



Week and all'insegna del gusto e dell'accoglienza a Buti

BORGO IN FESTA IL 23 E IL 24 NOVEMBRE PER I TESORI DI BUTI"

Buti in festa per la grande manifestazione "I Tesori di Buti" organizzata dal Comune di Buti (provincia di Pisa) in collaborazione con il Centro Commerciale Naturale L'Aquila in programma il prossimo 23 e 24 novembre. Una rassegna che unisce accoglienza turistica e festa dell'Olio nuovo e offre un ricco programma di eventi che ruotano intorno all'idea che la storia e le tradizioni possono diventare futuro. Tra le attrazioni della festa, visite ai frantoi e rievocazioni degli antichi mestieri come quello dei vecchi cestai, menù della tradizione in abbinamento agli oli del territorio nei ristoranti del borgo, show cooking e mercatini del gusto. Si comincia sabato 23 novembre alle 10.00 con la visita dei ragazzi delle Scuole Medie ai Frantoi Butesi, Nel pomeriggio alle ore 15.30 presso il Teatro Francesco di Bartolo si terrà il convegno sul tema "Albergo diffuso accoglienza turistica del futuro" al quale intervengono Alessio Lari - Sindaco di Buti, Paolo Tognocchi - Consigliere Regionale della Toscana, Maurizio Droli - Docente Marketing for Tourism Università di Udine, Giovanni Giusti - Urbanista e i proprietari di strutture di accoglienza e ristorazione, seguirà alle 18.00 una degustazione di olio nella splendida cornice della Villa Medicea, mentre alle ore 20.00 presso le Cascine di Buti nella Sala Polivalente ex Cinema Vittoria si terrà l'"Apericena Music...Ale" con musica dal vico, buffet con prodotti del territorio e degustazione di olio, In contemporanea presso i ristoranti di Buti aderenti al circuito "I nostri Sapori" sarà possibile gustare i menù a base di prodotti e ricette del territorio con abbinamento di oli. Ad arricchire la serata la presenza di foodblogger. Ecco i piatti previsti nei menù: pappardelle al cinghiale e tagliata al pepe verde e rosmarino (Al Vecchio Molino 0587 723725), maccheroni alla cinto senese e tagliata di mucco toscano (Aglio Olio Peperoncino 0587 724182), maccheroni di Toscana al sugo di cinghiale e filetto di maiale in crosta di pepi (Da Enrico al Ponte 0587 489766), tagliolini ai funghi e gorgonzola e baccalà con ceci (C'era una Volta 328 2645900), polenta a palle con ragù di caccia e tagliata di manzo con porcini freschi su pietra (I Cristalli 050 8010062), pappardelle alla grotta e filetto alla brace con fungo porcino (La Grotta 0587 722196), tortelli lucchesi fatti in casa al ragù e cinghiale in salmì con olive (La Veletta 0587.723569), stringozzi al ragù di cinto senese e trippa alla butese (Paccì 0587 722162), ravioli fatti in casa con patate e crema di formaggi e tagliata di petto d'anatra all'arancia (Il Posto delle Fragole 0587 724014) e zuppa di cavolo con olive butesi e coniglio fritto con verdure fritte (Lo Zizzolo 0587 724402). Domenica 24, invece, dalle 10.30 alle 20.00 in Piazza Garibaldi ci sarà il "Mercatino del Gusto", il tradizionale mercato contadino con esposizione e vendita di oli e prodotti del territorio. Non mancheranno laboratori e degustazioni a tema a cura delle aziende come quello dedicato a "Olio Castagne e Miele". Si potrà assistere ad una dimostrazione di come si realizzano le antiche ceste butesi nell'evento che vedrà la partecipazione di Mario Bernardini, l'ultimo cistaio di Buti. Si potrà scoprire anche "Come si preparano i necci e le cialde" partecipando allo show cooking a cura degli organizzatori della Sagra della Castagna e di Luca Buti. Tra gli appuntamenti da segnalare c'è anche "Mestierando", il mercato di prodotti tipici dell'artigianato e le visite guidate alla Villa Medicea. Dalle 15.30 in poi partono anche le visite al Frantoio Rossoni con l'evento "Degustazioni al Frantoio" che vedrà l'abbinamento di olio, vino e caffè e la partecipazione dei poeti del Centro Culturale L'Aquilone. La due gironi dedicata al gusto chiude alle 16.30 in piazza Piazza Garibaldi con la cerimonia di consegna della bandiera delle Città dell'Olio.

Scarica il programma completo