

AGRICOLTURA Riccardo Lupino e Giovanni Degl'Innocenti, però, affrontano problemi seri. Come l'ipocrisia del Kilometro Zero

LA SECONDA DENUNCIA-COMICA DEI «DUOVA» SPOPOLA SUL WEB

GREVE IN CHIANTI (cnm) Una «comicità agricola» che ha colto nel segno, ancora una volta. Non solo per il numero incredibile di visualizzazioni sul web (79mila), quanto per la facilità e l'immediatezza con le quali i «Duova», all'anagrafe Riccardo Lupino e Giovanni Degl'Innocenti, in collaborazione con Daniele Palmi (Swolly), riescono a far passare il loro messaggio, a sensibilizzare la gente sui problemi che rischiano di mettere in ginocchio l'agricoltura toscana.

E se due mesi fa, nel loro video, invitavano ad adottare un contadino («Chiedilo a Jonny che con il suo grano biologico riesce a sfamare le decine di cinghiali che altrimenti dovrebbero mangiare grano non bio. Chiedilo a Samanta che grazie agli ungulati non deve faticare a vendere la propria frutta, fortunatamente gliela mangiano tutta loro. Chiedilo a Paolo che nelle proprie vigne ha scelto di



allevare interi branchi di caprioli, daini e cervi. Chiedilo ad Andrea e Leonardo che anche quest'anno se non fosse stato per i cinghiali avrebbero dovuto sciupare la propria uva per fare del banalissimo vino»), questa volta con un video

musicale esilarante «denunciando» la questione (e la moda) del Kilometro Zero, «che tutti vogliono ma che nessuno piglia». Puntando sul fatto che è facile riempirsi la bocca con parole come prodotti di «vicinato» o di

stagione, ma alla fine la stragrande maggioranza delle persone riempie le sue borse della spesa con altro. Invece, «il Kilometro Zero non deve diventare solo un modo di dire, ma tornare ad essere un modo di vivere».

BEN 79MILA VISUALIZZAZIONI
Due immagini tratte dal video postato su Facebook dai «Duova»



UNA BELLA VETRINA PER LA CITTA', CHE ANDRÀ IN ONDA SU RAI1 A METÀ FEBBRAIO

«Aspettando Antonella» a Greve

Le telecamere dell'anteprima de «La prova del cuoco» a Strada, a Panzano e in piazza Matteotti

GREVE IN CHIANTI (cnm) Greve, con le sue eccellenze paesaggistiche ed enogastronomiche, sarà protagonista dell'anteprima di una delle trasmissioni Rai più amate dagli italiani, «La prova del cuoco» condotta da Antonella Clerici. La puntata, girata domenica scorsa, andrà in onda a metà febbraio su Rai 1, una sorta di finestra televisiva puntata sulla piazza del saperi e dei sapori di Greve in Chianti, focalizzando l'attenzione su alcune delle migliori espressioni del territorio e ciò che esso propone tra le colline e le cucine, in bilico tra tradizioni del passato e sperimentazioni della contemporaneità.

Tradizione, qualità, know-how della cultura agricola e gastronomica, ingegno e fantasia sono i talenti della campagna toscana scelti dall'équipe di «Aspet-



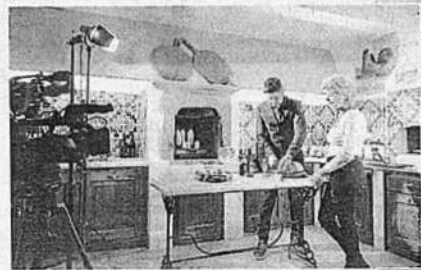
tando Antonella» di Manuela Covatta per la regia di Luciano Sabatini, il programma che introduce e precede il mezzogiorno di Rai 1, in onda alle 11.55.

«Una striscia quotidiana che nasce con l'obiettivo di promuovere e dare visibilità ai piccoli grandi tesori del

nostro paese ricco di storie ed esperienze da raccontare, bellezze e peculiarità identitarie da mettere in primo piano - ha spiegato l'autrice Manuela Covatta - Greve in Chianti, con le sue produzioni e le ricette tipiche, le conoscenze e le abilità di tradizione fami-

liare, è parte di quel mosaico italiano che trae grandezza dalle tante realtà che lo compongono».

La troupe di «Aspettando Antonella» domenica ha visitato alcune delle esperienze più virtuose delle vocazioni legate alla terra e alle origini chiantigiane. A partire dalla qualità e dalla storia dei grani antichi e dei processi di produzione della pasta artigianale, con tappa da chi, da più di un secolo, porta avanti la tradizione del pastificio Fabbri di Strada in Chianti. Passando poi ai fornelli con la presentazione di un piatto tradizionale, Pappardelle di San Lorenzo, patrono dei pastai e dei fornai. A Panzano in Chianti, i riflettori si sono accesi sui produttori di olio e vino Claudia e Arnaldo Miele dell'azienda agricola Casino di Sala e Giovanni Tolu dell'azienda agricola La cipressaia, pro-



«ASPETTANDO ANTONELLA» La troupe della Rai durante le riprese a Greve in Chianti



duttore di formaggi pecorini. Da borgo a borgo, il tragitto della qualità e della cucina slow è continuato verso Greve. In piazza Matteotti riflettori puntati su Ilenia Innocenti del ristorante Il Portico che ha mostrato la ricetta del peposo, un piatto antico della tradizione fio-

propria passione da nove generazioni.

«Una vetrina nazionale per Greve in Chianti e le sue molteplici anime fatte di persone, tradizioni, pratiche agricole, cultura enogastronomica - ha commentato il sindaco Paolo Sottani - Siamo onorati di aver ospitato l'équipe di un programma tanto prestigioso. La puntata mette l'accento sulle qualità più elevate del nostro territorio. Il tema del vivere slow declinato nei ritmi della quotidianità, lo stile di vita incentrato sulla consapevolezza, la responsabilità e la valorizzazione del patrimonio culturale, agricolo e ambientale sono il punto di maggior vanto per un territorio



rentina, e su Stefano Falorni alla guida di una macelleria storica, in vita dal 1806, che si propone come moderno bistrot, legato alle radici di una famiglia che tramanda la

che dallo scenario internazionale continua ad essere ritenuto modello di spazio urbano in dialogo e in armonia con il tessuto agricolo».

COOPERATIVA coop ITALIA NUOVA

GREVE IN CHIANTI

Alla Coop di Greve trovi il pesce fresco. Passa a trovarci!