

## **DALLA TERRA ALLA TAVOLA**

Nella nostra Provincia, le colture offrono, per tradizione, prodotti naturali, genuini, di gran qualità e rispettosi della natura, prodotti rispondenti ad una richiesta di maggior attenzione alla salute e all'ambiente da parte dei consumatori. Il territorio aretino, caratterizzato da una produzione agroalimentare di alto valore qualitativo e nutrizionale, evidenzia nell'olivicoltura, nella viticoltura, nella zootecnia, nelle decine di prodotti della terra e quindi dell'artigianato alimentare, un valore tale di tipicità, che questo campo può essere considerato, espressione di una migliore qualità della vita.

La consapevolezza di poter mangiare sano, grazie a questo sistema di produzione, induce CONFARTIGIANATO IMPRESE AREZZO e ITALIAN PRODUCT SRL con il patrocinio di CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI AREZZO a proporre al Mercato Internazionale, un nuovo modo di avvicinarsi alla cultura enogastronomica aretina, frutto di un'agricoltura che mantiene tutt'oggi pratiche e tecniche tradizionali, sia nell'ambito della pianura, sia collinare e montano.

Il programma di CONFARTIGIANATO IMPRESE AREZZO e ITALIAN PRODUCT SRL è costituito da seminari strutturati dal Centro di Studi Internazionale BALDASSARRE CASTIGLIONE con una didattica che permette al Mercato Internazionale di conoscere i prodotti della nostra campagna, attraverso la natura, la storia in un rapporto diretto tra TERRA e TAVOLA

I Seminari offrono alla Richiesta Estera che desideri conoscere ed esportare il DOC ITALIANO, un contatto diretto con i produttori, con l'artigianato alimentare e la verifica culinaria dell'impiego dei prodotti medesimi. Quindi, lezioni di Cucina e parallelamente, conoscenza del territorio e della sua produzione.

Attraverso questa proposta seminariale, nasce un filo conduttore, che lega territorio, tradizione, conoscenza, e consapevolezza del mangiar sano e pieno di sapori.

Un modo inedito di avvicinarsi alla cultura della nostra terra, all'ambiente dove si produce, al modo d'impiego di quanto viene prodotto

Ecco perché DALLA TERRA ALLA TAVOLA.

Ma nell'ambito di questa proposta si annovera un altro elemento importante: la coniugazione dei cibi con l'arredo della tavola, ossia l'utilizzo delle stoviglie, dei bicchieri, del tovagliato perché la tradizione toscana è un binomio inscindibile tra AGROALIMENTARE ed ARTI APPLICATE.

### **ARTIGIANATO ALIMENTARE NEI SEMINARI DEL PROGETTO**

#### **DALLA TERRA ALLA TAVOLA**

La Terra d'Arezzo è una terra fertile e paesaggisticamente bellissima.

Quattro sono le sue vallate e tutte confluiscono verso il capoluogo, Arezzo.

La Valle del Casentino, chiusa tra gli Appennini: foreste millenarie, ginestre, castagni, castelli, pievi.

Poi la Valtiberina, una valle ampia, ma severa, circondata com'è dai monti: il paesaggio fa da sfondo agli Affreschi di Piero della Francesca.

Solare e vasta, invece, la Valdichiana, dalle colline piene d'olivi, di vigne, di paesi murati e la sconfinata distesa di girasoli

L'ultima, il Valdarno, divisa tra questa provincia e quella fiorentina: un susseguirsi di paesi pieni di vita, d'attività, immagini paesaggistiche, frutto di un connubio tra natura ed architettura, lo scorrere silente dell'Arno prima della diga, i calanchi verso la zona dei Setteponti, le storiche case coloniche, le ville ottocentesche

Ad un primo sguardo le vallate appaiono differenti l'una dall'altra, ma se effettivamente lo sono dal punto di vista naturalistico e paesaggistico, un elemento evidenzia un'unica identità di questa terra grazie all'attività

umana ed alla presenza di una Natura generosa: la ricchezza di un'agricoltura, che rispetta i tempi naturali, le tradizioni tecniche di produzione e di trasformazione.

Da questo tipo di AGRICOLTURA, la nostra TAVOLA riceve prodotti di gran qualità.

Coltivato dagli Etruschi fin dal VI secolo a.c., l'OLIVO è la pianta caratteristica delle colline toscane e quindi aretine. Dall'olivo, l'OLIO, il gioiello alimentare della Terra d'Arezzo, compagno insostituibile di tanti piatti della Cucina Toscana.

Sui colli, che d'autunno si tingono di rosso e d'arancione, le VIGNE, a produzione di alta qualità. Allora le cantine si riempiono di VINO CHIANTI, di BRUNELLO, di VIN SANTO

Una delle migliori razze bovine cresce in questa terra: la RAZZA CHIANINA, autoctona della Valdichiana. La CARNE CHIANINA è ottima per sapore e tenerezza e la sua BISTECCA è pregiatissima.

Fra le carni, quelle saporite del MAIALE, forniscono prodotti eccellenti come il PROSCIUTTO, il SALAME, la SPALLA, la CARNESECCA, la SOPRASSATA, grazie alla natura del territorio ed alla sapiente manipolazione

Altro prodotto che arricchisce la TAVOLA è il FORMAGGIO PECORINO: pascoli in Pratomagno, in Casentino, in Valtiberina, ma gusti diversi da vallata a vallata.

Da questi luoghi, anche il dono della FARINA: FARINA DI CASTAGNE dal Casentino e dalla Valtiberina. FARINA DI GRANO dalla Valdichiana; il PANE, la PIZZA si cuociono ancora a legna ed hanno il sapore della tradizione.

Di questa terra singolare, i prodotti alimentari del sottobosco: FUNGHI, TARTUFI, CONFETTURE. Anche l'APICOLTURA ed ecco un MIELE naturale, profumato.

E come ricca è la TERRA ARETINA, di conseguenza ricca e stupenda è la TAVOLA di questa regione.

Sulla tavola la PASTA: le tagliatelle, le lasagne, i picci, i tortelloni.  
Poi i DOLCI: torte secche, cantucci, frollini.

Tutti prodotti tipici di un territorio, patrimonio di una tradizione e di una cultura locale ed allo stesso tempo realtà tangibile di uno sviluppo agroalimentare che risponde alle esigenze di genuinità e di alta qualità.