



Cossignano alla rassegna “Boccaccesca” di Certaldo

Cossignano – Dal 2 al 4 ottobre scorso si è svolta, a Certaldo, la XVII edizione di Boccaccesca, rassegna dedicata alle eccellenze enogastronomiche e artigianali. Per tre giorni l'intera città del Boccaccio, Borgo basso e Certaldo Alto, si è trasformata nella capitale del gusto e dell'artigianato di altissima qualità, all'insegna del piacere per celebrare l'arte del buon vivere. Quest'anno, con il patrocinio di EXPO 2015, Boccaccesca si è vestita a nuovo proponendo nel Borgo Alto, tra le diverse e prestigiose iniziative, un'area particolare riservata agli scambi enogastronomici con le città gemellate con Certaldo, in particolare Neuruppin (Germania), Kanramachi (Giappone), Chinon (Francia) e Cossignano, piccolo e dinamico borgo del piceno, tutti protagonisti di uno street food legato alle loro tradizioni e ai loro prodotti



Cucini e De Angelis

Una delegazione cossignanese, composta da rappresentanti della Pro Loco Cossinea e dell'Amministrazione comunale hanno proposto per l'occasione una degustazione di olive

all'ascolana e cremini fritti del laboratorio artigianale "Nonna Menechetta" di Cossignano, oltre alla cipolla di Certaldo frita, accompagnata dai vini Offida Pecorino, Offida Passerina e Rosso Piceno Superiore. Particolarmente apprezzate sono state le prelibatezze Picene. Il Sindaco di Cossignano Roberto De Angelis ha avuto modo di ringraziare il Sindaco di Certaldo Giacomo Cucini per aver ideato questa nuova progettualità, con valenza promozionale e culturale, e ha colto l'occasione per ringraziare a nome della delegazione la calorosa e consueta accoglienza durante il soggiorno. L'attenzione e la disponibilità dimostrate da tutta l'Amministrazione certaldese, dall'Assessore preposto e dall'Associazione per la promozione degli Scambi Interculturali, hanno fornito un ulteriore slancio per guardare con fiducia al futuro nel rafforzare i legami istituzionali e di amicizia tra le due comunità legate dal "patto di amicizia" siglato nell'aprile del 2007 insieme a Ripatransone.



Al banco della
mescita



le cuoche



Rappresentanti
dei gemellaggi



olive, cremini e



Cucini e De

cipolle fritte

Angelis