

Sagra Antichi Sapori di Toscana e oltre

Cene antiche
Mangiari di strada
Mercato enogastronomico
Mostre - Spettacoli - Musica
Poesia - Artisti di strada
Mercato dell'Antiquariato
Mercato arte e ingegno
Mercato Promozionale
Mercato solidale
Pista del Ghiaccio

Lastra a Signa
ti aspetta

XVIII edizione



3-11 dicembre 2011
Centro storico di Lastra a Signa

Ogni anno, a dicembre, nei giorni della festa dell'Immacolata dell' 8 dicembre, si svolge la Sagra degli Antichi Sapori di Toscana. Una rassegna gastronomica importante che unisce il sapore della cultura e della tradizionale cucina toscana agli aspetti che per secoli hanno contraddistinto il paesaggio di questa regione. Ribollita, minestra di farro, maialino al finocchietto, gobbri rifatti alla fiorentina, fagioli, pane cotto a legna, trippa, roventini, olio, vino delle colline toscane, vin santo: sono questi alcuni degli antichi sapori che propone la tradizionale Sagra di Lastra a Signa. La riscoperta degli antichi sapori con la sua carrellata di pietanze del passato rigorosamente elaborate con ingredienti genuini, ripropone in maniera anche molto audace, il gusto per le cose di un tempo. Sta proprio nella riproposizione di questi sapori il forte legame con la cultura del paese che caratterizza questa Sagra. Olio d'oliva, pane cotto a legna s'impongono con i loro sapori in una cornice moderna fatta di fast-food, cibi veloci privi di una loro storia, consumati rapidamente per strada e pur sempre simbolo di un'epoca: piu' che di una riscoperta per le nuove generazioni quella degli antichi sapori può essere una vera e propria scoperta che ovviamente va al di là dell'aspetto gastronomico andando a rafforzare quell'identità storica e sociale delle nuove generazioni sempre piu' insidiata dalla massificazione culturale. Non si tratta, quindi, di nostalgie del passato ma di un desiderio di mantenere vive quelle tradizioni che hanno contribuito a rendere forte l'identità culturale di un popolo. Le origini di Lastra a Signa sono racchiuse, come per gran parte dei paesi della toscana, in una forte tradizione contadina che oltre a modellare il territorio in maniera armoniosa trasformandolo in uno dei piu' belli del mondo, ha tramandato un patrimonio di valori e tecniche di lavoro di cui la cucina non è certo parte secondaria. Sapori antichi, insomma che non hanno alcuna intenzione di rimanere chiusi in un museo o in qualche raro antico libro di ricette regionali: la vivacità e l'importanza economica che rivestono la produzione di olio e vino delle colline lastrigiane, la loro progressiva riscoperta e valorizzazione, sono lì a dimostrare che gli antichi sapori sono già pronti ad accogliere la sfida del nuovo millennio. La Sagra Antichi Sapori di Toscana è organizzata dal Comune di Lastra a Signa con la collaborazione delle locali associazioni di volontariato. La Sagra si svolge nel centro storico di Lastra a Signa dove sono allestiti numerosi stands gastronomici. Alla manifestazione è abbinata l'edizione invernale del Mercatino dell'antiquariato "Oggetti d'uso e botteghe d'arte in Lastra antica" e del concorso degli extravergine "L'olio d'Oro".

Marco Capaccioli
Assessore

Comune di
Lastra a Signa
Assessorato alla
Cultura, Turismo,
Marketing
territoriale,
Commercio
e Sviluppo
economico,
Comunicazione ed
Informazione

Info:
Ufficio Turistico - Via L. Cadorna, 1
tel 055 8725770 - fax 055 8727933
e-mail: ufficioturistico@comune.lastra-a-signa.fi.it

URP Comune di Lastra a Signa
tel 05587431
e-mail: urp@comune.lastra-a-signa.fi.it

SUAP Sportello Unico per le Attività Produttive
Tel. 055 8743206-055 8743222
e-mail: suapambiente@comune.lastra-a-signa.fi.it

www.comune.lastra-a-signa.fi.it

Un ringraziamento particolare da parte dell'Amministrazione comunale: a tutto il personale del Comune per l'impegno all'organizzazione della manifestazione; alle cittadine, ai cittadini, ai commercianti e agli artigiani che hanno offerto la loro collaborazione e soprattutto all'Associazione locale che ha permesso con il proprio impegno la realizzazione della manifestazione.

L'Associazione locale

- 3 EMME
- ACLI Lastra a Signa
- Agata Smeralda
- ALCE
- AMG Misericordia di Firenze
- Arciconfraternita Misericordia di Lastra a Signa
- Ass.ne Culturale Voltapagina
- Associazione Pozzo Rosso
- Auser
- Avis Malmantile
- Baseball Lastra a Signa
- Caritas
- Centro Ginnastica
- Circolo ARCI Le Cascine
- Circolo ARCI Due Strade
- Circolo Ginestra F.na
- Circolo l'Incontro
- CUI Ragazzi del Sole
- Flores de Guatemala
- Fratres
- Goccia nel Mare
- Gruppo Scout
- Gruppo Trekking Tripletotolo
- La Racchetta
- Laboratorio Auser
- Mosca Zezzé
- Peter Pan
- Pro Lastra E.Caruso
- Sci Club
- Sezione Soci Coop

Con la partecipazione di:

- Accademia del Coccio
- Lastraviva eventi
- No-dump
- Parrocchia Natività
- Vivai Belfiore
- Slow Food- Scandicci

Si ringraziano:

- 3 EMME - Caverni
- Agricia Firenze
- Ass.Carabinieri
- CNA-Firenze
- Confartigianato
- Confcommercio
- Confescenti
- Coop-Unicoop Firenze
- Fratelli Cantini

Il sapore del divertimento
PISTA DEL GHIACCIO
8 dicembre-6 gennaio

Il sapore del divertimento
GIOSTRE
8 dicembre-11 dicembre

Teatro delle Arti/ Incontri
3 dicembre ore 9.15
Il sapore della legalità
6 dicembre ore 10.15
Don Milani

6 dicembre ore 21.30
Il sapore dello stare insieme
10 dicembre ore 9.30
seminario internazionale
L'Olio Extravergine di Oliva e le Tipicità locali in un mercato sempre più globalizzato
Premiazione
L'Olio d'oro 2011 "Marco Mugelli"

La manifestazione è organizzata dal Comune di Lastra a Signa in collaborazione con Nuova Kros e con l'Associazione Villa Caruso



Vivai BELFIORE



Sponsor tecnici



Main sponsor



Dona sangue
Avis e Fratres

Lastra a Signa
Città che dona

Lastra a Signa Città sonora
Città di Enrico Caruso

I luoghi della sagra



I Sapori di Frutta
VIVAI BELFIORE
Fiera della pianta da frutto storica, rara, dimenticata.
Vendita Speciale di piante

STAZIONE e PARCHEGGIO

Percorso consigliato dal Parcheggio della Stazione

A Lastra a Signa in treno...con Memorario collegamenti facili e cadenzati *	
Da Firenze SMN un collegamento al minuto 28' di ogni ora	Per Firenze SMN un collegamento al minuto 15' di ogni ora
Da Firenze P.P. un collegamento al minuto 48' di ogni ora	Per Firenze P.P. un collegamento al minuto 53' di ogni ora
Da Pisa C.LE un collegamento al minuto 32' di ogni ora	Per Pisa C.LE un collegamento al minuto 45' di ogni ora

* dalle 8 alle 20 Maggiori ed ulteriori dettagli su orari e collegamenti nei giorni festivi www.ferroviadellostato.it



Apettando la Sagra



Sabato 3 dicembre

ore
9.15 Teatro delle Arti
Il Sapore della Legalità
gli studenti delle 3° classi della scuola secondaria di I grado "Leonardo da Vinci" di Lastra a Signa incontrano:

Pietro Suchan
Pubblico Ministero-Direzione Distrettuale Antimafia

Tavola rotonda
Riflessioni e problematiche sulle terre confiscate alla mafia. Quale futuro?
Sono stati invitati a partecipare:

Pietro Suchan
Pubblico Ministero-Direzione Distrettuale Antimafia
Andrea Barducci
Presidente Provincia di Firenze
Carlo Nannetti
Sindaco di Lastra a Signa
Federico Gelli Presidente Forum della Legalità Toscana
Don Andrea Bigalli, Coordinatore Libera Toscana
Francesca Chiavacci, Presidente Arci Firenze. **"Il progetto LiberArci dalle spine"**
Coordina **Marco Capaccioni** Assessore alla Comunicazione.

Proiezione del video "Dal rosso sangue al rosso pomodoro". La legalità cambia la percezione dei colori. A cura della Mediateca Regionale

11 **I ragazzi interrogano**
Domande e risposte con **Pietro Suchan**

12.45 **Assaggio dei prodotti coltivati sulle terre confiscate alla mafia**

Martedì 6 dicembre

ore
10-13 Teatro delle Arti
Convegno su Don Milani Una Scuola per la "Persona"
Apertura delle celebrazioni per il 45° anniversario del libro "Lettera a una Professoressa" 1967-2012

Intervengono
Carlo Nannetti, Sindaco di Lastra a Signa
Giovanni Di Fede, Assessore alla Pubblica Istruzione Provincia di Firenze
Marco Capaccioni, Assessore alla Cultura
Claudio Russo, Assessore all'Istruzione
Luciano Cianti, Dirigente scuola Media
Don Norberto Poli, parroco
Aldo Bozzolini, allievo di Barbiana
Enrico Bougleux, maestro di Barbiana
Con la partecipazione di Claudio Ascoli e dei Chille de la balanza con un "assaggio" dello spettacolo "Lettera a una professoressa"
Coordina
Manrico Velca Casini, esperto milaniano
In collaborazione con
Teatro popolare d'Arte

Martedì 6 dicembre

ore
21.30 Teatro delle Arti
Il sapore dello stare insieme
Giovani, Cultura, Lavoro, Solidarietà a conclusione del progetto
PER CASO O PER VOGLIA
con Pippo e i suoi Pinguini Polari

Intervengono
Carlo Nannetti, Sindaco di Lastra a Signa
Angela Bagni, Assessore Politiche giovanili
Marco Capaccioni, Assessore alla Cultura
Claudio Russo, Assessore all'Istruzione
Giovanni Forconi, Vice presidente CESVOT
Carlo Andorlini Progetto Giovani SI, Regione Toscana
Claudio Zecchi, Presidente Consiglio provinciale Fratres, Firenze
Caterina Mattioli, Commissione provinciale giovani Fratres, Firenze
Aniello Ciletti, IRIDE srl
Ugo Bercigli, UISP, Toscana
A seguire
Voci/Performance/Musica/Parole
Al termine
Donazione del ricavato del progetto alla **Fondazione Ospedale Meyer**

Apertura della Sagra

Giovedì 8 dicembre

ore
9-20 **Via I Maggio e zona Corea**
Mercato promozionale straordinario a cura di Confesercenti e Confcommercio
10 Parco Fluviale - Lungo Vingone
15° Trofeo 3M di Mountain Bike
10 Sala consiliare
Inaugurazione Mostra **"Il Sapore del Sapere"** a cura dell'Accademia del Coccio

10-21 Via D. Alighieri
Mercato prodotti enogastronomici
10-21 Piazza del Comune
Mercato prodotti enogastronomici Giostra
10-21 Via XXIV Maggio
Mercato dell'antiquariato
10-21 Via XXIV Maggio
Mercato Artigianato e il "Sapore del Divertimento"

10-21 **Giardino delle Mura**
"Mangiari di strada" e Mercato di Natale a cura dell' **Associazionismo locale**
• **Intrattenimenti musicali** a cura dei ragazzi del progetto **InContro**
• **Spazio Sbandieratori della Signoria del Castel di Lastra Dimostrazioni, spettacoli**

10-21 Via dell'Arione
"Il sapore del riciclo" a cura di **No Dump • Spazio No-Dump**
10-21 Piazza Garibaldi
Stand dei **Mangiari di strada**
Pista di pattinaggio su ghiaccio
10-23 Antico Spedale di S. Antonio
Mostra **"Mario Moschi Il dovere della memoria"**

10-21 Centro storico, piazza Garibaldi
"Il sapore della cioccolata" a cura di La Fabbrica del Cioccolato • Artigiani al lavoro
12-23 Piazza Garibaldi
Ristorante della Sagra

10.30 Spedale Sant'Antonio
Il Sapore della conoscenza
Aspettando Terra Madre Day con Slow Food Scandicci

12.30 Teatro delle Arti • Premiazione **15° Trofeo TreM** di Mountain Bike
17 Spedale Sant'Antonio
Il Sapore della conoscenza
"Vita di stile? Questione di stile di vita" a cura di **Marco Gambacciani**
17.30 Chiesa di Santa Maria della Misericordia
Festival "Coralì" 2011
Concerto di Barbara Marcacci
21 Chiesa della Natività
Festival "Coralì" 2011
16° Toscana Gospel Concerto

Venerdì 9 dicembre

ore
17 Centro storico
Apertura della manifestazione
17-21 Sala consiliare
Mostra **"Il Sapore del Sapere"** a cura dell'Accademia del Coccio
17-21 Piazza del Comune
Mercato prodotti enogastronomici Giostra

17-21 **Giardino delle Mura**
"Mangiari di strada" e Mercato di Natale a cura dell' **Associazionismo locale**
• **Intrattenimenti musicali** a cura dei ragazzi del progetto **InContro**
• **Spazio Sbandieratori della Signoria del Castel di Lastra Dimostrazioni, spettacoli**

17-21 Via dell'Arione
"Il sapore del riciclo" a cura di **No Dump • Spazio No-Dump**

17-21 Via D. Alighieri
Mercato prodotti enogastronomici

17-21 Via XXIV Maggio
Mercato Artigianato e il "Sapore del Divertimento"

12-23 Piazza Garibaldi
Stand dei **Mangiari di strada**
Ristorante della Sagra
"Il sapore della cioccolata"
Pista di pattinaggio su ghiaccio



Sabato 10 dicembre

ore
9.30 Cinema Teatro Delle Arti
Seminario Internazionale L'Olio Extravergine di Oliva e le Tipicità locali in un mercato sempre più globalizzato
Saluti
Carlo Nannetti, Sindaco
Marco Capaccioni, Assessore
Attività Produttive e Commercio

Intervengono
Dr. Carlo Chiostri
Dirigente Assessorato all'Agricoltura Regione Toscana
"Promozione dell'innovazione e sistemi della conoscenza"

Prof. Giovanni Belletti
Professore Associato Economia e Politica Agraria Università degli Studi di Firenze
"La valorizzazione dell'olio extravergine di oliva nell'attuale mercato europeo"

Dr.ssa Marie Pierre Bianchini
Esperta produzioni tipiche tradizionali e a denominazione di origine Odarc (Francia)
"Come tutelare e distinguere le produzioni tipiche e a denominazione di origine"

Dr. Francisco Javier Sanz Cañada CSIC (Centro superior de investigaciones científicas) - Andalusia (Spagna)
"Gli strumenti per promuovere le produzioni agricole tradizionali: l'esperienza dell'Andalusia"

Dr. Vakoufaris Hristos
Ricercatore Università dell'Egeo (Grecia)
"La valorizzazione dell'olio extravergine di oliva nella realtà greca"

Conclusioni di
Pietro Roselli
Assessore alle Politiche Agricole della Provincia di Firenze

A seguire: Premiazione **Concorso Olio d'Oro 2011 "Marco Mugelli"** in collaborazione con Agricola, Camera di Commercio di Firenze e Cna

Nel corso della mattinata degustazione di olii

10-21 Sala consiliare
Mostra **"Il Sapore del Sapere"** a cura dell'Accademia del Coccio

10-21 Via D. Alighieri
Mercato prodotti enogastronomici

10-21 Piazza del Comune
Mercato prodotti enogastronomici Giostra

10-21 Via XXIV Maggio
Mercato Artigianato e il "Sapore del Divertimento"

10-22 **Giardino delle Mura**
"Mangiari di strada" e Mercato di Natale a cura dell' **Associazionismo locale**

• **Intrattenimenti musicali** a cura dei ragazzi del progetto **InContro**

• **Spazio Sbandieratori della Signoria del Castel di Lastra Dimostrazioni, spettacoli, giocoleria**

10-21 Via dell'Arione
"Il sapore del riciclo" a cura di **No Dump • Spazio No-Dump**

10-23 Piazza Garibaldi
Stand dei **Mangiari di strada**
Ristorante della Sagra
"Il sapore della cioccolata"
Pista di pattinaggio su ghiaccio

11 Spedale Sant'Antonio
Il Sapore della conoscenza
"Il benessere degli animali e la sicurezza degli alimenti"
a cura dott. Fiorilli Francesco, Asl 10 Firenze UF Nord Ovest

12.30 Spedale Sant'Antonio
Il Sapore della conoscenza
"Avanzi di popolo"
Con **Letizia Nucciotti**

15 **Giro delle Mura**
Gara Atletica Lastra

17.30 Premiazione: intervorrà **Alessio Ferracani**, Assessore allo Sport

15-19 Spedale Sant'Antonio
Il Sapore della conoscenza
"I sensi del gusto" percorso guidato per bambini a cura di Associazione Cetra



Domenica 11 dicembre

ore
10.00 Sala consiliare
Mostra **"Il Sapore del Sapere"** a cura dell'Accademia del Coccio

10-21 Via D. Alighieri
Mercato prodotti enogastronomici

10-21 Piazza del Comune
Mercato prodotti enogastronomici Giostra

10-21 Via XXIV Maggio
Mercato Artigianato e il "Sapore del Divertimento"

10-22 **Giardino delle Mura**
"Mangiari di strada" e Mercato di Natale a cura dell' **Associazionismo locale**

• **Intrattenimenti musicali** a cura dei ragazzi del progetto **InContro**

• **Spazio Sbandieratori della Signoria del Castel di Lastra Dimostrazioni, spettacoli**

10-21 Via dell'Arione
"Il sapore del riciclo" a cura di **No Dump • Spazio No-Dump**

10-23 Piazza Garibaldi
Stand dei **Mangiari di strada**
Ristorante della Sagra
"Il sapore della cioccolata"
Pista di pattinaggio su ghiaccio

11.00 Spedale Sant'Antonio
Il Sapore della conoscenza
"Lezione e dimostrazione di disosso e taglio del quarto anteriore di bovino adulto", a cura di **"La Bottega della Carne"**

15-19 Spedale Sant'Antonio
Il Sapore della conoscenza
"La riscoperta dei piccoli produttori: il percorso dei piaceri sani e genuini"
Degustazioni a cura di **Associazione DeGustibus**



Durante la Sagra

8-11 dicembre
Via dell'Arione
Sapori di Frutta
A pari dei Vivai Belfiore
Fiera della pianta da frutto storica, rara, dimenticata.
Assaggio di confetture e marmellate di frutti antichi.
Vendita speciale di piante giovani e adulte

Giovedì 8 dicembre
"Il sapore della connessione"
Centro mostre Sant'Antonio - inaugurazione "wi-fi zone free" a cura dell'Ufficio URP

In occasione della Sagra degli Antichi Sapori di Toscana ed oltre lo **Sportello Orientamento Lavoro SOL**

in via Dante Alighieri apre le sue porte alla cittadinanza offrendo la possibilità di effettuare colloqui di orientamento **consultare e candidarsi alle offerte di lavoro sul territorio. Consultare materiale informativo ricevere consulenza nella stesura del proprio curriculum vitae**
8-10-11 dicembre dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Il Sapore della Festa
Aspettando il Natale

via XXIV Maggio venerdì 9, sabato 10, domenica 11 sarà animata con Babbo Natale in carrozza, cori di musiche natalizie, artisti di strada e stand con riproduzione degli Antichi Mestieri

via Diaz
Giovedì 8, sabato 10, domenica 11 sarà animata con
Raccolta di giocattoli, letterine per Babbo Natale, animazioni e banchi con vin brulé, caldarroste e fettunta