

Al via la trentesima edizione della Festa dell'Amaretto santacrocese dedicata al dolce tipico di Santa Croce sull'Arno

Quest'anno la Festa dell'Amaretto santacrocese compie trenta anni e come da tradizione l'8 dicembre chiama a raccolta gli amarettai per un viaggio alla scoperta della tradizione dolciaria santacrocese. Testimonial d'eccezione Cristiano Tomei, chef stellato che avrà il compito di raccontare, attraverso il suo inconfondibile stile, quelle che sono le unicità del nostro amaretto proponendolo in un'originale ricetta che sarà presentata in esclusiva durante la Festa.

Tante sono le novità in programma per festeggiare questo grande traguardo, tutte con l'obiettivo di valorizzare questa specialità alle mandorle e la sua storia più che centenaria. L'appuntamento è alle ore 9.30 con l'apertura della mostra mercato in Piazza Matteotti dove, in una grande tensostruttura, per tutta la giornata si potranno assaggiare e comprare gli amaretti degli artigiani santacrocesi che con maestria portano avanti la tradizione nata nel Monastero di Santa Cristiana.

Il centro storico si trasformerà per l'occasione in una location suggestiva pronta ad accogliere i visitatori per fare shopping nei negozi santacrocesi e nel mercatino di Natale allestito in via Turi.

Dalle 12.00 Slow Food sarà protagonista per una degustazione di prodotti tipici toscani con la novità dello Slow Food Street, un'occasione per poter pranzare per le vie del centro storico con la praticità dello street food, ma in ottica tipicamente slow.

Non mancheranno animazioni e spettacoli per grandi e piccini.

Si parte la mattina con l'addobbo dell'albero Unicef da parte dei bambini e delle bambine di tutte le scuole di Santa Croce sull'Arno e con la premiazione "Piccoli Amarettai crescono", che sarà l'occasione per consegnare un gadget a tutte le bambine e i bambini delle scuole primarie di Santa Croce e Staffoli che nel mese di novembre si sono cimentati nella realizzazione degli amaretti all'interno della cucina comunale centralizzata, sotto la guida esperta degli amarettai.

Si continua nel pomeriggio alle 15.30 in Piazza Garibaldi con lo spettacolo L'Incantatore, il più grande mimo di strada in Italia che con i suoi numeri incanta, stupisce e diverte e con lo spettacolo itinerante "Un Natale quasi perfetto" dove Gugu, il piccolo aiutante di Babbo Natale, percorrerà le vie del centro storico a bordo del suo slittino carico di regali e sorprese per bambini e bambine. A seguire, sempre in Piazza Garibaldi, il concerto gospel del Revolution Gospel Choir.

Alle 17.30 l'attesissima proclamazione dell'amarettaio vincitore dell'edizione 2022 del

l'Amaretto d'oro, ideato dalla Gioelleria Baroni.

A chiudere la giornata il Gran Dama Show, un evento dal forte impatto coreografico che saprà incantare tutti e tutte con la magia della musica e delle sue colorate proiezioni.

L'intero progetto è organizzato dal Centro Commerciale Naturale e dagli Amarettai di Santa Croce sull'Arno con la collaborazione di Confcommercio e con il contributo dell'Amministrazione comunale e della Regione Toscana.

Si ringraziano inoltre per il supporto la Pro Loco di Santa Croce sull'Arno, Alla Vigna Eventi e Slow Food.

Dichiarazioni della sindaca Giulia Deidda e dell'assessore Daniele Bocciardi

“L'edizione di quest'anno” sostiene la sindaca Giulia Deidda, “è nata come una grande festa, che per tutto il giorno animerà il centro storico, con l'intento di festeggiare questo compleanno speciale del giorno che celebra il dolce tipico della nostra Santa Croce. Per questa edizione così speciale abbiamo lavorato con più entusiasmo del solito, coinvolgendo anche la Regione Toscana e quello che è venuto fuori è un programma ricco di sorprese e spettacoli che vedono al centro i prodotti gastronomici, ma che farà anche divertire grandi e piccini. Non nego che ho provato tanta soddisfazione vedendo lavorare in questi mesi, ad uno stesso tavolo, tutti gli attori che hanno a cuore il nostro centro storico, tutti insieme condividendo obiettivi e percorsi. Sono esperienze che fanno bene al nostro paese e sono sicura che il pubblico saprà apprezzare”.

L'assessore alle attività produttive Daniele Bocciardi ci tiene a ringraziare tutti i soggetti coinvolti: “Un grazie sentito va a tutti gli amarettai che da settimane hanno lavorato all'iniziativa con convinzione e grande spirito collaborativo dimostrando una volta di più la volontà di creare qualcosa di importante per il nostro territorio. Quest'anno lanciamo inoltre un progetto nuovo che è ancora in fase di definizione ma che, sono certo, potrà rappresentare una bella occasione per far conoscere l'amaretto oltre i confini santacrocesi. Si tratta della “Associazione degli Amarettai di Santa Croce sull'Arno”, una nuova struttura organizzativa, voluta dagli amarettai, ai quali abbiamo dato il nostro sostegno tecnico e istituzionale, con l'obiettivo di riuscire a fare promozione in maniera ancora più mirata ed efficace”.

Dichiarazione di Federico Pieragnoli di Confcommercio Pisa

“Salutiamo con piacere il ritorno della Festa dell'Amaretto, prodotto d'eccellenza del territorio che merita di essere promosso e valorizzato con un evento ad hoc” afferma il direttore di Confcommercio Provincia di Pisa Federico Pieragnoli. “Apprezziamo in particolar modo la

scelta condivisa e sostenuta dai commercianti di confermare la manifestazione nelle strade e nelle piazze del centro storico di Santa Croce sull'Arno, con un programma ancor più ricco e variegato. Ringraziamo l'Amministrazione comunale che contribuisce in modo decisivo a questo evento così atteso e il Centro Commerciale Naturale di Santa Croce sull'Arno per l'impegno profuso nella sua realizzazione".

L'amaretto e la sua storia

Da trenta edizioni la Festa dell'Amaretto si tiene l'8 dicembre, nel giorno dell'Immacolata Concezione. Data storica perché fu proprio in quel giorno che Santa Cristiana, in pellegrinaggio ad Assisi, sette secoli prima di Lourdes e Fatima, ebbe in visione la Vergine Maria. Tutta la storia di questo dolcetto ruota infatti attorno al Monastero di Santa Cristiana, luogo sacro a cui i santacrocesi sono particolarmente devoti, dove nasce la ricetta dell'amaretto. Era usanza, infatti, per le suore di clausura locali donare ai benefattori del luogo di culto il dolcetto a base di mandorle, uova e zucchero. La ricetta viene fatta risalire alla fine dell'Ottocento, anche se la leggenda la vuole antecedente, data l'antichità del monastero le cui fondamenta furono gettate addirittura nel 1286, quando Oringa Cristiana Menabuoi fondò una piccola casa religiosa basata su regole agostiniane. Negli anni Cinquanta poi la ricetta dell'amaretto, che era rimasta segretissima fino ad allora, venne regalata dalle suore alle proprietarie di un piccolo bar che si trovava di fronte al monastero. Le due donne, fervide religiose, facevano da ponte fra la clausura e il mondo esterno, assolvendo anche ad importanti incombenze per la comunità. Fu quindi un segno di ringraziamento, come è sempre stata la missione di questo biscottino povero ma gustoso, per molti anni simbolo appunto di devozione e di gratitudine espresse nel periodo natalizio. L' Amaretto è ormai diventato un prodotto della tradizione locale è possibile trovarlo tutto l'anno l'amaretto in vendita nei panifici e nelle pasticcerie che ancora portano avanti la sua storia in nome di Santa Cristiana.

AMARETTAI di Santa Croce sull'Arno

BAR GELATERIA VERBELLA

Viale della Libertà, 12

Tel. 389 0969321 lina.capuzzo@gmail.com

CAFFETTERIA GIANNINI

Piazza Matteotti, 5

Tel. 0571/1615980 - 334 2688839 caffetteriagiannini@gmail.com

IL FORNARETTO

Via del Bosco, 84
Tel. 0571/32198 - 348 2881185 panificioilfornaretto@hotmail.com

IL LABORATORIO DEGLI IMPASTI
Corso Mazzini, 57
Tel. 0571/31070 - 347 0356629 info@illaboratoriodegliimpasti.com

PASTICCERIA LORIANA BETTI
Via di Pelle, 1
Tel. 0571/30659 - 349 0928474 lindameacci@libero.it

SEMPRE FRESCHI
Piazza Matteotti, 11
Tel. 328 7752561- 338 7044863 panificiosemprefreschi@gmail.com

PANIFICIO SANTA CRUZ
Via Corridoni, 10
Tel. 347 6493688 (personale) - 347 3444031 (panificio) panificiosantacruz@gmail.com

PASTICCERIA CAVALLINI
Via Mainardi, 19
Tel. 0571/31398 mimmocavallini@gmail.com

VACCHETTA PASTICCERIA ENOTECA
Piazza Garibaldi, 12
Tel. 0571/30830 - 328 6248555 info@vacchetta-pasticceriaenoteca.it