



Domenica 15 marzo 2015

San Giovanni Valdarno

Centro Storico – dalle ore 10 alle ore 20

Su iniziativa di Confcommercio con il patrocinio di Comune di San Giovanni Valdarno, Camera di Commercio di Arezzo, Pro Loco, Centro Commerciale Naturale “Vie di San Giovanni” e il sostegno di Banca di Credito Cooperativo di Cambiano e Il Borro

SAN GIOVANNI VALDARNO, UNA DOMENICA DA GOURMET CON “CIBO IN STRADA SHOW”

Domenica 15 marzo sesta edizione della manifestazione enogastronomica che porta in centro storico stand, degustazioni e “cooking show” con le chef del team femminile dell’Associazione Cuochi Aretini. Tra le iniziative collaterali, i divertenti laboratori didattici sull’alimentazione della Banda dei Piccoli Chef della Lilt, i gonfiabili per le lezioni di golf e i laboratori per realizzare fiori di carta nel museo della Basilica. Negozi aperti per l’intera giornata, Mercatino dell’antiquariato intorno a Palazzo d’Arnolfo e dell’artigianato creativo tra via Garibaldi e via Battisti.

Torna a San Giovanni Valdarno “Cibo in Strada Show”, la festa dedicata alla tradizione gastronomica locale che domenica 16 marzo occuperà il centro storico con la consueta regia della Confcommercio e il sostegno dell’Amministrazione Comunale.

Giunta alla VI edizione, l’iniziativa gode del patrocinio della Camera di Commercio di Arezzo e della Pro Loco sangiovese, oltre che del contributo della Banca di Credito Cooperativo di Cambiano e del Borro.

Il taglio del nastro, anzi della maxibaguette, è fissato per le ore 12 di fronte a Palazzo d’Arnolfo, alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Ma già dal primo mattino si sistemano lungo corso Italia gli stand, circa trenta, che per tutto il giorno, dalle 10 fino all’ora di cena, serviranno panini imbottiti con vari tipi di salumi, Tarese e porchetta; torte salate, formaggi, sottolio, frittore miste di pesci e verdure al cartoccio, ma anche piatti pronti come il lampredotto o lo stufato alla sangiovese, da mangiare anche in piedi come si addice ai veri cibi di strada. Non mancheranno i dolci, dai biscotti secchi della tradizione toscana a crostate e torte più elaborate con crema e cioccolato. Tra gli espositori, molti valdarnesi “doc” che approfitteranno dell’occasione per far conoscere al pubblico il meglio dei sapori locali.

Insieme al “cibo” tornerà anche lo “show”, con le sfide ai fornelli del team femminile dell’Associazione Cuochi Aretini. Le **chef Maria Luisa Lovari** del ristorante La Curia di Arezzo, **Enrica Romani** dell’agriturismo Badia Ficarolo di Palazzo del Pero e **Susanna del Cipolla** del Goccino di Lucignano cucineranno sul palco allestito sotto il loggiato di Palazzo d’Arnolfo, rivelando al pubblico alcuni segreti della loro arte. A coadiuvarle la giovane **Bridget Gimmi**, fresca di medaglia d’oro come commis di Toscana agli internazionali di cucina Tirreno CT Carrara 2015.

Tra le specialità che saranno preparate in diretta e distribuite al pubblico in porzioni finger food, piadine con rollè di trippa agli agrumi in concomitanza con l’inaugurazione ufficiale delle ore 12, poi dal pomeriggio intorno alle ore 15.30, baccalà fritto in tempura, frittelle Savelli con crema all’arancia, cestini di cioccolato bianco con mousse al gianduia, il burger di pollo del Valdarno con maionese alle erbe e ketchup casalingo. E ancora: torta al formaggio con capocollo, tipica colazione umbra del giorno di Pasqua, mini arrosticini di casa nostra e, per finire la serata, gnocchi alla fonduta di pecorino e tartufo offerto dall’azienda Boscovivo Arezzo .



Domenica 15 marzo 2015

San Giovanni Valdarno

Centro Storico – dalle ore 10 alle ore 20

Anche i più piccoli potranno improvvisarsi 'cuochi per un giorno' esercitandosi a manipolare vari tipi di farina per realizzare la pasta fresca nel laboratorio didattico della **Banda dei Piccoli Chef della Lilt**, attivo sabato 14 marzo dalle ore 16 alle 20 e domenica 15 dalle ore 10 alle 20. La divertente esperienza è aperta gratuitamente a tutti i bambini tra i 2 e 14 anni, che saranno accompagnati da animatori ed esperti nutrizionisti in un percorso alla scoperta di una sana alimentazione.

Un'altra bella iniziativa per bambini dai 4 agli 11 anni la propone il **Museo della Basilica di Santa Maria delle Grazie** nel pomeriggio di domenica, dalle 16 alle 17.30. Si tratta di un laboratorio per realizzare fiori di carta, preceduto da una breve visita guidata alla scoperta delle opere custodite nel Museo, fra le quali la splendida Annunciazione del Beato Angelico, dedicando particolare attenzione alle decorazioni floreali dei dipinti, in modo che i bambini possano trarne ispirazione per creare poi con la carta coloratissimi bouquet. Per prenotare la partecipazione, contattare il numero 333 6641305.

Dalla gastronomia e dall'arte si passa allo sport, con le lezioni di prova gratuita per avvicinare grandi e piccoli all'affascinante mondo del golf. In piazza Cavour prenderà forma un gonfiabile che riproduce le aree di partenza di un vero **campo da golf** per permettere a tutti di esercitarsi sotto la guida di alcuni esperti.

In occasione di **Cibo in Strada Show**, **i negozi del centro resteranno aperti per tutta la giornata**, arricchendo il programma della festa con l'opportunità di fare shopping tra i nuovi arrivi primaverili per il guardaroba e per la casa. Altre occasioni di shopping le offriranno il Mercatino dell'antiquariato, nei larghi di Palazzo d'Arnolfo e in piazza Masaccio, e quello dell'artigianato "L'Arte del Creare" in via Battisti e via Garibaldi. Tanti gli stand fra i quali curiosare per trovare oggetti originali e curiosi. Sarà presente anche lo **stand del Calcit sangiovese**, che promuoverà la sue iniziative di raccolta fondi.

«xxxxxxxxx», ha dichiarato il Sindaco di San Giovanni Valdarno **Maurizio Viligiardi** durante la conferenza stampa di presentazione.

«*Con Cibo in Strada Show San Giovanni Valdarno è perfettamente in linea con il tema di Expo Milano 2015*», ha sottolineato il direttore generale di Confcommercio **Franco Marinoni**, «*da tempo la città ha deciso di investire sulla gastronomia come elemento aggregante della tradizione locale, un richiamo facile per il grande pubblico, a cui però è possibile collegare tante altre proposte culturali e di animazione per valorizzare la città, con benefici che ricadono su tutti, attività economiche ma anche vita sociale*».

«*Manifestazioni come questa, per la facilità con cui vengono lette dal pubblico, incontrano subito successo e si trasformano facilmente in grossi flussi di persone che si riversano in centro*», ha sottolineato il presidente della delegazione sangiovese di Confcommercio **Paolo Mantovani**, «*per la rete commerciale sangiovese rappresentano quindi un'occasione preziosa per farsi conoscere. Oltretutto, 'Cibo in Strada Show' coincide con l'arrivo della primavera, quindi ci aiuta a comunicare ad un pubblico più ampio, attraverso le nostre vetrine, le proposte per la nuova stagione*».

«.....», ha sottolineato nel suo intervento **Maria Siponta De Salvia**, responsabile dell'Ufficio Comunicazione della Banca di Credito cooperativo di Cambiano.