

CHIANTI

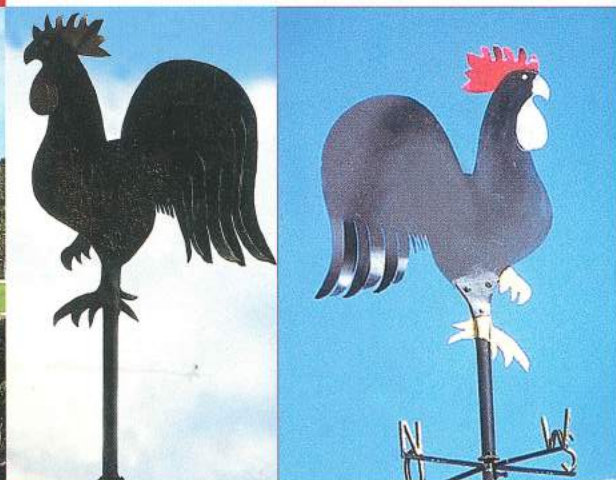
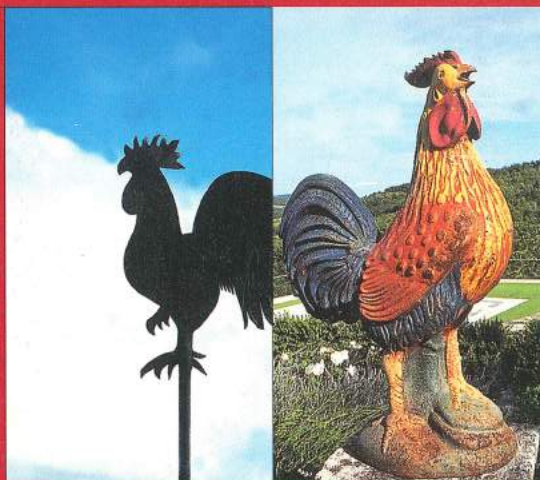
Travel

country life



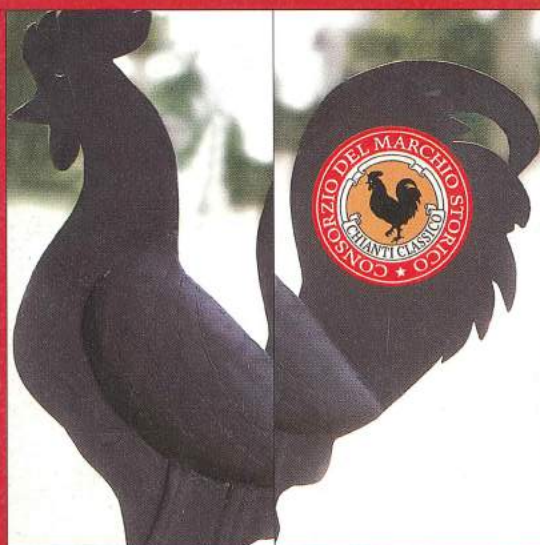
Giugno 2004 - € 2,50

Con il
patrocinio
del Consorzio
del Marchio
storico
Chianti
Classico



With the sponsorship
of the Consorzio
del Marchio Storico
Chianti Classico

Schirmherrschaft:
Consorzio del Marchio
Storico Chianti Classico



Tutti i luoghi,
i prodotti tipici
e gli appuntamenti
di una regione
unica al mondo

ENGLISH TEXT

DEUTSCHER TEXT

Aedizioni
AIDA
FIRENZE

● È gestita dall'ottava generazione della famiglia Falorni, l'antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti. Ha una vasta scelta di carni e prodotti di Cinta senese, un'autentica razza brada di suino caratterizzata dal colore molto scuro della carne e dal suo particolare sapore. Per gli amanti della tradizione non possono mancare la bistecca Chianina e tutti i salumi della tradizione locale.

● The traditional Falorni butcher shop in Greve in Chianti has been run by the Falorni family for eight generations. It has a large selection of meats on offer as well as porks from the *cinta senese*, a breed of pig authentically free-range with its dark coloured and particularly tasty meat. Lovers of tradition will find *Chianina* beefsteaks as well as a whole range of salamis produced in the local tradition.

● Die Antica Macelleria Falorni in Greve in Chianti wird von der achten Generation der Familie Falorni geführt. Sie bietet eine große Auswahl von Fleisch und Wurstwaren von der Schweinerasse Cinta Senese, die in einem halb-wilden Zustand lebt und deren Fleisch eine dunkle Farbe und einen ganz besonderen Geschmack hat. Die Liebhaber traditioneller Genüsse finden außerdem Bistecca aus dem Fleisch des Chianina-Rinds und alle typischen Wurstwaren.
Piazza G. Matteotti 69/71
50022 Greve in Chianti
Tel. 055 853029 - Fax 055 8544521
info@falorni.it - www.falorni.it



● A Greve oltre la Piazza vi aspettano Cristina e Mario, una giovane e simpatica coppia che gestisce la rivendita-eno-teca "La bottega di Brogio". La rivendita vi offre salumi della alta tradizione norcina chiantigiana e un'ampia scelta di prodotti tipici del territorio come formaggi, olio, miele, pasta, zafferano e molto altro ancora. L'Enoteca è fornita di numerose etichette di Chianti Classico ma non mancano etichette di famosi vini toscani come il Brunello di Montalcino, il Nobile di Montepulciano, il Morellino di Scansano e un buon assortimento di Grappe. In un angolo è possibile fermarsi per degustare tutte le bontà che vi offre la bottega.

● In Greve, just beyond the square, is the Brogio wine shop run by Cristina and Mario, a young, charming couple who look forward to welcoming you. Here you will find salamis of the best Chianti tradition and a broad range of produce typical of the area such as cheese, olive oil, honey, pasta, saffron and much more besides. The shop also has a large selection of Chianti Classico without forgetting other renowned Tuscan wines such as Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, and Morellino di Scansano as well as a good assortment of grappas. The shop has a small corner set aside for customers who may wish to sample the products on sale.

● In der Nähe der Piazza von Greve in Chianti erwarten Sie Cristina und Mario, die sympathischen jungen Besitzer der Spezialitätenhandlung und Vinothek „La Bottega di Brogio“. Hier finden Sie die besten Wurstwaren der traditionellen Metzger-kunst des Chianti sowie eine große Auswahl typischer Produkte wie Käse, Öl, Honig, Pasta, Safran und vieles mehr. Die Vinothek bietet eine Vielzahl von Chianti Classico-Weinen, aber auch andere berühmte toskanische Weine wie Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano und Morellino di Scansano, außerdem Grappa. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, die angebotenen Köstlichkeiten zu probieren.

Via Roma 16
50022 Greve in Chianti
Tel. 055 8546462



La pasta: una passione lunga un secolo



Pasta: a century-old passion

Pasta: Eine Leidenschaft, die seit einem Jahrhundert besteht

A oltre cent'anni dalla fondazione, al Pastificio Fabbri di Strada in Chianti la passione per il prodotto "ben fatto" non è cambiata: la pasta è preparata con semola di ottima qualità ricavata da grani accuratamente selezionati, lavorata con stampi di bronzo ed essiccata a bassa temperatura.

Ma la produzione si arricchisce di prodotti nuovi e di qualità, come la pasta "della terra di Siena", nata dalla collaborazione tra il Consorzio Agrario di Siena e il Pastificio Fabbri. Il primo lotto di pasta Fabbri "Il Torchio"- Consorzio Agrario di Siena non ha superato i 200 quintali ed ogni confezione è certificata e numerata. Ultima nata è la linea Cartapaglia: una pasta di qualità superiore alla media, da gustare con un filo d'olio o con sughi di carne e selvaggina. La confezione è fatta con una carta speciale ottenuta con gli scarti della lavorazione del grano.

One hundred years after its foundation, the Fabbri pasta company of Strada in Chianti has lost none of its passion for manufacturing well-made products: the pasta is prepared using top-quality semola flour milled from carefully selected wheat, extruded through bronze and dried at low

temperatures.

However, the range is now enriched with new, quality products such as the "della terra di Siena [from the land of Siena]" pasta which was launched within a co-project between the Agricultural Consortium of Siena and the Fabbri pasta company. A mere 200 tons of pasta was all that was produced in the first batch of Fabbri-Agricultural Consortium of Siena pasta called "Il Torchio", and each pack was certified and numbered. The latest creation is the Cartapaglia line of products: a higher than average quality of pasta to enjoy dressed with a little extra-virgin olive oil, or with meat or game

Spaghettoni Fabbri alle ortiche

Ingredienti per 4 persone: 400g di pasta Fabbri, 200g di foglie di ortica fresca, 50g di parmigiano reggiano, 1 spicchio di aglio, 100g di burro, sale.

Preparazione: Lavare e asciugare le foglie di ortica senza toccarle con le mani, poi scottarle per alcuni minuti in acqua salata, tritarle finemente ed aggiungerle al burro fuso in cui è stato fatto appena colorire l'aglio: rosolare il tutto a fuoco moderato per 5 minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolare al dente: versare in una zuppiera calda, amalgamare rapidamente e cospargere con parmigiano grattugiato.



sauses. The packaging is made with a special paper obtained with the by-products of the wheat milling.

Mehr als 100 Jahre nach der Gründung hat beim Pastificio Fabbri die Leidenschaft für ein "gut gemachtes" Produkt nicht nachgelassen: Die Nudeln werden aus Grieß bester Qualität hergestellt, für den sorgfältig ausgesuchter Weizen verwendet wird, in Bronzeformen gefertigt und bei niedriger Temperatur getrocknet. Das Sortiment wurde um neue Qualitätsprodukte bereichert, wie zum Beispiel die „Pasta della terra di Siena“, die ein Ergebnis

der Zusammenarbeit des Consorzio Agrario di Siena (des landwirtschaftlichen Konsortiums von Siena) und des Pastificio Fabbri ist. Die erste Partie der Pasta „Il Torchio“-Consorzio Agrario di Siena erreichte nicht mehr als 2000 Doppelzentner, jede Packung ist nummeriert und zertifiziert. Die neueste Produktlinie heißt „Cartapaglia“: Diese Pasta ist von überdurchschnittlicher Qualität, man genießt sie am besten nur mit ein wenig Öl oder mit einer Fleisch- oder Wildsauce. Die Packung ist aus Spezialpapier gefertigt, das aus den bei der Verarbeitung des Weizens entstehenden Überresten hergestellt wird.

Spaghettoni Fabbri with nettle sauce

Ingredients for 4: 400gr Fabbri pasta, 200gr freshly gathered nettle leaves, 50gr grated Parmigiano Reggiano, 1 clove garlic, 100gr butter, salt.

Method: Wash and dry the nettle leaves wearing kitchen gloves, blanch them in salt water for a few minutes and chop them finely.

Lightly brown the clove of garlic in the butter, add the chopped nettle leaves, and lightly sauté for 5 minutes. Boil the pasta in a large pot of boiling water, drain it *al dente*, pour into a warmed casserole, add the nettle leaves, mix quickly and add the grated Parmigiano.

Spaghettoni mit Brennesseln

Zutaten für 4 Personen: 400g Pasta Fabbri, 200g frische Brennesselblätter, 50g Parmigiano Reggiano, 1 Knoblauchzehe, 100g Butter, Salz

Zubereitung: Die Brennesselblätter waschen, ohne mit ihnen in Berührung zu kommen, dann ein paar Minuten in Salzwasser dünsten, fein hacken und zu der geschmolzenen Butter geben, in der der Knoblauch leicht angebraten wurde. 5 Minuten bei niedriger Temperatur schmoren. Die Pasta in reichlich Salzwasser *al dente* kochen und in einer vorgewärmten Suppenschüssel zügig mit der Brennesselsauce vermischen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.



Mastrociccio

Macelleria Secci dal 1856

Mastrociccio rappresenta la tradizione della nobile arte della famiglia Secci che si tramanda da cinque generazioni. Alla metà dell'ottocento, il primo mastro dell'arte della ciccia fonda a Strada una scuola di macellai che si trasmetterà di padre in figlio. Mastrociccio è oggi un ambiente straordinario, dove è possibile trovare prodotti dai gusti antichi e tipici del territorio. Vasto assortimento di carni selezionate e di qualità superiore. Ottima selezione di vini da abbinare ai prodotti artigianali che provengono dal tradizionale e ricco menù della cucina di Mastrociccio.

Secci the butcher, since 1856

Mastrociccio means the tradition of the noble art professed by the Secci family which has been handed down over five generations. In the mid-Nineteenth Century the first person trained in the art of "mastrociccio" or master-butcher established a training school for butchers in Strada in Chianti, and this tradition has been handed down from father to son. Mastrociccio, today, is an extraordinary place where one discovers produce with a traditional flavour, typical of the countryside. There is a vast selection of choice, superior-quality meats. There is also an excellent range of wines to combine with the hand-crafted produce that comes from the rich, traditional menu of the cuisine of Mastrociccio.

Macelleria Secci seit 1856

Mastrociccio steht für die hohe Kunst der Familie Secci, eine Tradition, die seit fünf Generationen besteht. Mitte des 19. Jahrhunderts gründet der erste Meister der Fleischverarbeitungskunst eine Schule für Metzger, die vom Vater an den Sohn weitergegeben wird. Heute ist Mastrociccio ein ganz besonderes Geschäft, in dem typische Produkte angeboten werden. Hier findet man eine große Auswahl an Fleisch bester Qualität. Außerdem gibt es ein breites Angebot an Wein, der zu den handwerklich gefertigten traditionellen Produkten passt, und natürlich das köstliche Menü der Küche des Mastrociccio.

Borgo Paoli 1 - 50027 Strada in Chianti
Tel./Fax 055 858039
asec@inwind.it

