

# 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 propongono 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](http://www.comune.lastra-a-signa.fi.it)

© Comune di Lastra a Signa MM printing

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
- Confesercenti
- 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 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

**GIARDINO DELLE MURA**  
**Il Sapore dello stare insieme**  
**MANGIARI DI STRADA**  
**MERCATO**  
Sbandieratori  
Arcieri

**STAZIONE e PARCHEGGIO**

**Aspettando il Natale**  
Mostra e Mercato mercato enogastronomico  
Mercato arte/ingegno Mostra Mercato Antiquariato

**Aspettando il Natale**

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

\* dalle 8 alle 20 Maggiori ed ulteriori dettagli su orari e collegamenti nei giorni festivi [www.ferroviedellostato.it](http://www.ferroviedellostato.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"**

**Giardino delle Mura**

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

**Giardino delle Mura**

**"Mangiari di strada" e Mercato di Natale** a cura dell'Associazione 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**

**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

**Centro storico, piazza Garibaldi**

Stand dei **Mangiari di strada**  
**Ristorante della Sagra**  
12-23 Piazza Garibaldi  
**Ristorante della Sagra**

**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**

**Giardino delle Mura**

**"Mangiari di strada" e Mercato di Natale** a cura dell'Associazione locale  
• **Intrattenimenti musicali** a cura dei ragazzi del progetto InContro  
• **Spazio Sbandieratori della Signoria del Castel di Lastra** Dimostrazioni, spettacoli

**Via dell'Arione**

**"Il sapore del riciclo"** a cura di **No Dump • Spazio No-Dump**  
17-21 Via D. Alighieri  
**Mercato prodotti enogastronomici**

**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'Associazione 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: interverrà **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"**

**Giardino delle Mura**

**"Mangiari di strada" e Mercato di Natale** a cura dell'Associazione locale  
• **Intrattenimenti musicali** a cura dei ragazzi del progetto InContro  
• **Spazio Sbandieratori della Signoria del Castel di Lastra** Dimostrazioni, spettacoli

**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**  
**enerdì 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**