



# italea

Il viaggio verso le tue radici

**Venerdì 09.08.2024 alle ore 19:00**

**presso la struttura dell'Ecomuseo del Carbonaio**

**I PIATTI DELLE RADICI DEL CASENTINO**

# A Taste of Tuscan Roots



**Per info & prenotazioni  
SCAN ME!**



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



## A Taste of Tuscany's Roots in Cetica

9 AGOSTO 2024

### **Il classico dei classici**

Fettunta con Olio Toscano IGP

### **Ogni famiglia ha il suo segreto!**

Crostino nero della tradizione

### **Il crostino del Gigante**

Crostino nero di Chianina

### **Hai fame? Tira la coda al cane!**

Selezione di salumi di maiale grigio del Casentino e Ciaccine fritte

### **La combriccola del pastore**

Tris di formaggi del Casentino: Ravigliolo, ricotta e caciotta

### **Come quelli della mi' nonna**

Tortelli con la patata di Cetica con il suo sugo

### **Acquacotta come una volta**

Acquacotta del Casentino

### **Povera ma Buona**

La francesina con le cipolle

### **Il dolce della festa**

Castagnaccio

### **Il corner del pane**

- ◆ Pane Toscano DOP
- ◆ Sfoglie croccanti di grano Verna
- ◆ Schiacciatine all'olio

### **Ad accompagnare il tutto:**

Acqua "Fonte De' Medici"

Vino Bianco e Rosso IGT di Toscana

## **Cetica un viaggio nell'emigrazione dei toscani, dal casentino memoria e tradizione**

Ogni **piatto delle radici**, che vi presentiamo, è una narrazione delle voci dei casentinesi che hanno lasciato la loro terra sognando il ritorno e creando un ponte tra presente e futuro. Un **simbolo di identità e appartenenza**, custodito gelosamente anche da chi, lontano da casa, ha trovato conforto e connessione con la sua terra di origine attraverso i sapori di cetica. Scrigno di un **viaggio nel gusto e nella memoria**. Nella cucina dei nostri avi, un viaggio gustativo tra le colline e le città toscane.

**Benvenuti a Cetica,  
per un viaggio che vi riporta alle vostre radici.**

### **Tortelli di Patata di Cetica**

#### **Piatto a cura della PRO LOCO I tre confini di Cetica**

Tortelli di Patata di Cetica sono un piatto che incarna l'anima montana e generosa della cucina casentinese. Nati dall'ingegno delle massaie che trasformavano le patate locali in un ripieno saporito e avvolgente, questi tortelli evocano i profumi e i sapori delle terre alte toscane.

### **Acquacotta del Casentino**

#### **Piatto a cura della PRO LOCO I tre confini di Cetica**

L'Acquacotta del Casentino è una zuppa che racconta la storia di pastori e contadini, un piatto povero ma ricco di gusto e tradizione. Nata dalla necessità di utilizzare gli ingredienti disponibili, come pane raffermo e verdure di stagione, questa zuppa è un inno alla semplicità e alla creatività della cucina contadina toscana.

### **Castagnaccio**

#### **Piatto a cura dell'Unione Regionale Cuochi Toscani**

Il Castagnaccio è un dolce rustico che profuma di autunno e di boschi, un sapore antico che evoca le tradizioni del Casentino.

Preparato con farina di castagne, pinoli e rosmarino, questo dolce è un simbolo di convivialità e condivisione, un abbraccio caldo che ci riporta alle origini della cucina toscana.