# BUONI, SANI E VICINI
## i prodotti del Mugello

Conoscere e comprare i prodotti della terra
e i tipici mugellani.

Comunità
Montana
**Mugello**

Qui, il mugello toscana

***Testi***
*Ufficio Turismo Comunità Montana Mugello*

***Fotografie***
*Archivio Comunità Montana Mugello*

***Progetto Grafico***
*Sesamo Comunicazione Visiva s.a.s.*
*Figline Valdarno (Fi)*

***Stampa***
*Grafiche Martinelli - Bagno a Ripoli (Fi)*
*Aprile 2011 - n. 30.000*

*Nonostante l'attenzione dedicata alla stesura di questa pubblicazione e i controlli effettuati, qualche errore potrebbe essere sfuggito alle nostre verifiche.*
*Ce ne scusiamo con i lettori, e li invitiamo a trasmetterci eventuali osservazioni.*

**3** Introduzione
**4** Il latte di mucca: l'oro bianco del Mugello
**8** I formaggi
**14** La carne bovina
**17** Il maiale
**20** Il marrone del Mugello IGP
**26** L'olio extravergine di oliva
**28** Il vino
**30** Il farro
**32** Il grano e il pane del Mugello
**33** Il miele
**36** Il tortello di patate e la pasta fresca
**38** Le patate
**40** Il tartufo bianco del Mugello
**44** Lo zafferano delle colline fiorentine
**45** La torta di marroni
**46** La torta in balconata
**47** Gli zuccherini
**48** La gemma d'abeto
**49** La birra
**50** Produzioni di qualità tra passato e futuro


# indice

Qui, il mugello

*autostrada*

*strada principale*

*ferrovia*

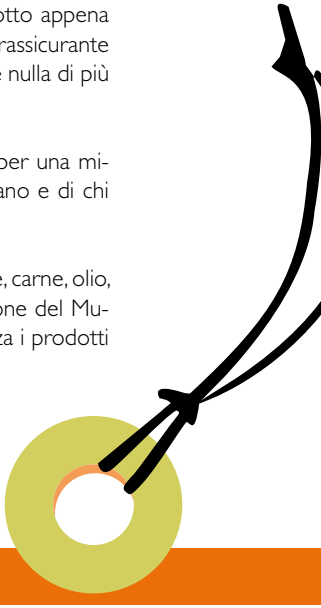

Per informazioni:

COMUNITA' MONTANA MUGELLO - UFFICIO TURISMO
Via P. Togliatti, 45 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)
Tel. 055 84527185/6 - Fax 055 8456288
turismo@cm-mugello.fi.it - www.mugellotoscana.it

Non c'è nulla di più buono dell'assaggio di un prodotto appena raccolto dall'orto o dal campo. Non c'è nulla di più rassicurante del conoscere la provenienza di un alimento. Non c'è nulla di più ecologico che acquistare cibi di provenienza locale.

Questa guida vuol essere un aiuto al consumatore per una migliore conoscenza delle qualità del prodotto mugellano e di chi lo produce.

Da sempre fattoria di Firenze, il Mugello produce latte, carne, olio, vino, miele, cereali, patate senza dimenticare il marrone del Mugello IGP. Ed ovviamente la gastronomia locale utilizza i prodotti del territorio realizzando piatti semplici ma gustosi.



# i prodotti del Mugello

Qui, il mugello

# IL LATTE DI MUCCA
## L'ORO BIANCO DEL MUGELLO

L'allevamento bovino ha radici profonde nel Mugello: già nel '400 i Medici nella loro tenuta di Panna impiantarono un allevamento di vacche di razza "svizzera" (bruna alpina) per proprio uso e per il commercio. Ancora oggi dopo secoli, il territorio mantiene questa vocazione: numerosi sono infatti gli allevamenti di bovini da latte presenti nei comuni di Firenzuola, Marradi, Palazzuolo sul Senio, Barberino di Mugello, Scarperia, San Piero a Sieve, Borgo San Lorenzo, Vicchio.

Il **latte bovino** prodotto nel territorio è destinato in gran parte alla *Centrale del Latte di Firenze, Pistoia e Livorno*. Il Mugello, territorio ricco di pascoli e noto per l'antica tradizione zootecnica, è da sempre vocato all'allevamento delle mucche da latte. È qui che viene prodotto il latte fresco denominato **Mukki Selezione Mugello**. Questo latte, dal gusto unico e inconfondibile, viene prelevato ogni giorno da 26 allevamenti dislocati sul territorio appositamente selezionati da Mukki, sottoposto al controllo, al trattamento di pastorizzazione e al confezionamento. Mukki Selezione Mugello è disponibile Fresco Intero di Alta Qualità e Fresco Parzialmente Scremato, nel formato da un litro. La confezione, completamente riciclabile, presenta un'immagine essenziale da **prodotto di alta gamma**, bianca ed elegante, contraddistinta da una grande "M" blu per il latte intero e verde per il parzialmente scremato.

Nel territorio del Mugello viene altresì prodotto il latte biologico. Mukki ha selezionato 3 stalle che seguono il metodo dell'**agricoltura biologica** e da cui raccoglie il latte che poi diventa **Mukki Il Podere Centrale**. È disponibile sia Intero che Parzialmente Scremato, sempre nella confezione da un litro richiudibile.

*( Latte Mukki Selezione Mugello*

*( Mostra Zootecnica di Piancaldoli*

buoni, sani e vicini

## LA VIA DEL LATTE

La Via del Latte è il percorso che riunisce i **29 allevamenti selezionati da Mukki** dove si produce il latte che poi diventa "Selezione Mugello" e "il Podere Centrale" della Mukki. Un **itinerario** attraverso il Mugello per scoprire non solo le stalle ma anche i luoghi di interesse paesaggistico, culturale, artigianale e gastronomico del territorio. La Via del Latte si propone come un marchio identificativo di un territorio che si qualifica anche con la produzione del latte, con le sue stalle che rappresentano un presidio di **valori**, di **tradizioni** e **cultura**, oltre che di insostituibile tutela del paesaggio e dell'economia **locale**.

## LA VIA DEL LATTE - ITINERARIO 1

1 **LEPRI MARIO** Via Covigliaio Camaggianica, 285 - Firenzuola
2 **MARCHI MARTINO** Via Sigliola Greta, 539 - Firenzuola
3 **MARCHI BRUNO IVO E REMO** Via Riccianico, 207 A - Firenzuola (055 8198908)
4 **BORDIGAIE DI BECHICCHI MARCO** Via Bruscoli Chiesa, 618 - Firenzuola
5 **BECHICCHI EMILIO** Via Belvedere, 90 - Bruscoli - Firenzuola
6 **MESSETTI MAURIZIO** Loc. Riccianico, 19 - Firenzuola
7 **PINELLI PIETRO** Via Corniolo, 80 - Bruscoli - Firenzuola
8 **SCARPELLI EGIDIO** Via Casanuova, 964 - Firenzuola
9 **TAGLIAFERRI ULISSE** Via Casanuova, 1488 - Firenzuola
10 **TAGLIAFERRI ROMANO** Via Tirli, 163 - Coniale - Firenzuola
11 **IL POGGIO DI DIANI MASSIMO** Via Casanuova Il Poggio, 107/A - Firenzuola
12 **PISCITELLO ROBERTO** Via Casaglia, 4 - Barberino di Mugello
13 **L'AZZURRO DI NENCINI CARLO** Via dell'Azzurro - Scarperia
14 **CO.MI AGRICOLTURA S.A.S.** Cardetole - S. Piero a Sieve (055 848135)
15 **CAFAGGIO I DI MENGONI PELLEGRINO** Via Pian della Donna, 10 - Scarperia
*LATTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA*
16 **EMILIO SERENI SOC. COOP.AGRICOLA** Via La Brocchi - Borgo S. Lorenzo (055 8459100)
17 **PIAN BARUCCI DI VIGNINI ANTONIO** Case Nuove Taiuti, 12 - S. Piero a Sieve (055 8487147)
18 **AGRIAMBIENTE MUGELLO SCARL** Via Galliano, 15/A - Barberino di Mugello (055 8459100)

## LA VIA DEL LATTE - ITINERARIO 2

19 **POGGIOLO DI PRATOLINI MARCO** Via Olmi, 8 - Borgo S. Lorenzo
20 **SPEDALE DI BARTOLINI FABRIZIO** Via San G. Maggiore, 47 - Borgo S. Lorenzo
21 **IL GRILLO DI BONINI DANIELE E MARCO**
Via Luco Campagna, 23 - Borgo S. Lorenzo (055 8401163)
22 **FERRACCIANO DI PIFFERI FORTUNATO E ANGELO**
Via Ferracciano, 14 - Borgo S. Lorenzo
23 **MEZZASTRADA DI CANTINI RICCARDO** Loc. Montefloscoli, 5 - Borgo S. Lorenzo
24 **PALAZZO VECCHIO DI GROSSI SIMONE** Via Piazzano, 41 - Borgo S. Lorenzo
25 **MAIOLI DI CHIARINI GIULIO** Via Cuccino, 29 - Vicchio
26 **ROCCHINI DANTE** Via Padule, 112 - Vicchio
27 **STORICA FATTORIA PALAGIACCIO** Via Senni, 40 - Scarperia
28 **BOLLI LUIGI ACHILLE** Loc. Senni - Scarperia
29 **POGGIALE DI GUIDALOTTI PIERO E SORIANI F.** Via Piazzano, 60 - Vicchio

*Stalla visitabile*

## I formaggi di latte bovino: il raveggiolo e non solo…

Tra i prodotti tipici del Mugello realizzati con il latte bovino troviamo il **Raviggiolo**.
La denominazione del formaggio inserito dalla Regione nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana è **"Raviggiolo di latte vaccino del Mugello"**. Viene chiamato anche "Raveggiolo". È un formaggio fresco a pasta molle, privo di crosta, a forma cilindrica. È bianco di sapore lievemente acidulo, tendente al dolce con un caratteristico odore di latte. Si produce tutto l'anno in particolare nel comune di Palazzuolo sul Senio.
Negli ultimi anni si è affinata nel Mugello la produzione di ottimi formaggi a base di latte bovino: da quelle più antiche e tipiche come la ricotta, alle mozzarelle, alle scamorze, ai caci a base di erbe ecc.

*( Raveggiolo*

# Dal latte di pecora fresche ricotte e saporiti pecorini

## LA RICOTTA

Si dice che Cimabue, pittore di fama, passando da Vespignano, incontrasse il giovane Giotto mentre badava le pecore e disegnava. Incuriosito da tanta abilità, si sarebbe soffermato a parlare con il giovane e questi avrebbe offerto subito allo straniero parte dello spuntino che stava consumando: **una ciotola di ricotta addolcita con il miele.**

Il Mugello, ieri come oggi, continua ad allevare pecore che producono latte e quindi deliziose ricotte.La ricotta è un latticino fresco prodotto con il siero che viene originato dalla lavorazione del formaggio. La forma del prodotto finito è tronco conica, con facce piane ed un colore bianco lucente. Di consistenza cremosa ha un sapore dolce e delicato, gusto fresco con forte odore di latte.

**In cucina** si ritrova come ingrediente principale in tantissimi preparati dolci o salati, sia crudi che cotti. Basta ricordare la torta di ricotta ed i tortelli con ricotta e spinaci. Fresca si può consumare tal quale, semplicemente salata, come dessert con confetture di frutta oppure, nel modo più tradizionale e gustoso, con miele d'acacia aggiunto sul piatto di portata. Tradizionale l'uso della ricotta fresca accompagnata alla "pattona" di farina di marroni del Mugello.

*( Ricotta*

*( Pecore al pascolo*

## IL PECORINO

Nel Mugello troviamo una grande azienda produttrice di pecorino toscano DOP (denominazione di origine protetta) ma anche diversi piccoli produttori di pecorino toscano che si rifanno alla tradizione più consolidata.

Il **Pecorino Toscano DOP** è un formaggio a pasta "tenera" o "semi-dura" prodotto con latte intero di pecora. La forma del prodotto finito è cilindrica , il colore della crosta è giallo con tonalità variabile mentre la pasta è bianco-paglierino di sapore deli-

cato, con una leggera vena piccante. Il Pecorino Toscano DOP è facilmente riconoscibile per il marchio di tutela apposto sullo scalzo. Il **Consorzio per la tutela del pecorino toscano** esercita uno stretto ed assiduo controllo sulla produzione di questo formaggio tipico a denominazione di origine protetta. Viene consumato come formaggio da tavola o da grattugia secondo il grado di stagionatura.
Alcune piccole aziende agricole del Mugello dedite all'allevamento di ovini procedono direttamente alla lavorazione e trasformazione del latte in ottimi **formaggi pecorini**.
Le modalità di produzione sono molto simili a quelle descritte per il Pecorino Toscano DOP e la qualità è spesso elevata anche per la scelta eseguita, in alcuni casi, di stare nella filiera biologica.

## Dal latte di capra il formaggio caprino dell'Alto Mugello

Il **Caprino dell'Alto Mugello** è un eccellente formaggio prodotto interamente con latte di capra nelle due varianti fresco e maturo. Il caprino fresco si trova anche aromatizzato con rucola, pepe ed erba cipollina, è cremoso adatto ad essere spalmato su una bella fetta di pane toscano. Il caprino più maturo invece ha un colore giallo paglierino, ed un più accentuato sapore acidulo. Il profumo molto forte cambia in base agli aromi ed ai tempi di stagionatura. Ha forma ed aspetto simile al tomino.
Il formaggio caprino dell'Alto Mugello è prodotto solo nei comuni di Palazzuolo Sul Senio, Firenzuola e Marradi, impiegando il latte proveniente da capre allevate ad un'altitudine compresa fra 500 e 650 m. sul livello del mare.

## DOVE COMPRARE I FORMAGGI

### PRODOTTI A BASE DI LATTE DI MUCCA

**FATTORIA IL PALAGIACCIO**
Località Senni, 43 - Scarperia
Tel. e fax 055 8494418
storico@palagiaccio.com
www.palagiaccio.com
*Gelati, formaggi freschi (raveggiolo, tenerone, ricotta, casatella, fior di latte, stracciatella, treccia, scamorza, cipollino, caprì), semistagionati, stagionati, erborinati.*

**AZ. AGR. BIOLOGICA ROCCHI**
Pod. Montechiarano, 7 - Marradi
Tel. 055 804878
montechiarano@libero.it
*Montaleggio e caciotta, formaggella, latteria, scamorza, tomini e ricotta.*

### PRODOTTI A BASE DI LATTE DI MUCCA E DI PECORA

**COOP. AGR. IL FORTETO**
Fraz. Rossoio, 6 (S.P. 551 Km 19)
Vicchio
Tel. 0558448745 - Fax 0558448183
bottega@forteto.it - www.forteto.it
*Pecorino toscano DOP, ricotte di pura pecora o miste. Mozzarelle e paste filate ripiene o farcite. Formaggi di latte di pecora o misti con stagionature variabili. Gelati.*

**LA FAGGIOLA**
Ca' di Gante - Loc. Quadalto, 57/B
Palazzuolo sul Senio
Tel. 055 8046053 - Fax 055 8046017
agricoop@faggiola.org
www.faggiola.org.
*Raveggiolo, burro, ricotta, bocconcino, caciotta, pecorini e misti.*
*Produzione di formaggi biologici.*

### PRODOTTI A BASE DI LATTE DI PECORA

**AZ. AGR. BIOLOGICA BACCIOTTI**
Via di Gabbiano, 7
S. Agata - Scarperia
Tel. e fax 055 8406905

*( Pecorini*

info@pecorinobiologico.it
www.pecorinobiologico.it.
*Prodotti biologici: formaggio pecorino, ricotta e raveggiolo.*

**AZ. AGR. GARIPPA ANTONIO E DANIELE**
Via Bagnatoio, 49 - Scarperia
Tel. 055 8406761 - Cell. 335 5333898
*Ricotta, raveggiolo e formaggio pecorino. Degustazione su richiesta.*

**AZ. AGR. IL CAMPARAIOLO**
Via del Rio, 898
Loc. Pescina - Paterno Vaglia
Tel. 055 407414
rebecca.zigliotto@gmail.com
*Ricotta, raveggiolo e formaggio pecorino.*

**AZ. AGR. IL SASSO**
di Farina Salvatore
Via San Cresci, 20 - Borgo S. Lorenzo
Tel. 055 8495619 - Cell. 334 1147580
*Ricotta, raveggiolo e formaggio pecorino.*

**AZ. AGR. MONGILI MASSIMILIANO**
Loc. Rossoio - Ampinana - Vicchio
Tel. 055 8497393 - Fax 055 844354
*Ricotta, raveggiolo e formaggio pecorino..*

**AZ. AGR. LUTIANO**
Via del Giogo, 2/H - Scarperia
Tel/fax 055 8492000
Cell. 338 5252794 - 333 2089143
agriturismolutiano@libero.it
www.agriturismolutiano.it
*Ricotta e formaggio pecorino.*

**AZ. AGR. SANNA MARCO**
Via Arsella, 33/A - Vicchio
Tel. 329 6052321
*Ricotta e formaggio pecorino.*

**AZ. AGR. SIRIGU PIERO**
Via Mangona, 6
Barberino di Mugello
Tel. e fax 055 8416404
cell. 339 2938902
az.agrlaiano@tiscali.it
*Ricotta e formaggio pecorino.*

## PRODOTTI A BASE DI LATTE DI CAPRA E DI PECORA

**SOC. AGR. I.A.M.S.A. di Marocchi Giancarlo**
Via Moraduccio Ronco, 3515/B
Firenzuola
Tel. 055 816031
info@roncodelsole.com
www.roncodelsole.com.
*Formaggi caprini, ricotta, yogurt di capra e latte ad uso alimentare.*

**AZ. AGR. LOZZOLE**
Loc. Quadalto, 76 - Ca' di Gante
Palazzuolo sul Senio
Cell. 339 8240632
*Formaggi caprini, pecorini e ricotte.*

**AZ. AGR. MAREMONTI NICOLA E PALAZZO TERESA**
Via Cornacchiaia, 255 - Firenzuola
Cell. 333 7156566.
*Ricotta, raveggiolo, formaggio pecorino e caprino.*

*( Caprette*

*( La bistecca fiorentina*

## LA CARNE BOVINA

La carne nel Mugello ha una grande tradizione: da decenni il territorio è impegnato nella valorizzazione del patrimonio bovino. Qui si allevano razze che si adattano facilmente all'ambiente nel quale devono vivere come la **Limousine**, la **Charolaise**, la **Chianina**, la **Calvana** e la **Romagnola**.
Vi sono due diverse forme di allevamento: quella biologica che segue uno stretto disciplinare e quella convenzionale. Comunque tutti gli animali sono nutriti con **alimenti esclusivamente vegetali** e sono allevati in condizioni idonee nel pieno rispetto del benessere animale. I vitelloni delle differenti razze allevate in purezza sono **macellati prima dei 24 mesi di età**.

Un contributo determinante all'allevamento bovino da carne necessario alla chiusura della filiera vacca-vitello, è stato prodotto dalla costruzione del **Centro Carni di Rabatta** (Vicchio), una garanzia per gli allevatori ma anche per i consumatori. Realizzato grazie alla Comunità Montana Mugello Val di Sieve oggi il Centro Carni gestito dalla **CAF (Cooperativa Agricola di Firenzuola)** lavora la carne di tutti i coloro che si rivolgono al macello ma commercializza solo le carni conferite dai soci (in gran parte aziende del Mugello) che si attengono a un preciso disciplinare che garantisce la **tracciabilità del prodotto**: dalla nascita alla macellazione vietando ad esempio l'impiego di qualsiasi sostanza di origine sintetica per non alterare il normale sviluppo dell'animale.

La **Carne Bovina Biologica** proviene da allevamenti in cui è previsto il controllo dei tecnici dell'organismo prescelto dalle singole aziende e sull'intera organizzazione di filiera vi è un ulteriore controllo svolto da un organismo nazionale indipendente. Gli animali allevati biologicamente devono poter disporre di un'area di pascolo e soprattutto devono essere alimentati con foraggi e mangimi ottenuti da coltivazioni biologiche e sono vietate le somministrazioni preventive e/o sistematiche di farmaci di sintesi chimica.

## INFORMAZIONI AL CONSUMATORE "CERCA E SCEGLI LA CARNE MUGELLANA"

Il consumatore dovrà cercare nelle macellerie con vendita tradizionale un cartello affisso in prossimità del banco di vendita, in modo visibile ai clienti. Il cartello contiene tutti i dati identificativi delle carni ed una sorta di attestato rilasciato dal macello che permette la tracciabilità della carne posta in vendita evidenziando anche il nome dell'allevatore.

### *LA CARNE BIOLOGICA*

La carne bio confezionata recherà etichette con riferimenti al metodo di produzione biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età alla macellazione, il peso della carcassa, l'**allevamento di provenienza**, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

*( Polpettone*

## DOVE COMPRARE LA CARNE BOVINA

**AZIENDA AGRITURISTICA AGRIMAGIA DELLA FATTORIA IL PALAZZO**
Via Casellacce 608/d
Bruscoli (Firenzuola)
Tel. 055 818262 - Cell 339 4299420
Fax 055 8189914
www.carnebio.it
*Produzione e vendita di carne bovina (razza Limousine) certificata biologica in confezioni sottovuoto da 7, 12 e 25 kg. con una selezione di tutti i tagli.*

**CENTRO CARNI MUGELLO**
Rabatta - Vicchio
Tel. 055 8490367 - 055 8453470
Fax 055 8455154
www.centrocarnimugello.it
*Macellazione e vendita di carne bovina biologica e convenzionale dei soci della Cooperativa Agricola di Firenzuola.*

Altri punti vendita:
COOP. AGRICOLA DI FIRENZUOLA
(bio e convenzionale)
Piazza Agnolo, 2 - Firenzuola
Tel. 055 819341 - Fax 055 8199784

Supermercati a Borgo San Lorenzo:
PAM - COOP. SAN LORENZO
(bio e convenzionale),
COOP e CONAD (solo linea bio)

**COOPERATIVA AGRICOLA IL FORTETO**
Fraz. Rossoio, 6 (S.P. 551 Km 19)
Vicchio
Tel. 055 8448745 - Fax 055 8448183
www.forteto.it
*Produzione e vendita di carne bovina (razza Chianina).*

**FATTORIA IL PALAGIACCIO**
Loc. Senni, 43 - Scarperia
Tel. 055 8494418 - Fax 055 8494418
www.palagiaccio.com
*Produzione e vendita di carne in confezioni sottovuoto da 6 e 12 kg con una selezione di tutti i tagli.*

**SOCIETÀ AGRICOLA IL PONTE di Trotta e Lompi**
Via Gattaia, 88 - Vicchio
Tel. 055 8407690
www.agriturismoilponte.it
*Produzione e vendita di carne bovina*

*( Mucche romagnole al pascolo*

# IL MAIALE

L'allevamento dei maiali non è certamente principale nel Mugello oggi come ieri, anche se ogni podere un tempo ne manteneva qualcuno per uso familiare. La carne veniva per lo più utilizzata per preparare la ricca salumeria toscana: il **prosciutto**, il **salame**, la **finocchiona**, il **rigatino**, il **lombo**, il **capocollo**, il **lardo**, la **salsiccia** e la **soprassata**. Questa tradizione continua anche oggi. Si possono trovare ottimi insaccati ma anche tagli per cucinare gustose ricette di tradizione: dall'arista arrosto ai fegatelli con la rete, dalla bistecchina di maiale con i semi di finocchio alla salsiccia cotta sulla griglia.

## IL SUINO DI CINTO TOSCANO

Il Suino Cinto Toscano identifica la carne ottenuta dal maiale di razza pura tradizionalmente allevato nelle campagne toscane da secoli. È un animale di taglia media con la cute nera, setole nere poco folte, ed una caratteristica fascia bianco rosata (una sorta di cintura da cui il nome della razza Cinta senese per l'appunto) che cinge torace, spalle, garrese e arti anteriori.
Le carni di colore rosso vivace sono succulente e tenere, con una bassa percentuale di grasso; si ottengono eccellenti risultati in cucina, ma tendenzialmente viene utilizzata per la preparazione di insaccati.

## LA FINOCCHIONA BRICIOLONA

L'uso dei semi di finocchio nella conservazione della carne risale al Medioevo.

*( Salami artigianali*

*( Salame e finocchiona*

Nacque in questo modo la finocchiona: un grosso salame tipico toscano. Nel 1841 la trattoria della signora Giulia di Bivigliano propose per la prima volta la finocchiona. La signora apparteneva alla famiglia Messeri, macellai e norcini che da generazioni lavoravano sapientemente la carne di maiale. Per riutilizzare le parti di grasso leggermente deteriorate, la famiglia Messeri inventò una miscela di carne di maiale, grasso e semi di finocchio selvatico, una pianta spontanea di facile reperimento. Alla fine del diciannovesimo secolo la fama della finocchiona della ditta Messeri era così cresciuta da entrare a pieno titolo nella tradizione della cucina fiorentina.

## DOVE COMPRARE IL MAIALE E I SALUMI

### IL MAIALE

**AZ. AGRICOLA AGRICAMPUS**
Via Mangona, 20
Loc. Terenzana - Barberino di Mugello
Cell. 329 4132798
www.agricampus.net
*Produzione e vendita di carne di maiale e salumi, fattoria didattica.*

**AZ. AGRICOLA LOZZOLE**
Località Quadalto, 76
Ca' di Gante - Palazzuolo sul Senio
Cell. 339 8240632
*Produzione e vendita di salumi di suino di cinto.*

**SOC. AGRICOLA IL PONTE DI TROTTA E LOMPI**
Via Gattaia, 88 - Vicchio
Tel. 055 8407690
www.agriturismoilponte.it
*Produzione e vendita di carne suina e insaccati.*

**FATTORIA CORTE MARCHESI DE' FRESCOBALDI**
Via San Giovanni Maggiore, 69
Strada per Luco - Borgo San Lorenzo
Tel. 055 8408802 - Fax 055 8408500
www.frescobaldi.it
*Vendita di prodotti della fattoria: salumi, vino e olio e prossimamente vendita di carne fresca di maiale.*

### LA FINOCCHIONA BRICIOLONA

**MACELLERIA TOGNACCINI ROMANO**
Via Fiorentina, 590
Pratolino - Vaglia
Tel. 055 409059
*Lavorazione e vendita della "Finocchiona Briciolona" tipica della Famiglia Messeri di Bivigliano e di salsicce di puro suino.*

*( Prosciutto e salumi*

# IL MARRONE DEL MUGELLO IGP

Il prelibatissimo marrone mugellano ha ottenuto dalla Comunità Economica Europea la IGP cioè l'Indicazione Geografica Protetta.

Il marrone del Mugello IGP ha una pezzatura medio-grossa, una forma ellissoidale, una faccia laterale piatta e l'altra convessa. La base è in genere piatta e di colore più chiaro rispetto al resto del frutto. La polpa è bianca, croccante e di gradevole sapore dolce.

Nella coltivazione non si utilizzano fitofarmaci e fertilizzanti e per la conservazione del prodotto non si utilizzano trattamenti chimici e additivi: si possono curare i frutti con un bagno in acqua fredda che può essere preceduto da uno in acqua calda. Nelle famiglie è in uso la surgelazione del marrone pelato. I marroni destinati al consumo fresco hanno pezzatura non inferiore a 80 pezzi per kg.

La zona di produzione comprende per intero il territorio dei comuni di Marradi, Palazzuolo sul Senio e Dicomano e parte del territorio dei comuni di Borgo Lorenzo, Firenzuola, Londa, Rufina, San Godenzo, Scarperia, Vicchio.

*( Marroni del Mugello IGP*

## LA FARINA DI MARRONE DEL MUGELLO IGP

La farina di marroni ha rappresentato per secoli la base alimentare delle popolazioni dell'Appennino fiorentino: il metodo di lavorazione previsto oggi dal disciplinare IGP è identico a quello tradizionale tramandato nei secoli. I marroni sono essiccati col metodo tradizionale in metati utilizzando legna di castagno: devono essere presi in considerazione solo frutti di pezzatura inferiore a 80 pezzi per kg. La farina ottenuta non può superare il 30% del peso sul prodotto fresco.

La farina di marroni, con granulometria fine, ha un colore che varia dal giallo chiaro al beige, all'ambrato, a seconda della modalità di essiccazione. Il gusto affumicato può essere più o meno marcato. Utilizzata anticamente per ottenerne una polenta che sostituiva il pane nella dieta, è utilizzata ora in una grande varietà di piatti sia dolci che salati. In particolare, in pasticceria, si ottiene una grande varietà di dolci, torte e biscotti.

*( Castagneto a Marradi*

### IL CONTROLLO E LA VALORIZZAZIONE DEL MARRONE

**Consorzio Marrone del Mugello I.G.P.** c/o Comunità Montana Mugello
Via Palmiro Togliatti, 45 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI) - Tel. 055 8401158
*L'organismo preposto al controllo è la Camera di Commercio di Firenze*
*"Ufficio Certificazione olio d'oliva e prodotti tipici"*
*Volta dei Mercanti, 1 - Firenze - Tel. 055 2795539*

**Associazione "Strada Del Marrone" del Mugello di Marradi**
Piazza Scalelle, 1 - Marradi (FI)
Tel. 055 8042363 - Cell. 328 8127597 - Fax 055 8045803
info@stradadelmarrone.it - www.stradadelmarrone.it

## DOVE COMPRARE I MARRONI

### BORGO SAN LORENZO

***Marrone del Mugello IGP***

AGRITURISMO BIO SANVITALE
Via Campagna, 20
Loc. San Giorgio - Luco di Mugello
Tel. 055 8401158
www.agriturismosanvitale.it

AZ. AGRICOLA
IL POGGIOLO
Via di Casaglia, 34/1
Tel. 055 416072 - Cell. 331 1089759
*Anche farina di marroni.*

### DICOMANO

***Marroni***

AGRITURISMO
ORTICAIA CHIESA
Fraz. Orticaia, 21
Tel. 055 8385141
Cell. 339 5276488
www.orticaia.it
*Raccolta e degustazione di marroni.*

### FIRENZUOLA

***Marrone del Mugello IGP***

AGRITURISMO LA CHIESA
Via Caburraccia, 1780/b
Tel. 055 8101035

AGRITURISMO LA FINE
Via Panoramica - Loc. Piancaldoli
Tel. 055 8173307
Cell. 333 3272043 - 339 6533855

AGRITURISMO BIO LE VALLI
Via Le Valli, 792
Tel. 055 812039

AZ. AGRICOLA
BIANCONCINI DOMENICO
Via Cortine,40 - Bordignano
Tel. 055 8101007

AZ. AGRICOLA
BORTOLOTTI ELISA
Via Frena - Loc. Campomaggio
Tel. 0375 781806 - Cell. 333 4240560
*Raccolta marroni*
*(solo sabato e domenica).*

*( I bruciati*

AZ. AGRICOLA RAFFINI ALDO
Loc. Piancaldoli
Tel. 055 817018

AZ. AGRICOLA VIVOLI ANDREA
Via Imolese, 126
Loc. Borgo Santerno
Tel. 055 8199016
Cell. 389 5552111

COOPERATIVA AGRICOLA
DI FIRENZUOLA
Piazza Agnolo
Tel. 055 819341

AZ. AGRICOLA DIANI CARLO
Via Casanuova Corniolo, 90
Tel. 055 8144059
Cell. 333 2641857

AZ. AGRICOLA
FARNE' EMANUELE
Via Tirli Valdoniche, 270
Tel. 055 816042
Cell. 347 7825398 *Anche farina di marroni.*

AZ. AGRICOLA BIO
GALEOTTI ADELMO
Via Rapezzo, 2138
Tel. 055 816053
Cell. 339 5977144
*Anche farina di marroni*
*e castagne secche.*

AZ. AGRICOLA BIO
GALEOTTI GIORDANO
Via Rapezzo, 203/b - La Corte
Tel. 055 816155 - 335 5447657
*Anche farina di marroni*
*e castagne secche.*

AZ. AGRICOLA BIO
VIVOLI MARCELLO
Loc. Caburaccia, 828/g
Tel. 055 8101017
*Anche farina di marroni*
*e castagne secche.*

## MARRADI

### *Marrone del Mugello IGP*

AGRITURISMO
BADIA DELLA VALLE
Valle Acerreta - Loc. Badia della Valle
Tel. 055 804824 - Cell. 328 8127597
www.badiadellavalle.it
*Raccolta di marroni.*

AGRITURISMO MANEGGIO
LA CASETTA
Via Borgo Casetta, 10
Tel. 055 8045094 - 055 8042587
www.maneggiocasetta.com
*Raccolta di marroni.*

AZ. AGRICOLA FELICE DONATO
Via Valle Acerreta, 6 - Lutirano
Tel. 055 8049913

AZ. AGRICOLA LUIANO
Via Chiusino, 5 - Loc. Biforco
Tel. 055 8045334

AZ. AGRICOLA
MALAVOLTI CAROLINA
Via Valpiana - Loc. Popolano
Tel. 055 8044006 - Cell. 339 5402216
*Raccolta di marroni.*

AZ. AGRICOLA
PIAN DELLA QUERCE
Via Pian della Quercia, 5
Badia del Borgo
Tel. 0558045487 - Cell. 3383432438

AZ. AGRICOLA
POGGIOLI DI SOTTO
Loc. Albero, 3
Tel. 0558045328 - Cell. 348 8436914

AZ. AGRICOLA
SAMORÈ GIAMPIERO
Via San Cassiano, 82 - Brisighella
Tel. 0546 86010

AZ. AGRICOLA SIGNANI OLGA
Via Casalino, 3 - Popolano
Tel. 055 8044166

AZ. AGRICOLA BIO
SULPIANO PUNTERE
Loc. Badia del Borgo - Sulpiano
Tel. 055 8056696 - 055 8045744
Cell. 328 7977237
*Raccolta di marroni.*

AZ. AGRICOLA VAIURSOLE
Loc. Vaiursole
Tel. 335 6926512
www.palazzotorriani.it
*Raccolta di marroni.*

AZ. AGRICOLA VALGIMIGLI
ALESSANDRO
Via Albero, 6
Tel. 055 8045935 - Cell. 339 7897826

PODERE VILLANOVA
COOP. CO.M.E.S.
Tel. 055 8042137 - Cell. 338 1933005
*Raccolta di marroni.*

***Marroni***

AGRITURISMO
PIANO ROSSO VANGIOLINO
Via Piano Rosso - Biforco
Tel. 055 8045345 - Cell. 333 9163417
www.pianorosso.com
*Raccolta di marroni.*

AZ. AGRICOLA
PODERE RAVALE
Loc. Ravale - Campigno
Cell. 339 2180506
*Raccolta di marroni.*
*Accesso per pullman e camper.*

CASA PER FERIE COLLECCHIO
Via Palazzuolo, 21 - Loc. Collecchio
Tel. 055 8042484
*Raccolta marroni (si accettano gruppi).*

## PALAZZUOLO SUL SENIO

***Marrone del Mugello IGP***

CONSORZIO PRODUTTORI
MARRONI IGP
ALTA VALLE SENIO
Via M. Pagani 12
Tel. e fax 0558046816
Cell. 335 1231538
www.marroni-altavallesenio.it

AGRITURISMO BIO I MONTI
Loc. Salecchio, 7
Tel. 0558046850
Cell. 338 2076343 - 335 8220111
www.imontidisalecchio.it
*Anche farina di marroni.*
*Per gli ospiti raccolta di marroni.*

AZ. AGRICOLA BIO
CAVINA GIANCARLO
Via V. Capra, 56 - Castel Bolognese
Tel. 0546 55194 - Cell. 338 6573129

AZ. AGRICOLA
GALEAZZI OSVALDO
Via della Torretta, 36
Tel. 055 8046311 - Cell. 338 8636688

AZ. AGRICOLA
NONNI FRANCESCA
Via Misileo, 43
Tel. 055 8046819 - Cell. 339 7400092

SOC. AGR. PIFFERI
GIUSEPPE E GIANLUCA
Via Badia di Susinana, 33
Tel. 055 8046671 - Cell. 338 8036576

***Marroni***

AGRITURISMO
BADIA DI SUSINANA
Loc. Badia di Susinana, 36
Tel. 055 8046630/1
Cell. 334 6557387
www.badiadisusinana.it
*Raccolta di marroni.*

## VICCHIO

***Marrone del Mugello IGP***

AGRITURISMO ATTULAIO
Via di Paterno, 12
Tel. 055 8493125 - Cell. 333 7965380
www.attulaio.com

AGRITURISMO
STAZIONE DI MONTA
Via di Rupecanina, 32
Tel. 055 8497007 - Cell. 347 8319819
www.stazionedimonta.com
*Anche farina di marroni.*

AZ. BAGGIANI NICOLETTA
Via Pimaggiore, 4
Tel. 055 8448166

SOC. AGR. IL MONTE
Fraz. Rossoio, 45
Tel. 055 8493016
Cell. 3281782824
www.ilmonte.net

## SCARPERIA

***Marroni***

AGRITURISMO MARCHI
Via Castellana, 7
Tel. 055 8495481
Cell. 347 0111339
*Anche farina di marroni.*
*Raccolta marroni.*

## I MULINI

MOLINO FORALOSSI CARLO
Fraz. Coniale, 627 - Firenzuola
Tel. 055 816021
Cell. 329 8685502
*Vendita di farina di marrone del Mugello IGP, anche farina di grano tenero, di farro e mais per polenta.*

ANTICO MULINO MARGHERI
Madonna dei Tre Fiumi - Ronta
Borgo San Lorenzo
Tel. 055 8403051
*Antico mulino ad acqua ancora in funzione risalente probabilmente all'anno 845. Farina di castagne, mais e grano tenero.*

*( Mulino Margheri*

# L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olivo per gli Etruschi era pianta sacra: insieme con la vite ha, nel corso dei secoli, esaltato lo straordinario paesaggio toscano.

Nel Mugello il clima più freddo ed umido non ha consentito la coltivazione di vasti appezzamenti di uliveto soprattutto nel fondo valle dove le gelate più facilmente danneggiano le piante. Tuttavia negli ultimi 15 anni la produzione di olio è sempre aumentata costantemente con risultati notevoli dal punto di vista qualitativo. La produzione dell'olio del Mugello ricade nella zona dell'IGP Colline Fiorentine.

L'olivo viene coltivato tra i duecento e cinquecento metri: le varietà presenti sono il leccino, il frantoio, il moraiolo, il pendolino, il maurino e alcune varietà autoctone. Le olive, raccolte a mano, sono trasferite in giornata al frantoio presso il quale sono lavorate mediante spremitura meccanica a freddo. L'olio così prodotto viene trasportato in azienda e successivamente imbottigliato.

È un olio dal colore verde, che può assumere nel tempo sfumature giallo oro. Il gusto è fruttato di oliva verde e matura, accompagnato da sentori di mandorle, carciofo ed erba, con la presenza evidente di note amare e piccanti (olio pizzichino).

*( L'olio nuovo*

## DOVE COMPRARE L'OLIO

### BARBERINO DI MUGELLO

AGRITURISMO
CASA DEGLI ULIVI
Via Pimonte, 25
Tel. 055 8420302
Cell. 333 3611792 - 335 7371891
www.agriturismocasadegliulivi.it

AGRITURISMO CASANUOVA
DEGLI OLEANDRI
Via Bovecchio, 45
Tel. 055 8420670 - Cell. 333 3444856

AGRITURISMO CORZANO
Via di Maniera, 4 - Via Bolognese, 26/c
Tel. 055 841403 - Cell. 338 7012567
www.corzano.com

AGRITURISMO IL PALAZZACCIO
Via Rezzano 9 - Loc. Galliano
Tel. 055 8428110 - Cell. 338 6992988
www.ilpalazzaccio.eu

AZ. AGRICOLA
PODERE TERZALLA
Via Maniera,1 - Loc. Terzalla
Tel. 055 841096 - Cell. 339 7557111
www.podereterzalla.it

### BORGO SAN LORENZO

AGRITURISMO
IL POGGIO ALLE VILLE
Loc. Le Ville - Mucciano
Tel. 055 8408752 - Cell. 335 8239017
www.poggioalleville.it

AZ. AGRICOLA VIVAIO IL MONTE
Via Grezzano, 122 - Luco di Mugello
Tel. 055 8401778 - Cell. 328 4567872
www.vivaioilmonte.com

### DICOMANO

AGRITURISMO FATTORIA IL LAGO
Via di Campagna, 18
Tel. 055 838047
www.fattoriaillago.com

AGRITURISMO FRASCOLE
Fraz. Frascole, 27
Tel. 055 8386340 - Cell. 339 3050554
www.frascole.it

AGRITURISMO ORTICAIA CHIESA
Fraz. Orticaia, 2i
Tel. 055 8385141 - Cell. 339 5276488
www.orticaia.it

### SAN PIERO A SIEVE

AGRITURISMO TREBBIO & CO.
Via del Trebbio, 1 - Tel. 055 6121217

### VAGLIA

AZ. AGRICOLA CAMPOSILIO
Via di Basciano, 805 - Pratolino
Tel. 055 696456 - www.camposilio.it

### VICCHIO

AGRITURISMO FATTORIA I RICCI
Via Rostolena, 14
Tel. 055 844784 - Cell. 347 7920638
www.fattoriairicci.com

AGRITURISMO IL CHIUSO
Fraz. Casole, 35
Tel. 055 844646 - Cell. 340 6931277
www.ilchiuso.it

AGRITURISMO
LA STAZIONE DI MONTA
Via di Rupecanina, 32
Tel. 055 8497007 - Cell. 347 8319819
www.stazionedimonta.com

AZ. AGRICOLA LA MATTERAIA
Via Cuccino, 10 - Loc. Rostolena
Tel. 055 844688

COOP. AGRICOLA IL FORTETO
Fraz. Rossoio 6 (S.S. 551 Km 19)
Tel. 055 8448745
www.forteto.it

*( Vino del Mugello*

## IL VINO

Non è mai mancata nel Mugello la coltivazione delle vigne. Nel Rinascimento - come ricostruisce lo storico Zeffiro Ciuffoletti - i vini mugellani erano ben considerati, ancor più di prodotti toscani ritenuti oggi vere e proprie "eccellenze" nel mondo.

Da almeno qualche decennio, e segnatamente negli anni 2000, il Mugello sta riconfermando la fama che nei secoli seguenti si era dispersa, svelando qualità enologiche insospettate, che hanno sorpreso pubblico e critici e in qualche misura anche gli stessi "pionieri" che avevano scommesso su questa terra, rinnovando vigne e cantine.

Certamente lo sviluppo delle tecniche agronomiche ed enologiche ha giocato un ruolo importante in questa rinascita della viticoltura mugellana. Nonchè la passione e una certa dose di azzardo che alcune aziende agricole hanno messo in campo. In particolare, ai vitigni più tradizionali, come il Sangiovese, la Malvasia e il Trebbiano, si sono aggiunti il Merlot, il Rebo e il Pinot nero (tra i rossi), e lo Chardonnay, il Sauvignon, il Riesling, il Traminer, il Muller Thurgau e il Petit Manseng (tra i bianchi).

Insomma i risultati non mancano e finalmente vini di qualità stanno affiancando gli altri prodotti agricoli per i quali il Mugello è noto ai buongustai.

Da ultimo sono giunti anche i riconoscimenti ufficiali: da qualche anno alcune aziende sono entrate con ottimi punteggi nelle più importanti guide nazionali del settore.

## DOVE COMPRARE IL VINO

### DICOMANO

**AGRITURISMO FATTORIA IL LAGO**
Via di Campagna, 18
Tel. 055 838047
www.fattoriaillago.com
*Vino Chianti Rufina Docg, vini IGT (Pian dei Guardi, Pinot Nero, Rosè, Syrah) Vin Santo del Chianti Rufina, grappa.*

**AGRITURISMO FRASCOLE**
Fraz. Frascole, 27
Tel. 055 8386340 - Cell. 339 3050554
www.frascole.it
*Vino Chianti Rufina DOCG biologico, Venia IGT biologico, Vinsanto Chianti Rufina DOC, Bitornino DOCG*

**AZ. AGRICOLA VECCI ROBERTO**
Fraz. Frascole, 14
Tel. 0558386866

### VAGLIA

**AZ. AGRICOLA CAMPOSILIO**
Via di Basciano, 805 - Pratolino
Tel. 055 696456
www.camposilio.it
*Vino IGT Toscano (Camposilio e I Venti di Camposilio) e grappa.*

### VICCHIO

**AZ. AGRICOLA FATTORIA DI PIANUZZO**
Via Vezzano, 125
Tel. 055 8408933
www.fattoriadipianuzzo.com
*Vino Sogni al Falò, Giottino e Rogerius IGT Toscana.*

**AZ. AGRICOLA IL RIO**
Via di Padule, 131
Tel. 0558407904 - Cell. 338 6226927
www.ilriocerrini.it
*Vino IGT Toscana: Ventisei, Carabà, Annita e Terosé.*

**AZ. AGRICOLA LA MATTERAIA**
Via Cuccino, 10 - Loc. Rostolena
Tel. 055 844688
*Vino "Rebo" (Cosimo I, Mediceo), Moscato e Muller Thurgau (Pigola).*

**AZ. AGRICOLA TERRE DI GIOTTO**
Loc. Gattaia
Tel. 349 5938980
www.biologicodinamico.it
*Vino IGT bianco, IGT pinot nero*

### SAN PIERO A SIEVE

**AZ. AGRICOLA FORTUNA**
Via San Giusto a Fortuna, 7
Tel. 055 8487214
www.podere fortuna.com
*Vino Pinot Nero Fortuni e Caldaia.*

***ASSOCIAZIONE APPENNINO TOSCANO VIGNAIOLI DI PINOT NERO***
*Sede Legale*
*c/o Comunità Montana Mugello*
*appennino.toscano@libero.it*

*( Uva da vino*

# IL FARRO

Il farro è un cereale antico, la sua coltivazione inizia con l'agricoltura stessa, nove o diecimila anni fa. Questo cereale ha permesso all'uomo di sopravvivere per generazioni e di dare luogo ai primi insediamenti. Oltre che nell'antico Egitto fu molto coltivato dai Greci e dai Romani.
Questi ultimi utilizzarono la farina (termine derivato da farro) per preparare una specie di polenta detta "farratum".

Il farro è una specie molto rustica, resistente alla siccità ed alle avversità, certamente un'alternativa per le aree cerealicole marginali interne, di collina e di montagna. Non essendo stato oggetto di miglioramento genetico il farro non consente le stesse produzioni del grano.

Da qualche anno a Firenzuola ma anche a Vicchio vi è una notevole produzione di **farro biologico**, che viene lavorato in loco pronto per la vendita. La produzione, soggetta alla verifica da parte di **organismi autorizzati al controllo e certificazione dei prodotti biologici**, non impiega concimi chimici, fitofarmaci e diserbanti. Nel Mugello a Scarperia troviamo invece produzioni di farro coltivato con la pratica della lotta integrata.

La semina avviene in autunno utilizzando il seme vestito mentre la raccolta avviene in estate, con le normali mietitrebbiatrici da grano.

*( Fiocchetti al farro*

Quindi si alternano una serie di fasi quali la vagliatura (che permette di eliminare eventuali impurità), la decorticazione (l'eliminazione della veste del chicco), la perlatura (l'eliminazione di parte della pellicola che avvolge il chicco; quest'ultima operazione consente una cottura in minor tempo) e, infine, il confezionamento.

Contrariamente a quanto si crede, **la cottura del farro perlato è facile e veloce, non necessita di ammollo** e per ottenere una fresca e gustosa insalata bastano 15 minuti di cottura che diventano 18 per un farrotto o una zuppa. **Il farro si trova anche espresso**: è pronto in soli 2 minuti.
I condimenti che meglio esaltano la **pasta di farro**, ricca di fibre e pronta in soli 7 minuti, sono quelli a base di verdure e/o pesce. Con la **farina di farro**, miscelata ad una piccola percentuale di farina di grano, si può preparare un'ottima pasta fatta in casa, il pane, la pizza, le crostate ed i biscotti.

*( Zuppa di pane e insalata di farro*

## DOVE COMPRARE IL FARRO

**POGGIO DEL FARRO**
Via Bruscoli - Cerbaione, 80
Firenzuola
Tel. 055 818186
Fax 055 8189943
www.poggiodelfarro.com
*Produzione biologica. Farro e prodotti a base di farro: pasta integrale, farrotti (verdura essiccata per minestroni), birre artigianali, farro soffiato, gallette, sfoglie, grissini, farro BioDrink (sostituto del latte), biscotti, crostate e fiocchetti. Vendita diretta on-line.*

**AZIENDA AGRITURISTICA BIOLOGICA LA COLOMBAIA**
Via Vespignano, 149 - Pesciola - Vicchio
Tel. e Fax 055 8448028
Cell. 328 4764164
www.agriturismocolombaia.com
*Produzione biologica: farro, farina e pasta di farro, pasta del faraone, orzo, farina di grano tenero e di mais.*

**FATTORIA IL PALAGIACCIO**
Loc. Senni, 43 - Scarperia
Tel. e fax 055 8494418
www.palagiaccio.com
*Farro e pasta di farro.*

# IL GRANO E IL PANE DEL MUGELLO

La Toscana è famosa per la produzione del pane senza sale che ancora oggi è il più diffuso: un pane semplice, dal sapore antico, dalle forme più tradizionali. Le principali sono la forma tonda detta bozza, allungata detta filone, schiacciata detta ciabatta. L'aspetto è sempre rustico con la crosta croccante e la mollica molto alveolata che richiede una lunga lievitazione e un'attenta lunga cottura. Il pane toscano richiederebbe la cottura nel forno a legna. In tutto il Mugello quello toscano è il pane consumato per tradizione: anche i comuni di Marradi, Palazzuolo e Firenzuola pur essendo collocati sul versante emiliano-romagnolo nella produzione del pane mantengono strettamente le tradizioni toscane.

La produzione del pane del Mugello compie nel territorio l'intero ciclo produttivo: il **Molino Foralossi di Firenzuola**, alimentato ad acqua, macina a pietra il grano tenero privo di OGM coltivato da aziende agricole del Mugello. La farina, così ottenuta, ricca di germe di grano, fibre, minerali, vitamine e aminoacidi - componenti indispensabili per la salute dei consumatori - viene utilizzata per la produzione dei filoni di pane - con pezzature da ½ Kg sino a 2 Kg. - da alcuni panifici artigianali aderenti al **Consorzio di tutela e promozione del pane del Mugello**.

## DOVE COMPRARE IL PANE

FORNO CONTI GIULIANO SRL
Via Provinciale, 42
San Piero a Sieve
Tel. 055 8498288 - 055 848054
Fax 055 848443
www.fornoconti.it

IL VECCHIO FORNO
DI POLCANTO
Via della Casuccia, 20
Loc. Polcanto - Borgo San Lorenzo
Tel. 055 8409604
Cell. 393 9657172
ilvecchiofornodipolcanto@yahoo.it

PANIFICIO FAINI FIRENZE & C.
Via Torelli, 22 - Luco Mugello
Borgo San Lorenzo
Tel. 055 8401392 - Fax 055 8401638
www.fainipanificazione.it
*Punti vendita: supermercati Unicoop Firenze e Conad.*

## IL MIELE

Il miele, per sua natura, riproduce l'unicità dell'ambiente da cui deriva e ne distilla gli elementi che lo contraddistinguono, dando luogo ad un alimento unico e irripetibile. I diversi areali rendono peculiare il patrimonio di essenze nettarifere. Nel Mugello si producono principalmente tre tipi di miele.

**Miele di Acacia:** si presenta liquido, con colorazione giallo-chiara, quasi trasparente; ha sapore dolce molto delicato e profumo molto fine e persistente. Ricorda il profumo dei fiori e della vaniglia.
**Miele di Castagno:** la presenza di tanti castagneti da frutto (tra cui il pregiato marrone IGP Mugello) favorisce la produzione del miele di castagno che ha consistenza piuttosto liquida ed è di colore marrone-ambrato, brillante. È un miele non eccessivamente dolce con retrogusto più o meno amaro, con un profumo intenso e aromatico di bosco. Come tutti i mieli scuri è particolarmente ricco di sali minerali.
**Miele millefiori:** proviene da molte specie floreali e racchiude in sé i pregi dei numerosi nettari da cui deriva. Ha consistenza fluida e granulosa, sapore dolciastro con retrogusto amarognolo, colore che varia dal giallo-verdognolo al marrone-blu.

Nonostante le varie patologie che attaccano le api, il Mugello e l'Alto Mugello rappresentano un buon territorio per la produzione di miele. Vi sono però pochi grandi produttori mentre molti amatori o aziende agrituristiche, che ne producono quantità modeste, solo ad uso interno, non sono presenti sul mercato.

*( Miele*

## DOVE COMPRARE IL MIELE

**APICOLTURA ANGELI MAURO**
Via Casetta di Tiara, 927/B - Firenzuola
Tel. 055 819380 - Cell. 333 2207840
apiangeli@alice.it

**APICOLTURA BANDINI CARLO**
Via Lumena, 4
Sant'Agata - Scarperia
Tel. 055 8406897 - Cell. 328 0364391
carlo.rastrello@virgilio.it.
*Anche miele di girasole e melata.*

**APICOLTURA MAGGIORELLI PIETRO**
Via del Castellare, 233/b - Vaglia
Tel. 333 5775239
pietromaggio@yahoo.it
*Visite agli apiari, su prenotazione.*

**APICOLTURA NALDONI ALESSANDRO**
Via Vespignano, 59 - Vicchio
Tel. 055 844135 - Cell. 333 1834690

**APICOLTURA VALENTINI PAOLO**
Via Faentina, 24 - Loc. Il Poggio Ronta - Borgo San Lorenzo
Tel. e fax 0558403454
www.mielevalentini.it
*Anche melata di bosco.*

**APICOLTURA TORTELLI FRANCO**
Via Cioni, 3/A
Barberino di Mugello
Tel. e fax 055 8416000
lapotortelli@libero.it
*Prodotti dell'alveare e derivati: miele, polline, pappa reale, cera d'api, propoli.*

**AZ. AGR. FROSALI ROBERTO**
Via della Lupaia, 1686
Pratolino - Vaglia
Cell. 335 6480077
*Solo miele di millefiori.*

**AZ. AGR. KESSLER BIRGIT**
Via Erbaia, 65 - Barberino di Mugello
Tel. 055 8423148 - Cell. 339 3789919
birgitkesler@libero.it.

**AZ. AGR. IL POGGIOLO**
**di Rossi Silvia**
Via di Casaglia, 34/1
Borgo San Lorenzo
Tel. 055 416072 - Cell. 331 1089759
az.agr.ilpoggiolo@alice.it.
*Anche melata di bosco e miele di lupinella.*

*( Apiario*

**AZ. AGR. L'OPPIO**
**di Raffini Giuseppe**
Via Piancaldoli Oppio, 1055
Firenzuola
Tel. 055 817082
gofraf@libero.it
*Premio 2 Gocce d'Oro concorso Grandi Mieli d'Italia 2009.*
*Anche marroni.*

**AZ. AGR.**
**MANGIAFERRO VASCO**
Via Imolese, 34/a - Firenzuola
Tel. 055 819538 - Cell. 334 7361464

**AZ. AGR.**
**SCARPELLI FEDERICO**
Via Molinuccio, 93/107 - Firenzuola
Tel. 055 8144046

**AZ. AGR.**
**AGRICOLA PIGNANO**
Fraz. Carbonile, 63 - Dicomano
Tel. e fax 055 8386905
www.agricolapignano.it
*Anche miele di ciliegio.*

**AZ. AGR. BIOLOGICA**
**IL POGGIO ALLE VILLE**
Loc. Le Ville - Mucciano
Borgo San Lorenzo
Tel. 055 8408752
Cell. 335 8239017 - Fax 055 599828
www.poggioalleville.it

**AZ. AGR. IL PALAZZACCIO**
Via Rezzano, 9 - Loc. Galliano
Barberino di Mugello
Tel. e fax 055 8428110
www.ilpalazzaccio.eu

**AZ. AGR. LA RIPA**
Via Ripa - Borgo San Lorenzo
Cell. 333 3660793
www.laripaagriturismo.it
*Solo miele di acacia e millefiori.*

**AZ. AGR. BIOLOGICA**
**SANVITALE**
Via Campagna, 20 - Loc. San Giorgio
Luco di Mugello - Borgo San Lorenzo
Tel. e fax 0558401158
www.agriturismosanvitale.it
*Anche melata di bosco.*

**AZ. AGR. PODERI DI COIANO**
Via di Coiano, 1479 - Vaglia
Tel. 055 407680 - Cell. 328 9426991
www.poderidicoiano.it
*Solo miele di millefiori.*

*( Ape bottinatrice*

# IL TORTELLO DI PATATE E LA PASTA FRESCA

**Il tortello di patate**, piatto d'origine mugellana, è un vero capolavoro di cucina, realizzato con alimenti poveri in origine ma "regali" nel risultato. I tortelli di patate sono dei quadratoni a forma di raviolo, morbidi, di colore giallo, con un ripieno di patate bollite, aglio, prezzemolo, sale, pepe e noce moscata.

Il tortello, ovverosia la pasta ripiena, era già conosciuto da secoli nella cucina toscana e romagnola: lo decanta nel 1400 il Pulci, poeta alla corte di Lorenzo il Magnifico: *"Ma soprattutto del buon vino ho fede - Credo che sia salvo chi gli crede - Credo nella torta e nel tortello - L'uno è la madre e l'altro il suo figliolo"*.

Il tortello di patate nasce come piatto povero: il ripieno diventa di patate con la raccolta dei primi tuberi seminati nel Mugello dalla metà del 1800. Questo ripieno diventa una alternativa a quello di castagne, frutto conosciuto e raccolto in tutte le zone appenniniche. Si consuma come primo piatto con sugo di carne bovina, d'anatra, di coniglio, di cinghiale o ai funghi accompagnato da vini rossi robusti.

Oltre al tortello nei pastifici locali possiamo trovare una produzione di ottima **pasta fresca**: le tagliatelle, i tagliolini, i cappelletti, i ravioli.

*( Tortelli di patate*

## DOVE COMPRARE LA PASTA FRESCA

### BORGO SAN LORENZO

ALIMENTARI TAGLIAFERRI
Piazza Dante, 46
Tel. 055 8494444
*Pasta fresca fatta a mano: tortelli di patate, tortellini, ravioli.*

PASTIFICIO SAN LORENZO
Via G. Marconi, 21
Tel. 055 8455260
*Pasta fresca fatta a mano: tortelli di patate, ravioli di ricotta, tagliatelle, pappardelle, tagliolini, quadrucci al gorgonzola, ravioli al tartufo, cappelletti mignon e cappelletti, gnocchi, tagliatelle paglia e fieno.*

### FIRENZUOLA

A & O - Alimentari Rosticceria
Via Roma, 31
Tel. 055 8198898 - Cell. 339 5360313
*Pasta fresca fatta a mano: tortelli di patate, di ricotta e spinaci, di zucca, di marroni, tagliatelle, tagliolini, ribollita, zuppa di farro, tortellini, cappelletti, lasagne e gnocchi.*

PASTA FRESCA
Via Giovanni Villani, 78
Tel. 055 8199620
*Pasta fresca fatta a mano: tortelli di patate, di ricotta e spinaci, di ortica e ricotta, di ricotta e strigoli, di marroni, tortellini, tagliatelle, tagliolini, capellini, gnocchi, lasagne, lasagne con i porri, passatelli e zuppa imperiale.*

ROSTICCERIA
DA PAOLO E ALBA
Via G. Villani, 21 - Tel. 055 819351
*Pasta fresca fatta a mano: tortelli di patate, di ricotta e spinaci, lasagne, tagliatelle, tagliolini, tortellini.*

### MARRADI

ROSTICCERIA
LE DELIZIE DEL PALATO
Viale Baccarini, 24
Tel. 055 8042578
*Pasta fresca fatta a mano: tortelli di patate, di ricotta e spinaci, di marroni, tagliatelle, cappelletti, gnocchi, lasagne, cannelloni e mezze lune ripiene di robiola e speck.*

### PALAZZUOLO SUL SENIO

CUORE DI PASTA
Via Roma, 55
Tel. 392 5741667 - Cell. 338 7815310
www.cuoredipasta.it
*Pasta fresca fatta a mano e ripiena con erbe officinali, tortelli di patate.*

### SCARPERIA

LA PASTIERA
Viale Kennedy, 111
Tel. 055 8430948
*Pasta fresca: tortelli di patate, ravioli di ricotta e spinaci, cappelletti al prosciutto, tagliatelle, taglierini, maccheroni, pappardelle. Vendita alla grande distribuzione e al dettaglio.*

*( Tagliatelle*

( Patate

## LE PATATE

"La prima notevole produzione di patate nel Mugello risale alla carestia del 1817 quando, si narra, il priore di Olmi distribuì le patate fornite da Ferdinando III ai più poveri perché le seminassero.
Il priore seminò 400 piante pagandole 8 lire ogni 100 e ne raccolse 12.260, che vendette a 5 paioli e mezzo ogni 100. Un secolo dopo, negli anni 40 del 1900, si coltivavano, nel Mugello, 400 ettari a patate ed il paese che più ne aveva era Vicchio." (Da "Il vero tortello mugellano" di Tebaldo Lorini).

Gradita a grandi e piccini è divenuta ripieno del piatto più conosciuto e apprezzato del Mugello: **il tortello di patate**. Le patate prodotte nel Mugello sono bianche, gialle e rosse, di forma generalmente ovale, omogenee e senza deformazioni, di pezzatura 50/80 mm. Sono apprezzate anche quelle di misura inferiore a 30/50 mm. Sempre più presente è la coltivazione di patate biologiche.

Le patate vengono seminate nel mese di marzo. Successivamente vengono eseguite due lavorazioni di rincalzatura e spesso sono necessari diversi interventi di irrigazione.
La raccolta viene effettuata nel mese di agosto. Quindi le patate vengono immagazzinate in cella frigorifera e non subiscono alcun trattamento antivegetativo.

## DOVE COMPRARE LE PATATE

### BORGO SAN LORENZO

AGRITURISMO LA RIPA
Via Ripa - Tel. 333 3660793
www.laripaagriturismo.it

### FIRENZUOLA

AZ. AGRICOLA BIO
CALAMINI LEONELLA
Via Corniolo, 53
Tel. 055 8144165
Cell. 338 3380254

AGRITURISMO BIO CALCINAIA
Via di Bordignano, 15/d
Tel. 055 8101029
Cell. 339 8681129

AZ. AGRICOLA DIANI CARLO
Via Casanuova Corniolo, 90
Tel. 055 8144059
Cell. 333 2641857

AZ. AGRICOLA
FARNE' EMANUELE
Via Tirli Valdoniche, 270
Tel. 055 816042
Cell. 347 7825398

AZ. AGRICOLA BIO
GALEOTTI ADELMO
Via Rapezzo, 2138
Tel. 055 816053
Cell. 339 5977144

AZ. AGRICOLA BIO
GALEOTTI GIORDANO
Via Rapezzo 203/b - La Corte
Tel. 055 816155
Cell. 335 5447657

AGRITURISMO BIO LE TARELLE
Via Castro Futa, 699/a
Tel. 055 8149006 - 055 813523
Cell. 339 1586047

AZ. AGRICOLA BIO
VIVOLI MARCELLO
Loc. Caburaccia, 828/g
Tel. 055 8101017

### MARRADI

AGRITURISMO
PIANO ROSSO VANGIOLINO
Via Piano Rosso - Biforco
Tel. 055 8045345
Cell. 333 9163417
www.pianorosso.com

### VICCHIO

AGRITURISMO ATTULAIO
Via di Paterno, 12
Tel. 055 8493125
Cell. 333 7965380
www.attulaio.com

AGRITURISMO
STAZIONE DI MONTA
Via di Rupecanina, 32
Tel. 055 8497007
Cell. 347 8319819
www.agriturismostazionedimonta.com

AGRITURISMO BIO
LA COLOMBAIA
Via Vespignano, 149 - Pesciola
Tel. 055 8448028
Cell. 328 4764164
www.agriturismocolombaia.com

AZ. BAGGIANI NICOLETTA
Via Pimaggiore, 4
Tel. 055 8448166

SOC. AGR. IL MONTE
Fraz. Rossoio 45
Tel. 055 8493016
Cell. 3281782824
www.ilmonte.net

# IL TARTUFO BIANCO DEL MUGELLO

La raccolta nel Mugello del tartufo bianco non è una scoperta recente in quanto esistono racconti ben documentati sull'importanza di questa produzione a far data dalla metà del 1800: in particolare un sacerdote di San Giovanni Maggiore nel comune di Borgo San Lorenzo stimava in diversi quintali le potenzialità produttive di questo territorio, prospettando con una notevole lungimiranza un suo sfruttamento dal punto di vista economico e non solo gastronomico.

Il Mugello è stato individuato dalla normativa regionale (L.R. 50/95) come una delle cinque aree geografiche di provenienza del tartufo bianco Toscano: la legge prevede che la raccolta del prezioso tubero è consentita dal 10 settembre al 31 dicembre.

Il **"Tuber magnatum pico"** presenta uno strato esterno liscio, di colore giallo chiaro o verdino, e una polpa che varia dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare, fini e numerose. Ha dimensioni variabili da quelle di una cariosside di mais a quelle di una grossa arancia. Emana un profumo forte e gradevole, simile all'odore di metano o a quello del formaggio fermentato. Il tartufo bianco si consuma fresco perché non è adatto alla cottura, che gli fa perdere gran parte delle qualità organolettiche.

Nel Mugello sono presenti anche altre specie minori come il bianchetto (Tuber Borchii Vitt.), lo scorzone (Tuber aestivum Vitt.), l'uncinato (Tuber uncinatum Chatin) e il brumale (Tuber brumale Vitt.). È stata rilevata occasionalmente anche la presenza del tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.).

*( Tartufo bianco e nero*



## LE ASSOCIAZIONI DEI TARTUFAI

Due sono le associazioni presenti nel Mugello che si prefiggono l'obiettivo della valorizzazione del tartufo, della salvaguardia delle tartufaie naturali, del recupero e miglioramento di aree trasformandole in tartufaie controllate:

**Associazione Tartufai del Mugello**
Via S. Allende, 31 - Borgo S. Lorenzo - Tel. 329 8722160 - 055 8457053
www.tartufaimugello.it - assotartufimugello@tiscali.it

**Associazione Tartufai Barberinese**
Via Latera, 14 - Barberino di Mugello - ass.tartufaibarberinesi@alice.it

# LO ZAFFERANO DELLE COLLINE FIORENTINE

Numerosi richiami storici attestano la presenza produttiva, la commercializzazione e l'alto riconoscimento dello zafferano delle Colline Fiorentine, che veniva denominato e apprezzato a livello internazionale come **"zima di Firenze"**.

Oltre ad essere utilizzato come spezia per la preparazione di piatti e pietanze prelibate, veniva impiegato come valore di scambio di merci. Nel Medioevo a Firenze affluivano commercianti da tutta Europa per acquistare lo zafferano del contado fiorentino ed ai tempi del Da Uzzano (1440) lo zafferano, transitante per Firenze, era soggetto ad un dazio di ben otto fiorini per soma.

Da diversi anni alcuni agricoltori hanno ripreso questa coltivazione anche nel Mugello. I terreni atti alla coltivazione sono quelli prevalentemente collinari, ben soleggiati, in genere di media consistenza e permeabili, compresi tra i 300 e i 500 m s.l.m.

I bulbi vengono piantati nel periodo che va dalla seconda decade di agosto ai primi di settembre; a metà ottobre i fiori vengono raccolti manualmente e portati in locali per la sfioritura, ovvero la separazione degli stimmi dal calice. Gli stimmi sono raccolti in contenitori per procedere all'essiccazione (tostatura) che avvie-

*( Fiori di zafferano*

ne a fuoco diretto nelle vicinanze di un camino o stufa a legna, per circa 15-20 minuti, oppure con altre forme di riscaldamento (forni a ventilazione forzata). La resa per ettaro è di 80 quintali di fiori freschi, pari a 60 kg di stigmi da essiccare. È in corso l'istruttoria per il riconoscimento della Dop "Zafferano delle Colline di Firenze".

## PER INFORMAZIONI:

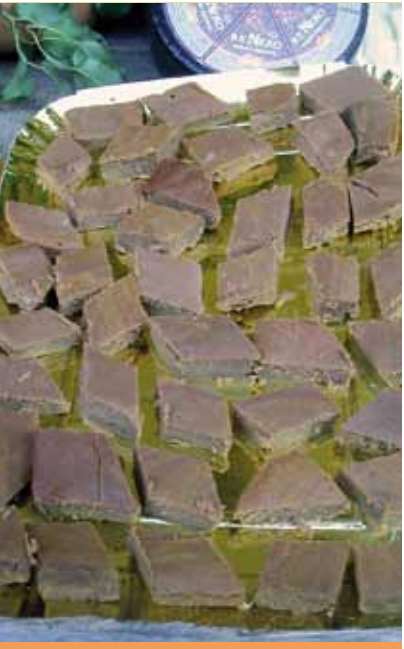
**Comitato Produttori Zafferano delle Colline Fiorentine Dop**
Via Santa Brigida 10
50060 S.Brigida - Pontassieve (Firenze)
Tel. 055 8300800 - Fax 055 8300935
info@zafferanodifirenze.it
www.zafferanodifirenze.it

*( Grappa allo zafferano*

## DOVE COMPRARE LO ZAFFERANO

**AGRITURISMO CORZANO**
**di Laura Gianassi**
Via Bolognese, 26/C
Via Maniera, 4
50031 Barberino di Mugello (FI)
Tel. e fax 055 841403
Cell.338 7012567
corzano2001@yahoo.it
www.agriturismocorzano.com

**AZIENDA AGR.**
**KESSLER BIRGIT**
Loc. Erbaia Montecarelli
50031 Barberino di Mugello
Cell. 339 3789919
birgitkessler@libero.it



*( Torta di marroni*

## LA TORTA DI MARRONI

È un dolce preparato con i marroni freschi, formato da una base di sfoglia e un composto morbido, dal colore marrone scuro e lucido. E' prodotto nel periodo autunno-inverno. Esistono molte varianti della ricetta della torta, si può dire che ogni famiglia ha la propria, ereditata dalle passate generazioni, ed il risultato può essere diverso. Pare che la ricetta, tramandata oralmente di generazione in generazione risalga al 1700.

Si produce nell'Alto Mugello, in particolare nei comune di Marradi e Palazzuolo Sul Senio. La produzione della torta di marroni avviene oltre che a livello familiare anche nei forni, nelle pasticcerie e nei ristoranti. Le sagre del mese di ottobre sono un'altra occasione per assaggiare la torta così come altri dolci di marroni: il budino, i tortellini fritti, il tronco, ecc.

### DOVE COMPRARE LA TORTA DI MARRONI

**BAR CALAMINI & DONATINI**
Via Pagani, 2 - Palazzuolo sul Senio
Tel. 055 8046303

**BAR CENTRALE**
Via Roma, 8 - Palazzuolo sul Senio
Tel. 055 8046002

**BAR GENTILINI**
Via Roma, 9 - Palazzuolo sul Senio
Tel. 055 8046098

**FORNO SARTONI**
Via Fabbrini, 22 - Marradi
Tel. 055 8045458
sartonisnc@libero.it

**GELATERIA PASTICCERIA BAR BIANCO**
Piazza Scalelle, 19 - Marradi
Tel. 055 8045136

**PANETTERIA-PASTICCERIA BELLINI**
Via Fabroni, 40 - Marradi
Cell. 339 7990055

**PANIFICIO PASTICCERIA QUADALTI**
Via Talenti, 31/33 - Marradi
Tel. 055 8045089 - 055 8045095
Fax 055 8045095
panificioquadaltisnc@virgilio.it

# LA TORTA IN BALCONATA

Nel 1992, in occasione del quinto centenario della morte di Lorenzo il Magnifico, la Comunità Montana Mugello produsse una originale ricerca storica sui costumi del quattrocento e in particolare sull'arte della gastronomia. Lo storico Dott. Greco e la gastronoma Dott.sa Cirri recuperarono ricette del tempo nella loro versione e lingua originale.

Le ricette furono poi tradotte e realizzate tentando di rispettare il più possibile le modalità di esecuzione e l'uso delle materie prime indicate. Grazie alla rigorosa ricerca storico gastronomica le ricette furono poi rielaborate e proposte da ristoranti e pasticcerie.

La "Torta in Balconata per dodeze persone" è stata ricavata dal "Libro di cucina del secolo XIV" edito dal Frati nel 1899, nel quale si trova una cucina particolarmente raffinata collocabile alla fine del '300. Il suo nome insolito è dovuto agli strati successivi di pasta sui quali viene adagiata la frutta secca, le noci ed il latte di mandorle.

## DOVE COMPRARE LA TORTA IN BALCONATA

**PASTICCERIA AURELIO**
Via D. Partigiana Garibaldi, 5 - Borgo San Lorenzo
Tel.e fax 055 8457366 - info@pasticceriaurelio.it - www.pasticceriaurelio.it

*( Torta in balconata*

## GLI ZUCCHERINI DEL MUGELLO O ZUCCHERINI AL PAIOLO

Gli zuccherini sono biscotti dolci, secchi, di forma tonda bucati nel mezzo. Sono bianchi perchè vengono immersi dopo la cottura nello zucchero fuso. Sono profumati di anice. Gli zuccherini erano dolci molto comuni nel territorio di Firenzuola e di Barberino di Mugello: erano infatti sempre presenti a conclusione di pranzi tenuti in particolari occasioni, feste e ricorrenze, oltre che ai rinfreschi per i matrimoni. La lavorazione a mano conferisce a questi biscotti un gusto particolare, che nella produzione industriale va perduto. La ricetta degli zuccherini è tramandata oralmente da molte generazioni.

Secondo la ricetta tradizionale l'impasto si prepara unendo la farina bianca, le uova fresche, lo zucchero, il burro, la buccia di limone, il latte e il lievito. Si formano delle piccole ciambelle e si fanno cuocere in forno per mezz'ora. A parte si scioglie dello zucchero con il liquore di anice e un po' d'acqua dentro un paiolo (per questo venivano chiamati "zuccherini al paiolo"). Cotti i biscotti si immergono nello zucchero fuso e si fanno raffreddare. In alcuni casi vengono bagnati anche nell'alchermes, un liquore che conferisce allo zuccherino un colore rosso.

*( Zuccherini e biscotti*

## DOVE COMPRARE GLI ZUCCHERINI

### BARBERINO DI MUGELLO

FORNO ALIMENTARI
IL TEMPIO DEI SAPORI
Corso Bartolomeo Corsini, 128
Tel. 055 841287
iltempiodeisapori@libero.it

FORNO TOCCAFONDI
Viale Don Minzoni, 14 - Cavallina
Tel. 055 8420066
chiara.toccafondi@virgilio.it

IL FORNAIO DI GALLIANO
Corso Marco da Galliano, 67/69
Galliano
Tel. 055 8428054

PANIFICIO VIVOLI
Via L. Da Vinci 5/R
Tel. e fax 055 841152
fornovivoli@virgilio.it

### FIRENZUOLA

PANIFICIO MASINI S.N.C.
ALIMENTARI
Via Imolese, 18
Tel. e fax 055 819309
emanuele.masini@tiscali.it
www.panificiomasini.it

PANIFICIO STRAZZA GISELLA
Via Castello, 124 - Loc. Traversa
Tel. e fax 055 815286
paolosimonetti2@virgilio.it
www.panificiostrazza.com

PANIFICIO TOSCANO
TURRINI S.R.L
Via Giovanni XXIII, 13
Tel. e fax 055 819160

### MARRADI

PANETTERIA-PASTICCERIA
BELLINI
Via Fabroni, 40
Tel. 339 7990055

### PALAZZUOLO SUL SENIO

IL FORNO
**di Sdruccioli Fabrizio**
Via Duca d'Aosta, 4
Tel. 055 8046030

### SAN PIERO A SIEVE

BAR PASTICCERIA MARCELLO
Via Provinciale, 53/B
Tel. 055 8498193

### VICCHIO

PANIFICIO ROSSI
**di Rossi Sergio e figli S.n.c.**
Via Gioacchino Rossini, 9
Tel. e fax 055 8497370
Labor. tel. e fax 055 8407949

### BORGO SAN LORENZO

VALECCHI ALFREDO
PASTICCERIA
Via Giuseppe Mazzini, 7
Tel. e fax 055 8495930

*( Zuccherini all'alchermes*

# LA GEMMA D'ABETO

Il convento di Monte Senario, che domina al contempo la vallata mugellana e fiorentina, fu costruito verso la metà del 1200 da sette frati, che si ritirarono su questo monte e fondarono l'ordine dei Servi di Maria, anche detti Serviti. Intorno ai sette frati si formò ben presto una numerosa comunità e il convento si ampliò progressivamente. Tra le molte attività dei frati vi era quella della "fabbrica di liquori", occupazione che ha avuto particolare espansione nella prima metà del Novecento quando i frati erano più numerosi di adesso. Nella tradizione secolare del convento il padre responsabile del laboratorio tramandava la ricetta e il mestiere al novizio che avrebbe preso il suo posto.

Fra' Agostino M. Martini (1824-1897) originario di Sant'Agata del Mugello inventò la ricetta della Gemma d'Abeto, un liquore ottenuto per infusione delle gemme di abete e di altre piante officinali La ricetta viene mantenuta segreta dai frati del Convento che ne sono gli unici possessori.

È un liquore aromatico che possiede una gradazione alcolica di 30°. Il prodotto si presenta di colore giallo-verde ed emana un forte profumo. È presente nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana. Viene utilizzato come digestivo, per correggere il caffè e nella preparazione di torte.

*( Gemma d'Abeto*

**DOVE COMPRARE**

CONVENTO
DI MONTESENARIO
Via Montesenario, 3474/A
Bivigliano - Vaglia
Tel. 055 406441

# LA BIRRA

Una novità assoluta nel panorama dei prodotti mugellani è la birra che gli antichi Egizi chiamavano "pane liquido" e che gli etruschi fabbricarono per primi in Italia. La birra prodotta nel territorio incontra prodotti mugellani straordinari come il marrone del Mugello IGP e il farro biologico.

È una **birra artigianale**: un alimento liquido, genuino, poco gasato. E soprattutto, non filtrato e non pastorizzato, senza aggiunta di additivi conservanti e stabilizzanti. Un mondo di sapori ancora sconosciuti che hanno iniziato a contendere il successo a birre standard divenute industrie multinazionali.

## DOVE COMPRARE LA BIRRA

### I BIRRIFICI

CAJUN S.N.C.
Via Faentina, 18
Loc. Popolano - Marradi
Tel. e fax 055 8044284
Cell. 340 9581787 - 340 9581789
www.birracajun.it
*Produzione e vendita di birre artigianali. In particolare birra di marroni "Lom", realizzata con il "Marron Buono" di Marradi e "Vesca" prodotta con farina di castagne macinata a pietra.*

I'B - BIRRERIA ARTIGIANA
Strada provinciale
Loc. La Torre, 14/H - Scarperia
Tel. 055 8459857
www.birrificioib. it
*Produzione e vendita di birre artigianali: chiare, ambrate, scure, rosse, con diversi tipi di malto.*

### BIRRE DI PRODOTTI COLTIVATI IN MUGELLO

COOPERATIVA AGRICOLA IL FORTETO
Loc. Rossoio, S.P. 551 Km 19
Vicchio
Tel. 055 8448183
Tel. 055 8448745 (punto vendita)
www.forteto.it
*Vendita di birre artigianali tra cui la birra "Castana" prodotta con farina di marroni e la birra bruna con malto d'orzo e farro biologico.*

POGGIO DEL FARRO
Via Bruscoli - Cerbaione, 80
Firenzuola
Tel. 055 818186
www.poggiodelfarro.com
*Vendita diretta on line, tramite la grande distribuzione, grossisti, G.A.S. e punti vendita al dettaglio di birre artigianali a base di farro biologico.*

## IL CAFFE' MOKARICO

Caffè Mokarico è una storica azienda fiorentina attualmente con sede a Borgo San Lorenzo che produce e vende caffè torrefatto in grani e macinato per il settore professionale e per la famiglia. Originariamente chiamata "La casa del caffè", l'azienda fu fondata agli inizi del '900 dal Comm. Barbieri con sede nell'antico Corso Tintori a Firenze. Da allora è riuscita a mantenere negli anni un forte legame con il territorio facendosi portatrice della tradizione fiorentina nella lavorazione del caffè.

Il successo di Caffè Mokarico è dovuto alla qualità raggiunta tramite un'accurata scelta delle materie prime e dei fornitori. Sofisticati controlli della tostatura attraverso il monitoraggio elettronico delle temperature ed il raffreddamento ad aria garantiscono un prodotto di qualità eccellente che verrà confezionato in imballaggi speciali dotati di apposite valvole contro l'ingresso di agenti atmosferici esterni.

L'azienda partecipa in qualità di socio fondatore all'Istituto Nazionale Espresso Italiano (I.N.E.I.) ed è la prima ed unica torrefazione di caffè al mondo con triplice certificazione di qualità: ISO 9001 (Sistema produttivo) ISO 14.001 (Ambientale) e SA8000 che attesta l'impegno dell'azienda relativamente alla tutela contro lo sfruttamento dei minori, alle garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro, al rispetto dei diritti umani e dei diritti dei lavoratori.

PALADINI S.R.L.
Via del Bagnone, 22 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. 055 8495085 - Fax 055 8495086 - www.mokarico.com

## TORREFAZIONE ARISTEI

Una piccola torrefazione nelle vicinanze del centro storico di Borgo San Lorenzo effettua direttamente la tostatura, servendo un caffè in tazza di ottima qualità e vendendo piccole confezioni ai clienti.

TORREFAZIONE CAFFÈ ARISTEI
Piazza A. Gramsci, 10 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. 055 8459595

PRODUZIONI DI QUALITA' TRA PASSATO E FUTURO

## IL SAPONE DEL MUGELLO

La Fattoria di Belcanto a Vicchio ha scelto di produrre un sapone purissimo, togliendo ingredienti che sembravano indispensabili: tra questi, in primo luogo, i tensioattivi di sintesi, i coloranti e altre sostanze che, normalmente contenute in molti altri prodotti detergenti, possono essere causa di problemi soprattutto per le pelli sensibili.

È realizzato in una caldaia artigianale a temperatura controllata attraverso la combinazione di materie prime naturali e pregiate, con una lavorazione che prevede l'attento dosaggio di oli esclusivamente vegetali e un processo di saponificazione che rispetta ritmi e tempi delle vecchie saponerie di una volta e che mescola insieme acqua e grassi vegetali (olio di oliva e cocco) e potassa caustica. Un mix di sostanze che ha come ingrediente principe l'acido oleico, molto importante per la sua affinità allo strato lipidico cutaneo. È biodegradabile al 100%.

Oltre al sapone viene prodotta la crema di sapone, lo shampoo, l'intimo delicato e un sapone solido all'olio di oliva al 65%

**BELMONT SRL**
Via della Resistenza , 18 50039 Vicchio (FI)
Tel. 055 8497586 - Fax 055 8497332 - www.fattoriadibelcanto.net

PRODUZIONI DI QUALITA' TRA PASSATO E FUTURO

## IL PROFUMO

Arriva da Scarperia un profumo fresco e delicato dedicato a Caterina de' Medici: **"La Guazza del Mugello"**. La guazza, era nella tradizione contadina, la rugiada mattutina. Un'armonia semplice, aromatica e sensuale, che si sviluppa intorno al Bergamotto, alla Lavanda, al Limone e al Pino Mugo, che si fondono amabilmente con le spezie.

**ESSENZIERE ERRANTE SAS**
V.le Kennedy, 180 - 50038 Scarperia (FI)
Tel. 055 846402 - Fax 055 8431394 - Cell 3312424093
www.essenziereerrante.it

# LE SPEZIE

Nel centro storico di Firenze c'era una strada dedicata al commercio delle spezie: "Via degli Speziali". Questa attività si sviluppò nel corso dei secoli, fino a diventare una peculiarità ed una tradizione tipica della città di Firenze. "Via degli Speziali" esiste ancora, ed è proprio in questa via che, nel 1880, iniziò l'attività di **"Drogheria e Alimentari"**, con l'apertura della "Bottega delle Spezie". La consolidata conoscenza delle più importanti zone di produzione del mondo, la selezione delle spezie e delle erbe direttamente all'origine, la sanificazione e le accurate analisi di laboratorio assicurano una grande qualità ai prodotti dell'azienda che ha aperto un nuovo stabilimento a San Piero a Sieve, tra i più grandi ed attrezzati d'Europa. Qui vengono lavorate spezie, erbe aromatiche, semi, insaporitori e sali speciali, tisane, cereali, legumi, soia, condimenti, aromi e decori per dolci, frutta secca e candita ecc.

DROGHERIA & ALIMENTARI SPA
Via Nilde Iotti, 23 - S. Piero a Sieve (FI)
Tel. 055 8432501- Fax 055 8432599 - www.drogheria.com

**MERCATINO DEI PRODUTTORI AGRICOLI DEL MUGELLO**
Borgo San Lorenzo - Foro Boario - Tel. 055 8458970 - 055 8458216
*Tutti i martedì dalle 9,00 alle 12,30 con vendita di prodotti di aziende agricole del territorio: formaggi, insaccati e salumi, miele, vino, olio, zafferano, piante ornamentali e ortaggi ecc.*

*( Mercatino dei produttori agricoli*

# Nel segno del Mugello

Nel cuore dell'Appennino Toscano c'è una terra dove l'aria è pulita, i pascoli verdi e le mucche libere. È il Mugello. Mukki ha selezionato 29 tra i migliori allevamenti mugellani: ne raccoglie il latte ogni giorno, lo controlla, lo pastorizza e lo confeziona, proteggendone l'integrità e la freschezza. Arriva così sulle nostre tavole un latte fresco dal gusto ricco e inconfondibile. Mukki Selezione Mugello: buono perché è del Mugello, eccellente perché è Mukki.

Mukki Professione latte