



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale, di cuochi che si impegna a valorizzare i prodotti dei Presidi dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste" salvaguardano la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza

Mi Presento...

Sono Tiziana Tacchi, fin da bambina coltivo la passione per il buon cibo, da quando seguivo mia madre cuoca itinerante. Nel 2001 apro “La mia osteria Il Grillo è Buoncantore” di cui sono cuoca e sommelier. Nel 2009 entro a far parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi. Con amore porto avanti il mio pensiero per il cibo “Buono, Pulito e Giusto” e attraverso la mia cucina faccio conoscere e promuovo i prodotti del territorio, sostenendo le piccole realtà locali come l’olio d’Oliva di Minuta (Comunità per la valorizzazione dell’Olivo Minuta di Chiusi) che si produce solo a Chiusi. Mi impegno da sempre a ricercare e utilizzare prodotti che siano in linea con i principi nei quali credo, che rispetto ogni giorno fuori e dentro la mia cucina, gli stessi che condivido con i gruppi e le iniziative dei quali faccio parte e ai quali partecipo attivamente da anni, ovvero:

- * **Arca del Gusto:** viaggia e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta, denunciando il rischio che possano scomparire. Un patrimonio straordinario, fatto da migliaia di prodotti agricoli e di allevamento, ancora oggi coltivati da famiglie.
- 🌀 **Presidi Slow Food:** sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire e che valorizzano i territori recuperando antichi mestieri e tecniche di lavorazione; salvano dall’estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Comunità Slow Food: è un insieme di persone che condividono i valori del movimento Slow Food, partendo dal concetto che il cibo “Buono, Pulito e Giusto” sia un diritto di tutti, con l’obiettivo di valorizzare la tradizione e il recupero del cibo.

Cuochi dell’Alleanza: nato nel 2009 è ora diffuso in 20 Paesi. I Cuochi membri sono ambasciatori dei propri territori, tutelano la biodiversità, i saperi gastronomici e le tradizioni, fanno uso dei prodotti dell’Arca del Gusto, dei Presidi Slow Food e della Comunità Slow Food utilizzando ortaggi, frutti, formaggi, salumi e carni prodotti localmente.

Nella nostra cucina si presta attenzione alle problematiche legate agli allergeni. Pertanto si consiglia di comunicare al personale, eventuali allergie o richiedere la documentazione a riguardo.

LISTA ALIMENTI A RISCHIO PIÙ FREQUENTE:

GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI in concentrazione superiore a 10mg/kg. LUPINO, MOLLUSCHI e i loro derivati.

Antipasti

Attesa con bollicine o succo di mela

€ 2,50

Battuta al coltello di Razza Chianina con gelato di cappero di Salina
🌀e Sale Dolce di Cervia 🌀.

€ 12,00

Piatto dell'esperienza, presidi Slow Food, arca del gusto, Comunità
Slow Food e piccoli produttori locali.

(minimo due persone)

€ 25,00

Flan di zucca avvolta da Tarese del Valdarno 🌀

€ 11,00

Crema di porri con polpetta di pane "siligo" al balsamico di
Modena e reggiano vacca bruna 30 mesi.

€ 11,00

Bauletti di finocchiona toscana igp con ripieno di formaggio e
patate su passata di ceci della Val d'Orcia.

€ 10,00

Primi Piatti

Pici fatti a mano al ragù bianco di Razza Chianina e Razza Maremmana 🐌

€ 10,00

Pici fatti a mano all'Aglione della Chiana.

€ 10,00

Testarolo artigianale pontremolese 🐌 con pesto di lardo di cinta, mandorle bio e fichi essiccati.

€ 12,00

Tagliolini all'uovo "Pasta e fagiolina del lago"

€ 12,00

Gnocchetti di Marocca di Casola 🐌 con salsiccia fresca di cinta e Pecorino della montagna pistoiese 🐌

€ 13,00

Cannelloni di Fabrizio, ripieni di biancostato di Razza Maremmana 🐌 gratinati al forno con Pecorino a latte crudo di Maremma.

€ 13,00

Secondi Piatti

La Mia Osteria “Il Grillo è Buoncantore” aderisce alla campagna promossa da Slow Food “Meat the Change” volta ad un consumo più rispettoso e sostenibile di carne, prodotti da piccoli produttori locali (i miei contadini) e toscani, rispettando il loro ritmo di crescita, pertanto noi acquistiamo solo animali allevati con questo principio, interi o mezzene in base alla loro disponibilità (del nostro maiale autoctono di Cinta Senese, lavoriamo le parti che non vengo usate per i salumi).

Quindi potete trovare secondi di:

Razza Chianina

Razza Maremmana 🐌

Razza maiale di Cinta

Razza ovina pomarancina 🐌

Agnello di Zeri 🐌

Faraona

Coniglio

Pollo

Oca...

per i prezzi e le loro preparazioni chiedere al personale.

Parte del ricavato di questi piatti andrà devoluto al progetto.

Contorni

Finocchi al cartoccio
(a piacere con colatura di alici 🍷).

€ 5,00

Insalata morbida di Slow Beans 🍷.

€ 6,00

Insalata di Fagiolina del lago az. ag. Tre Laghi dei f.lli Bondi.

€ 6,00

Verdure di stagione saltate all'aglione.

€ 5,00

Zucca al forno al profumo di timo.

€ 5,00

Dolci

Tiramisù con pavesino di zenzero e fichi caramellati.

€ 6,00

Biancomangiare dell'Artusi alla crema di mandorla bio naturale con
pera e coulis di melograno.

€ 5,00

Budino di limone naturale all' Artusi su mosto cotto.

€ 6,00

Cantucci del Grillo e Vin Santo.

€ 7,00

Semifreddi della gelateria artigianale i Fiordi.

€ 6,00

(chiedere i gusti)

I nostri produttori...


PASTE E PANI fatti a mano o di produzione propria con farine locali

FARINE DI GRANO DURO E TENERO di grani antichi dell'Az. Ag. Grappi Luchino- Pienza (SI), tel. 3452329477

**PASTA INTEGRALE E DI FARINA DI FARRO dell'Az. Ag. Grappi Luchino - Pienza (SI),
tel. 3452329477**

PASTA TOSCANA ESSICCATA A BASSA TEMPERATURA, Fattoria Santa Vittoria, Pozzo della Chiana – Arezzo, tel. 3934410905

PASSATA, PELATI, FARINE DI GRANI ANTICHI, SOTT'OLI Az. Ag. Podere Pereto - Rapolano Terme (SI), tel. 0577704371


 **BISCOTTO SALATO di ROCCALBEGNA, Panaio di Roccalbegna- Roccalbegna (GR),
tel. 3409426260**

 **CARNE DI RAZZA MAREMMANA, AGNELLO DI VISSANA, MAIALE CINTO FRESCO E SALUMI, Az. Ag. Aia della Colonna- Santa Caterina (GR), tel. 348 7349160**

**CARNI DI CINTA SENESE, SALUMI DI CINTA SENESE Ag. Ag. San Gregorio -Chiusi (SI),
tel. 3404913443**

 **RISO VIALONE NANO E VIALONE NANO STAGIONATO 22 MESI,**  **FARINA di MAIS BIANCOPERLA, Az. Ag. DeTacchi Francesco - Grantortino di Gazzo (PD), tel. 0495995067**


 **TESTAROLO ARTIGIANALE PONTREMOLESE, Soc. Ag. Testarolando -Pontremoli (MS),
tel. 0187 830083**

 **MAROCCA DI CASOLA, Il Forno in Canòra di Fabio Bertolucci - Casola in Lunigiana (MS),
tel. 340 6899209**

**CARNE CHIANINA, CARNI VARIE E SALUMI, Macelleria Ricci - Trequanda (SI),
tel.0577 662252 e Macelleria Ansano – Città della Pieve (PG), tel. 0578 20411**

 **TARESE DEL VALDARNO, Macelleria Sani - Bucine (AR), tel. 055 992312**

 **PROSCIUTTO DEL CASENTINO, Claudio Orlandi-Pioppi (AR), tel. 0575 550368**


 **BOTTARGA DI ORBETELLO E VARI, Orbetello Pesca Lagunare Soc. Ag. a.r.l. (GR),
tel. 0564 860288**

 **PECORINO della MONTAGNA PISTOIESE, Pistoia, tel. 340 5762717**

 **PECORINO A LATTE CRUDO DELLA MAREMMA, Soc. semplice Agr. Saba Antonio & Saba Angela - Massa Marittima (GR), tel. 0566 918059**

REGGIANO di COLLINA, MONTAGNA, VACCA BIANCA, VACCA ROSSA, Antica Corte Pallavicina -Polesine PR, tel. 0524 96106

**FIORDILATTE E LATTICINI VARI Caseificio Sanguinetto - Acquaviva di Montepulciano (SI),
tel. 338 4498165**

 **PROSCIUTTO BAZZONE, Antica Norcineria di Ronaldo Bellandi - Coreglia Antelminelli (LU), tel. 0583 77008**

 **PESCATO DEL TRASIMENO, Coop Pescatori di Panicarola - Castiglione del Lago (PG),**

tel. 0759 589102

FORMAGGI PECORINI, CAPRINI A LATTE CRUDO BIO, Podere Il Casale - Pienza (SI),

tel. 0578 755109

 **PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P. Az. Ag. Antonino Caudullo - Bronte (CT),**


tel. 0957722372

 **MORTADELLA DI PRATO Macelleria Conti - Prato (PO) tel. 0574 630192**



FARRO Az. Ag. Nenci - Chiusi (SI), tel. 3342542417

 **CAPPERO DI SALINA Az. Ag. Danierla Virgona- Isola di Salina-Malfa (ME),**

tel. 090 9844570

 **FAGIOLINA DEL LAGO TRASIMENO E LEGUMI VARI, Az. Ag. Flavio Orsini - Passignano sul Trasimeno (PG), tel. 075 829255**

FAGIOLINA DEL LAGO TRASIMENO Az. Ag. Tre Laghi dei f.lli Bondi- Castiglione del Lago (PG), tel. 3665214745

 **FAGIOLO ROSSO DI LUCCA ED ALTRE TIPOLOGIE,  **PASSATA di POMODORO CANESTRINO, Coop. L'Unitaria- Porcari (LU), tel. 0583211070.****

 **SEDANO NERO DI TREVÌ, Annibale Bartolomei - Borgo Trevi (PG), tel. 347 6934576**

 **AGLIONE, Az. Ag. Melagrani-Castiglione del Lago (PG), tel.3485736609**

 **RAZZA OVINA POMARANCINA Az. Ag. Ivana Forabosco - Lustignano (PI) tel. 3394141799**

 **AGNELLO DI ZERI Consorzio agnello di Zeri- Zeri (MS) tel. 3396397599**

ARANCIA BIONDA DI RIBERA, Contadini per Passione-Ribera (AG) tel. 3275848794

**UOVO GALLO-NERO Az. Ag. Biologica La Badiola - Caioalto di Giannotti- Chiusi (SI)
tel. 0578 274565**

 **CIPOLLA DI CERTALDO, Luca Rosettini - Certaldo (FI) tel. 340 0514288**

**ACETO BALSAMICO DI MODENA TRADIZIONALE, Acetaia Paltronieri - Sarbara (MO) tel.
059 902117**

**PANE 1540 SILIGO DI CRISTIANO BALDONCINI, Val di Chiascio- Gubbio (PG)
tel. 3316408096**

MOZZARELLA DI BUFALA - F.E.M.A. SRL, Chiusi (SI) tel. 0578226220

FRUTTA E VERDURA, Stefy Frutta-Chiusi (SI) tel. 3479135098

**VERDURA E FRUTTI ANTICHI, AZ. AGRICOLA F.A.B. Di Civitelli Massimo-Chiusi (SI),
tel: 3393722980**

 **COLATURA DI ALICI DI CETARA, ALICI SOTTOSALE E TONNO, NETTUNO SRL, Cetara (SA), tel: 089261593**

 **SALE DI CERVIA, Parco della Salina – Cervia (RA), tel: 0544971765**

**MANDORLE Filippo cea, CREMA di MANDORLE, FARINA DI MANDORLE BIO e OLIVE
in salamoia BIO, Az. Ag. TRICARICO- Grumo Appula (BA) tel.**

NOCCIOLE e SEMILAVORATI, Az. Ag. Reuccio-Bene Vagienna (CN) tel. 0172654267