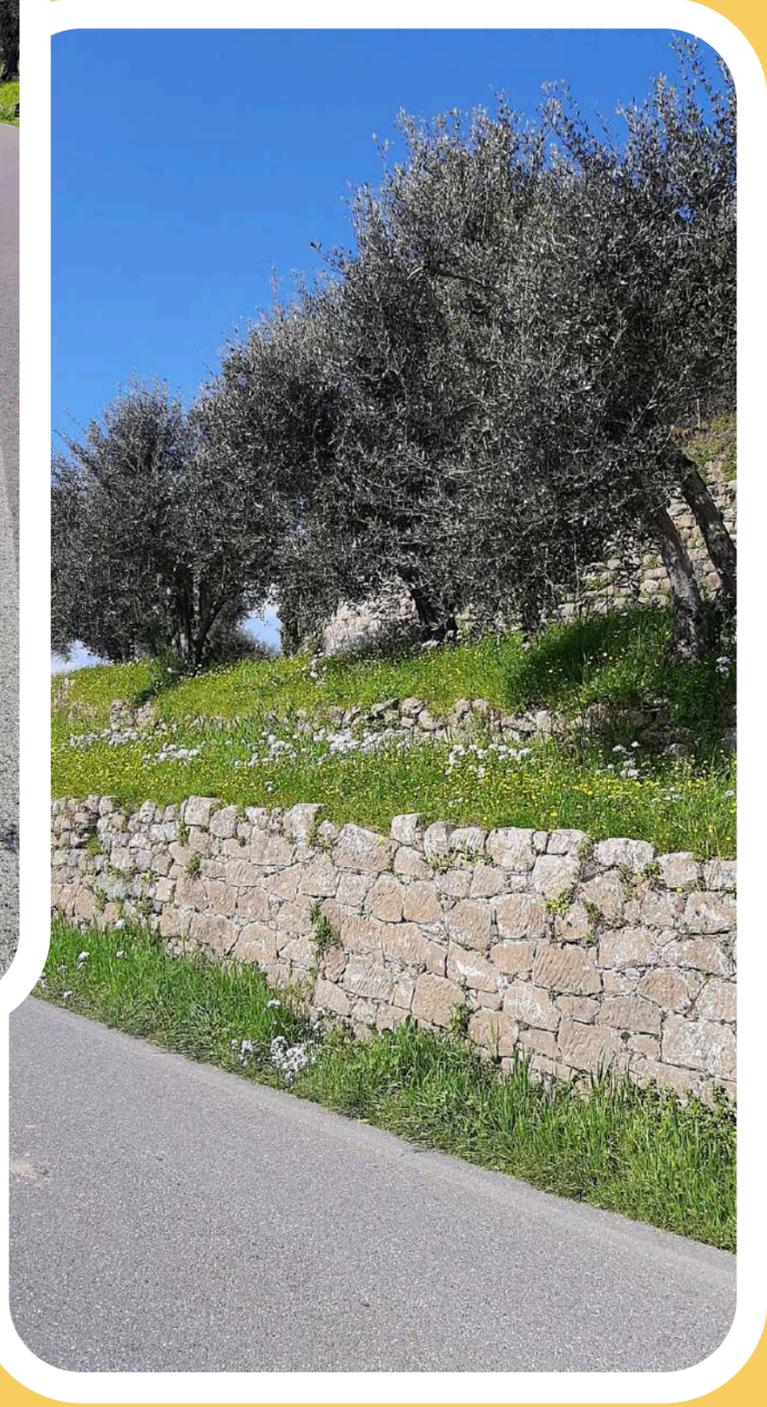
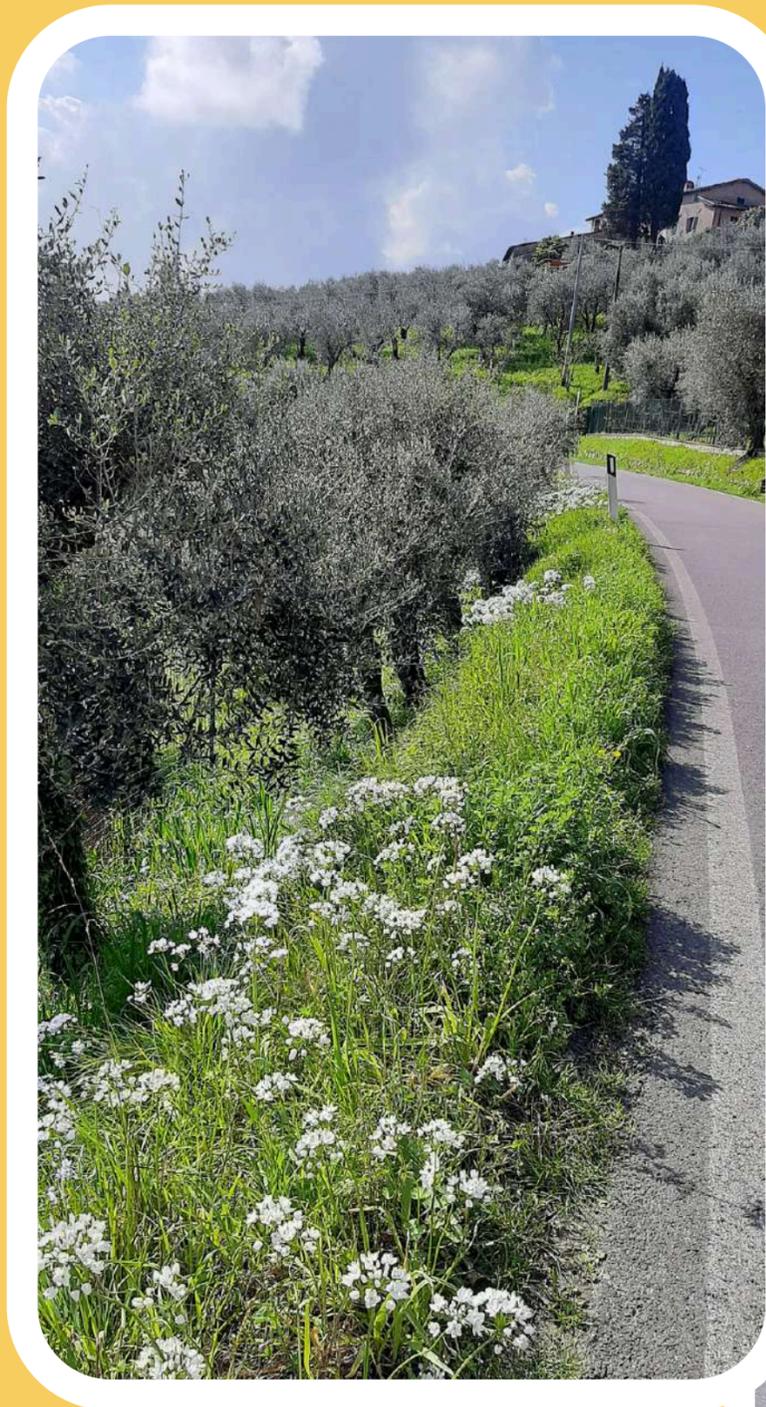


***Saperi e
Sapori della
Valdinievole***



***Strada dell'olio:
borghi e castelli
della Valdinievole***





Frantoio di Croci



La storia del Frantoio

L'azienda è nata nella metà degli anni '80 proseguendo la lunga tradizione che la famiglia ha avuto sin dai primi anni del '900. L'impresa si trova nella parte centrale della Valdinievole e occupa un terreno per lo più collinare.

L'azienda si estende per una superficie molto ampia, ha quattro poderi situati in diverse aree e conta circa 5000 piante di Olivo delle varietà tipiche Toscane.

Da generazioni si prendono cura dei campi che coltivano. Una tradizione che da decenni è conosciuta in zona per la qualità dei prodotti coltivati e per la dedizione al proprio lavoro.

Nel 2004 hanno realizzato un frantoio Aziendale dotato delle più moderne e sofisticate macchine al fine di privilegiare la qualità rispetto alla quantità e alla resa delle olive.

Dal 2006 l'azienda svolge attività agrituristica dove i prodotti sani e genuini sono i principali protagonisti dei piatti messi a disposizione per far riassaporare gusti e profumi persi nel tempo.



I brigidini di Lamporecchio



La storia dei brigidini

Secondo la leggenda, alcune monache seguaci di Santa Brigida, durante la preparazione delle ostie per la Comunione, decisero di “impresiosirle” aggiungendo alla ricetta originale uova, zucchero e anice.

Anticamente l'impasto veniva lavorato su una spiana e una volta ottenuto unendo gli ingredienti venivano formati fili cilindrici grossi come un mignolo, successivamente tagliati in piccoli pezzi.

Due grandi piastre chiamate schiacce (stampi di ferro con due dischi che unendosi funzionavano come una tenaglia), pressavano l'impasto e successivamente venivano rimesse sul fuoco per qualche secondo.

Una volta pronti, venivano rimossi dalle schiacce posti all'interno di corbelli di zinco e trasportati fino alle piazze dei paesi dai “brigidinai”.



Ingredienti (per 30 brigidini):

- 1 tazza di farina per dolci
- 2/ 3 di tazza di zucchero
- 3 uova
- 1 cucchiaino di semi di anice
- un pizzico di sale
- un pizzico di estratto di vaniglia (opzionale)
- uno stampo per brigidino
- un ferro con piatti piani oppure una pressa per brigidino.



La preparazione dei brigidini:

Sbattere le uova fino a farle diventare schiumose, aggiungere lo zucchero e i semi di anice e lavorare aggiungendo la farina, sale e vaniglia fino a far diventare la pasta liscia e morbida. Riscaldare lo stampo per i brigidini o i piatti caldi in modo che brucino e mettere un cucchiaino da tè di pasta su uno dei piatti, unire l'altro piatto bollente finché il brigidino è fatto, a quel punto il brigidino dovrebbe essere croccante.





Le cialde di Montecatini



La storia della cialda

La cialda di Montecatini è una specialità dolciaria tipica della cittadina di Montecatini Terme in provincia di Pistoia.

Un ristretto numero di pasticciieri della città produce questa specialità nata nella prima metà del Novecento. Le cialde vengono tradizionalmente consumate come accompagnamento di gelati, tè, cioccolate calde e vini liquorosi come il tradizionale vin santo.

Le prime cialde nascono all'interno della ditta Bargilli, quando il fondatore, nel 1936, decide di abbracciare la professione di pasticciere rilevando il laboratorio di una famiglia di ebrei boemi.

Così dalla curiosa e originale rivisitazione di un wafer tradizionalmente nordico, nasce l'attuale Cialda di Montecatini.



Ingredienti (per 4 persone):

- 2 uova grandi
- 30 g di farina 00
- una fialetta di estratto di limone
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 bustine di vanillina
- 300 g di mandorle tritate finemente
- 200 g di zucchero
- burro fuso freddo q.b.
- latte
- sale
- panna montata (facoltativo per guarnizione)
- frutti rossi (facoltativo per guarnizione)



La preparazione della cialda:

Dopo aver realizzato un impasto unendo farina 00, latte, uova, zucchero e mandorle pugliesi, il procedimento prevede la cottura di 2 sfoglie che all'interno contengono un inimitabile ripieno costituito da una miscela di mandorle e zucchero.

Come prima cosa si deve versare un paio di cucchiaini di pastella sulla pressa da cialde già calda, successivamente si richiude e si lascia cuocere per circa 50 secondi. Infine si deve farcire la cialda 2 a 2 quando è ancora calda con uno strato sottile di mandorle e zucchero e mettetele per pochi minuti nel forno caldo in modo che i 2 dischi aderiscano. Man mano che le cialde sono pronte si devono mettere a raffreddare su una griglia utilizzando un peso che le tenga schiacciate.

