



Cene del Gusto

le eccellenze del territorio a tavola



dal 5 ottobre
al 30 novembre
2017

GIOVEDÌ 5 OTTOBRE

Ristorante Lancia d'Oro

Piazza Grande, 18/19 - Arezzo

Tel. 0575 21033

www.lanciadoro.net

In abbinamento vini Strada del Vino Terre di Arezzo

Millefoglie di Grano Verna con cavolo nero, carciofi, nocciole e la sua ricotta, fagioli zolfini e crema allo zafferano di Cortona

Panzerotto caprese su crema allo zafferano, pomodorini confit, briciole di capperi

Tagliatelline con farina di Grano Verna con funghi porcini e crumble ai frutti di bosco

La cotoletta milanese a modo nostro con panatura croccante su crema di pecorino Abbucciato, ristretto di pomodoro e melanzana al cartoccio

La Tortina con mele Francesca aretina caramellate

Euro 35,00

VENERDÌ 20 OTTOBRE

Ristorante Logge Vasari

Piazza Grande, 19 - Arezzo

Tel. 0575 295894

www.loggevasari.net

In abbinamento vini Strada del Vino Terre di Arezzo

Tortino di pecorino Abbucciato crema di zucca lardaia e pan di ramerino

Tortello di patate rosse con pancetta di grigio, castagne e salsa di zafferano

Costine di maiale in agrodolce con mele Francesca aretina, cavolfiore toscano e crackers di farro

Lattaiolo con tabacco scuro toscano cialda di cantucci e crema al vinsanto

La cena sarà accompagnata da selezione di pani di nostra produzione

Euro 35,00

GIOVEDÌ 12 OTTOBRE

Ristorante Belvedere

Loc. Bano, 226 - Monte San Savino (AR)

Tel. 0575 844262

www.ristorante-belvedere.net

In abbinamento vini Strada del Vino Terre di Arezzo

Cubo di fagioli Zolfino e cotiche di maiale brado della Valdichiana

Plumcake zafferano del Monte e piselli secchi

Millefoglie con crema di cicerchie

Hummus di ceci

Crema di fagiolo rosso di Lucca

Tagliolini alle tre lenticchie (verde, rossa, nera)

Cacciucco di ceci (piccino, fiorentino, nero)

Piramide di arista con fagioli dall'occhio al vino Trebbiano

Torta con farina di ceci al cacao e crema di fagioli toscanello al cioccolato

Euro 30,00

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE

Ristorante Il Goccino

Via Matteotti, 88/90 - Lucignano (AR)

Tel. 0575 836707 - Cell. 339 5465197

www.ilgoccino.it

In abbinamento vini Strada del Vino Terre di Arezzo

L'aglione, il cavolo nero e l'uovo bio:

l'uovo bio cotto pochè su crostone di pane al cavolo nero e crema all'aglione

Pici della tradizione

Filetto di maialino bardato, peperoni saltati e gelato all'aglio rosa

Crostata alla marmellata di fichi e noci

Euro 30,00

GIOVEDÌ 2 NOVEMBRE

Osteria da Giovanna

Via Anconetana 164, La Pace Arezzo
Tel. 0575 360153 - Cel. 335 5890596
cibo@dagiovanna.com - vino@dagiovanna.com
www.dagiovanna.com

*In abbinamento vini **Podere di Pomaio**
Strada del Vino Terre di Arezzo*

Crostino Nero di chianina, insalatina di trippa,
lingua in salsa verde

Pici con ragù bianco di chianina

"Lesso Rifatto" di chianina alla vecchia maniera
con patate

Dessert dell'osteria

*In collaborazione con **Macelleria Fracassi***

Euro 35,00

GIOVEDÌ 9 NOVEMBRE

Ristorante Minerva

Via Fiorentina, 4 - Arezzo
Tel. 0575 370390 - Fax 0575 302415
www.ristoranteminerva.it

*In abbinamento vini **Strada del Vino Terre di Arezzo***

Prosciutto di Grigio Tagliato al Coltello,
Pecorino Abbucciato su crostino di pane
con mostarda di cipolla, Tortino di zucca con ciccioli

Tortelloni di Carne in Fonduta e Lamelle di Tartufo

"Arrostino" di Braciola e salsicciotto di Grigio
al finocchio selvatico

Crocchetta di sedano al forno

Frittelle di pane con frutta secca
su purea di mela cotogna

Euro 30,00

GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE

Osteria dell'Oca Satolla

Loc. Vitereta - Laterina (Ar)
Tel. 0575 894650 - Cell. 338 1548636
www.ocasatolla.it

*In abbinamento vini **Tenuta La Pineta**
Strada del Vino Terre di Arezzo*

Sformatino di ricotta al pollo del Valdarno
con petali di tartufo

Casarecci di pasta fresca con sugo di pollo
del Valdarno, pomodorini e pesto di sedano

Pollo del Valdarno al vinsanto con spinaci saltati

Crostata, cantuccini e vinsanto

Euro 30,00

GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE

Ristorante La Ferriera

Via Ferriera, 4 - Loro Ciuffenna (AR)
Tel. 055 9174006
www.laferriera.com

*In abbinamento: **Chianti Riserva e Vinsanto**
della Tenuta Sette Ponti
Strada del Vino Terre di Arezzo*

Filetto di maiale grigio del Casentino
e insalata sfiziosa

Pici fatti in casa con farina tipica
al ragù bianco del grigio del Casentino

Maialino di latte del grigio del Casentino al forno
con crema di patate e riduzione al Porto

Schiacciata alla Fiorentina
con farina monococco del Casentino

Euro 35,00

Fagiolo Zolfino

Il Fagiolo Zolfino è prodotto d'eccellenza del Pratomagno.

Ama i terreni poveri e non sopravvive in pianura, perché non tollera il minimo ristagno d'acqua. Il suo territorio vocato è la serie di colline e pendici montuose attorno alla strada Setteponti, che si snoda seguendo l'antico percorso della Cassia Vetus tra i filari di ulivi, vicino alle coloniche e le pievi romaniche e attraverso i comuni di Castiglione Fibocchi, Loro Ciuffenna, Terranuova, Castelfranco, Laterina, Piandiscò. Lo Zolfino è chiamato così per il suo colore giallo pallido, simile allo zolfo. **Gastronomia:** le caratteristiche che lo esaltano sono la buccia finissima (particolarità che lo rende molto digeribile), oltre alla consistenza densa e cremosa, l'intenso sapore, che lo fa apprezzare e lo rende compagno ideale di tanti piatti della cucina toscana. Tradizionale per esempio l'uso nella zuppa lombarda, minestra di pane, ribollita, pasta e fagioli ma anche ottimo rifatto all'uccelletto o semplicemente condito con olio extravergine di oliva.



Fagiolo dall'occhio del Valdarno

Il Fagiolo dall'occhio appartiene alla specie *Vigna unguiculata*. I baccelli, di colore verde opaco, mediamente filamentosi, non curvi e fini, raggiungono i 20 cm di lunghezza e sono larghi 5 mm. Sulla pianta crescono attaccati apicalmente a gruppetti di 3-4. I fiori sono bianchi tendenti al violaceo; è consumato dappertutto come fagiolino fresco, ma viene utilizzato anche secco. Alcuni semi sono marroncini tendenti al chiaro, altri tendono al ruggine con una macchia scura nell'ilo, il caratteristico occhio nero. Si produce principalmente nel Valdarno aretino e fiorentino, ma viene coltivato su tutto il territorio provinciale. **Gastronomia:** è un alimento tradizionale della cucina aretina e può essere apprezzato in zuppe, minestrone o come gustoso contorno.



Cece Piccino del Valdarno

Coltivato da sempre dagli agricoltori delle colline del Chianti, del Valdarno e del Pratomagno, è un cece di piccole dimensioni ma di grande sapore; viene seminato in terreni sciolti verso la fine di marzo. Il cece non ha bisogno di particolari cure, ma è oneroso in termini di fatica e tempo nella fase di raccolta e battitura, tutte rigorosamente manuali. È coltivato in modo tradizionale e marginale per piccoli appezzamenti, con rese limitate. **Gastronomia:** di buccia finissima, regge comunque bene una prolungata cottura, che avviene dopo una notte di ammollo. È la base di molte minestre e zuppe, la più nota delle quali è la minestra di ceci e tagliolini.



Mela Francesca aretina

La mela Francesca è una mela di bell'aspetto, leggermente allungata, di colore verde pallido uniforme con gota rossa a maturazione; il colore verde rimane predominante, non presenta rugginosità. La polpa è dura, croccante, leggermente acidula e profumata. Raggiunge facilmente calibri medi. Si produce nella provincia di Arezzo. È una mela tardiva che si raccoglie nell'ultima decade di settembre; mostra una buona tolleranza alla ticchiolatura. Come molte vecchie varietà si conserva molto bene fino alla primavera. Gastronomia: viene utilizzata come frutta fresca invernale, per la preparazione della torta di mele, crostate e dolci in genere. Molto comune è l'utilizzo delle mele cotte al forno e al tegame. Si cucina anche in abbinamento al maiale e con selvaggina da piume.



Aglione della Valdichiana

Si tratta di un aglio gigante dal caratteristico aroma privo di allina e dei suoi derivati, ed ha un caratteristico profumo piccante, molto più delicato di quello dell'aglio tradizionale. È di colore bianco tendente all'avorio con forma quasi sferica leggermente schiacciato ai poli, possiede generalmente al suo interno sei bulbilli che si presentano separati e di grandi dimensioni. Questo tipo di aglio può raggiungere anche il peso di 800 grammi. L'Aglione della Valdichiana è una pianta utilizzata nella tradizionale cucina toscana, in particolare della Valdichiana, per le sue particolari proprietà organolettiche, il sapore dolciastro e l'alta digeribilità poiché non contiene allina. La zona di produzione è la Valdichiana senese ed aretina quella cioè attraversata dal Canale Maestro della Chiana che ripercorre circa i due terzi dell'antico corso del Clanis, ma in direzione opposta, cioè verso Nord come affluente dell'Arno.



Farina di Grano Verna

Negli anni '50 fu creata una varietà di frumento tenero da coltivare in montagna, per garantire il consumo di pane bianco alle popolazioni abituate solo a pane di castagne e di patate. La nuova varietà fu ambientata in Casentino e fu poi pubblicata con il nome di Verna. L'introduzione in coltivazione di Verna consentì agli agricoltori di seminare in epoca "precoce" e di coltivare frumento anche nelle zone di collina e di montagna più difficili. La granella, che contiene più amido e una bassa quantità di glutine, viene macinata a pietra; in tal modo la crusca può essere separata per l'ottenimento di una farina semi-integrale, ricca di vitamine B ed E e priva dell'acido fitico, prodotto ad elevata digeribilità. Per la panificazione la farina di Verna si avvantaggia dell'uso di lievito madre (o pasta



acida) con una lenta e completa degradazione delle proteine del glutine. Si ha così l'eliminazione delle tossine, che possono provocare reazioni di intolleranza. Oltre a caratterizzare odore e sapore del pane, i microrganismi della pasta acida proteggono l'impasto da successive contaminazioni (muffe o altri difetti che possono interessare il pane), garantendone una maggiore conservabilità. Il Consorzio Agrario di Siena e Arezzo è il Custode del germoplasma del grano Verna e ne tutela e certifica ufficialmente la tracciabilità di filiera, con garanzia di un prodotto di alto valore tecnologico, storico e culturale.



Pecorino dell'Aretino a latte crudo abbucciato

Il nome 'Abbucciato' deriva dalla caratteristica buccia che con la stagionatura lascia un'unghia più scura e resistente su tutto il bordo della fetta. La pasta, di un tenue color giallo paglierino, mostra i "buchetti" tipici della lavorazione a latte crudo, cioè latte che non ha subito nessun processo termico e che per questo mantiene tutte le qualità organolettiche originarie. Questa particolarità permette una persistenza dei profumi delle erbe del pascolo, un aroma floreale che insieme ad una leggera nota amara distingue il sapore dell'Abbucciato Aretino. Può essere di media stagionatura o molto stagionato, è sapido con aromi che vanno dall'erbaceo in quelli più freschi, al tostato in quelli stagionati. In bocca la struttura risulta morbida, si avverte una gradevole sensazione dolce che alla fine viene avvolta da un leggero gusto amaro. Si produce secondo un disciplinare di produzione definito dagli stessi pastori, nel rispetto della tradizione. Dopo il controllo, ogni forma viene marchiata con i codici identificativi di ogni fase di produzione. Questo formaggio viene prodotto nella zona del Valdarno, Casentino, Valtiberina e dell'Aretino. Gastronomia: tipico della cucina aretina il pecorino può essere gustato in abbinamento con i "bacelli" o con le pere. Può essere inoltre accompagnato da miele e marmellate.

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

La Chianina è una delle razze più antiche e importanti d'Italia; è un bovino alto, possente (è il bovino più grande del mondo), dal manto candido e dalla testa leggera ed elegante. Allevata originariamente in Valdichiana (da cui il nome) era utilizzata soprattutto come razza da lavoro. A partire dal secondo dopoguerra, con la meccanizzazione dell'agricoltura, è stata quasi completamente abbandonata fino a rischiare addirittura la scomparsa. Rustica e adatta a pascolo, dalle stalle di pianura la Chianina si è poco per volta spostata in montagna, passando dall'allevamento stanziale a quello brado e semi brado. Gastronomia: molte le ricette storiche a base di carne bovina di razza chianina: fra le più famose e diffuse il "peposo alla fornacina" piatto rappresentante della cucina archeologica, uno stracotto di stinco la cui lunga cottura, risalente



all'epoca del Brunelleschi, è dovuta all'usanza di cuocerlo all'interno dei forni dove venivano cotte le tegole. Molto conosciuto e al tempo stesso misterioso è anche lo "stufato alla sangiovese", un piatto sempre a base di carni dure e callose con cottura lunghissima dove le spezie sono il tocco forte. Senza dimenticare la "trippa" e il "quinto quarto", perché è proprio grazie a questi tagli della Chianina che possiamo vantare piatti popolari ed esclusivi, che raccontano le trame della storia locale.



Grigio del Casentino

Il maiale grigio è ottenuto da un incrocio di razze antiche e large white. È allevato allo stato brado in modo che l'alimentazione sia costituita, come un tempo, dal pascolo con integrazione di prodotti vegetali naturali e trasformato secondo le antiche tradizioni. Gli allevatori e i trasformatori, tutti rigorosamente del Casentino, hanno costituito un consorzio di filiera con un disciplinare molto rigido attivando un valido sistema di controllo sulla filiera. Da questo maiale abbiamo i prosciutti (naturalmente!) ottimi salumi salsicce e sambudelli. Il Consorzio ha attivato un sistema di controllo con la marchiatura a fuoco del prosciutto e delle carni di grigio. Questi animali sono allevati ripercorrendo il sistema di allevamento tradizionale all'aperto in modo che l'alimentazione sia costituita prevalentemente dal pascolo (nel sottobosco di querce e castagni) con integrazione di prodotti vegetali naturali. Gli animali sono macellati quando raggiungono un peso compreso tra 165 e 185 chilogrammi e, comunque, mai sotto i 14 mesi di età. La grande qualità del maiale grigio del Casentino è dovuta alla maggior propensione di questa razza alla vita brada e alla grande capacità di accumulare grasso di particolare pregio per finezza, consistenza, profumi e capacità di stagionatura.

Pollo del Valdarno

In Toscana la tradizione di allevare gli animali per il consumo familiare o la vendita nei mercati locali, ha salvato questa razza dall'estinzione. Il Pollo del Valdarno conosciuto come Valdarnese Bianca o Valdarno Bianca, presenta livrea bianca con riflessi paglierini, cresta e bargigli molto sviluppati di colore rosso sangue, petto piccolo e grandi cosce, becco, tarsi e pelle gialli. Le galline producono ottime uova (dal guscio di colore bianco avorio e tuorlo giallo intenso) e, a differenza delle "ovaiole industriali", hanno conservato l'attitudine alla cova. I polli crescono lentamente e arrivano al peso di 2-2,4 kg il maschio, e 1,5-1,7 kg le femmine. Il pollo valdarnese è "un vagabondo ribelle alla clausura", mangia granturco e quanto trova razzolando per i campi: è quindi un pollo "vero e sano", con la carne soda, sapida e gustosa. Gastronomia: il pollo è da sempre uno dei protagonisti della gastronomia locale: alla griglia, arrosto o fritto quando è giovane (eccellente la pollastra frita), in umido o lessato un po' più da vecchio, senza trascurare piatti come il cibreo, legato proprio all'utilizzo delle frattaglie, dei grandi bargigli e delle creste.





Informazioni ed esercizi aderenti su:
www.vetrina.toscana.it



CALENDARIO CENE

5 OTTOBRE	<u>Ristorante Lancia d'Oro</u>
12 OTTOBRE	<u>Ristorante Belvedere</u>
20 OTTOBRE	<u>Ristorante Logge Vasari</u>
26 OTTOBRE	<u>Ristorante Il Goccino</u>
2 NOVEMBRE	<u>Osteria da Giovanna</u>
9 NOVEMBRE	<u>Ristorante Minerva</u>
23 NOVEMBRE	<u>Osteria dell'Oca Satolla</u>
30 NOVEMBRE	<u>Ristorante La Ferriera</u>

PER INFO:

Strada del Vino Terre di Arezzo

Via Ricasoli, 38 - 52100 Arezzo • Tel./Fax 0575 294066 (lun-ven 9-14)

info@stradadelvino.aretto.it - www.stradadelvino.aretto.it

