

31/10/2019 18:42

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)