



- [06/11/2018 18:11](#)

Un'area cooking più grande e funzionale: quest'anno il filo conduttore è la lotta allo spreco alimentare

Uno spazio di 150 mq con 6 postazioni per cucinare e 90 posti a sedere, il progetto Cibiltà (www.comunefiv.it/sprecoalimentare), vip, istituzioni (sindaci e assessori di Figline e Incisa Valdarno e San Giovanni Valdarno) e cittadini ai fornelli: sono le novità e i numeri dell'area cooking di Autumnia 2018, la manifestazione dedicata ad Agricoltura, Ambiente, Alimentazione e Cucina pronta a festeggiare il suo ventennale il 9, 10 e 11 novembre in centro a Figline.

Il filo conduttore degli spettacoli, delle proiezioni e delle presentazioni di libri in programma nell'area cooking show - allestita da Gola Gioconda e curata dallo staff di [Juls'Kitchen](#) alias Giulia Scarpaleggia, food writer impegnata nella doppia veste di chef e direttrice, e Tommaso Galli - sarà proprio lo spreco alimentare, che il Comune sta promuovendo attraverso varie attività nelle scuole (eco-pagelle, incontri, giochi), tra i cittadini (campagna informativa «Cibiltà») e tra i ristoratori (family bag contro gli sprechi).



Per l'occasione, l'ospite d'eccezione della domenica sarà Luisanna Messeri, volto toscano della trasmissione tv "La Prova del Cuoco" (Rai1) e paladina della cucina antispreco, declinata attraverso la tradizione culinaria toscana. Oltre ad offrirci una sua lezione di cucina live e a presentarci il suo ultimo libro, 5 appassionati di cucina potranno cucinare assieme a lei, candidandosi sulla [pagina facebook di Autumnia](#) entro il 7 novembre. Partecipare è semplice: basta preparare una ricetta a scelta tra antipasto, primo, secondo o dolce, recuperando ingredienti che si hanno già in frigo o in dispensa, riutilizzandoli per un piatto nuovo da gustare. L'obiettivo infatti è quello di dare nuova forma a ciò che rischia di finire in pattumiera ed evitare sprechi. Una volta pronto, il piatto va fotografato e inviato tramite messaggio privato. Le foto verranno poi

pubblicate su facebook e messe ai voti: le cinque che otterranno più "Mi piace" potranno cucinare con Luisanna Messeri domenica 11 novembre a partire dalle 15:30 e vedranno la propria ricetta pubblicata sul Ricettario Antispreco del Comune (di cui riceveranno 30 copie a testa in omaggio). **Il piatto migliore, scelto da Luisanna Messeri, riceverà un regalo offerto dall'azienda Stocchi Advertising, partner dell'iniziativa.**

Quanto agli altri ospiti dell'area cooking, è confermata anche quest'anno la presenza dei ragazzi dell'Istituto alberghiero Vasari (sabato dalle ore 15). Supervisionati dal prof.



CONTEST FOTOGRAFICO
Agricoltura - Ambiente - Alimentazione
Autumnia

PREPARA una ricetta *antispreco alimentare*

INVIA una foto del piatto come messaggio privato alla Pagina Facebook "Autumnia Figline"

FAI VOTARE la tua foto sull'album della nostra Pagina

I PRIMI 5 CLASSIFICATI cucineranno con Luisanna Messeri de "La Prova del Cuoco" **Domenica 11 novembre alle 15:30**

Hai tempo fino al 7 Novembre per partecipare!

Roberto Caruana, gli studenti proveranno a battere il loro stesso record 2017, quando prepararono 1500 praline di cioccolato e le offrirono ai presenti. Inoltre, in collaborazione con il Circolo MCL Fanin di Figline, la kermesse diventerà l'occasione per presentare ufficialmente un nuovo tipo di biscotto, "Il medaglione di Ser Ristoro", che servirà a raccogliere fondi per l'acquisto di un ecografo per il reparto di Pediatria dell'Ospedale Serristori.

Ai fornelli anche alcuni ristoratori e produttori di Norcia, che oltre ad esser presenti con i loro stand promuoveranno sapori e prodotti del loro territorio, duramente colpito dal terremoto del 2016 (sabato ore 13).

Grande attesa e tanta curiosità anche per il Derby ai fornelli, in scaletta alle 17,30 di sabato. In quella data il Team FIV capitanato dalla sindaca Giulia Mugnai, sfiderà il Team SGV del sindaco Maurizio Viligiardi. La loro bravura sarà decretata dal migliore menu antispreco preparato e sarà giudicato dalla direttrice dell'area cooking, Giulia Scarpaleggia.

Infine, ci sarà spazio per imparare trucchi utili ad evitare sprechi in cucina e per favorire il riuso di ingredienti, come per esempio realizzare conserve oppure fare ricorso al sottovuoto (sarà presente l'azienda specializzata Besser Vacuum).

Per i dettagli del programma di Autumnia visita il sito www.autumnia.it oppure i canali social ufficiali della manifestazione (www.facebook.com/autumnia.figline, <https://twitter.com/autumniafigline> e [@autumniafigline su Instagram](https://www.instagram.com/autumniafigline)), dove sono in corso vari contest e giochi, che danno diritto a ricevere omaggi e gadget messi a disposizione dagli sponsor e dal Comune.

Per info sul progetto contro lo spreco alimentare vai su www.comunefiv.it/sprecoalimentare

Samuele Venturi
Ufficio Stampa e Comunicazione
Comune di Figline e Incisa Valdarno

Cell. 328.0229301Tel. 055.9125255/450

web www.figlineincisainforma.it

- [EVENTI](#)

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