

Buti, Villaggio della Dieta Mediterranea

Un ricco programma di convegni, corsi di formazione, degustazioni, show cooking, laboratori di assaggio, mercatini, dimostrazioni di artigianato locale che animeranno le vie del borgo

Convegni, degustazioni, show cooking, laboratori del gusto e corsi di assaggio, mercatini dell'artigianato locale, dimostrazioni di antichi mestieri, contest gastronomici dedicati ai sapori della cucina tradizionale butese. E ancora spettacoli d'arte, teatrali e pirotecnici, tanta musica popolare itinerante e festeggiamenti dedicati al Palio.

Sono alcuni degli eventi del "MedDiet Village. Il Villaggio della Dieta Mediterranea. Tra convivialità e senso di comunità", la manifestazione promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio e dalla Regione Toscana in collaborazione con il Comune di Buti, che dal 7 al 9 febbraio trasformerà la città di Buti, uno dei borghi medievali più suggestivi della Toscana in provincia di Pisa, nel Villaggio della Dieta Mediterranea per l'ultimo dei cinque grandi eventi del progetto strategico "MedDiet - Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali", finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013 per promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'Unesco nel 2010.

Una tre giorni ricca di appuntamenti da non perdere che trasformeranno la città in una piazza accogliente e aperta, dove la comunità si ritroverà per riscoprire il senso dello stare insieme, riappropriandosi di tradizioni, riti e leggende che sono parte integrante della sua storia e della sua identità. Una grande festa dedicata ai temi della convivialità e dell'interazione sociale alla base della Dieta Mediterranea, con momenti di condivisione, alla scoperta dei saperi e dei sapori legati alla cucina tipica butese, in un'atmosfera magica di canti e balli popolari in compagnia di poeti e maggianti.

"Se la dieta mediterranea è oggi riconosciuta dall'Unesco come patrimonio dell'umanità – sottolinea l'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, Gianni Salvadori – questo si deve al fatto che si basa su alimenti sani e genuini e che è nutrizionalmente perfetta. Ma questo non è frutto del caso, ma della cultura tramandata dal nostro popolo e da un territorio ricco come quello della Toscana. Per questo la Regione è sostenitore convinto di iniziative come questa e per questo la Regione è impegnata nella valorizzazione e nella promozione dei prodotti agroalimentari del territorio. Questa iniziativa – ha concluso Salvadori - è particolarmente importante anche per la sua tempistica perchè serve a rilanciare la bontà e genuinità dell'agroalimentare nostrano che subisce ogni giorno attacchi come quello lanciato la scorsa settimana da un importante giornale americano a danno dell'olio extravergine di oliva. Con Med Diet Village e con il suo appuntamento a Buti, in Toscana, il messaggio che lanciamo è quello di consumare i prodotti del nostro territorio, a cominciare dall'olio, perchè questi e la dieta mediterranea sono i migliori per il palato e per la salute".

"Le nostre tavole sono il luogo per eccellenza del buon cibo e della condivisione. La Regione Toscana, nella sua attività di promozione di stili di vita salutari, non può che apprezzare e sostenere un'iniziativa come "MedDiet Village", specificatamente dedicata ai valori della dieta mediterranea - sostiene il consigliere Pier Paolo Tognocchi - Aumentare l'informazione ed educare al consumo consapevole è un compito che le istituzioni devono portare avanti, incoraggiando per quanto possibile le scelte individuali della popolazione. Buti è un territorio ricco di storia e di prodotti tipici: un tesoro che dobbiamo valorizzare, a cui si aggiunge un grande senso di comunità e una lodevole cultura dell'accoglienza".

"Buti è un tipico paese toscano che seppur piccolo, è ricco di storia, cultura, tradizioni e sapori che lo rendono unico - spiega il sindaco di Buti Alessio Lari - Il territorio butese, incastonato nel monte pisano, è stato modellato dall'uomo per adattarlo alle esigenze delle produzioni del prodotto tipico d'eccellenza: l'olio. Il nostro olio ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali fin dal 1800. L'olio è l'elemento cardine della Dieta Mediterranea, per questo ci siamo candidati ad ospitare uno degli eventi MedDiet, con la finalità di promuovere i valori e gli stili di vita salutistici della Dieta Mediterranea, anche come elemento culturale. Le relazioni autentiche e genuine tra paesani che ancora oggi possiamo respirare ed una spiccata capacità di coesione sociale, sono il valore aggiunto della nostra comunità, e ci porano spesso

a riunirci intorno ad una tavola imbandita nel centro del paese o in una delle 7 Contrade per far festa, oppure ad essere coccolati dalle delizie degli ottimi ristoratori butesi”.

“Con questo evento vogliamo sottolineare che Dieta Mediterranea non significa solo corretta e sana alimentazione ma anche stare insieme, convivialità e tradizione - dichiara Enrico Lupi presidente delle Città dell’Olio - I valori della Dieta Mediterranea chiamano in causa la nostra identità, l’identità di tutte le Città dell’Olio italiane di cui Buti è un esempio, con quel senso di comunità che dobbiamo difendere e tutelare così come facciamo con l’autenticità del nostro olio e con tutti i prodotti che rappresentano il vero made in Italy nel mondo”.

IL PROGRAMMA

Il programma si apre con il corso di formazione dedicato all’organizzazione di eventi promozionali sulla Dieta Mediterranea a cura del prof. Adriano Fabris dell’Università di Pisa, rivolto ai funzionari e ai rappresentanti di enti e delle istituzioni locali che si terrà venerdì 7 febbraio alle 9.00 presso il Teatro Francesco di Bartolo. Si entra poi nel vivo della manifestazione a partire da sabato 8 febbraio alle 10.00 quando sempre presso il Teatro Francesco di Bartolo, si terrà il convegno dal titolo “La Dieta Mediterranea è uno stile di vita”. Dopo i saluti del sindaco di Buti Alessio Lari, Andrea Pieroni, Presidente Provincia di Pisa, Pierfrancesco Pacini, Presidente CCIAA di Pisa, Enrico Lupi, Presidente Associazione nazionale Città dell’Olio e Fortunata Dini, Presidente Strada dell’Olio dei Monti Pisani, ci sarà l’introduzione a cura di Paolo De Castro, Presidente Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo a cui seguiranno gli interventi di Antonio Balenzano, Coordinatore di progetto MedDiet Associazione nazionale Città dell’Olio, Alessandro Zagarella, Esperto Politiche Unesco MIPAAF, Carlo Cambi, Giornalista enogastronomico, Giovanni Antonio Cocco, Direttore Generale ISNART, Gianluca Brunori, Docente Economia e Marketing Agroalimentare Università di Pisa, Anna Maria Ranieri, Presidente del Corso di Laurea in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti Università di Pisa e Dino Martelli, Pastificio Tradizionale Famiglia Martelli. Le conclusioni saranno affidate a Gianni Salvadori, Assessore Regionale all’Agricoltura Regione. Modera il convegno Paolo Tognocchi, Commissione Agricoltura Regione Toscana.

Nel pomeriggio di sabato sono tanti gli appuntamenti previsti. Dalle 14.30 in poi presso la Biblioteca Comunale si terrà il corso sulla metodologia di assaggio dell’olio extravergine d’oliva, organizzato dall’associazione APOT, in collaborazione con la Cooperativa Efferre. (Per informazioni e iscrizioni contattare il cell. 348 7366374). Ai segreti della cucina butese è invece dedicato il corso gratuito di cucina casalinga butese (per prenotazioni beatrice.ghelardi@virgilio.it o info@cittadellolio.it) in programma dalle 16.00 presso la Villa Medicea con la possibilità di imparare a preparare il patè di fegatini, i tortelli fatti a mano e la ribollita.

Tutti partecipanti potranno visitare la Villa e prendere parte alla degustazione di olio e miele a cura dell’Azienda Agricola “Il Parnaso”. Dalle 17.00 alle 19.00 è previsto l’aperitivo in Piazza Garibaldi e gli spettacoli d’arte e teatro itinerante per le vie del centro a cura di: Associazione Teatro e Musica “Il Miglio”, Bubamara Teatro, Centro Culturale L’Aquilone, Compagnia del Maggio “P.Frediani”, Compagnia Teatrale “F.di Bartolo”, Corale “Santa Cecilia” e Voci della Terra. La città di Buti sarà in festa con le iniziative ideate delle Associazioni culturali locali. I visitatori potranno gustare i piatti tipici della tradizionale cucina butese, grazie al circuito “I sapori del Mediterraneo” che ha coinvolto i ristoratori locali nella preparazione di cene a tema con menu a base di prodotti e ricette della Dieta Mediterranea con abbinamento e degustazione di oli e l’intervento delle foodblogger ospiti della manifestazione.

Gran finale domenica 8 febbraio con i mercatini e i laboratori del gusto che animeranno Piazza Garibaldi e le vie del centro, dalle 10 in poi. Il mercato contadino proporrà l’esposizione e la vendita di oli e prodotti del territorio, saranno allestiti stand gastronomici a cura dei commercianti di Buti e sono previsti laboratori e degustazioni di oli a cura dell’Associazione nazionale Città dell’Olio, e di vini a cura dell’AIS (Associazione Italiana Sommelier). Tra gli eventi più attesi in programma alle 10.30 c’è “La cucina di Buti”, il contest di ricette tipiche locali con la partecipazione dei cittadini delle sette Contrade di Buti, condotto dal giornalista enogastronomico Carlo Cambi. Protagoniste la zuppa alla frantoiana, la trippa alla butese e la torta di riso, straordinarie ricette che saranno giudicate dallo chef Gilberto Rossi, patron dei ristoranti Pepe Nero e Peperino a San Miniato (PI) e chef della “Prova del Cuoco”.

La Villa Medicea farà da suggestiva cornice ad un evento unico nel quale l'intera comunità si riunirà intorno alla grande tavolata della Dieta Mediterranea, durante il tradizionale pranzo della domenica con la partecipazione dello chef Gilberto Rossi. (Per info e prenotazioni beatrice.ghelardi@virgilio.it o info@cittadellolio.it). Nel menù di questa occasione speciale si potranno gustare la tradizionale ribollita, i tortelli fatti a mano con sugo di carne e il cinghiale con polenta e tanto altro ancora. Dalle 15:30 alle 18:00 ci sarà musica itinerante per le strade del centro storico e si potrà partecipare ai laboratori e alle degustazioni in piazza di olio, castagne e miele a cura delle aziende del territorio. Seguiranno show cooking a cura degli organizzatori della sagra della castagna e dei cittadini di Buti nei quali si mostrerà come si preparano i necci e le cialde. Ci sarà spazio anche per una dimostrazione di come si realizzano le antiche ceste butesi con la partecipazione di Mario Barzacchini, l'ultimo cestaio di Buti. Presso il Frantoio Rossoni dalle 15.30 alle 18.00, invece, si terrà l'evento "Cibo e poesia" a cura del Centro culturale l'Aquilone. Mentre alle 19.00 in Piazza Garibaldi è previsto lo spettacolo pirotecnico e i festeggiamenti per la vittoria del Palio delle Contrade di Buti. La musica popolare itinerante accompagnerà la festa per tutta la durata dell'evento.

"MedDiet Village" è la tappa in Toscana dei cinque grandi eventi pianificati da "MedDiet – Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali", progetto strategico finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013. Con un budget complessivo pari a circa 5 milioni di euro e una durata di 30 mesi, il progetto mira a promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'Unesco nel 2010. Oltre all'Italia, che partecipa con Unioncamere in qualità di capofila, il Centro Servizi per le imprese della Camera di Commercio di Cagliari, il Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio e l'Associazione nazionale Città dell'Olio quali partner, il progetto coinvolge altri 5 Paesi del Mediterraneo (Egitto, Grecia, Libano, Spagna e Tunisia).

6 febbraio 2014

www.nove.firenze.it