

La Nostra cucina propone piatti che evocano i sapori ed i profumi della campagna composti da pochi ingredienti genuini, preparati con semplicità come vuole la tradizione. Piatti dove non mancano mai l'olio extra vergine d'oliva, pane e vino. E' a questi ingredienti che ci ispiriamo pensando di riuscire a trasmettere i semplici ma appetitosi sapori della cucina toscana e fiorentina in particolare

PECORINO:

La storia del formaggio toscano ha origine in zone marginali, sulle montagne dell'Appennino, la dove non era possibile impiantare vigne ne olivi. Le pecore qui hanno trovato buoni pascoli, foraggio di qualità il che ha permesso di produrre un buon latte che da origine ad un buon "cacio" così viene chiamato il formaggio toscano. Lo si può trovare di varie stagionature e viene gustato con l'aggiunta di miele o marmellata di castagne.

FINOCCHIONA:

Nell'ottocento, quando i signori Fiorentini andavano a comprare il vino nel chianti, i contadini gli offrivano subito pane e finocchiona. La finocchiona è un salume a grana fine spezzato con semi di finocchio che toglievano al vino tutti i cattivi sapori che potesse avere. Cos' i contadini "infinocchiavano" i signori di città vendendogli vino con qualche difetto.

PANZANELLA:

Rispecchia quello che è lo spirito della cucina toscana, semplice, genuina e gustosa. Pane, cipolla e basilico ed ecco pronto un piatto fra i più gustosi ed appetitosi della cucina contadina. Il nome deriva da "pane" e "zanella" (zuppiera contadina)

FETTUNTA:

Semplicissima, deve la sua buona riuscita soprattutto alla qualità dell'olio che nel nostro caso è quello di prima spremitura, conservato in modo da non alterarne sapori e profumi.

SOPRASSATA CONTADINA:

Realizzata con carni selezionate e tritate a pezzi grandi che vengono bollite e insaporite con spezie e limone. E' l'insaccato che si usa per primo durante la lavorazione del maiale e viene proposto condito con il nostro olio extra vergine

CROSTINI:

Sono l'antipasto toscano per eccellenza e vengono generalmente accompagnati da sott'olii e salumi. La versione più classica e gustosa della toscana fiorentina, sono quelli "neri" che possono anche essere arricchiti con l'aggiunta di Vin Santo. I Crostini sono oggetto di creatività culinaria toscana e quindi si possono trovare in gusti variegati. con le olive, con ragù, con cacciagione, con verdure ec.

RIGATINO:

Un buon antipasto toscano, non può fare a meno di questo salume, chiamato anche pancetta. Il suo nome deriva dalle "rigature" di grasso e magro che si alternano. E' un salume ben asciutto e speziato con aglio, rosmarino, sale e pepe nero.

PANE:

dicono che il sapore del pane toscano, "sciocco" come si dice a Firenze (cioè senza sale) sia colpa dei pisani. Nel XII sec. Il sale arrivava via mare e principalmente nel porto di Pisa, ma le rivalità con Firenze erano troppo accese perché il governo Pisano potesse consentirne il trasporto nell'entroterra toscano. Fu così che i panettieri di Firenze iniziarono a produrre pane senza sale e da allora non hanno mai smesso

PROSCIUTTO TOSCANO:

Prodotto unicamente da suini allevati e macellati in Toscana, questo salume ha ricevuto il riconoscimento della DOP recentemente dalla comunità Europea e raggiunge l'eccellenza se prodotto nella zona del casentino e più precisamente nel Pratomagno.

CAPOCOLLO:

E' un salume prodotto con la parte terminale del collo del maiale, viene messo a marinare nel vino chianti per qualche giorno insieme al sale ed a spezie varie

GUANCIALE:

E' la guancia del maiale che viene salata e stagionata. Prodotto usato fin dai tempi antichi come condimento, oggi è stato riscoperto come uno dei salumi più delicati e aromatizzati.

LARDO DI COLONNATA: e' grazie alla crisi del mercato marmifero che la gente di Colonnata, un piccolo paese delle Apuane, iniziò ad allevare maiali, così qualche secolo fa nasceva il "Lardo di Colonnata" divenuto oggi una specialità gastronomica. Si tratta di grasso di maiale messo a stagionare in salamoia con vario e spezie, all'interno di vasche di marmo di Carrara

RISOTTO CON BARDICCIO: Insaccato tipico della valle di Sieve ed in particolare della Rufina, rappresenta la tradizione povera ed antica che per necessità, abilità ed abitudine adoperava anche le parti meno pregiate nella lavorazione del maiale. Nasce così il Bardiccio che ha la caratteristica forma della salsiccia di colore rosso scuro aromatizzato al finocchio. Tradizionalmente si usa cuocerlo alla griglia, noi lo proponiamo come condimento per risotto.

CREPPE ALLA FIORENTINA: Caterina Dè Medici diventata regina di Francia, avrebbe portato a Parigi un discreto numero di cuochi fiorentini, le cui ricette sarebbero diventate la base, tutta Toscana e fiorentina in particolare, della cucina francese famosa in tutto il mondo. Fra i piatti preferiti da Caterina Dè Medici, c'erano le frittatine ripiene, divenute poi uno dei piatti più conosciuti in Francia. le famose "Crepes".

RAVIOLI ALL'USO MUGELLANO:

I contadini del Mugello, in passato non avevano la possibilità di mangiare bene, ma avevano notato che i contadini ed i boscaioli della vicina Romagna vivevano meglio. Impararono così, dai vicini romagnoli a preparare questi ravioli, ma anziché riempirli di carne come facevano questi, usavano ricotta e spinaci, inventando senza saperlo questi ravioli adesso famosi per il loro sapore ed il loro aroma particolare.

TORTELLI DI PATATE DEL CASENTINO:

Semplici da vedere, elaborati nella preparazione, buonissimi nel gusto, i tortelli di patate sono fatti da pasta artigianale ripiena con purea di patate, conditi con ragù toscano oppure semplicemente con burro e salvia che ne esalta il sapore.

RIBOLLITA:

E' la regina della gastronomia popolare fiorentina. Piatto composto essenzialmente da pane, verdure e fagioli, il tutto condito con olio. Il nome "Ribollita" deriva dal fatto che questa minestra viene bollita due o più volte in due giorni consecutivi. In passato era un piatto tipico dei contadini che la "ribollivano" al mattino per colazione prima di andare a lavorare nei campi.

ZUPPA DI FARRO:

Tra i primi prodotti della cucina povera troviamo il farro, un cereale che ha origini antiche ma ormai scomparso dai campi, dopo l'arrivo del frumento, a causa della sua scarsa produttività. Riscoperto recentemente in Garfagnana dove pochissimi contadini continuavano a seminarlo è ritornato ad occupare un ruolo di primo piano nella cucina toscana perchè ricco di proteine, vitamine, fibre e povero di grassi.

ARISTA ARROSTO:

Durante il concilio del 1430 tra chiesa romana e greca, tenutosi a Firenze, un cardinale greco assaggiando questo piatto cominciò a dire: "Arista, Arista..." che in greco vuol dire buono, squisito. E' da quel giorno che Firenze trovò il migliore dei nomi per il carré di maiale cotto al forno.

STRACOTTO AL VINO CHIANTI:

Lo stracotto è una pietanza classica della cucina fiorentina. Nata nel periodo Mediceo nel Mugello, dove per i pranzi di gala, veniva utilizzato il miglior pezzo di manzo cotto nel vino chianti.

IL PEPOSO DELLA FORNACINA:

E' un piatto tipico dell'Impruneta che risale all'epoca del Brunelleschi. La storia narra che gli operai addetti alla costruzione della cattedrale, amassero gustare questo piatto cotto a fuoco lento dai fornacini, cioè gli uomini addetti al fuoco in cui si cuocivano le tegole per il campanile. Il peposo è il muscolo tagliato a cubettoni condito con spicchi d'aglio, pepe e vino e messo a cuocere lentamente sui carboni della fornace.

ALL'UCCELLETTO:

E' un sistema di cottura utilizzato per alcune vivande e sembra che tale espressione derivi dal modo in cui si usava cucinare in campagna gli uccellini, che se non erano messi allo spiedo venivano rosolati in padella con olio, aglio e salvia e con l'aggiunta di pomodoro. Oggi, si cucinano all'ucelletto soprattutto i fagioli che si possono cuocere anche assieme alla salsiccia.

PAPPADELLE CO RAGU' DI CINGHIALE

Nascono ad Arezzo con l'appellativo "spente a ova" perché per amalgamare la farina non ci mettevano l'acqua, ma solo uova fresche. Il nome deriva dal modo di dire tipicamente Toscano, "pappare" che è riferito al semplice mangiare con gioia e piacere.

CANTUCCINI DI PRATO

A Prato in un vecchio negozio è riposto un segreto. È il segreto dei dolci più semplici e famosi della Toscana, i biscotti con le mandorle, quelli che si degustano inzuppandoli nel vin Santo.