



Tutte le sere da giovedì 23 agosto a domenica 2 settembre dalle ore 19,00, è tempo di "Cipolla di Certaldo in sagra". A Certaldo Alto, sulla terrazza panoramica dedicata ad Ernesto Calindri, il Consorzio Produttori Agricoli di Certaldo propone per il sesto anno consecutivo questo evento enogastronomico, in collaborazione con ASEV, per valorizzare l'ortaggio tipico certaldese, prodotto che è anche un presidio Slow Food, la cipolla dolciastra nota oltre i suoi confini fin dai tempi di Giovanni Boccaccio, che nel Decameron lega il nome di questa prelibata cipolla a quello di Certaldo. Si parte dunque giovedì 23 agosto dalle ore 19 con un aperitivo con Bistrot Agorà e si proseguirà con la cena. Da venerdì 24 agosto le cene cominceranno sempre dalle ore 19,00, sempre venerdì per i bimbi ci sarà Mago Magori. Il primo fine settimana vedrà dalle ore 17,00 di sabato 25 agosto Frà Cipolla con l'orto didattico mentre la domenica 26 agosto dalle ore 17,30 ci sarà il concorso "la miglior zuppa di Certaldo" in Piazzetta Branca dove verrà premiata la miglior zuppa a base di cipolla di Certaldo, i concorrenti dovranno iscriversi ed arrivare entro le ore 17,30 nella Piazzetta con la zuppa già pronta, successivamente la giuria eleggerà la zuppa vincente. Lunedì 27 agosto la cipolla di Certaldo abbraccia la valle del Piceno, il ricavato della cena sarà devoluto in favore delle zone terremotate, ci sarà anche modo di acquistare prodotti tipici marchigiani. Mercoledì 29 agosto ci sarà una "cena contadina" in compagnia della band agricola "Quarto Podere" per proseguire con una giornata internazionale giovedì 30 agosto con ospite una delegazione da Puhoi (Moldavia), ci sarà anche modo di assaggiare i menù ed i vini tipici di questo paese. Dalle 19,00 di venerdì 31 agosto ci sarà l'"Aperitivo Cipolla" con il Garibaldi 11 e successivamente la cena. Per concludere con il secondo fine settimana che inizierà alle ore 17,30 di sabato 1° settembre con "I Rioni e la contesa della Cipolla, il piatto vincente", una gara di cucina tra i Rioni. La sagra si concluderà domenica 2 settembre col gran finale: la "Grande Cena". Per informazioni e prenotazioni (da un minimo di 6 persone) si possono contattare il 342 5644500 o il 329 2443993

FOTO: alcune immagini delle precedenti edizioni tratte dalla pagina Facebook dell'evento