

Una cena particolare, legata alle preparazioni tradizionali della campagna, basate in gran parte sul largo impiego dei frutti della terra, e alla buona abitudine del riutilizzo degli alimenti, una pratica da rivalutare in un mondo caratterizzato da un consumismo esasperato. È quella che avrà luogo venerdì 16 febbraio alle 20 al Circolo Arci 11 Giugno di Carmignano, in occasione della quale verrà servito un menu a base di cavolo nero sulla fetta; pappa al pomodoro e frittata di fusilli al sugo; polpettine di bollito con erbi e fagioli; noci e pane abbrustolito e crostata di more. Cuoco e animatore della serata sarà Vittorio Cintolesi, già primo cittadino del comune di Carmignano, medico in pensione con la passione della cucina e delle erbe, di cui si è più volte occupato e si sta occupando tuttora nell'ambito di "ATTIVAMENTE", insieme a Marcello Matulli e Giacomo Petracchi (vedi "Corso sulle erbe spontanee di campo" di Barbara Prospero).

"La nostra tradizione contadina e popolare ci ha trasmesso tante ricette che seguivano un precetto fondamentale - sottolinea Vittorio Cintolesi -: niente va buttato. Senza abbandonarsi a struggenti nostalgie di una realtà che aveva i suoi aspetti positivi ma anche tanta disuguaglianza e ingiustizia vogliamo tuttavia riaccostarci ad alcuni di questi piatti - continua -, con l'auspicio che questa iniziativa costituisca un momento di rivalutazione della semplicità e della parsimonia perché le risorse delle materie e dell'ambiente non sono infinite". La cena ha un costo di 15 euro. È necessaria l'iscrizione, da effettuare entro martedì 13 presentandosi al bancone del bar del circolo in piazza Vittorio Emanuele II n. 20, chiamando lo 055.8712274 o scrivendo a [v.cintolesi@libero.it](mailto:v.cintolesi@libero.it). (Barbara Prospero)