

Comunicato Stampa, 22 ottobre 24

*Torna l'evento, il 30 novembre il 1 dicembre, nel borgo nel cuore della Toscana.
Con una novità unica che valorizza le filiere garantite con il sostegno della Fondazione Qualivita e della Regione Toscana.*

Con il Radicondoli Christmas Market, le ricette degli chef sono a base dei prodotti Dop e Igp della Toscana

Per la prima volta tutte le Dop e gli Igp toscane saranno nei menù degli chef. Lo street food di Natale conterà 24 punti di somministrazione lungo le vie del borgo, nei negozi, nei cortili messi a disposizione dai cittadini. Insieme ai ristoratori locali, ci saranno Alessandro Rossi del Gabbiano 3.0 (1 stella), Francesco Bracali del Ristorante Bracali (1 stella), Duccio Frullani della Ciottolona (miglior chef emergente italiano 2024), Tommaso Vatti de La Pergola, 3 spicchi Gambero Rosso miglior pizza toscana 2025, Maurizio Bardotti, Osteria Passo dopo Passo, Andrea Perini, chef dell'olio e chef executive Osteria 588.

E poi, il Mercato artigianale con 55 artigiani e focus sui materiali di riciclo. Esempi? Le candele ecologiche e i gioielli fatti a mano con materiali artigianali riciclati.

Il 30 novembre e il 1 dicembre prossimi sarà ancora Radicondoli Christmas Market nelle cantine e nelle vie del borgo, nel cuore della Toscana. Con una nuovissima esperienza. Ogni chef stellato e ristoratore, saranno 22, presenterà nello street food natalizio piatti con prodotti Dop e Igp della Toscana. Ci saranno tutte le Dop e gli Igp, insieme, per la prima volta, nei menù degli chef di uno street food natalizio che ha la sua location lungo le vie del borgo, nei negozi, nei cortili messi a disposizione dai cittadini.

E' la qualità e la tutela delle filiere garantite che vince con il Radicondoli Christmas Market. Non solo, l'evento continua a stupire con **prodotti artigianali unici che hanno nella sostenibilità e nel riciclo la loro cifra unica, come il sapone che nasce da prodotti Igp, e artisti di strada che fanno della magia e dell'eleganza il loro marchio di fabbrica.**

E' questa la proposta per l'evento che apre il Natale nel borgo toscano. Proposta realizzata da Pro Loco Radicondoli con la collaborazione dell'Ufficio Turistico, il patrocinio del Comune, la collaborazione della Fondazione Qualivita e della Regione Toscana con l'obiettivo della valorizzazione dei prodotti Dop e Igp, dei Consorzi Dop e Igp della Toscana, tra cui il Pecorino Toscano Dop, ma anche il Consorzio Olio Igp Toscano.

“Ci sono tutti gli ingredienti per crescere ancora nelle presenze del nostro Christmas Market. E la valorizzazione dei prodotti tipici è centrale. Le proposte di somministrazione nascono infatti con prodotti di eccellenza della gastronomia toscana – **dice il sindaco Francesco Guarguaglini** – I prodotti Dop e Igp rappresentano il nostro territorio, la nostra tradizione culinaria. Insomma la qualità. Non è mai stato realizzato un evento che avesse tutte insieme le Dop e Igp nei menù degli chef. E lo facciamo noi qui a Radicondoli. C'è qui tutta la Toscana di eccellenza, c'è la filiera garantita e controllata nei piatti del Christmas Market. C'è la Toscana della grande qualità e storia gastronomica interpretata dall'estro e dalla fantasia degli chef”.

Gli chef dello street food natalizio Con il ticket da acquistare nei punti di ricevimento, si potranno assaggiare i piatti degli chef pensati con prodotti Dop e Igp della Toscana. Ci saranno **24 punti somministrazione**. Insieme ai ristoratori locali di Radicondoli, ci saranno **Alessandro Rossi del Gabbiano 3.0** (1 stella), **Francesco Bracali del Ristorante Bracali** (1 stella), **Duccio Frullani della Ciottolona** (miglior chef emergente italiano 2024), **Tommaso Vatti de La Pergola**, 3 spicchi Gambero Rosso miglior pizza toscana 2025, **Maurizio Bardotti, Osteria Passo dopo Passo, Andrea Perini**, chef

dell'olio e chef executive **Osteria 588**. Con la collaborazione del Consorzio olio IGP Toscano e di AIRO verrà aperto uno **spazio multimediale** dove sarà possibile **conoscere meglio l'olio** e gli oli locali.

Gli artigiani 55 espositori, 55 appassionati e curiosi inventori di originalità. Tra loro ci saranno Opificioseimiglia di Laura Mogna che fa **recupero di tessuti naturali**, decorati con stampe e tinture vegetali. Ed ancora, ArricciaspiciArt di Ivana Zurru con le sue **creazioni** fatte con **materiali trovati in spiaggia**. Chiacchere di Stoffa di Barbara Sernesi proporrà accessori in stoffa fatti a mano mentre Materia ceramica di Angela Nencioni presenta ceramiche artigianali. Poteva mancare l'antica arte dell'**uncinetto**? No. Infatti ci sarà Maremma uncinetto di Anna Dionisi con le sue **borse fatte a mano con filati naturali** e biodegradabili. Con i I doni di Gea di Sofia Bugliarello entrano nel mercato **incensi di erbe spontanee e talismani botanici ricamati a mano**, con Micarelli Design di Davide Micarelli arrivano oggetti creati interamente a mano mettendo assieme legno e resina. Materializzando di Serena Restivo presenterà invece **candele ecologiche e gioielli fatti a mano con materiali artigianali riciclati**. Tra i prodotti gastronomici, largo spazio al bio e alla filiera corta. Tra loro, Il Bio dello Zio di Fabio Salvadori, azienda agricola a conduzione familiare certificata biologica basata sui principi di lavoro manuale, rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone.

L'enologia Da accompagnare alla grande gastronomia che sa raccontare nei suoi piatti i prodotti tipici Dop e Igp, ci sarà l'enologia ad accompagnare il piatto. **Spettacolo di strada** Radicondoli Christmas Market è da sempre magia dello spettacolo di strada.

“Nel 2021 erano stati circa 9mila i visitatori, nel 2022 sono arrivati a circa 10mila. E nel 2023 a 15mila - **aggiunge Guarguaglini** - Conosciamo anche la qualità di altre proposte in Toscana. Ma noi puntiamo in alto. In più mettiamo la cifra del coinvolgimento di tutto il paese, che ci fa diversi. Il Christmas Market non è solo un evento, è Radicondoli nella sua generosità, nel calore che sa stupire, nell'accoglienza. Basta pensare che artigiani e chef trovano location nei negozi, nei cortili messi a disposizione dai cittadini, aperti appositamente e in modo gratuito”.

Per informazioni, c'è l'Ufficio Turistico Radicondoli, è possibile chiamare allo 0577 790800 oppure visitare <https://www.facebook.com/ProLocoRadicondoli>.

Per contatti

Comune di Radicondoli

Mail comunicazione@radicondolinet.it;

www.wivoaradicondoli.it

WivoaRadicondoli