

MERCANTIA

XXVI Festival Internazionale del teatro di strada
CERTALDO (FI) – 17 / 21 luglio 2013

Direttore artistico: Alessandro Gigli
www.mercantiacertaldo.it
[facebook.com/Mercantia](https://www.facebook.com/Mercantia)
twitter.com/Mercantia
[youtube.com/user/MercantiaCertaldo](https://www.youtube.com/user/MercantiaCertaldo)



Comune di Certaldo
(Provincia di Firenze)

Con il patrocinio e la collaborazione di:
Ministero per i Beni e le Attività Culturali
Regione Toscana
Provincia di Firenze
Circondario Empolese Valdelsa
Università di Firenze – Progeas
Accademia di Belle Arti di Firenze - AGIS / FNAS

CERTALDO (FI), giovedì 11 luglio 2013

COMUNICATO STAMPA

Il "Mercaccio", tutto il "gusto" di Mercantia... in un biscotto! Da una "pazza idea" di Alessandro Gigli, unisce Mercantia e Boccaccio Sarà protagonista di un inedito "giardino segreto del gusto"

CERTALDO (FI) – "Ogni anno, finita Mercantia, sentivo che mancava qualcosa che ne mantenesse l'intensità, l'emozione, il gusto... anche dopo... e un giorno mi è venuto in mente cosa mancava: il biscotto di Mercantia!..." Così, tra serio e faceto, Alessandro Gigli, direttore artistico di Mercantia, spiega il "Mercaccio", una novità di Mercantia 2013 destinata a lunga vita, il biscotto dedicato a due grandi patrimoni di Certaldo: Mercantia e Giovanni Boccaccio, da cui il nome MERCACCIO.

Il MERCACCIO, nasce da riflessioni precise che il direttore artistico di Mercantia Alessandro Gigli ha elaborato e consegnato a Marco Nebbiai, professore presso l'istituto alberghiero Erriques di Castelfiorentino, chef e pasticcere autore di diverse pubblicazioni. "Dovrà essere ricco, avrà un cuore segreto, sarà composto da una serie di ingredienti come è la Festa (teatro, artigiani, musica, artisti, ecc), dovrà raccontare la tradizione e la storia di Certaldo, l'ironia acuta di Boccaccio". Sono stati questi, gli input su cui a lavorato Nebbiai per giungere a una sintesi formale e di contenuti che hanno dato vita al progetto MERCACCIO. Finita la fase sperimentale è stato coinvolto, sotto la supervisione del prof. Nebbiai, il pasticcere certaldese Andrea Calveti che ha perfezionato e affinato il biscotto curandone l'aspetto produttivo e di conservazione.

Il progetto è pronto adesso per vivere la seconda fase, quella della prova sul campo, con Francesca Pinochi, giornalista enogastronomica empolesse, che ne farà il protagonista di un "Giardino segreto del gusto". I Giardini Segreti di Mercantia, quest'anno si trasformano e si aprono a tutte le arti, alla grafica, alla poesia, alla musica, al circo, alla memoria, al gico, all'artigianato e... al **gusto**. In questa direzione va collocato il Mercaccio.

Ogni sera dal 17 al 21 luglio sono previste tre performance alle 21,00 alle 22,00 e alle 23,00, dieci prescelti saliranno al primo piano del Chiostro del convento Agostiniano dove li attenderà Francesca per iniziare un percorso magico, denso di profumi e sapori. Il percorso prevede diverse installazioni che consentiranno di scomporre il Mercaccio per evidenziare le componenti che lo caratterizzano come in una vera analisi organolettica: esame visivo, olfattivo e gustativo. L'ospite sarà condotto in un percorso realizzato attraverso 5 oasi/stazioni. Sarà previsto l'assaggio del "Mercaccio" che celebra Mercantia e il settimo centenario di Boccaccio accompagnato dalle musiche del giovane violoncellista Aram Khacheh. Assieme al biscotto si potranno gustare varie etichette di vinsanto e vini abbinati al dolce.

Finita Mercantia inizierà la terza fase, la concessione della licenza per la produzione e commercializzazione del Mercaccio alle attività economiche di Certaldo che ne faranno richiesta.

Con cortese preghiera di pubblicazione

Ufficio Stampa: Filippo Belli – tel. 0571 661308 - mobile: 320 4622134– mail: stampa@mercantiacertaldo.it

www.mercantiacertaldo.it - [facebook.com/Mercantia](https://www.facebook.com/Mercantia) - [youtube.com/user/MercantiaCertaldo](https://www.youtube.com/user/MercantiaCertaldo) - twitter.com/Mercantia