IL PREMIO

Touring

dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON

REGIONE TOSCANA

XIV^ EDIZIONE • 16 NOVEMBRE / 8 DICEMBRE 2013

PIATTI DI TRADIZIONE DELLA TOSCANA

AREZZO • **TORTELLI DEL CASENTINO**

FIRENZE • **LA RIBOLLITA**

GROSSETO • **ACQUACOTTA**

LIVORNO • **CINGHIALE IN SALMÌ**

LUCCA • **MINESTRA DI FARRO E FAGIOLI**

MASSA CARRARA • **PANIGACCI DI PODENZANA**

PISA • **PALLETTE DI POLENTA**

PISTOIA • **NECCI DELLA MONTAGNA PISTOIESE**

PRATO • **SEDANI ALLA PRATESE**

SIENA • **PICI DI CELLE SUL RIGO**

IL PREMIO Touring
dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON
REGIONE TOSCANA

XIV^ EDIZIONE • 16 NOVEMBRE / 8 DICEMBRE 2013

PIATTI DI TRADIZIONE DELLA TOSCANA

IL PREMIO

Il Premio, ideato nel 2000 dal Corpo Consolare toscano del Touring Club Italiano e promosso d'intesa con la Regione Toscana, è giunto nel 2013 alla sua 14ª edizione.
È un riconoscimento assegnato annualmente a realtà artistiche, ambientali, culturali e sociali tipiche della terra di Toscana, che ben ne traducano e rappresentino nel mondo l'immagine di pregio. L'edizione 2013 è realizzata in collaborazione con il progetto "Vetrina Toscana" dell'Assessorato alla Cultura, Commercio e Turismo della Regione Toscana.

MOTIVAZIONE DEL PREMIO

"Alla gastronomia della Toscana, presidio di saperi e tradizioni e ambasciatrice del gusto"

SOGGETTI PREMIATI
piatti di tradizione, individuati provincia per provincia. I piatti tipici selezionati sono considerati come 'ambasciatori' della più ampia tradizione gastronomica locale

CONSEGNA DEL PREMIO
da parte dei Consoli toscani del Touring Club Italiano agli assessorati provinciali di riferimento, in occasione di eventi istituzionali, nell'ambito di manifestazioni speciali (mostre-mercato, fiere, sagre, degustazioni etc) e di appuntamenti del progetto regionale "Vetrina Toscana"

EVENTI CORRELATI
- consegna della targa ricordo del premio all'Assessore regionale Cristina Scaletti
- presentazioni dello «Speciale Qui Touring» settembre-ottobre 2013 n. 59, dedicato alla Toscana

PERIODO DI SVOLGIMENTO
nelle varie località, dal 16 novembre all'8 dicembre 2013

IL PREMIO TOURING TOSCANA
EDIZIONI 2000-2013

le Fabbricerie delle Cattedrali
le Bande musicali storiche
i Borghi murati recuperati
i Giochi storici
le Biblioteche storiche
i Mercati di tradizione
i Giardini storici
gli Alberi Monumentali
le Aree Naturali Protette
le Biodiversità autoctone
l'Istituto Geografico Militare di Firenze, in occasione del 150° dell'Unità
le Misericordie
i Piatti di tradizione

IL PREMIO

Touring

dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON

REGIONE TOSCANA

XIV^ EDIZIONE • 16 NOVEMBRE / 8 DICEMBRE 2013

PIATTI DI TRADIZIONE DELLA TOSCANA

LUOGHI E DATE DELLE PREMIAZIONI

Firenze, 16-11-2013
La Ribollita

Orsigna (Pistoia), 16-11-2013
Necci della Montagna Pistoiese

Celle sul Rigo (Siena), 16-11-2013
Pici di Celle sul Rigo

Podenzana (Massa), 17-11-2013
Panigacci di Podenzana

Arezzo, 17-11-2013
Tortelli del Casentino

Lucca, 29-11-2013
Minestra di farro e fagioli

Pisa, 29-11-2013
Pallette di polenta

Prato, 29-11-2013
Sedani alla pratese

Livorno, 8-12-2013
Cinghiale in salmì

Grosseto, data da definire
Acquacotta

CALENDARIO

CORPO CONSOLARE DI FIRENZE

DATA:
16-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 12,00 – Firenze, ristorante "L'Osteria di Giovanni", via del Moro 22 r

PIATTO PREMIATO:
La Ribollita

CONSEGNA IL PREMIO:
MASSIMO CONTI DONZELLI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
GIACOMO BILLI, Assessore Provinciale allo Sviluppo, Programazione e Turismo

DEGUSTAZIONE:
ore 12,30 – a cura dell'Osteria di Giovanni Latini, in collaborazione con "Vetrina Toscana" e il Consorzio del Pane Toscano a lievitazione naturale; interverranno esperti di eno-gastronomia. La degustazione è gratuita; è gradita la prenotazione entro il 15 novembre al numero: 055 284897

ALTRI EVENTI:
Presentazione di «Speciale Qui Touring - Toscana» 59/2013

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.panetoscano.net • http://www.osteriadigiovanni.com

CORPO CONSOLARE DI PISTOIA

DATA:
16-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 11,00 – Orsigna (Pistoia), "La Buca", piazza della Chiesa

PIATTO PREMIATO:
Necci della Montagna Pistoiese

CONSEGNA IL PREMIO:
GIANLUCA CHELUCCI, Console Regionale TCI

RITIRA IL PREMIO:
FEDERICA FRATONI, Presidente della Provincia di Pistoia

DEGUSTAZIONE:
ore 12,30 - a cura dei ristoranti "Molino di Berto" e "La Selva" e l'"Associazione culturale Orsigna", in collaborazione con "Vetrina Toscana". La degustazione e la successiva visita sono gratuite; è gradita la prenotazione telefonica entro il 15 novembre al numero: 0573 372438

ALTRI EVENTI:
- Presentazione di «Speciale Qui Touring - Toscana» 59/2013 e dell'articolo di Marta Ghelma, *Orsigna ultimo amore*, dedicato al paese di Orsigna e alla figura di Tiziano Terzani
- Visita pomeridiana al Molino di Berto, al Molino di Giamba e al Metato, a cura dell'Ecomuseo della Montagna Pistoiese e della "Cooperativa Val d'Orsigna" (prenotazioni: 0573 372438)

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.cultura.pistoia.it/rete_museale/musei-della-rete/ecomuseo-della-montagna-pistoiese
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.orsigna.org/valdorsigna.html

CORPO CONSOLARE DI SIENA

DATA:
16-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 11,00 – Celle sul Rigo - S. Casciano dei Bagni (Siena), Teatro della Società Filarmonica

PIATTO PREMIATO:
Pici di Celle sul Rigo

CONSEGNA IL PREMIO:
FEDERIGO SANI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
un rappresentante della Provincia di Siena; partecipano Franco Picchieri, Sindaco di S. Casciano dei Bagni e Lanfranco Benvenuto, Presidente della Società Filarmonica di Celle sul Rigo

DEGUSTAZIONE:
ore 12,00 – Parrocchia di S. Paolo Converso, a cura della Società Filarmonica di Celle sul Rigo

ALTRI EVENTI:
- Presentazione di «Speciale Qui Touring - Toscana» 59/2013
- Visita guidata ai Borghi del Comune di S. Casciano dei Bagni

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.sagradeipici.it

CORPO CONSOLARE DI AREZZO

DATA:
17-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 12,30 – Arezzo, "Agrietour. Salone nazionale dell'agriturismo", Centro Fiere e Congressi, via Spallanzani 23

PIATTO PREMIATO:
Tortelli del Casentino

CONSEGNA IL PREMIO:
ELISABETTA GIUDRINETTI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
RITA MEZZETTI PANOZZI, Assessore Provinciale ai Beni e Attività culturali, Pubblica istruzione e Turismo

DEGUSTAZIONE:
in collaborazione con "Vetrina Toscana"

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.agrietour.it

CORPO CONSOLARE DI MASSA CARRARA

DATA:
17-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 10,30 (ritrovo) – Podenzana (Massa), Loc. Gaggio, Parco del Gaggio - Santuario della Madonna della Neve

PIATTO PREMIATO:
Panigacci di Podenzana

CONSEGNA IL PREMIO:
DAVIDE LAMBRUSCHI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
OSVALDO ANGELI, Commissario Provinciale di Massa Carrara; alla presenza di autorità locali e dell'Associazione Ristoratori del Panigaccio di Podenzana, ore 11,00

DEGUSTAZIONE:
ore 12,30 – a cura dell'Associazione Ristoratori del Panigaccio di Podenzana (A.R.P.P.)

ALTRI EVENTI:
- Presentazione di «Speciale Qui Touring - Toscana» 59/2013 e dell'articolo di Nastia Filippi, *Aggiungi un posto a tavola... in Lunigiana*, dedicato ai piatti tipici e ai panigacci di Podenzana
- Intervento del Dott. Marco Biggi: "Arte e storia a Podenzana"

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.arpp.it

CORPO CONSOLARE DI LUCCA

DATA:
29-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 12,00 - Lucca, "Il Desco. Sapori e saperi lucchesi in mostra", Real Collegio, p.za del Collegio 1

PIATTO PREMIATO:
Minestra di farro e fagioli

CONSEGNA IL PREMIO:
VALERIO ASCANI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
STEFANO BACCELLI, Presidente della Provincia di Lucca e FRANCESCO BAMBINI, Assessore Provinciale allo Sviluppo economico e Turismo; alla presenza delle autorità cittadine, degli operatori del settore presenti all'iniziativa e dei giornalisti accreditati

DEGUSTAZIONE:
ore 12,30 – nell'ambito de "Il Desco 2013", Real Collegio, p.za del Collegio 1, in collaborazione con "Vetrina Toscana"

ALTRI EVENTI:
Cena di gala a Palazzo Pfanner, nell'ambito de "Il Desco 2013"

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.ildesco.eu

CORPO CONSOLARE DI PISA

DATA:
29-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 12,00 – Pisa, ristorante “Il Turista”, piazza Arcivescovado 17

PIATTO PREMIATO:
Pallette di polenta

CONSEGNA IL PREMIO:
ANTONIO VERONESE, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
ANDREA PIERONI, Presidente della Provincia di Pisa; partecipano i Consoli Umberto Ascani Menicucci e Mauro Del Corso

DEGUSTAZIONE:
ore 12,30 – a cura del ristorante “Il Turista”, in collaborazione con “Vetrina Toscana”

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.ilturista.net

CORPO CONSOLARE DI PRATO

DATA:
29-11-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 17,30 – Prato, via Ricasoli 25, Palazzo Buonamici (Sede Provincia)

PIATTO PREMIATO:
Sedani alla pratese

CONSEGNA IL PREMIO:
PAOLO BENASSAI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
ANTONIO NAPOLITANO, Assessore Provinciale al Turismo

DEGUSTAZIONE:
nell’ambito di “Oleum Nostrum 2013”, Prato via Ricasoli 17, Palazzo Buonamici,
in collaborazione con “Vetrina Toscana”. Info e prenotazioni: 0574 24112

ALTRI EVENTI:
- Intervento di Umberto Mannucci, esperto di tradizioni culinarie pratesi

PER SAPERNE DI PIÙ:
I sedani ripieni alla pratese, Provincia di Prato / Claudio Martini Editore, Prato 2007
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.po.camcom.it/doc/news/eventi/2013/20131105a.pdf

CORPO CONSOLARE DI LIVORNO

DATA:
8-12-2013

ORARIO E LUOGO:
ore 17,30 – Livorno, “C’è olio & olio 2013”, Museo di Storia Naturale, via Roma 234

PIATTO PREMIATO:
Cinghiale in salmì

CONSEGNA IL PREMIO:
ANTONIO SANTALENA, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
PAOLO PACINI, Assessore Provinciale all’Agricoltura e Turismo

DEGUSTAZIONE:
nell’ambito della mostra-mercato “C’è olio & olio”, in collaborazione con “Vetrina Toscana”

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it • http://www.provincia.livorno.it/attivita/MUSEO/home.htm

CORPO CONSOLARE DI GROSSETO

DATA, LUOGO E ORARIO:
da confermare; per l’aggiornamento si veda: http://www.vetrina.toscana.it

PIATTO PREMIATO:
Acquacotta

CONSEGNA IL PREMIO:
CARLO PALMIERI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:
un rappresentante della Provincia di Grosseto

DEGUSTAZIONE:
in collaborazione con “Vetrina Toscana”

PER SAPERNE DI PIÙ:
http://www.vetrina.toscana.it

CONSEGNA DELLA TARGA-RICORDO DEL PREMIO DEL CORPO CONSOLARE TOSCANO

DATA, LUOGO E ORARIO:
da confermare; per l'aggiornamento si veda: http://www.vetrina.toscana.it

CONSEGNA LA TARGA:
GIANLUCA CHELUCCI, Console Regionale TCI

RITIRA LA TARGA:
CRISTINA SCALETTI, Assessore Regionale alla Cultura, Turismo e Commercio

LE RICETTE

ACQUACOTTA (GROSSETO)

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di funghi porcini, 200 gr di pomodori olio d'oliva, uno spicchio d'aglio, 3 uova, parmigiano grattugiato, 8 fette di pane raffermo, sale e pepe.

Pulire accuratamente i funghi, raschiare i gambi e togliere l'eventuale terra, poi lavarli bene ed affettarli. Porre sul fuoco una casseruola con tre cucchiai di olio e l'aglio, lasciare rosolare e, quando l'aglio sarà colorito, unire i funghi. Salarli leggermente e peparli. Pelare i pomodori e tritarli, poi aggiungerli ai funghi quando questi saranno a metà cottura.
Unire un litro di acqua bollente salata e proseguire con la cottura. Fare abbrustolire il pane nel forno e poi metterne due fettine nel piatto di ogni commensale. Rompere nella zuppiera della minestra le uova, unire due cucchiai di parmigiano, sbattere il tutto con una forchetta, versarvi sopra il brodo, mescolare e servire.
Si tratta di una versione ricca dell'acquacotta, che in origine era un piatto povero, composto da pane secco, erbe e un po' di condimento, che veniva consumato dai pastori maremmani che rimanevano per lungo tempo lontano da casa.

CINGHIALE IN SALMÌ (LIVORNO)

Ingredienti per 4 persone: polpa di cinghiale gr 800, pomodori maturi o "pelati" gr 400, olive nere gr 200, una cipolla, una carota, un gambo di sedano, 2 spicchi d'aglio, alloro, rosmarino, noce moscata, vino rosso, olio d'oliva, brodo (opzionale), sale, pepe.

Tagliate la polpa a tocchetti, tipo "spezzatino". Metteteli in un tegame, salateli e fategli fare l'acqua tenendoli sul fuoco per qualche minuto. In una casseruola fate rosolare, in 8 cucchiai d'olio, un trito di cipolla, carota, aglio e sedano, unite anche l'alloro e un po' di rosmarino e fate appassire gli odori. Aggiungete i pezzi di cinghiale scolati e fateli colorire bene a fuoco vivace. Bagnate con un paio di bicchieri di vino, salate, pepate e cuocete lentamente. Quando sarà ritirato unite i pomodori e portate a cottura versando acqua o brodo caldo quando occorre. Mezz'ora prima di servire aggiungete le olive e profumate con noce moscata.

LA RIBOLLITA (FIRENZE)

Ingredienti per 6 persone: 1 kg di fagioli cannellini freschi oppure 400 gr secchi,1 ciuffo di salvia, 1 carota, 2 coste di sedano, 1 piccolo porro, 1 cipolla rossa, 1 spicchio d'aglio, 1 spicchio di cavolo verza tagliato a striscioline, 3 mazzi (circa 750 gr) di cavolo nero mondato dai gambi e spezzettato, 2 patate pelate e tagliate a pezzi, 2-3 pomodori, spellati e privati dei semi e tagliati a pezzetti (oppure 250 gr di pelati), 2 rametti di timo, olio extra vergine d'oliva, 2 scalogni tritati, 300 gr di pane toscano raffermo affettato, sale, pepe nero.

Nel caso si usino i fagioli secchi ammollarli per 6-8 ore. Cuocere i fagioli in due litri di acqua con un rametto di salvia ed un filo d'olio partendo da freddo. A cottura quasi ultimata salare. Scolare circa un terzo dei fagioli e tenerli da parte. Passare al passaverdure i due terzi rimanenti con tutto il liquido di cottura. Fare un battuto con la carota, il sedano, il porro e la cipolla. In una pentola capace scaldare abbondante olio con lo spicchio d'aglio intero, unire il battuto e far soffriggere a fuoco medio. Unire la verza, il cavolo nero, le patate, i pomodori ed i fagioli passati con tutto il loro liquido. Salare, pepare e profumare con le foglioline di timo. Far cuocere a fuoco basso per circa 2 ore. Se necessario aggiungere un po' di acqua per mantenere la minestra fluida. A cottura ultimata aggiungere i fagioli interi. A questo punto è possibile mangiare il minestrone e fare la ribollita con gli avanzi. Per la ribollita aggiungere alla minestra le fette di pane raffermo in modo che siano ben immerse nel liquido e far riposare per una notte; è bene conservare in frigorifero altrimenti le verdure fermentano. Il giorno successivo velare d'olio il fondo di una capace casseruola di coccio e soffriggervi lo scalogno. Unire la minestra con il suo pane e far scaldare mescolando di tanto in tanto in modo che la ribollita sia ben amalgamata. Servire con un filo d'olio ed una macinata di pepe.

MINESTRA DI FARRO E FAGIOLI (LUCCA)

Ingredienti per 6 persone: 200 gr di farro, 600 gr di fagioli borlotti freschi o 200 gr se secchi; 200 gr di pomodori; 1 piccolo sedano; 1 cipolla media; cotenne di prosciutto; olio extra vergine d'oliva; aglio, salvia, maggiorana, un pizzico di spezie in polvere (chiodi di garofano, cannella, noce moscata), sale, pepe nero.

Lessare i fagioli (se secchi, lasciarli ammollare per una notte intera) insieme alle cotenne di prosciutto, avendo cura di salarli oltre metà cottura affinché non induriscano, e tenerli da parte. In una casseruola far soffriggere nell'olio gli odori tritati e le cotenne di prosciutto tagliate a dadolini; aggiungere il pomodoro a pezzettini e le spezie. Quando sarà ben rosolato, passarlo al passatutto insieme ai fagioli e a un po' della loro acqua di cottura. Mescolare, aggiustare di sale e aggiungere il farro. Lasciar cuocere per circa 35-40 minuti, unendo ogni tanto un po' di brodo di fagioli. Servire in scodelle con un filo d'olio crudo e una generosa macinata di pepe nero.

NECCI DELLA MONTAGNA PISTOIESE (PISTOIA)

Ingredienti per 6 persone: farina dolce di castagne gr. 400, un cucchiaio di zucchero, sale, foglie di castagno.

Mettete in una zuppiera la farina dolce con lo zucchero e un pizzico di sale. Versate dell'acqua fredda e fate una pastella liscia e piuttosto densa. Nel frattempo avrete messo sul fuoco degli appositi testi di arenaria, rotondi di circa 15 cm di diametro. Quando sono roventi mettete su di un testo una larga foglia di castagno, su di esso versate un mestolino di pastella, mettete un'altra foglia e un altro testo bollente. Proseguite così impilando diversi testi. Lasciate intiepidire e poi iniziate a togliere i necci che risulteranno cotti a puntino. Si gustano al naturale o con ricotta, pecorino o salsicce. Questa è la vera ed antica ricetta dei necci (al posto dei testi di arenaria si usavano anche delle pietre lisce e tonde), solo più tardi sono entrati nell'uso i testi di ferro. Se si usano queste piastre da cialde, si ungono prima con poco strutto di maiale, si versa un mestolino su di un ferro, si copre con l'altro e si cuoce, girando, per 3-4 minuti sul fuoco vivo.

PALLETTE DI POLENTA (PISA)

Ingredienti: farina gialla tipo "bramata" gr. 500, 2 l. d'acqua, 20 gr. di sale grosso da cucina, 20 gr. di olio extra vergine di oliva, formaggio parmigiano grattugiato, sugo a piacere.

Portare ad ebollizione in una pentola circa 2 l. di acqua e aggiungervi il sale. Quindi abbassare la fiamma e versarci a pioggia la farina gialla, rimestando velocemente con una frusta da cucina per evitare i grumi. Far riprendere il bollore e, sempre al minimo, rimestare spesso con una paletta di legno, facendo cuocere la polenta per circa 45 minuti. Una volta pronta, prendere un vassoio fondo e largo, metterci sul fondo un poco di sugo che si preferisce (ragù di carne, sugo di funghi, ecc.). Successivamente versare la polenta a grosse cucchiaiate, simili appunto a tante "pallette" da cui deriva il nome, aggiungendo ancora del sugo e una manciata di parmigiano grattugiato. Ripetere l'operazione ancora un paio di volte, terminando con abbondante sugo e parmigiano grattugiato. Servire subito le "pallette" ben calde.

PANIGACCI DI PODENZANA (MASSA CARRARA)

Ingredienti: acqua, farina di grano e sale. Gli strumenti utilizzati sono i testi di terracotta, il camino, un mestolo, le pinze di ferro, un guanto di cuoio e... l'esperienza che trovi solo a Podenzana!

Proposti come primo piatto, il procedimento è il seguente: i testi di terracotta vengono posti capovolti (con la parte concava rivolta verso il basso) sulla legna che arde e fiammeggia; prima nereggiano, ma devono diventare bianco-rosa e cioè roventi prima di essere usati; in uno di essi ancora rovente (non si lasciano raffredare) si versa, con il mestolo, la pastella in quantità sufficiente; sopra la pastella si posa velocemente un altro testo rovente (con la parte convessa verso il basso); si procede così con gran rapidità alzando una pila di cinque o sei testi; posato l'ultimo testo si levano, con altrettanta rapidità, con le apposite palette, i panigacci dai testi; si procede così, utilizzando i soliti testi ancora caldi, per tre o quattro volte; i panigacci così ottenuti, devono essere scottati in acqua bollente salata, scolati e conditi con pesto, sugo di funghi o salsa di formaggio.

PICI DI CELLE SUL RIGO (SIENA)

Ingredienti: farina, acqua e sale, uova.

I "pici" sono una sorta di lunghi, sottili ed irregolari spaghetti fatti a mano. Privi di uova, erano la pasta “povera” di tutti i giorni delle campagne senesi, mentre la sfoglia con le uova era la pasta “ricca”, della domenica. Certamente molto antichi, secondo alcuni addirittura di origine etrusca se è vero che il vassoio tenuto da un servo rappresentato in una tomba di Tarquinia contiene proprio i “pici”, sarebbero nati prima di Marco Polo e degli spaghetti cinesi. Per prepararli bastava avere a disposizione farina, acqua e sale, ingredienti alla portata di tutti. Solo recentemente per rendere la pasta più consistente e resistente alla cottura, si è aggiunto qualche uovo, ma sempre in proporzione minima in relazione all’impasto. Una volta preparato il “pastone”, non troppo compatto, né troppo tenero, si ritagliano delle striscioline di pasta e si comincia ad “appiciare”.

I “pici” vengono stesi rigorosamente a mano, uno per uno, sulla spianatoia di legno e per non farli attaccare vengono passati nella farina di granoturco. La cottura dura alcuni minuti. Il condimento tradizionale dei “pici”di Celle è il “sugo all’aglione”, un sugo piccante, semplice e gustoso, a base di olio d’oliva, aglio, peperoncino, conserva e pochissimo pomodoro. Altro sugo ideale è il ragù di carne.

SEDANI ALLA PRATESE (PRATO)

Ingredienti: sedani, fegatini di pollo, carne, uova, olio, acqua, sale, odori.

Da dei bei sedani settembrini si prendano le più belle costole, soprattutto quelle interne che sono più bianche e più tenere. Le si puliscano accuratamente sotto acqua corrente. Pulite che siano, scottatele in abbondante acqua leggermente salata e una per una snervatele, cioè togliere loro i fili della nervatura che renderebbero i sedani tigliosi. Così sistemate, accoppiatele due a due con un ripieno composto di fegatini di pollo, carne, uovo e un po' di odori. Fatele combaciare, infarinatele, indoratele e friggetele in abbondante olio d'oliva. Appena saranno fritti, i sedani, così ripieni, dovranno essere messi in un ampio tegame a bordo basso, nel quale avrete precedentemente messo del ragù di carne. Tirateli a cottura finché non avrete visto il ragù evaporare e i sedani assumere un bel colore rosso mattone.

TORTELLI DEL CASENTINO (AREZZO)

Ingredienti: patate (preferibilmente di montagna, a pasta bianca e farinosa), rigatino "carne secca", prezzemolo, aglio, noce moscata, scorza di limone, parmigiano, uova, sale e pepe.

Si lessano le patate, successivamente si sbucciano e si passano prima che siano fredde. A parte si fa un soffritto con la carne secca fatta a pezzettini o preferibilmente passata nel tritatutto, quando il soffritto si è distrutto si aggiunge un po' di conserva di pomodoro fatta bollire per pochi minuti e poi il battuto di aglio e prezzemolo tritato finemente e preparato prima. Si versa quindi questo sugo sulle patate aggiungendovi una o due uova, abbondante formaggio grattugiato e noce moscata, scorza di limone, sale e pepe amalgamando bene il tutto con le mani. L'impasto è ora pronto per essere messo nella "sfoglia" (ogni chilo di farina tre uova e un bicchiere di acqua tiepida), che non deve essere "tirata fine". I tortelli devono cuocere per pochi minuti in acqua bollente e salata, quando "riprende il bollore" e questi salgono in superficie, quindi scolati con la "ramina" e conditi con ragù o preferibilmente con poco burro a fiocchi (eventualmente salvia) e parmigiano in modo da gustare meglio il condimento del ripieno.

SPECIALE qui TOURING

Dalla passione per il viaggio e per la scoperta nasce *Speciale Qui Touring*, la rivista bimestrale monografica dedicata alle città, alle regioni e ai Paesi del mondo.
Ogni numero propone una destinazione e la presenta con il classico stile del reportage, svelandone le caratteristiche più accattivanti e meno note, dalla storia alla natura, dall'architettura, all'ospitalità e alla cucina locale. Ricca di consigli e suggerimenti per prepararsi al viaggio, o anche solo per gustarselo in poltrona, *Speciale Qui Touring* accompagna ogni servizio con immagini spettacolari, svelando le occasioni e i periodi migliori per partire.
DA: http://www.touringclub.it/riviste

«SPECIALE QUI TOURING TOSCANA»
SETTEMBRE-OTTOBRE 2013 N. 59

Quando all'estero si pronuncia la parola Italia scatta subito l'identificazione mentale con la Toscana. E, in effetti, viaggiando attraverso la regione per preparare questo nuovo numero di Speciale Qui Touring, ci siamo accorti che le lingue straniere che si sentono in giro sono tante, quasi di più dell'italiano. Come se i turisti provenienti da oltre confine fossero più consapevoli che proprio la Toscana incarna lo spirito del migliore Made in Italy, in ogni campo.
Per questo abbiamo deciso di dedicare nuovamente uno Speciale a questa regione dove, se da una parte non mancano mai le novità, dall'altra anche la valorizzazione dei grandi classici è una certezza. L'abbiamo scoperto a Firenze, nei musei più importanti, dove le visite sono anche a misura di bambino. L'abbiamo capito in cucina, grazie all'attenzione per i dettagli e alle mille varianti riscoperte da una giovane chef e blogger. L'abbiamo riscontrato persino tra gli allevatori della mitica vacca chianina, che si impegnano a farne scoprire la carne ben oltre la bistecca fiorentina. Arte, cultura, tradizioni, gastronomia: tutti aspetti di un mix unico e vincente, che regalano alla Toscana – insieme al fantastico paesaggio di colline e cipressi – un valore aggiunto ineguagliabile. A proposito di paesaggi: nelle nostre proposte abbiamo cercato di andare oltre gli itinerari più consueti, alla ricerca di luoghi, persone e momenti che possano lasciare una traccia indelebile nella memoria del turista più curioso.
DA: http://www.touringclub.it/quitouring/articolo/1608/Toscana

il calendario degli eventi è disponibile sui siti:

http://www.touringclub.it/news

http://www.vetrina.toscana.it

PRESENTAZIONE A CURA DEL

Touring Club Italiano
Corpo Consolare della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON

NOVEMBRE 2013