



BY CONNESSIONI

RICETTE

— *del Bando Borghi* —

INSIEME PER LA VALORIZZAZIONE
DEL PATRIMONIO CULTURALE



COMUNITÀ 2030

Finanziamento dal PNRR INTERVENTO

2.1 - ATTRATTIVITÀ DEI BORGHI

STORICI

Il progetto che riguarda i comuni di Chiusi Della Verna ed Ortignano Raggiolo ha lo scopo di mettere in atto azioni educative finalizzate alla valorizzazione della cultura materiale ed immateriale del territorio, al consumo consapevole e al contributo fornito alla comunità al raggiungimento degli obiettivi 2030.

La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale deve essere un sentimento condiviso dalla comunità. Il fine è promuovere la consapevolezza e l'accessibilità a queste ricchezze culturali, consentendo alle generazioni future di apprezzarle e imparare dalle radici storiche delle civiltà.

**Obiettivo 2030:
La tutela e la valorizzazione
del patrimonio culturale**

**I NOSTRI PRODUTTORI E I
LORO PRODOTTI**

Vi presentiamo i prodotti ed i produttori che promuovono e vivono in linea con i principi culturali legati alla ruralità e alla responsabilità.



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO
DELLA
CULTURA



Comune di Chiusi Della Verna



Comune di Ortignano
Raggiolo



CONNESSIONI

PODERE PALLERETO

Podere Pallereto nasce nel 2012, dal mio sogno di bambina, di riuscire a fare la fattoria.

Abbiamo cominciato con l'apicoltura, in quanto era una tra le poche attività agricole da fare a distanza. Infatti, quando abbiamo acquistato casa e terreni, ancora abitavamo in provincia di Firenze, anche se, come dico sempre io, il mio sangue è casentinese, nonostante sia nata e abbia abitato fino a quasi 40 anni nel Chianti.

Per cinque anni abbiamo fatto avanti indietro tra Chianti e Casentino, poi finalmente ci siamo trasferiti definitivamente e dedicati a tempo pieno all'attività.

L'apicoltura rimane la mia passione più alta, ma ho ampliato le coltivazioni dell'orto, del frutteto, delle aromatiche e officinali. L'apertura inoltre del laboratorio nel giugno 2020 mi ha permesso di sbizzarrirmi nelle produzioni di trasformati

CONFETTURE

Produzione di confetture di vari tipi in base a come va la produzione di frutta:

- ciliegie,
- mele,
- albicocche,
- frutti di bosco,
- more,
- nespole,
- mele,
- castagne,
- agrumi vari, grazie alla collaborazione con un'azienda bio di Ribera.

SALSE

- Pomarola di Asia, dedicata a mia figlia
- Sugo all'aglione

PRODUZIONI VARIE

- sali aromatici
- Bacio della Valteggina, una crema di nocciole, senza olii aggiunti, con solo nocciole del nostro nocciolo, zucchero di canna e cacao amaro; preparazione in collaborazione con Luisa dell'Orto di Mary Poppins e Andrea Giovannuzzi
- Folia Gin, produzione in collaborazione con Luisa dell'Orto di Mary Poppins e Andrea Giovannuzzi
- frutta e verdura fresca
- aglio
- aglione

ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DELLA VALTEGGINA

valtegginakm0@gmail.com

3473420713

PODERE PALLERETO

+39 347 3420713

mariceste@gmail.com

L'ORTO DI MARY POPPINS

L'orto di Mary Poppins è nato nel 2010, lavoravo fuori casa dalla mattina presto fino a sera tardi, mio marito era sempre fuori per lavoro e i miei figli un giorno mi dissero: "Mamma ti vogliamo a casa con noi, rinunciamo a tutto, mangiamo pane con olio, ma noi abbiamo bisogno di te!".

Ed è in quel momento che decisi di cambiare: avevamo campi incolti da tanto tempo e vecchie attrezzature agricole e così io e la mia famiglia decidemmo di fare rivivere "La Vettrice" e di continuare la tradizione agricola familiare. Tutti ci chiedono: "Perché Mary Poppins?". Perché lei era una donna dalle mille risorse, sistemava tutto con ingegno e dalla sua borsa usciva per magia tutto ciò che serviva. Ebbene sì, il nostro intento era proprio questo: migliorare la nostra vita e riuscire ad ottenere dalla terra tutto quello di cui avevamo bisogno, questo ci ha portato ad un'altra conclusione: il cambiamento doveva essere soprattutto nel cibo, perciò abbiamo deciso di portare avanti il metodo di agricoltura biologica; non è stato facile arrangiarsi con i pochi mezzi a disposizione e imparare una nuova professione, ma la natura con i suoi tempi e leggi ci ha insegnato e guidato. Con il passare degli anni abbiamo deciso di dedicarci alla coltivazione di frumenti, in particolare modo grani antichi, Solibam e farro dicoeco, con i quali produciamo vari prodotti tra cui pane, nuvole di farro, farro decorticato ed in vaso-cottura, che potete trovare al negozio "Associazione produttori Valteggina a Km 0" a San Piero in Frassino, nel comune di Ortignano Raggiolo, in provincia di Arezzo. Dopo mille peripezie siamo qui orgogliosi del lavoro fatto e delle tante persone che ci sostengono e apprezzano!

La nostra è una piccola azienda che si concentra nella produzione e trasformazione di frumento, di 4 varietà diverse: Oroset Popolazione Evolutiva, Solibam Popolazione Evolutiva, Gentil Bianco e Farro.

Farina

Sono disponibili due formati diversi da 1kg o 25kg di farina semintegrale Oroset Popolazione Evolutiva, una varietà risultato dell'incrocio di 5 grani teneri antichi: Andriolo, Frassineto, Gentil Rosso, Verna e Inallettabile 38. La seconda e terza varietà da noi prodotte: Solibam, una Popolazione Evolutiva di grani antichi, e Gentil Bianco vengono trasformate solamente nel formato da 25kg. Tutto il nostro grano dopo la battitura viene macinato dal Molino Pransani rigorosamente biologico di Cesena

Pane & prodotti da forno

Presso il punto vendita Valteggina, ogni martedì e venerdì, potete trovare il pane prodotto con la nostra farina Oroset, ed una serie di altri prodotti da forno come grissini, schiacciata ed anche alcuni dolci per i quali prediligiamo l'utilizzo della nostra seconda varietà di grano: il Solibam.

Farro

Trasformiamo il nostro farro in vari prodotti: decorticato in sacchetti da 500 gr, optiamo inoltre per una seconda diversa trasformazione la vaso-cottura ovvero il farro viene cotto e sterilizzato all'interno di un barattolo pronto per l'utilizzo, ed infine uno snack sfizioso realizzato con il farro cotto in piccoli triangoli che abbiamo nominato "Nuvole di farro".

ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DELLA VALTEGGINA

valtegginakm0@gmail.com

3473420713

L'ORTO DI MARY POPPINS

Via Rio Secco, Poppi, 52014

lortodimarypoppins@gmail.com

348 045 2283



Zuppa di farro

Ingredienti

- 1 Cipolla
- 3 Carote
- 3 Gambi di sedano
- 1 Patata
- 5 Cucchiaini di salsa/passata di pomodoro
- 1 Lt d'acqua
- 300 gr Farro

Preparazione

Far soffriggere in una pentola con un paio di cucchiaini d'olio la cipolla, il sedano e le carote per alcuni minuti, successivamente aggiungere la patata e la salsa di pomodoro.

Dopo aver terminato di preparare il soffritto aggiungere il farro e lasciar tostare per 5 minuti, infine aggiungere l'acqua e aspettare 40 minuti.

Al termine della cottura prima di gustare la zuppa condire con un filo d'olio e parmigiano.



Torta di farro

Ingredienti

- 100 gr ricotta
- 100 gr farro bollito
- 100 gr zucchero vanigliato
- 1 uovo intero

Preparazione

Inserite in una ciotola la farina e il burro morbido a pezzetti. Fateli incorporare fino ad ottenere un composto sbriciolato e finché il burro non sarà più visibile. Unite lo zucchero, l'uovo, e un cucchiaino di lievito per dolci. Mescolate il tutto con una forchetta, in modo che i liquidi si amalgamino con le polveri. Poi impastate a mano, prima nella scodella, poi sulla spianatoia. Otterrete in poco tempo un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo con pellicola trasparente e ponete in frigorifero per 30 minuti.

Dopo aver preparato la pasta frolla, con farina Oroset o Solibam passare al ripieno:

Mescolare la ricotta con lo zucchero vanigliato, l'uovo intero e il farro bollito. A questo punto spianare la pasta frolla, imburrare una teglia rotonda, rivestirla con la pasta frolla, inserire il ripieno e infornare per 35/40 minuti a 200°.



Insalata di farro

Ingredienti

- Farro
- Pecorino fresco
- Pesto
- Pomodorini
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

Per una cottura ottimale lasciar cuocere il farro per 16 minuti in una pentola dopo aver già portato l'acqua ad ebollizione.

Dopo aver freddato accuratamente il farro condire con: pesto, pomodorini, pecorino tagliato a cubetti, sale e pepe.

FATTORIA DI BUCENA

Il caseificio della Società Agricola Fattoria di Bucena srl si trova in Toscana nel verde Casentino, tra Firenze e Arezzo, in zona collinare del comune di Poppi (AR) e parzialmente all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, non lontano dall'Eremo di Camaldoli. Il latte lavorato rigorosamente a crudo per mantenere inalterata l'unicità dei sapori e struttura, proviene esclusivamente dagli ovini selezionati del proprio allevamento, che pascolano e si nutrono sui terreni dell'azienda, accompagnati dai nostri pastori. Con amore e professionalità i nostri mastro casari giornalmente lavorano a mano il latte fresco nel caseificio costruito appositamente di fronte alle stalle dove avviene la mungitura, al fine di non sottoporlo a ulteriori trasporti. La stagionatura dei nostri prodotti avviene poi in celle frigorifere ad umidità controllata. L'unicità del processo integrato di allevamento, mungitura e lavorazione del latte rigorosamente a crudo permettono di ottenere formaggi e derivati di altissima qualità che mantengono i sapori unici del territorio del Casentino e delle sue stagioni. L'Azienda Agricola Fattoria di Bucena srl svolge da numerosi anni la propria attività nel settore agricolo, allevamento e caseario in località Bucena, comune di Poppi, su circa 300 ettari di pascoli, campi e foreste di cui si ha memoria fin dai tempi degli insediamenti etruschi. La mandria si compone ovini e caprini alloggiati in inverno in moderne stalle ed accompagnati sui propri pascoli nei restanti periodi. Il caseificio, le ampie celle frigorifere e l'esperienza dei nostri casari permettono di produrre quantitativi significativi di latticini e formaggi, garantendo al contempo la tradizionale lavorazione e l'alta qualità dei nostri prodotti.

Raveggiolo

Formaggio freschissimo di latte crudo di origine casentinese

Fior di ricotta

Latticino fresco di latte crudo

Pecorino fresco del Casentino

Formaggio fresco di latte crudo (20 gg)

Pecorino abbucciato del Casentino

Formaggio semi stagionato di latte crudo di pecora (45-60 gg)

Pecorino semistagionato del Casentino

Formaggio semistagionato di latte crudo (100-120 gg)

Pecorino stagionato del Casentino

Formaggio stagionato di latte crudo (oltre 150 gg)

Caprentino

Formaggio di capra

ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DELLA VALTEGGINA

valtegginakm0@gmail.com

3473420713

SOCIETÀ AGRICOLA FATTORIA DI BUCENA

Località Bucena, Poppi

caseificiobucena@gmail.com

www.caseificiobucena.it

391 451 8110



Trota marinata alle rape rosse e agrumi rollè di robiola dipinta

Preparazione

Sfilettare e deliscare la trota e metterla in una teglia con la pelle. Ricoprire la carne del pesce di rape rosse crude e arancia a pezzi grossolani. Coprire il tutto con 50% sale grosso marino non iodato e 50% zucchero di canna in quantità per il doppio del peso dei filetti del pesce. Unire anche semi di finocchio tostati pepe bianco e una stacca di cannella appena bruciata. Lasciare in frigo per una notte.

Al mattino capovolgere i filetti e ricoprire nuovamente. Lasciare il tutto in frigo per altre 6 ore, al punto che il pesce ha assunto un colore brillante e rossastro in superficie è pronto.

Per la Robiola fare dei rolls.

Prendere la carta forno e fare dei quadrati di giusta misura, e porre due cucchiari di robiola. Unire rape rosse o colorate cotte e fatte a quadretti molto piccoli, i segmenti di arancia spellati a vivo e tagliati molto piccoli. Il giusto per condire e colorare il formaggio. Aggiungere foglie di acetoselle o dragoncello. Con il preparato fare dei rolls aiutandovi con la pellicola, arrotolate per pressare bene per ottenere dei cilindri.

Servire con fette di pan brioches o pane integrale tostate o grigliate, Creare una bruschetta ELEGANTE con la trota marinata tagliata a fette fini e il roll di robiola condito posto sopra il pane. Ultimo tocco per guarnizione potrebbero essere delle chips di rapa rossa disidratata e poi fritta.

Ricetta dello Chef Andrea Minocchi del Ristorante
Il Convivio dei Corsi

Prodotti Fattoria di Bucena



Risotto al taleggio frutti secchi e Zafferano del Casentino

Ingredienti

- Riso acquerello "origine Toscana "
- Taleggio di bucena "linea caprentino "
- Pinoli
- Noci
- Zafferano di Poppi

Preparazione

Per iniziare aggiungete in una padella ampia e con bordo alto dello scalogno tagliato finemente a julienne con poco olio sale e pepe bianco aggiungete i chicchi di riso per 70 g a persona. Devono tostate bene almeno 1 minuto e 1/2 facendo rosolare bene lo scalogno insieme ai chicchi. Sfumare con aceto bianco di Modena e un buon vino locale, una volta evaporato l'alcool aggiungere di passo in passo del brodo vegetale caldo, il riso deve essere costantemente girato e bagnato dal brodo fino a che il chicco non gonfi. Importante è lasciarlo scrocchiare e mai farlo gonfiare troppo. Al momento giusto mantecate con la crema di pinoli maremmani acquistabili presso "Francioni Ponte a Poppi " e noci locali, dopodiché aggiungete lo Zafferano in pistilli e il taleggio. Fate sciogliere bene sul fuoco .

Al punto giusto aggiungete due cucchiari di burro a fuoco spento.

Mantecate bene e servite a tavola.

La crema pinoli e noci

Tostate i frutti secchi poi aggiungete olio evo, sale, pepe bianco e scalogno stufato con del brodo vegetale qb ed emulsionate ad un thermomix .

Per impiattare

Porre sul riso dei pistilli di Zafferano ed un trito di frutti secchi con delle piccole sfere di taleggio o messo a cubetti senza togliere la buccia al formaggio per far si di capire la freschezza e la fattezza .

Ricetta dello Chef Andrea Minocchi del Ristorante
Il Convivio dei Corsi

Caprentino di Fattoria di Bucena

AZ.AGR. LA CAMPANA D'ORO

L'azienda agricola nasce nel 2011 e dopo quattro anni di studi sul settore agricolo/brassicolo ha iniziato la coltivazione di orzo distico da malto con semine prevalentemente autunnali per permettere un migliore raccolto, associandosi ad un consorzio Italiano Il CO.Bi (consorzio birra) che ci garantisce la tracciabilità del prodotto conferito per la maltazione. E' stato ristrutturato un antico casolare del 1800 dove con un accurato restauro e risanamento conservativo degli immobili nelle vecchie stalle e' stato realizzato un impianto di produzione di birra computerizzato. La capacita' produttiva dell'impianto e' di 10.000 litri al mese. . Attualmente le birre in produzione sono sette, piu il sidro di mele, ogni tipologia e' pensata per un cliente diverso che sicuramente trova in ognuna la genuinita' del prodotto a KM0. L'azienda agricola si e' differenziata per la promozione della cultura brassicola con l'acquisizione di attestato rilasciato dalla regione Toscana come operatore di fattoria didattica vanta l'esclusivita' nella tipologia di percorso didattico brassicolo, infatti oggi la birra non e' piu' solo una bevanda alcolica ma e' oltre ad un buon integratore anche storia, cultura, chimica, e grazie alla capiente location da oltre 100 posti a sedere all'intero ed ampi giardini e resede all'esterno ospita ed organizza "Beer experience tour " con Beer tasting abbinato a taglieri di prodotti del territorio con un notevole riscontro da parte di turisti, appassionati e gruppi di svariate categorie.

LE BIRRE

Guelfa – Golden Ale chiara 4,8 gradi
Stile inglese dal sapore fruttato

Ghibellina – Amber Ale americana 6 gradi
Stile ambrato americano sentore di Pino e resina

Demetra - Weiss americana 6 gradi
Weiss dal sentore agrumato non fruttato

Beatrice -blanche al farro 5,2 gradi
Collaborazione con azienda agricola biologica orto di Mary Poppins farro biologico di Luisa Iannattone.

Birra alla castagna-Brown Ale 4,8 gradi
Brown Ale chiude con nota della farina tostata di castagne. Collaborazione con il consorzio della castagna del Pratomagno farina tostata di castagne

Foglia d'oro - Chiara alla vera canapa 4,7 gradi
birra amaricata con la canapa. collaborazione con due produttori locali; Podere Pallereto Marina cestelli e 'Via dei Ciliegi' di Consorti Sergio del Bio Distretto Casentino.

Romualda – Robust porter scura 6,7 gradi
Birra scura dal sentore inconfondibile caffettato e liquerizioso

Sidro di mele 9,5 gradi
Vino secco fermentato di mele

ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DELLA VALTEGGINA

valtegginakm0@gmail.com

3473420713

AZ.AGR. LA CAMPANA D'ORO

Loc. Pianacci n.23, Bibbiena (AR)

www.lacampanadoro.com

348 7325577 - 350 1350495



Le birre dell'Az. Agr. La Campana d'Oro e il loro abbinamenti

- Guelfa – Golden Ale chiara 4,8 gradi
Stile inglese dal sapore fruttato chiude con una nota leggermente amara.
Abbinamenti: primi piatti.
- Ghibellina – Amber Ale americana 6 gradi
Stile ambrato americano sentore di Pino e resina
Abbinamenti: carni alla griglia stinchi pizze molto farcite.
- Demetra - Weiss americana 6 gradi
Weiss dal sentore agrumato non fruttato
Abbinamenti: birra da conversazione e da aperitivo.
- Beatrice -blanche al farro 5,2 gradi
Collaborazione con azienda agricola biologica orto di Mary Poppins farro biologico di Luisa Iannattone dell'Orto di Mary Poppins.
Birra bianca molto piacevole in quanto dolce fragranza di farro scorze arancia chiude con nota dolce.
Abbinamenti: primi piatti o da pomeriggio



Le birre dell'Az. Agr. La Campana d'Oro e il loro abbinamenti

- Birra alla castagna-Brown Ale 4,8 gradi
Brown Ale chiude con nota della farina tostata
di castagne.

Collaborazione con il consorzio della castagna
del Pratomagno farina tostata di castagne

Abbinamenti: dolce o carni bianche e spezzatini

- Foglia d'oro - Chiara alla vera canapa 4,7 gradi
birra amaricata con la canapa che si rende
dissetante con apertura una nota esotica e chiude
amara come le sono le IPA

Collaborazione con due produttori locali: Podere
Pallereto di Marina cestelli e 'Via dei Ciliegi' di
Consorti Sergio del Bio Distretto Casentino

- Romualda – Robust porter scura 6,7 gradi
Birra scura dal sentore inconfondibile caffettato e
liquerizioso.

**Abbinamenti: adatta da fine pasto, dolci al cioccolato amaro e
sigaro o carni come selvaggina**

- Sidro di mele 9,5 gradi
Vino secco fermentato di mele

Abbinamenti: adatto come aperitivo o abbinamento al dolce.



Taralli dolci alla birra

Ingredienti

(per ca. 70-80 taralli dolci alla birra senza burro)

- 1 bicchiere di birra chiara
- 1 bicchiere di olio di oliva
- 1 bicchiere di zucchero (semolato o di canna)
- 300g di farina (in q.tà da essere assorbita)
- 15 g di lievito per dolci
- zucchero semolato da spolverare in superficie

Preparazione

La birra artigianale è migliore per la preparazione perchè la poca gassosi rende i biscotti più friabili, si consiglia di aprire e far evaporare il gas.

Dopo aver impastato tutto insieme, modellare il biscotto e passarlo sullo zucchero e disporlo in una teglia.

Cuocere a forno caldo nella parte sotto a 120° e la parte sopra a 160° per circa 20 minuti.

PODERE FATUCCHIO

Si tratta di un podere storico (inizio '700) che in passato ha rappresentato uno dei cuori pulsanti della vita rurale della Vallesanta. Fin da ragazzo, Neri decide di riprendere le redini del podere, seguendo le orme dell'amato nonno Donatello Detti. L'idea è infatti quella di recuperare i campi una volta coltivati che oggi si stanno trasformando in boschi. E' per questo che nel 2020 nasce l'azienda agricola, iniziando un'opera di recupero di alcuni dei campi attraverso la produzione prevalente di patate, ortaggi ed alberi da frutto (varietà antiche) oltre alla costituzione di una piccola fattoria.

Il birrificio agricolo

Parallelamente alla passione per l'agricoltura, Neri coltiva quella per la birra. Fin da ragazzino infatti si appassiona al mondo dell'homebrewing, producendo birra sui fornelli di casa a Firenze. E' nel 2020, con la prima ondata di Covid, che Neri decide di trasferirsi in pianta stabile presso il Podere con la compagna Chiara con cui condivide la passione per la natura, l'agricoltura e naturalmente la birra! L'obiettivo è quello di recuperare i campi incolti per produrre orzo da birra. Neri e Chiara iniziano una lunga opera di ristrutturazione delle stalle del podere da cui ricavano il birrificio, mentre dal vecchio fienile nasce il pub. E' solo nel giugno del 2022, che il birrificio entra pienamente in produzione attraverso l'utilizzo dell'orzo raccolto nell'annata precedente e naturalmente dell'acqua di fonte dalle caratteristiche uniche.

L'impianto di fermentazione è da 250 lt., con una cantina che permette una produzione media mensile di circa 2000lt. La tecnica utilizzata è quella della rifermentazione in bottiglia.

La prima linea di birre ad essere prodotta è quella del Belgio.

- Saison (5,1% VOL.): birra dal colore dorato sprigiona note fruttate e speziate con una punta di acidità e secchezza.
- Belgian Blonde Ale (5,4% VOL.): birra chiara e dorata.
- Blanche (5,9% VOL.): birra giallo-opalescente, con spiccati aromi floreali e fruttati.

In seguito ad un viaggio "didattico" nelle campagne inglesi nasce:

- English IPA (4,5% VOL.): birra ambrata caratterizzata da amaro moderato.
- Bitter (4,6% VOL.): Birra ambrata con note caramellate.
- Stout (4,5% VOL.): Birra nera, con note di caffè e liquirizia, schiuma color nocciola, bevuta secca.
- Golden Ale (4,5% VOL.): birra chiara dall'amaro moderato.

In risposta alle continue richieste di birre più luppolate si è inoltre deciso di inserire in produzione:

- American Pale Ale (5% VOL.): birra ambrata con presenza di dryhopping che conferisce note floreali al gusto e all'olfatto.

Inoltre, l'idea è quella di creare produzioni stagionali sfruttando i prodotti del territorio. Ad esempio, in primavera il mastro birraio si è divertito a sperimentare:

- Saison ai fiori di sambuco (5,1% VOL.) : utilizzando la ricetta base della nostra saison, abbiamo aggiunto fiori di sambuco di Fatucchio e bucce di limone. Note acidule e fresche al palato, ottima bevuta estiva.

**PODERE FATUCCHIO SOCIETÀ
AGRICOLA SRL**

+39 393 65 92 706

chiara@fatucchio.it

www.fatucchio.it



Le birre di Podere Fatucchio e il loro abbinamenti

- **Saison (5,1% VOL.):** birra dal colore dorato in cui il lievito fa da protagonista fermentando a 25°C. Esso sprigiona note fruttate e speziate con una punta di acidità e secchezza. Questo, unito ad un amaro moderato e ad una bassa gradazione alcolica, rende la Belle Saison la birra perfetta per dissetarsi!
Abbinamenti: frittura, pesce.
- **Belgian Blonde Ale (5,4% VOL.):** birra chiara e dorata caratterizzata dal malto. Grazie al lavoro del lievito e all'aggiunta di zucchero candito, si percepisce in bocca una leggera dolcezza bilanciata dall'apporto amaricante del luppolo che sprigiona al naso note terrose e tenui fenoli speziati.
Abbinamenti: primi piatti, formaggi, pizza.
- **Blanche (5,9% VOL.):** birra giallo-opalescente, con spiccati aromi floreali e fruttati. La presenza di frumento le conferisce dolcezza e morbidezza al palato, rendendola la birra perfetta per chi non ama gli stili più amari!
Abbinamenti: frittura, pesce, piatti freddi.



Le birre di Podere Fatucchio e il loro abbinamenti

- **English IPA (4,5% VOL.):** birra ambrata caratterizzata da amaro moderato dato da luppolo in bollitura. Si tratta di una IPA vecchio stampo, senza luppolatura eccessiva (no dryhopping) con una bassa gasatura che conferisce alta bevibilità tipica degli stili da pub inglesi.
Abbinamenti: arrosti di carne, primi piatti, pizza.
- **Bitter (4,6% VOL.):** stile tipico dell'Inghilterra, poco conosciuto in Italia. Birra ambrata con note caramellate date da una piccola percentuale di malto caramel, amaro moderato. Bassa gasatura tipica dello stile.
Abbinamenti: arrosti di carne, primi piatti, pizza.
- **Stout (4,5% VOL.):** stile tipicamente irlandese ma ampiamente diffuso anche nel Regno Unito. Birra nera, con note di caffè e liquirizia, schiuma color nocciola, bevuta secca.
Abbinamenti: dessert, cioccolato.
- **Golden Ale (4,5% VOL.):** birra chiara dall'amaro moderato, molto semplice nella struttura. Qui il malto utilizzato è 100% prodotto dal nostro orzo. Freschezza e basso tasso alcolico che conferiscono alta bevibilità.
Abbinamenti: pizza, piatti freddi.



Le birre di Podere Fatucchio e il loro abbinamenti

- American Pale Ale (5% VOL.): birra ambrata con presenza di dryhopping che conferisce note floreali al gusto e all'olfatto. Amaro moderato, alta bevibilità.

Abbinamenti: pizza, arrosti, primi piatti.

- Saison ai fiori di sambuco (5,1% VOL.) : utilizzando la ricetta base della nostra saison, abbiamo aggiunto fiori di sambuco raccolti a Fatucchio e bucce di limone in fase di bollitura e in dryhopping. Questo ha fatto sì che la fermentazione sprigionasse note acidule e fresche al palato, ottima bevuta estiva.

Abbinamenti: frittura, pesce.



PODERE FATUCCHIO
AZIENDA AGRICOLA
BIRRIFICIO AGRICOLO



Pollo alla Birra Saison

Ingredienti

- Pollo ruspante 2 kg
- Olio extravergine d'oliva 60 g
- Cipolla rossa 250 g
- Carote 150 g
- Rosmarino 2 rametti
- Salvia 6 foglie
- Aglio 2 spicchi
- Ginepro 5 bacche
- Alloro 2 foglie
- Birra Saison 500 ml
- Sale q.b.

Preparazione

In una casseruola larga che contenga comodamente tutto il pollo fai scaldare a fuoco vivace l'olio extravergine di oliva. Adagia all'interno della casseruola il pollo e fallo rosolare per qualche minuto, aggiungendo le erbe aromatiche, l'aglio, il ginepro la cipolla tritata grossolanamente e le carote tagliate a rondelle non troppo sottili. Sala e pepe e cuoci fino a formare la crosticina e poi sfuma con metà dose di birra, facendola evaporare. Nel frattempo accendi il forno statico a 180° e fallo cuocere per circa 40 minuti bagnando e girando di tanto in tanto i pezzi di pollo.

Una volta pronto estrai il pollo dal forno, se necessario aggiusta di sale e servilo ben caldo.

COOPERATIVA DI COMUNITÀ DELLA VALLESANTA

La cooperativa di comunità Vallesanta è un progetto nato dalle persone per arrivare alle persone. Costituita a Corezzo piccolo paesino della Vallesanta nel comune di Chiusi della Verna nel 2019, è diventata comunità slow food per la valorizzazione del tortello alla lastra di Corezzo ed ha come scopo quello di creare delle opportunità lavorative nel contesto di montagna.

Il fine è quello di generare posti di lavoro per arginare lo spopolamento, puntando su un prodotto già esistente e conosciuto come il Tortello alla Lastra. Con grande ambizione e coraggio stiamo cercando di mettere in piedi tutta la filiera per produrlo interamente a km 0; dalla coltivazione della patata, già avviata, a un domani, quella del grano per arrivare ad una produzione e commercializzazione duratura nel tempo. Ma non vogliamo fermarci qui, perché la cooperativa vuole arrivare ad essere una realtà capace di farsi carico di quelli che sono i bisogni della popolazione del luogo in cui viviamo.

Nasce, cresce e vive per dare risposte concrete a esigenze reali. E in questi 3 anni, nonostante tutto, abbiamo ottenuto grandi risultati dando lavoro a 5 persone tutte del territorio!

Tortello alla Lastra®

Il Tortello alla Lastra® è una specialità gastronomica tipica delle montagne tra Romagna e Toscana. È un piatto elaborato ma genuino, nato grazie alla singolare capacità – tipica della gente contadina di montagna – di combinare i pochi alimenti a disposizione per ottenere una grande varietà di cibi dal gusto e dal sapore unico.

La ricetta, tramandata di generazione in generazione, si è conservata fino ad oggi. Il Tortello alla Lastra® è stato registrato per tutelare la procedura di preparazione e la qualità del prodotto e sta facendo il percorso per diventare Presidio Slow Food.

L'origine del Tortello è antichissima: fu importata dalle popolazioni barbariche provenienti dall'Oriente dopo la caduta dell'Impero Romano.

La tecnica di cuocere la pasta sopra la pietra scaldata sul fuoco evidenzia la condizione nomade di chi la usava: trovare una lastra di pietra in loco è sicuramente più comodo che portarsi appresso dei recipienti per la cottura in acqua.

VALLESANTA COOPERATIVA DI COMUNITÀ

Località Corezzo - Chiusi della Verna (AR)

+39 3917456837

info@vallesantacasentino.it

www.vallesantacasentino.it



Il Tortello alla Lastra della Vallesanta e i suoi abbinamenti



TORTELLLO **ALLA**
LASTRA con Ricotta di
Pecora e confetture
Az. Agr. I Frutti di
Semia
Loc. Doccione -
Vallesanta

TORTELLLO **ALLA**
LASTRA con
Trota sfilettata
Marinata
Acquacoltura
Molin di Bucchio



TORTELLLO **ALLA**
LASTRA con
Prosciutto di
Grigio del
Casentino

NUOVA ERA LIFE

Nuova Era nasce nel 2010, quando, dopo aver cercato a lungo un luogo incontaminato adatto al nostro progetto, siamo arrivati finalmente nelle foreste Casentinesi.

Accolti da infinite distese di verde, maestosi alberi e puri ruscelli, il tutto immerso nel silenzio più assoluto.

Ecco lo scenario spettacolare che ha dato vita alla nostra azienda agricola, subito dopo diventata anche agriturismo.

Podere Ronco situato ai confini del Parco delle Foreste Casentinesi, immerso nella magia della natura della Vallesanta, nel comune di Chiusi della Verna (AR).

Con i suoi 74 ettari di verde, a circa 1000 metri sul livello del mare, Nuova Era Life è il luogo ideale per trovare pace e relax lontano dalla vita frenetica.

In ogni stagione, potrai godere di un soggiorno all'insegna del benessere, con la possibilità di gustare la cucina a km zero e i prodotti di aziende locali, che rappresentano la qualità gastronomica del nostro territorio. E' possibile completare il soggiorno partecipando a corsi di gruppo o individuale di discipline olistiche come il Qi Gong, il Taiji, la Meditazione, che uniscono la ricerca del benessere orientale con la riscoperta del profondo contatto con la natura.

Ci siamo dedicati nel tempo a coltivazioni più pregiate come lo Zafferano e la Lavanda Vera Angustifolia da cui estraiamo olio essenziale e idrolato, ma anche a coltivazioni ortofrutticole in serra e in pieno campo.

Da noi puoi trovare abbondanza di fragole, ribes e more di gelso, ma anche mele, pere, ciliegie, susine, albicocche. Riusciamo a coltivare anche nei mesi più rigidi tutti gli ortaggi in serra così da poterli utilizzare per le preparazioni in Agriturismo e fare una parte di vendita diretta.

Produciamo per la somministrazione in agriturismo svariate tipologie di sott'olio che fanno parte del nostro ricco antipasto, come la giardiniera, cipolla rossa, cavolfiore, zucchine, melanzane, peperoni e tanto altro tutto in olio extra vergine di oliva.

Produciamo anche confetture extra e gelatine sia con frutti coltivati che di frutti selvatici (come la rosa canina, il sambuco, susine, menta, bacche di albero del corallo ecc..) per accompagnare i formaggi dei nostri taglieri.

Ci stiamo inoltre dedicando alla produzione di un pregiato miele millefiori, dalle tante note profumate presenti nel nostro terreno.

SOCIETÀ AGRICOLA NUOVA ERA

Loc. Ronco,6

Chiusi Della Verna

+39 334 9821901

contatti@nuovaeralife.com

www.nuovaeralife.com



BISCOTTI ALLA LAVANDA

Ingredienti per i biscotti alla lavanda:

- 200g farina 00
- 100g burro
- 75g zucchero di canna
- 1 uovo
- un cucchiaino e mezzo di fiori di lavanda
- un pizzico di vaniglia in polvere
- un pizzico di sale

In un mixer versare la farina, lo zucchero, la vaniglia, il sale e il burro freddo tagliato a cubetti. Unire anche la lavanda ed avviare il mixer fino ad ottenere un impasto sabbioso.

A questo punto unire l'uovo leggermente sbattuto, versare sulla spianatoia ed amalgamare bene il tutto e molto velocemente fino a formare un panetto. Mettere in frigo per almeno mezz'ora. Riprendere l'impasto, infarinare bene la spianatoia e stendere nello spessore di circa mezzo centimetro o poco più. Ricavare con un tagliapasta tondo smerlato i biscotti e se volete, decorare a piacere.

Disporre i biscotti su di una teglia rivestita di carta da forno e mettere in frigo. Questo passaggio serve per far sì che l'impasto non perda troppo la forma e le scritte per via della lavorazione prolungata dei biscotti. Nel frattempo riscaldare il forno a 170°, una volta pronto infornare i biscotti. Cuocere per una decina di minuti o comunque fino a quando i biscotti saranno dorati. Sforare e fare raffreddare su di una gratella.



Pere Kaiser alla Bella Elena

Ingredienti

- 4 Pere sode
- 750 ml Acqua
- 250 g Zucchero
- 2 Cannella in stecche
- 250 ml Panna liquida per dolci
- 250 g Cioccolato fondente
- q.b. Granella di nocciole

Per preparare le pere alla bella Elena, versate l'acqua in una pentola media, abbastanza capiente da contenere 4 pere intere, ma non troppo grande. Unite lo zucchero e le stecche di cannella e portate a bollore, mescolando ogni tanto affinché lo zucchero si scioglia ed il liquido diventi un po' più denso, simile ad uno sciroppo. Nel frattempo lavate e sbucciate le pere, senza rimuovere il picciolo e quindi, con uno scavino (io ho usato lo scavino del melone), rimuovete delicatamente il torsolo, scavando da sotto e facendo attenzione a non rompere la pera. Tuffate quindi le pere pulite nello sciroppo di acqua, zucchero e cannella e fate cuocere a fuoco dolce, con coperchio, per ca. 20-25 minuti. Girate le pere ogni tanto e verificate il grado di cottura, che può variare in base alle varietà di pere e al grado di maturità delle pere stesse. Quando saranno morbide, ma comunque ancora sode, togliete dal fuoco e lasciate che si raffreddino all'interno del liquido di cottura. Componete quindi le vostre pere alla bella Elena togliendole dal liquido di cottura, mettendole su un piattino e accompagnandole con una colata di cioccolato fuso, la panna montata e la granella di nocciole.



Tiramisù alle fragole

Ingredienti

- 300 g Fragole
- 3 Tuorli
- 500 g Mascarpone
- 225 Zucchero
- Savoiard
- 1 cucchiaio Limoncello facoltativo
- 75 ml Acqua

Cominciate con il preparare lo sciroppo di zucchero, mettendo in un pentolino 50 ml di acqua e 125 g di zucchero. Portate lo sciroppo a bollire meglio ancora se avete un termometro (la temperatura deve segnare 121 gradi). In un contenitore da parte frullate i tuorli con 50 g di zucchero con le fruste elettriche e quando saranno chiare e spumose versate lo sciroppo ancora bollente a filo. Continuate a frullare il tutto fino a quando il tutto sarà completamente freddo. In questo modo avrete pastorizzato le uova. In una ciotola ammorbidite il mascarpone con una frusta a mano o un cucchiaio e quando sarà diventato cremoso unite il composto di uova ad esso molto lentamente fino ad ottenere una crema liscia. Riponete il tutto in frigorifero e proseguite la ricetta. In un pentolino mettete le fragole tagliate a pezzi, lasciandone qualcuna fuori che vi servirà per la decorazione. Aggiungete 50 g di acqua e 50 di zucchero. A questo punto prelevate le fragole, lasciando un cucchiaio in padella, e frullate con un frullatore ad immersione. Fatto ciò potete iniziare a comporre il vostro tiramisù. Sul fondo del bicchiere mettete i savoiardi bagnati con lo sciroppo di fragole, quindi un cucchiaio di purea di fragole, aggiungete la crema, e decorate con una fragola in cima. Se volete fare un unico tiramisù, una pirofila mettete uno strato di crema, bagnate i savoiardi nella purea di fragole e coprite la crema. Sui savoiardi mettete altra crema e alcune fragole cotte a pezzi. Fate queste operazioni fino a finire tutti gli ingredienti. Sull'ultimo strato mettete oltre alle fragole cotte, la purea rimasta e qualche fragola fresca con il ciuffo per decorare. Riponete il vostro tiramisù alle fragole in frigorifero per qualche ora prima di servire.