

# 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: Raviggiolo, 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.