

AMATRICIANATE ANCHE A STIA E A MONTE SAN SAVINO. TANTE INIZIATIVE SINGOLE DA PARTE DI RISTORATORI, ANCHE I QUARTIERI DEL SARACINO HANNO ORGANIZZATO CORNER NELLE SERATE

«Un'amatriciana per Amatrice» Ristoranti aretini, l'iniziativa al via

Dal 12 al 18 settembre: ricavato devoluto alla ricostruzione



SOSTEGNO La raccolta fondi nei ristoranti. Un altro modo per cercare di far ripartire l'economia

DECOLLA l'idea «un'amatriciana per Amatrice». Già alcuni ristoranti, in città e nel resto della provincia, hanno aderito alla campagna nazionale per la raccolta dei fondi a favore delle persone colpite dal terremoto. E amatricianate si sono svolte in più parti della provincia, le prossime sono a Monte San Savino e a Stia. Anche i quartieri della Giostra del Saracino non si sono tirati indietro e hanno aperto corner dedicati all'amatriciana nel corso delle cene settimanali che hanno preceduto le ultime due edizioni.

ADESSO il movimento di solidarietà cresce ulteriormente, Confesercenti ha infatti aderito all'iniziativa dell'associazione di categoria e dell'Associazione «Città del

Vino». Da via Fiorentina parte l'invito ai ristoratori aretini a sostenere la campagna per dare un aiuto concreto alla ripartenza delle imprese nelle zone colpite dal sisma. Così tra il 12 e il 18 settembre chi ordina una amatriciana in un ristorante aderente potrà contribuire alla ricostruzione. I locali offriranno nel loro menù, in un giorno a loro discrezione, una amatriciana per contribuire alla ricostruzione.

TUTTI i clienti che in quella giornata ordineranno il piatto, contribuiranno indirettamente a sostenere l'economia dell'area colpita dal sisma, l'importo pagato verrà infatti devoluto interamente dai ristoratori in un fondo (IBAN IT 23A 03127 03200

00000015000) che verrà devoluto interamente. Il soldi raccolti saranno finalizzati alla ricostruzione e al sostegno delle attività della ristorazione, del commercio e della ricettività dei comuni di Amatrice, Accumoli, Arquata del Tronto e Pescara del Tronto. Un modo per cercare di far ripartire l'economia in quelle zone in cui insieme alle case, si sono sbriciolate anche le attività, i negozi che tenevano vivi i paesi.

È QUESTO l'obiettivo di «Una Amatriciana per Amatrice», il progetto di solidarietà messo in campo da Confesercenti e Associazione Nazionale Città del Vino, che riunisce i 450 comuni a vocazione enogastronomica del Paese. L'auspicio è di arrivare a servire oltre 100mila amatriciane. L'iniziativa è aperta a tutti i ristoratori.



Inviare attrezzature per il riscaldamento

eri mattina sono partite alla volta del campo base della Regione Toscana nel comune di Amatrice delle attrezzature per il riscaldamento delle tende e delle strutture a servizio del campo. Gli speciali riscaldatori a gasolio per garantire ospitalità in emergenza sia della popolazione che dei soccorritori.

Per aderire sarà sufficiente registrarsi online su www.unamatriciana.com; per ottenere le locandine da esporre in vetrina e all'interno dell'attività, si possono contattare gli uffici di Confesercenti Arezzo sia in città che nelle zone delle vallate. L'iniziativa è coordinata da Lucio Gori. Info e contatti: 0575.984312.

rural festival biodiversità agricola

EMILIA 3-4 SETTEMBRE 2016

Rivalta Parco Barboj - Lesignano de' Bagni - Parma

TOSCANA 17-18 SETTEMBRE 2016

Gaiole in Chianti - Siena

sabato e domenica dalle 10 alle 19

www.rural.it

ANIMALI DI ANTICHE RAZZE

maiale nero, pecora cornigliese massese e garfagnina, cavallo bardigiano, asino romagnolo e amiatino, vacca grigia appenninica, valtarese e ottonese, tacchino di parma e piacenza, gallina romagnola e valdarnese

STAND GASTRONOMICI DEGLI AGRICOLTORI

prosciutto di maiale nero, arrostiti di pecora cornigliese, pane di grano del miracolo e marocca di casola, focaccia di frumento gentilrosso, polenta formenton ottofile garfagnana, testaroli della lunigiana con farro, tortè d'ois con mostarda, pasta fresca all'uovo di gallina romagnola, gnocchi di patata di cetica, polpa di pomodoro riccio di parma, arrosto di tacchino nero, torta di patata quarantina, zucca violina al forno, cipolla borettana, fagioli zolfino al cocco, olio di olivastra seggianese, latte fresco di asina, formaggi unici di razze bovine e ovine, vini da rare varietà toscano-emiliane, miele della lunigiana, torta di prugne zuccelle, sorbetto di uva termarina

ESPOSIZIONE TRATTORI

messa in moto dei modelli prodotti tra gli anni '30 e '60 landini e lamborghini



In breve

In città l'assemblea nazionale degli «Istagramer»

Arezzo

SI SVOLGERÀ dal 20 settembre al 2 ottobre la 4ª assemblea nazionale degli istagramer.

Come ogni anno, l'assemblea sarà un momento di ritrovo «offline» per tutti i soci istagramer, per parlare apertamente del presente e del futuro dell'associazione e costituirà un'occasione per visitare Arezzo con un instameet aperto a tutti.



Miele: anno nero. Quasi scomparso quello di acacia

Arezzo

UNA PRIMAVERA fredda ha fatto registrare un duro colpo per l'apicoltura. Secondo le stime di Confagricoltura è calata infatti rispetto allo scorso anno del 50% con danni ingenti per i produttori e trovare il miele d'acacia è diventata una missione impossibile.

Inaugurazione Casa dell'Energia e Urban Center

Arezzo

NASCE IL 23 settembre la «Casa dell'energia» dal progetto di recupero dell'antica fonderia Bastanzetti e apre le porte alla cittadinanza come nuovo «Urban Center» di Arezzo. L'obiettivo è quello di sensibilizzare sulle tematiche ambientali e focalizzare l'attenzione sul mondo dell'energia.

L'Archi Pesca Fisa entra nella fase finale dei campionati

Arezzo

L'ARCI PESCA Fisa di Arezzo entra nella fase conclusiva dei suoi campionati regionali e nazionali. Oggi e domani i pescasportivi valdarnesi gareggeranno sull'Arno di Pisa nelle due prove che chiudono il campionato italiano a box.