

## IL PROGRAMMA COMPLETO DEGLI EVENTI DI DIVER CITY

Il primo appuntamento, in collaborazione con l'associazione “Noi per Voi” di Peccioli, ci sarà il 26 marzo al centro polivalente a partire dalle 15.30. Spazio a bomboloni e frati, dalla preparazione fino alla frittura in olio bollente. Il secondo appuntamento è in programma l'8 aprile e ci si sposterà a Lajatico, all'azienda agricola che ospita anche il ristorante La Vallata. Appuntamento alle 15.30 con la collaborazione dell'associazione Tarta Blu, che si occupa anche di percorsi di integrazione per ragazzi autistici. Spazio al paté, cucinato secondo tradizione e all'interno di una cucina professionale. Il 23 aprile la tradizione lascia spazio all'innovazione e alla contaminazione di culture lontane. Alle 15.30, ancora al centro polivalente di Peccioli, i giovani di DiverCity proveranno a convincere, preparandolo insieme agli anziani, i nonni ad assaggiare sushi e guacamole. Tra tutte, questa è forse la “missione” più difficile per DiverCity. Che ha pianificato un quarto appuntamento il 7 maggio, questa volta alle 10.30 al centro polivalente di Peccioli. Sarà un evento nel quale i piatti tipici verranno rivisitati in collaborazione con il ristorante Quattordiciottanta di Legoli.

Il 21 maggio, tornando all'orario pomeridiano ancora al centro polivalente, sarà l'ora della sfida tra il vegano e la tradizione. Ragù di carne contro ragù di lenticchie, con un occhio all'ambiente. Un esempio? Per produrre un chilo di carne di manzo si generano 27 kg di CO<sub>2</sub>, mentre per produrre un chilo di lenticchie non si arriva nemmeno a un chilo di gas serra. La conclusione è fissata per il 4 giugno (15.30 centro polivalente Peccioli). Dove i nonni prima cucineranno i dolci classici della tradizione, quindi con trionfo di uova, farina e zucchero, e poi impareranno dai nipoti a prepararne a misura di ogni intolleranza alimentare.

Insieme agli eventi DiverCity ha inserito nel progetto presentato alla commissione di Energie Sociali anche delle iniziative collaterali. A partire dalla “stoviglioteca”: pensando alle scampagnate e ai picnic fuori porta tipici del periodo primaverile-estivo, il progetto prevede di mettere a disposizione un kit da noleggiare per queste occasioni all'aria aperta, evitando l'utilizzo di prodotti di plastica e in grado di essere riutilizzato molte volte. In collaborazione con Pem Cards, poi, i giovani coinvolti nel progetto aiuteranno le vecchie generazioni a scattare foto con gli smartphone. Queste immagini, grazie alla startup di Cascina che si occupa di marketing che intreccia magicamente digitale e carta, diventeranno delle cartoline che lasceranno una testimonianza fisica dell'esperienza del progetto “Sapori senza tempo”. Visto che si userà molta carta, Pem Cards si impegnerà a donare un albero da piantare, tra luglio e settembre, nei comuni di Peccioli o Lajatico.

La partecipazione alle iniziative di DiverCity per Energie Sociali Peccioli – Lajatico è aperta a tutti i maggiorenni ma con un numero limitato di posti. Per informazioni e iscrizioni è possibile telefonare al numero 338/8638690 o visitare il sito, attivo dal 15 marzo, [www.divercityeu.com/sapori-senza-tempo](http://www.divercityeu.com/sapori-senza-tempo) .