

APPUNTAMENTI



Desco, ultimi giorni tra 'crisciolette' e 'cigerani'

— LUCCA —

PROSEGUONO gli appuntamenti del Desco, questo week-end grande finale con il Pan&Olio al Real Collegio di Lucca. Domani spazio alla gastronomia con la Sagra delle crisciolette di Cascio, la Sagra dei cigerani di Fosciandora, la Sagra delle focacce leve di Galliciano, la Festa del pane di Altopascio e infine la Valle dell'Olio di Valdottavo. Domenica alle 16, 30 nella sala del

Gusto, per il ciclo d'incontri «I cinque sensi del vino», è prevista la tappa dedicata all'udito — Quando il vino è conversazione — con la partecipazione del dott. Valdo Filippi. Per «Incontri fumosi» ci sarà la possibilità di degustare sigaro e thè verde di Capannori. Per la sezione «Esco dal Desco» da segnalare sia domani che domenica le ultime gite fuori porta a frantoi e cantine della provincia di Lucca.



SEANO

«La soffitta in piazza...» Mercato di antiquariato

DOMENICA a Seano, frazione di Carmignano (Po), arriva «La soffitta in piazza... e la bottega sull'aia». Il tradizionale mercatino con più di 80 espositori di antiquariato, artigianato usato e collezionismo sarà in località Casa Rossa dalle 9 alle 19.

AREZZO

Tanto miele in fiera con i segreti delle api

ALLA dolcezza, si sa, è sempre difficile resistere. Alla dolcezza del miele, poi, ancora di più. E una «Fiera del miele» è un giulebbe per gli appassionati. Che hanno la possibilità di tuffarsi in un vero bagno di «oro ambrato» domani e domenica in piazza Risorgimento ad Arezzo. Dove è in programma appunto la «Fiera del Miele», con la partecipazione di una dozzina di aziende apistiche locali. Ci saranno sessioni gratuite di assaggio, per imparare a gustare miele di ogni tipo, con i sapori e i profumi diversi a seconda del tipo di fiore, dai più dolci come il tiglio e l'acacia ai più amarognoli come il castagno. Orario 10-19, info 0575 907436.

CAMPAGNATICO

L'olio nuovo fa festa in cantina

NELLA CANTINA Pieve Vecchia di Campagnatico (GR) torna domani la Festa dell'olio nuovo: a partire dalle 16,30 sarà possibile degustare la nuova annata di olio dei produttori locali, imparando ad apprezzare le caratteristiche del territorio di appartenenza.



FIRENZE E SIENA

Degustazioni e favole a Chianti d'Autunno

ULTIMO e ricco week-end per Chianti d'Autunno, la rassegna dedicata alla qualità della vita in campagna organizzata nei luoghi più suggestivi del Chianti senese e fiorentino. Oggi a Castelnuovo Berardenga la Certosa di Pontignano ospiterà alle 18 *Parlar Di Vino*, degustazioni guidate di vini Chianti Classico abbinata alla lettura di poesie. La partecipazione è gratuita, ma occorre prenotarsi al 347 7638990. Greve in Chianti, invece, ricorderà questo pomeriggio Angelo Vassallo, sindaco Cittaslow di Pollica ucciso il 5 Settembre. Alle 15 prenderà il via la cerimonia di intitolazione della piazza Angelo Vassallo e della piazza Terra Madre, mentre alle 18 la scuola di musica di Greve darà vita a un concerto classico. Domani a Castellina in Chianti sarà la volta di *Chicco d'Arte*, con esposizione di artisti e la realizzazione di un chicco d'uva gigante come opera collettiva. San Casciano, invece, pensa ai più piccoli e, sempre domani alle 16, mette in scena la lettura «animata» della favola *La volpe e l'uva*. Per conoscere il calendario completo degli appuntamenti di Chianti d'Autunno www.chiantidautunno.it.

TOSCANA LE MOSTRE PIU' SIGNIFICATIVE DA CECINA A BETTOLLE

Natività come espressione d'arte Il presepe tra novità e tradizione

NATALE, tempo di presepe. Giuseppe e Maria raccolti intorno al bambin Gesù, il bue e l'asinello e i tre Re Magi in cammino per portare i loro doni. Infinite sono le rappresentazioni di questo momento e, in tutta la Toscana, si moltiplicano le mostre dedicate alla Natività. A Cecina (Li), ad esempio, è arrivata la tradizione napoletana del '700: nella sala delle esposizioni (Corso Matteotti 47) ha preso il via *Passeggiando nel presepe*, un percorso espositivo che racconta tutte le fasi di realizzazione, dalla costruzione dei singoli personaggi fino alle scene più importanti. Legno, sughero e terracotta sono i materiali con cui gli artigiani napoletani hanno dato vita a vari personaggi tra cui spicca, oltre a San Giuseppe (patrono di Cecina), Pulcinella, la maschera napoletana più popolare. A Bettolle (Si) domenica verrà inaugurata la XVI edizione della mostra dei presepi costruiti manualmente dagli artigiani di cinque contrade e allestiti nel centro storico. Vere e proprie opere d'arte con scenografie in movimento, che si caratterizzano per la diversificazione delle ambientazioni: dalla Natività rappresentata nella Basilica di San Pietro, alle capannucce adagate su fondali marini. All'interno dei sotterranei cittadini, inoltre, sarà possibile passeggiare lungo un percorso in cui saranno esposti piccoli pre-



IN MOSTRA Gesù bambino e i tre Re Magi 'raccontati' dagli artigiani napoletani alla sala delle esposizioni di Cecina

sepi artigianali. Ma la passione per statuine della città senese non si esaurisce qua e arriva fino all'Outlet Village della Valdichiana: per celebrare il Natale, infatti, gli «Amici del presepe di Bettolle» hanno allestito una rappresentazione della Natività molto particolare, ambientata nel convento di Chiusi della Verna. A San Giovanni Valdarno (Ar), invece, sarà possibile visitare nella Basilica di Maria delle Grazie circa un migliaio di presepi. Si tratta della raccolta privata di due collezionisti, Giuseppe D'Or-

si e Pino Polcaro, che in 30 anni hanno raggruppato Natività provenienti da ogni parte del globo, fatte di materiali più svariati. La mostra, intitolata *Natale nel mondo*, è permanente e gratuita. Non solo esposizioni: sempre in provincia di Arezzo torna infatti *Presepi a Laterina*, la tradizionale mostra-concorso che attira i presepi di tutta Italia aperta fino a domenica. Chiude il 6 gennaio, invece, a Palazuolo sul Senio (Fi) la rassegna *1000 Presepi per Palazuolo* insieme al concorso *Il Presepe più... più... più...*, percorso culturale coinvolgente. Sara Martinelli

GOLOSITA' DOMANI E DOMENICA AL WALL ART ARRIVA LA KERMESSE DEDICATA ALL'ALTA PASTICCERIA

«DolcementePrato», una due giorni tutta da leccarsi i baffi

— PRATO —

E' ARRIVATO il momento più atteso dai golosi di tutta la penisola, domani e domenica torna DolcementePrato, la kermesse dedicata all'eccellenza della tradizione dolciaria italiana. In quest'occasione il Wall Art, lo spazio multifunzionale in viale della Repubblica 4, si trasformerà in una grande pasticceria allestita come una suggestiva camera delle meraviglie. Tantissime le pasticcerie che prenderanno parte all'evento, ben 66, proponendo specialità per tutti i palati. La novità di quest'anno? Prato farà scuola a tutti: golosi, o solo curiosi, domani (dalle 10.30 alle 12.30) potranno sedere su dei banchi della scuola di DolcementePrato (via Galcianese, 20F), ascoltando e assaporando le lezioni di Paco Torreblanca, il più

grande chef patissier spagnolo, autore di vere e proprie opere d'arte. La star spagnola animerà il laboratorio con dimostrazioni e mini lezioni su misura. Insieme a lui il gotha dei maestri pasticceri italiani, tra cui Gino Fabbri, Paolo Sacchetti, Andrea Bianchini, Vittorio Santoro, Luca Mannori.

NEL POMERIGGIO (dalle 18 alle 20.30) cambio di location: ci si sposta al Wall Art dove si potranno ammirare sculture di alta pasticceria, torte dai decori sontuosi che hanno come tema conduttore l'inverno, e per finire un apericena (solo su invito e prenotazione), dove entrerà in scena lo chef superpremiato Paolo Lopriore (ristorante Il Canto Certosa di Maggiano di Siena), considerato da Gualtiero Mar-

chesi il suo miglior allievo. E domenica, sempre al Wall Art, a partire dalle 10 (fino alle 19) si ricomincia con un'intera giornata per leccarsi i baffi: il Consorzio Pasticceri Pratesi offrirà a tutti un primo assaggio del Natale con i dolci della tradizione con tanto di colonna sonora con dj set in abbinamento ai peccati di gola. E a proposito di abbinamenti, non mancheranno degustazioni di vini e cocktail a tema. Insomma una grande sfilata autunno-inverno di alta pasticceria, con una carrellata di creazioni a base di panna, crema, cioccolato, dalle forme artistiche più bizzarre. DolcementePrato è gratuita ma alla giornata di domani si partecipa esclusivamente su prenotazione 0574 51771. Mentre domenica l'ingresso è libero. Serena Valecchi

