



SOCIETÀ STORICA DELLA VALDELSA
CASTELFIORENTINO

Castelfiorentino, 6 maggio 2016

OGGETTO: convocazione dell'Assemblea ordinaria dei Soci.

A tutti i Soci
Loro indirizzi

Domenica 22 maggio 2016, a Certaldo Alto, presso la chiesa dei Santi Tommaso e Prospero, alle ore 8:30, in prima convocazione, e alle ore 9:00, in seconda convocazione, è indetta l'Assemblea dei soci per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1) approvazione verbale dell'Assemblea precedente;
- 2) relazione del Presidente sulle attività dell'ultimo anno e sui programmi in corso;
- 3) relazione della Direttrice della Miscellanea Storica della Valdelsa sullo stato delle pubblicazioni;
- 4) approvazione Bilancio Consuntivo 2015 e Bilancio Preventivo 2016;
- 5) surroga membri del consiglio direttivo;
- 6) varie ed eventuali.

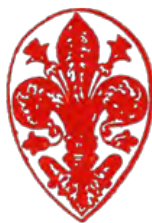
All'assemblea farà seguito, alle ore 11:00, l'iniziativa, organizzata in collaborazione con l'Amministrazione comunale di Certaldo, dedicata al Tabernacolo dei Giustiziati di Benozzo Gozzoli e incentrata su una conferenza di **Adriano Prosperi**, professore emerito della Scuola Normale di Pisa, dal titolo «**La religione e il patibolo: il conforto religioso dei giustiziandi**» (vedi il programma allegato).

Alle ore 13:30 si terrà un pranzo sociale presso il Ristorante Caffetteria Boccaccio, che i soci potranno prenotare al costo di € 28,00, contattando il consigliere Renio Rosi (e-mail: renio.rosi@gmail.com - cell.: 370 3080888).

IL PRESIDENTE
Prof. Fabio Dei



COMUNE DI CERTALDO



SOCIETA' STORICA DELLA VALDELSA



LIONS CLUB BOCCACCIO

LA PENA CAPITALE AL TEMPO DEI VICARI

IL TABERNACOLO DEI GIUSTIZIATI DI BENOZZO GOZZOLI A CERTALDO



DOMENICA 22 MAGGIO 2016 CHIESA DI SAN TOMMASO E PROSPERO

Ore 11.00 Conferenza di **ADRIANO PROSPERI**

La religione e il patibolo: il conforto religioso dei giustiziandi

Ore 11,45 Marco Giglioli e Massimo Tosi

Illustrazione del percorso di valorizzazione della Cappella dei Giustiziati

Conclusioni di Francesca Pinochi Assessore alla Cultura e

Filippo Ciampolini Presidente Lions Club Boccaccio

Ore 12,30 Dibattito

Prima della conferenza alle ore 9.00 **FABIO DEI** presiederà
l'ASSEMBLEA ANNUALE della

SOCIETA' STORICA DELLA VALDELSA

Pranzo su prenotazione al Ristorante Caffetteria BOCCACCIO – Certaldo
Menù a tema proposto dallo chef Info MSDV 3703080888



Menu dei giustiziati

ANTIPASTO

Mallegato di sangue
Prosciutto e salame

PRIMI

Zuppa Carcerato
Spaghetti all'assassina

SECONDO

Arrosto morto di carni miste
con patate

DESSERT

L'affogato

Vino rosso ,vin Santo e caffè

Euro 28





Il sangue di maiale, una volta cotto, viene raffreddato, filtrato e mischiato a uva sultanina, spezie, sale e ciccioli di maiale cotti. L'impasto, insaccato in budello naturale, viene fatto cuocere in acqua bollente fino al raggiungimento della giusta consistenza e infine sottoposto a raffreddamento.

Il mallegato pisano deve la sua tipicità alla tradizionale tecnica di trasformazione e al suo particolare aspetto. Si consuma fresco, senza alcuna stagionatura, tagliato a fettine come gli altri salumi.

Tutta la provincia di Pisa è interessata alla produzione di questo salume, sono coinvolte tutte le aziende dove si allevano artigianalmente suini. Il mallegato viene comunque prodotto anche nei salumifici di Bientina, Calci, Montopoli in Val d'Arno.



Il carcerato pistoiese è una ricetta tipica della Toscana. È una pappa, che si realizza mescolando il pane raffermo con il brodo di carne realizzato con le interiora del vitello e con i classici aromi che si mettono nel brodo. Si cuoce e si serve nel coccio, per mantenere i sapori di una volta, in accompagnamento o meno di parmigiano e pecorino grattugiato e pepe nero.

La ricetta del carcerato pistoiese è nata nel carcere di Santa Caterina in Brana di Pistoia, da qui il nome che viene dato al piatto: il carcere si trovava di fianco ai macelli comunali, che fornivano alla prigione gli scarti della macellazione da dare a detenuti e secondini, per un piatto più ricco rispetto al classico pane e acqua. Da qui la nascita di un piatto della tradizione toscana poco conosciuto fuori dai suoi confini.



La ricetta che più mi ha colpita e che ho voluto sperimentare, dal momento che non ne conoscevo l'esistenza, è quella che dà il titolo al libro: gli spaghetti all'Assassina. Quattro sono le varianti trascritte, tra cui la versione dell'Accademia dell'Assassina Barese che è esattamente quella che ho scelto.

Un piatto di una semplicità e di una bontà incredibile e, se siete amanti degli spaghetti al pomodoro, non potete non provarli. Unica condizione: avere una padella di ferro.