustazioni e visite alle aziende agricole per conoscere l'arte culinaria della tradizione. Sette appuntamenti nel weekend in vista della grande fiera dell'agricoltura e dell'ambiente*

**Sette eventi in cinque weekend** e un percorso “dal campo alla tavola”, **alla riscoperta della cucina toscana** e dei suoi ingredienti attraverso degustazioni, passeggiate, visite guidate e conferenze. Tutto questo è “**Aspettando Autumnia**”: in attesa della grande fiera dedicata all'agricoltura, all'alimentazione e all'ambiente, torna infatti anche la serie di appuntamenti che dal mese di ottobre faranno da **anteprima alla 22° edizione della kermesse in programma il 12, 13 e 14 novembre 2021**. Per partecipare a tutti gli eventi sono **obbligatori la prenotazione e il Green pass**.

Si comincia dalla mela cotogna: sabato 9 ottobre una **passeggiata tra i boschi, l'oliveta, la vigna e i frutteti dell'azienda agricola Poderaccio**, in località San Michele a Incisa. Qui vengono coltivate antiche specie tipiche del territorio, con le quali si realizzano ancora conserve e marmellate come si faceva una volta. L'evento è gratuito, riservato a un massimo di 25 persone. Ritrovo alle ore 15, iscrizioni obbligatorie scrivendo a [info@agripoderaccio.it](mailto:info@agripoderaccio.it) o chiamando il 348.7804197.

Si prosegue sabato 16 ottobre con un “**Trekking a Km 0**”, una facile escursione da 8 chilometri circa con tappe in quattro aziende agricole del territorio. Partenza alle 9.30 dalla Chiesa di Scampata, in via del Cesto a Figline, da dove la guida escursionistica Oliviero Bucciante condurrà attraverso un anello tra pascoli e boschi, in cui è facile trovare alcuni degli ingredienti più noti della cucina toscana. Dalle farine di grani antichi con cui vengono confezionati biscotti e tutti prodotti da forno da **Il Poderino**, alle verdure autunnali coltivate dal **Vivaio Mulinacci**; dai cereali e i legumi tipici dell'azienda Longini fino ai formaggi di **Casa al Bosco**, con degustazione accompagnata da alcuni vini di **Villa Casagrande**. La partecipazione costa 15 euro, prenotazione obbligatoria su [www.fiv-eventi.it](http://www.fiv-eventi.it). Sono 30 i posti disponibili.

Non solo fra orti e poderi, la cucina toscana si trova anche in letteratura. “**Libri in punta di forchetta**” è l'appuntamento di sabato 23 ottobre alle 18, alla Biblioteca comunale Gilberto Rovai di Incisa, promosso all'interno della rassegna “Una piazza di libri” e dedicato proprio a una carrellata letteraria di testi in cui, in maniera diversa per epoca e stile, compaiono i piatti della tradizione. Un appuntamento in collaborazione con Le macchine celibi. L'ingresso è gratuito, prenotazioni su [www.fiv-eventi.it](http://www.fiv-eventi.it) (massimo 30 persone). A **Casa Me' Mè** si mettono le “**Mani in pasta**”: mercoledì 27 ottobre alle 19, nel locale di via Copernico a Figline, un laboratorio sulla creazione dei prodotti da forno della tradizione, preceduto da un aperitivo. Si replica **mercoledì 3 novembre alle ore 19**. Evento gratuito, 15 posti disponibili. Prenotazioni su [www.fiv-eventi.it](http://www.fiv-eventi.it).

Per salutare il mese di ottobre, un altro “**Trekking a km 0**” tra le aziende agricole del territorio. Sabato 30 ottobre, con partenza da Casa Petrarca a Incisa, sempre accompagnati dalla guida escursionistica Oliviero Bucciante, un itinerario di 12,5 chilometri con tappe alla **Fattoria di Loppiano**, dove si potrà visitare la cantina e degustare del vino Chianti doc, al **Castello di Pratelli**, azienda produttrice di vino e olio, ma anche di

creme cosmetiche bio a base di giaggiolo di **Poggio Pratelli** e miele, e infine a **Campopineta**, per degustare l'olio e i prodotti dell'orto. L'evento è gratuito, prenotazione obbligatoria su [www.fiv-eventi.it](http://www.fiv-eventi.it). Sono 30 i posti disponibili.

Un doppio appuntamento per approfondire la buona pratica del km zero, sabato 6 novembre. Alle 16, nella Sala bianca di **Villa Casagrande**, l'incontro "La realtà valdarnese: un'opportunità per produttori e consumatori", con i rappresentanti di **Cia – Conferenza italiana agricoltori, Coldiretti, Alveare del Valdarno e Slow Food Valdarno Valdisieve**. Interviene l'assessore all'agricoltura del Comune di Figline e Incisa Valdarno **Enrico Buoncompagni**. Alle 17.30, si passa "Dal campo all'assaggio": questo il titolo della degustazione che seguirà nel Chiostro di Villa Casagrande, con i prodotti di alcune delle aziende del territorio. La partecipazione è gratuita, i posti disponibili sono 30, prenotazione obbligatoria su [www.fiv-eventi.it](http://www.fiv-eventi.it).

E per finire, un pranzo a base di ingredienti della cucina toscana: domenica 7 novembre, dalle ore 12 all' **Agriturismo San Leo di Figline**, si andrà dal crostino nero alla pappa al pomodoro, dalla zucca gialla al fagiolo zolfino, con una breve presentazione da parte dello chef che illustrerà anche com'è cambiato il modo di cucinare, da quello antico a quello moderno. Anche in questo caso la prenotazione è obbligatoria, allo 055.9502056, al 339.8898005 o a [info@agriturismosanleo.it](mailto:info@agriturismosanleo.it). Disponibili 30 posti, costo 25 euro.

*In foto: uno dei momenti dell'edizione 2020 di "Aspettando Autumnia"*



Andrea Tani  
Ufficio Stampa  
Comune di Figline e Incisa Valdarno  
mail [a.tani@comunefiv.it](mailto:a.tani@comunefiv.it)  
tel 055.9125318  
cell 3280229301

