

**A CERTALDO IL GUSTO INCONTRA BOCCACCIO:
QUATTRO GIORNI TRA SAPORI, STORIE E TRADIZIONI TOSCANE**

Dall'8 all'11 ottobre torna Boccacesca, la rassegna che trasforma il borgo di Giovanni Boccaccio in un viaggio tra eccellenze enogastronomiche, artigianato e cultura



C'è un luogo in Toscana dove letteratura e gastronomia si incontrano da secoli, e dove persino una cipolla può diventare protagonista di una novella. È Certaldo, il borgo legato a Giovanni Boccaccio, che dall'8 all'11 ottobre torna a celebrare la cultura del gusto con la 28ª edizione di Boccacesca, manifestazione dedicata alle eccellenze agroalimentari e artigianali e alla valorizzazione del territorio. Da Firenze, l'FH55 Hotel Calzaiuoli è il punto di partenza ideale per vivere l'autunno toscano tra arte, gusto e piccoli borghi.

Per quattro giorni le vie del borgo si trasformano in un percorso dedicato ai sapori e ai saperi: **il Mercato di Boccacesca riunisce prodotti d'eccellenza toscani e specialità provenienti da altre regioni italiane**, mentre le piazze ospitano degustazioni, incontri con i cuochi, laboratori, appuntamenti dedicati al vino, musica e intrattenimento. Tra gli appuntamenti del programma figurano anche **“Cuochi in piazza”, “Arte e vino”**, l'Enoteca di Boccacesca e la **“Piazza del gusto”**.

Il legame fra Certaldo e il cibo non è però una trovata contemporanea. È lo stesso **Giovanni Boccaccio** a raccontarlo nel *Decameron*, nella novella di **Frate Cipolla**, l'unica dell'intera opera ambientata a Certaldo. Il protagonista è un frate dalla straordinaria abilità oratoria che arriva nel borgo per raccogliere elemosine e promette ai cittadini di mostrare loro una preziosa reliquia: **una piuma dell'Arcangelo Gabriele**. Quando, per uno scambio fortuito, al posto della piuma si ritrova davanti a dei carboni, Frate Cipolla riesce comunque, con grande abilità, a trasformare l'imprevisto in un nuovo racconto. Ma è un altro dettaglio della novella a rendere il collegamento con Boccacesca particolarmente curioso. Boccaccio scrive infatti che **Certaldo era famosa in tutta la Toscana per le sue cipolle**, un riferimento che lega indissolubilmente il borgo alla sua tradizione agricola e gastronomica.

Una curiosità letteraria che permette oggi di guardare Boccacesca con occhi diversi: tra le bancarelle, i profumi e le degustazioni del borgo si ritrovano infatti prodotti e tradizioni che affondano le proprie radici nella storia stessa di Certaldo. Durante Boccacesca, **Certaldo Alto** diventa così il palcoscenico naturale di un racconto che passa attraverso il cibo. Via Boccaccio, le piazze e gli spazi storici del borgo accolgono produttori, artigiani e cuochi, creando un itinerario nel quale assaggiare, conoscere e acquistare diventa anche un modo per entrare in contatto con l'identità del territorio.

Il viaggio può partire dalle specialità toscane, dalle produzioni locali – a cominciare dalla **Cipolla di Certaldo** – per allargarsi alle eccellenze provenienti da altre regioni italiane, in un confronto fra territori, tradizioni e interpretazioni contemporanee del patrimonio gastronomico italiano. Non manca poi l'artigianato artistico, che accompagna il percorso trasformando il borgo in un vero e proprio itinerario dei sensi.

Soggiornare a Firenze permette di trasformare la visita a Boccaccesca in un'esperienza più ampia alla scoperta della Toscana. A fare da base al soggiorno è FH55 Hotel Calzaiuoli, nel cuore della città, tra Piazza del Duomo e Piazza della Signoria. È proprio questo il valore di un soggiorno costruito intorno all'evento: **Firenze come punto di partenza e Certaldo come destinazione di una giornata dedicata al gusto e alla cultura**, in un periodo dell'anno particolarmente piacevole per esplorare la Toscana.

E dopo aver seguito le tracce di Boccaccio tra le vie del borgo, il rientro a Firenze permette di proseguire l'esperienza nella città d'arte, magari con una cena che riporti ancora una volta al centro il tema della cucina toscana.

Boccaccesca diventa così il pretesto per un itinerario che unisce **letteratura, storia, gastronomia e paesaggio**. Un viaggio nel quale il nome di Boccaccio non resta confinato alle pagine del *Decameron*, ma torna a vivere nelle strade della sua città, nei prodotti del territorio e nella convivialità che da sempre accompagna la cultura del cibo.

Per chi sceglie l'FH55 Hotel Calzaiuoli come base, l'appuntamento di Certaldo può diventare una delle tappe di un soggiorno autunnale più ampio: Firenze da vivere con calma, una giornata nel borgo di Boccaccio e una Toscana da scoprire attraverso i suoi sapori.

Perché, a Certaldo, **anche una cipolla può raccontare una storia. E quella storia comincia, naturalmente, con Boccaccio.**

FH55 Hotel Calzaiuoli

È un boutique hotel 4 stelle ubicato nel cuore di Firenze, tra il Duomo e Ponte Vecchio. Racchiude in sé un mix tra stile, posizione ottimale e comfort, per assaporare la vivacità della città contemporanea tra le più grandi opere d'arte del Rinascimento e il centro dello shopping d'alta moda. **Le 54 camere, distribuite su 4 piani di un prestigioso palazzo storico fiorentino, sono caratterizzate da stile elegante** e servizi di alto profilo, e si adattano perfettamente ad ogni tipo di esigenza e di soggiorno. Sono di **quattro tipologie**, diverse in stile e cromatismi, ma tutte ugualmente confortevoli ed accoglienti, pavimentate in parquet. L'ottima colazione a buffet, con prodotti dolci e salati, viene preparata nell'accogliente sala con ampie finestre e vista sulla strada fiorentina. La struttura è inoltre pet friendly, accoglie animali domestici di **piccola e media taglia senza alcun costo aggiuntivo**.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi. Nel 2025, FH55 HOTELS ha celebrato con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il grup-

po porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 