



V<sup>^</sup> Edizione  
3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003  
Certaldo Alto  
[www.boccaccesca.it](http://www.boccaccesca.it)

## ***BOCCACCESCA 2003: UNA RAPIDA PRESENTAZIONE***

Siamo giunti alla V<sup>^</sup> edizione di Boccaccesca, la rassegna sui prodotti e i piaceri del gusto che si svolge a Certaldo Alto (FI). La manifestazione grazie agli oltre 10.000 visitatori dell'edizione 2002 può realmente vantare un'esperienza da **grande evento** che la porta continuamente a migliorarsi per riuscire ad affascinare sempre di più.

Boccaccesca continua a mietere successi, sostenuta sia dal pubblico che dagli operatori che riconoscono alla rassegna la capacità di essere innovativa pur riproponendo sapori e tradizioni che fanno parte della nostra arte culinaria. Boccaccesca rappresenta ormai una **tappa significativa** per una esplorazione vera e viva del territorio toscano.

Certaldo Alto, un antico borgo medioevale posto al centro di un triangolo fatto da Pisa, Siena e Firenze, nel cuore della Valdelsa, vi accoglierà per un viaggio nei luoghi della storia e del gusto medievali. A Boccaccesca si troveranno gustosi "assaggi" di prodotti enogastronomici, ma anche stand di artigianato legato alla tavola. Legheranno il proprio nome a questa edizione 2003 aziende rinomate e prodotti di elevata qualità come il pecorino artistico di **Forme d'arte**, formaggi 'griffati' da quadri di famosi pittori, fino alla **cinta senese** dell'azienda biologica "Il ruscello" di Guido Nenna o alla **pasta** realizzata con soia e cereali dalla ditta Picchiotti (che presenterà anche un progetto di prodotti per celiaci).

Notevole anche la mobilitazione di comuni italiani, provenienti da varie parti della penisola. Una ritorno gradito quello della **Comunità montana del comune di Aulla**, che con i suoi testaroli offre cibo e allegria al pubblico, e molte 'prime visioni' da segnalare: il comune di **Castelnuovo Berardenga** con vari prodotti tipici. Altra novità assoluta la presenza di un'altra regione importante nel panorama gastronomico italiano, il Piemonte, presente con **l'Enoteca Regionale del Roero** della provincia di Cuneo ed il **Comune di Carmagnola** con i suoi Presidi Slow Food: il peperone corno ed il coniglio grigio.

E poi le **lezioni di cucina**, le **degustazioni** guidate di vino e di prodotti tipici, i **maestri artigiani** che mostreranno la realizzazione di bicchieri e stoviglie... un'occasione per gustare il meglio dei prodotti della terra e per scoprire i segreti che faranno della vostra tavola un vero e proprio luogo di piacere, del palato e della vista.

Ma cosa è Boccaccesca?

**Boccaccesca è Tradizione**, da riscoprire, tramandare, salvaguardare, valorizzare, attualizzare.

E' tradizione a tavola: nei cibi, nella riscoperta di sapori, ma anche dei modi di cucinare, di seminare, di raccogliere, trasformare e conservare. Tradizione dei gesti della tavola, dei modi di viverla e di legarci emozioni e sensazioni.

Ma è anche tradizione intorno alla tavola, nei mestieri, nelle arti, negli oggetti. Per questa edizione esporranno a Boccaccesca realtà che hanno fatto la storia dell'artigianato italiano, come la Richard Ginori e l'Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella, e enti di spicco con Artex, il centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana, che torna con una selezione di oggetti dell'artigianato per la degustazione dei prodotti tipici. "L'artigianato è servito" questo è il nome



V<sup>^</sup> Edizione  
3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003  
Certaldo Alto  
[www.boccacesca.it](http://www.boccacesca.it)

della mostra presentata da **Emporio Toscano**, negozio posto in Siena, Via Fontebranda, che evidenzia nei suoi locali la prima raccolta del vivere toscano.

Boccacesca è **ricerca**, con i laboratori in cui si confrontano importanti chefs, con gli incontri, le tavole rotonde e i seminari. E' ricerca sui prodotti, anche grazie alle proposte degli espositori, ma anche ricerca letteraria, con l'incontro guidato dalla giornalista **Paola Sorge** che vedrà fronteggiarsi due grandi della cultura italiana: Giovanni Boccaccio (Amerigo Fontani) e Gabriele D'Annunzio (Filippo Belli).

Boccacesca è **legame con il territorio**, con gli antichi sapori medioevali, con Boccaccio, con i luoghi che vengono riscoperti e valorizzati nel rapporto con il cibo come il Palazzo Pretorio, il Palazzo de' Peverelli e Via Boccaccio, che un tempo hanno visto vivere e fiorire la Certaldo il cui simbolo, un bulbo di cipolla tallita, è narrato dalle leggende come il bulbo da cui fiorì la potenza gigliata fiorentina...

Ma Boccacesca è soprattutto **un viaggio fra i sapori**, due fine settimana di piacere, gioia e divertimento dove tutti i sensi sono solleticati: la vista, grazie al connubio tra cibo e borgo medioevale; gusto, olfatto e tatto, grazie alle degustazioni, dal carattere unico e irripetibile; l'udito, che si adatta a strutture antiche e che percepisce suoni e sfumature che solo Boccacesca sa offrire.

Boccacesca è **degustazione**. L'opportunità di assaporare, confrontare e scoprire sapori nuovi, originali, sapientemente accostati grazie alla collaborazione dell'A.I.S., l'associazione italiana sommeliers, che presenterà due serate, una dedicata all'abbinamenti di vini dolci e cioccolato, e l'altra ai grandi vini Supertuscans.

L'idea alla base di Boccacesca è quella di **promuovere e valorizzare** il prodotto enogastronomico del territorio, inteso come produzione locale tipica, nonché del patrimonio culturale, storico ed ambientale della Valdelsa, caratterizzato dalla presenza intatta di bellissimi borghi. La formula adottata, che accompagna una parte espositiva - dedicata alla valorizzazione delle produzioni di qualità valdelsane e toscane - ad una serie di eventi che spaziano dalle lezioni di cucina di grandi chef, alle tavole rotonde, dalle mostre agli spettacoli, è risultata vincente fino a creare, già dall'anno 2000, un rapporto di collaborazione con **Arcigola Slow Food**.

Proprio questa collaborazione ha portato alla consacrazione del prodotto tipico certaldese, la Cipolla, designato ventesimo **Presidio Slow Food** della Toscana, il primo nella provincia di Firenze. Nel 2002, Boccacesca ha avuto 42 aziende espositrici, ha ospitato anche la promozione dei prodotti tipici di Aulla e della Lunigiana, ha partecipato insieme all'Amministrazione comunale di Montaione alle iniziative sul tipico Tartufo, ha partecipato insieme ad altre realtà all'**evento di promozione** della linea ferroviaria **Parigi-Toscana** svoltosi alla stazione di Bercy (Francia).



V<sup>^</sup> Edizione  
3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003  
Certaldo Alto  
[www.boccacesca.it](http://www.boccacesca.it)

## La manifestazione

**Mastri in mostra.** E' l'iniziativa che propone una serie di artigiani che lavorano dal vivo realizzando prodotti o strumenti legati alla tavola. Parallelamente a questa iniziativa Boccacesca avrà delle mostre a tema che vedranno il grande artigianato toscano fare da cornice ai migliori prodotti agroalimentari; tutto questo grazie alla preziosa collaborazione di ARTEX. Sarà inoltre presente una serie di artigiani selezionati appositamente dalla CNA, che esporranno i loro prodotti destinati sia al pubblico che alla ristorazione.

**Lezioni di cucina.** Questa iniziativa vede impegnati i grandi chef di Boccacesca che, all'interno di uno spazio appositamente costruito, preparano e illustrano ad un pubblico di addetti ai lavori e semplici visitatori, grandi piatti realizzati con prodotti tipici toscani. Per quest'anno si confronteranno con i fornelli, oltre agli chef, anche due cuochi d'eccezione: il pittore Alain Bonnefoit e lo scultore Giulio Tamburrini daranno vita all'iniziativa "Piatto d'artista".

**Premio Chichibio.** E' lo speciale concorso di Boccacesca riservato alle scuole alberghiere di tutta Italia. Gli allievi vengono invitati a gareggiare con qualificazioni, semifinali e finali sulla costruzione di un piatto da loro ideato. Hanno a disposizione un paniere di Prodotti Tipici toscani, consegnato mezz'ora prima dell'inizio della competizione e hanno un'ora di tempo per realizzare la loro creazione. L'iniziativa si prefigge di far conoscere la produzione tipica toscana a futuri chef, e dare la possibilità ai ristoratori di conoscere la potenzialità delle scuole alberghiere.

**Lo scrigno del gusto.** Boccacesca riserva ai prodotti dei Presidi Slow Food, e in particolare alla Cipolla di Certaldo, spazi espositivi di assoluto valore. In questo contesto è prevista anche l'iniziativa "Conoscere i Presidi", spazio in cui a turno i vari Presidi invitati a Boccacesca fanno degustare le loro specialità.



**V<sup>^</sup> Edizione**  
**3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003**  
**Certaldo Alto**  
**[www.boccacesca.it](http://www.boccacesca.it)**

## **IL PROGRAMMA**

### **Venerdì 03 Ottobre 2003**

**Ore 18,00 Inaugurazione e apertura degli spazi espositivi**

Alla presenza delle autorità Regionali e del Sindaco del Comune di Certaldo.

**Ore 18,00 Incontro - “Boccacesca 2004 – una vetrina per la qualità toscana”**

Presentazione del Progetto Regionale

Partecipano gli assessori regionale Ambrogio Brenna e Susanna Cenni, il sindaco di Certaldo Rosalba Spini ed il presidente del Consorzio certaldo 2000 Claudia Palmieri

**Ore 18,00 - 22,00 Mastri in mostra**

Dimostrazioni dal vivo di maestri artigiani che realizzano oggetti legati alla tavola e al cibo

**Ore 18,00 – 22,00 Bacco in Palazzo**

Apertura dell’Enoteca di Boccacesca, a cura dell’ A.I.S., che offre etichette fra le più pregiate della Toscana.  
Degustazione libera

**Ore 18,00 – 22,00 L’Osteria di Boccacesca**

Gestita dagli abitanti di Certaldo Alto, che mesceranno vino e caldarroste vestiti in costume tipico medioevale.

**Ore 18,00 – 22,00 L’artigianato è servito**

A cura di Emporio Toscano di ARTEX

**Ore 20,00 Le Tavole del Boccaccio**

A cena su prenotazione nei ristoranti che hanno aderito all’iniziativa.

### **Sabato 04 Ottobre 2003**

**Ore 16,00- 22,00 Apertura degli spazi espositivi**

**Ore 16,00- 22,00 Mastri in mostra**

Dimostrazioni dal vivo di maestri artigiani che realizzano oggetti legati alla tavola e al cibo

**Ore 16,00 – 22,00 L’Osteria di Boccacesca**

Gestita dagli abitanti di Certaldo Alto, che mesceranno vino e caldarroste vestiti in costume tipico medioevale



**V<sup>^</sup> Edizione**  
**3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003**  
**Certaldo Alto**  
**[www.boccacesca.it](http://www.boccacesca.it)**

**Ore 16,00 – 22,00 L'artigianato è servito**

A cura di Emporio Toscano di ARTEX

**Ore 16,00- 21,00 Giochi Danze e scene Medioevali**

A cura della Compagnia del Drago Nero

**Ore 17,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**

I grandi chef di Boccacesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – prima lezione

**Ore 17,00 – 22,00 Bacco in Palazzo**

Apertura dell'Enoteca di Boccacesca, a cura dell'Associazione AIS, che offre etichette fra le più pregiate della Toscana.

**Ore 18,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**

I grandi chef di Boccacesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – seconda lezione

**Ore 19,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**

I grandi chef di Boccacesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – terza lezione

**Ore 20,00 Lo scrigno del gusto**

Incontro con il Presidio Slow food

Peperone Corno e Coniglio Grigio di Carmagnola

**Ore 20,00 Le Tavole del Boccaccio**

A cena azione su prenotazione nei ristoranti di Boccacesca

## **Domenica 05 Ottobre 2003**

**Ore 11,00 – 22,00 Apertura degli spazi espositivi**

**Ore 11,00 – 22,00 Mastri in mostra**

Dimostrazioni dal vivo di maestri artigiani che realizzano oggetti legati alla tavola e al cibo

**Ore 11,00 – 22,00 L'Osteria di Boccacesca**

Gestita dagli abitanti di Certaldo Alto, che mesceranno vino e caldarroste vestiti in costume tipico medioevale.

**Ore 11,00 – 22,00 L'artigianato è servito**

A cura di Emporio Toscano di ARTEX

**Ore 16,30- 21,00 Giochi Danze e scene Medioevali**

Ricostruzioni di spaccati della vita quotidiana medioevale a cura della Compagnia del Drago Nero



**V<sup>^</sup> Edizione**  
**3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003**  
**Certaldo Alto**  
**[www.boccaccesca.it](http://www.boccaccesca.it)**

**Ore 17,00 – 22,00 Bacco in Palazzo**

Apertura dell'Enoteca di Boccaccesca, a cura dell'Associazione AIS, che offre etichette fra le più pregiate della Toscana.

**Ore 17,00 -18,00 I Bocconcini – Alla scoperta del cibo**

Un approccio giocoso per un'educazione alimentare rivolta ai bambini.

**Ore 17,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**

I grandi chef di Boccaccesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – prima lezione

**Ore 18,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**

I grandi chef di Boccaccesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – seconda lezione

**Ore 19,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**

I grandi chef di Boccaccesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – terza lezione

**Ore 20,00 Lo scrigno del gusto**

Incontro con il Presidio Slow food  
Peperone Corno e Coniglio Grigio di Carmagnola

**Ore 20,00 Le Tavole del Boccaccio**

A cena su prenotazione nei ristoranti di Boccaccesca

## **Venerdì 10 Ottobre 2003**

**Ore 18,00 A tavola con D'Annunzio e Boccaccio**

Conduce Paola Sorge con l'intervento di Amerigo Fontani e Filippo Belli

**Ore 18,00- 22,00 Apertura degli spazi espositivi**

**Ore 18,00- 22,00 Mastri in mostra**

Dimostrazioni dal vivo di maestri artigiani che realizzano oggetti legati alla tavola e al cibo

**Ore 18,00 – 22,00 Bacco in Palazzo**

Apertura dell'Enoteca di Boccaccesca, a cura dell'Associazione AIS, che offre etichette fra le più pregiate della Toscana

**Ore 18,00 – 22,00 L'Osteria di Boccaccesca**

Gestita dagli abitanti di Certaldo Alto, che mesceranno vino e caldarroste vestiti in costume tipico medioevale

**Ore 18,00 – 22,00 L'artigianato è servito**

A cura di Emporio Toscano di ARTEX



**V<sup>^</sup> Edizione**  
**3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003**  
**Certaldo Alto**  
[www.boccacesca.it](http://www.boccacesca.it)

**Ore 20,00 Le Tavole del Boccaccio**

A cena su prenotazione nei ristoranti di Boccacesca

**Ore 20,30 Cena Boccacesca**

Cena medievale in costume (su prenotazione)

## **Sabato 11 Ottobre 2003**

**Ore 16,00- 22,00 Apertura degli spazi espositivi**

**Ore 16,00- 22,00 Mastri in mostra**

Dimostrazioni dal vivo di maestri artigiani che realizzano oggetti legati alla tavola e al cibo

**Ore 16,00 – 22,00 L’Osteria di Boccacesca**

Gestita dagli abitanti di Certaldo Alto, che mesceranno vino e caldarroste vestiti in costume tipico medioevale.

**Ore 16,00 – 22,00 L’artigianato è servito**

A cura di Emporio Toscano di ARTEX

**Ore 16,00- 21,00 Giochi, Danze e scene Medioevali**

A cura della Compagnia del Drago Nero.

**Ore 16,00 Premio Chichibio**

Dimostrazione fuori concorso degli allievi della Scuola Alberghiera Enriques di Castelfiorentino

**Ore 17,00 – 22,00 Bacco in Palazzo**

Apertura dell’Enoteca di Boccacesca, a cura dell’Associazione AIS, che offre etichette fra le più pregiate della Toscana.

**Ore 17,00 Premio Chichibio II° Concorso Boccacesca**

Riservato agli allievi delle scuole alberghiere

- Prima selezione

**Ore 18,00 Premio Chichibio II° Concorso Boccacesca**

Riservato agli allievi delle scuole alberghiere

-Seconda selezione

-

**Ore 19,00 Le grandi Degustazioni di Boccacesca**

- Supertuscans

In collaborazione con l’associazione AIS Valdelsa

**Ore 19,00 Premio Chichibio II° Concorso Boccacesca**

Riservato agli allievi delle scuole alberghiere

-Finali



**V<sup>^</sup> Edizione**  
**3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003**  
**Certaldo Alto**  
**[www.bocccacesca.it](http://www.bocccacesca.it)**

**Ore 19,45 Premio Chichibio** II° Concorso Boccacesca  
Riservato agli allievi delle scuole alberghiere  
- Premiazioni

**Ore 20,00 Lo scrigno del gusto**  
Incontro con il Presidio Slow food  
Il Mallegato

**Ore 20,00 Le Tavole del Boccaccio**  
A cena su prenotazione nei ristoranti di Boccacesca

## **Domenica 12 Ottobre 2003**

**Ore 11,00 – 22,00 Apertura degli spazi espositivi**

**Ore 11,00 – 22,00 Mastri in mostra**  
Dimostrazioni dal vivo di maestri artigiani che realizzano oggetti legati alla tavola e al cibo

**Ore 11,00 – 22,00 L'Osteria di Boccacesca**  
Gestita dagli abitanti di Certaldo Alto, che mesceranno vino e caldarroste vestiti in costume tipico medioevale.

**Ore 16,00 – 22,00 L'artigianato è servito**  
A cura di Emporio Toscano di ARTEX

**Ore 16,30- 21,00 Giochi Danze e scene Medioevali**  
A cura della Compagnia del Drago Nero

**Ore 17,00 – 22,00 Bacco in Palazzo**  
Apertura dell'Enoteca di Boccacesca, a cura dell'Associazione AIS, che offre etichette fra le più pregiate della Toscana

**Ore 17,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**  
I grandi chef di Boccacesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – Prima lezione

**Ore 17,00 -18,00 I Bocconcini – Alla scoperta del cibo**  
Un approccio giocoso per un'educazione alimentare rivolta ai bambini.

**Ore 18,00 Lo scrigno del gusto**  
Incontro con il Presidio Slow food  
Il Mallegato

**Ore 18,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina**  
I grandi chef di Boccacesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – Seconda lezione





**V<sup>^</sup> Edizione**  
**3-4-5 e 10-11-12 Ottobre 2003**  
**Certaldo Alto**  
**[www.boccacesca.it](http://www.boccacesca.it)**

**Ore 18,00 Le grandi Degustazioni di Boccacesca**

Vino e cioccolato.

In collaborazione con l'associazione AIS Valdelsa

**Ore 19,00 I segreti dello chef - Lezioni di Cucina** grandi chef di Boccacesca che realizzano dal vivo le loro creazioni – Terza lezione

**Ore 20,00 Piatto d'Artista**

Alain Bonnefoit e Giulio Tamburrini: due artisti in cucina

**Ore 20,00 Le Tavole del Boccaccio**

A cena su prenotazione nei ristoranti di Boccacesca

**Ore 22,00 Francesina a Certaldo**

Grande degustazione preparata dagli chef di Boccacesca