



Forest's food

IL CIBO DELLA FORESTA

La rete della filiera agroalimentare, dalla foresta alla tavola

The network of the agri-food chain, from forest to table



Associazione
FORESTA MODELLO
delle MONTAGNE
FIORENTINE



Mediterranean
Model Forest Network

REGIONE TOSCANA



Slow Food®
Valdarno e Valdarno Fiorentino

MAGGIO 2020 La Rete Mediterranea delle Foreste Modello e Slow Food International hanno firmato un accordo di collaborazione che ha l'obiettivo di stimolare la cooperazione tra le due realtà non solo a livello internazionale ma anche e soprattutto locale seguendo il principio del **"pensare globalmente e agire localmente"** molto caro ad entrambi.

NOVEMBRE 2020 Questa brochure si inserisce in questa volontà ed esce in occasione di **Terra Madre 2020** frutto della collaborazione tra la **Foresta Modello delle Montagne Fiorentine** e la **Condotta Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino**.

TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
OUR COMMONS - SETTORI APERTI
LAVORO - SOSTENIBILITÀ - INNOVAZIONE



L'intenzione è promuovere scelte consapevoli anche a tavola, preferendo cibi sani e stagionali prodotti da aziende locali che rispettano l'**ambiente** e la **biodiversità**. La **filiera locale** è amica dell'ambiente perché riduce l'inquinamento e le emissioni di CO2. Inoltre l'acquisto di prodotti a filiera corta dà sostegno all'economia locale **spronando i produttori, anche i più piccoli, a non abbandonare il territorio** ed anzi ad investire su di esso. Attraverso una **sceita d'acquisto** legata al territorio possiamo valorizzare i nostri prodotti tipici, favorendo la conservazione, e lo sviluppo di tecniche, culture e tipicità che altrimenti rischierebbero di scomparire!

CHI COMPRA VICINO, GUARDA LONTANO! **THOSE WHO BUY NEAR, LOOK FAR!**

The Mediterranean Model Forest Network and Slow Food International have signed a collaboration agreement which aims to stimulate the cooperation between the two Associations not only internationally but also and above all locally, following the principle of "think globally and act locally" very dear to both.
NOVEMBER 2020 *This brochure is part of this will and comes out on the occasion of Terra Madre 2020 from the collaboration between the Montagne Fiorentine Model Forest and the Slow Food Valdisieve and Valdarno Fiorentino. The intention is to promote conscious choices also on the table, choosing healthy and seasonal food produced by local companies that respect the environment and the biodiversity. The local suppliers chain is a friend of the environment because it reduces pollution and CO2 emissions. In addition, the purchase of short chain products supports the local economy by encouraging producers, even the smallest ones, not to abandon the territory and to invest in it. Through a purchase choice, linked to the territory, we can enhance our typical products, helping the conservation and development of techniques, culture and typical products that would otherwise risk disappearing!*

"In these splendid mountains of a thousand shapes and colors, where the forest with its majestic trees, with its chestnut trees, with fruits and mushrooms and herbs which blend so well with the hills decorated with fruit, vineyards and olive trees, here where man cultivates, collects and transforms to be able to taste his territory. Here where everything blends in harmony..."

Montagne Fiorentine Model Forest

"In queste splendide montagne delle mille forme e colori, dove il bosco con i suoi alberi maestosi, con i suoi castagni, con i frutti e funghi, erbe del sottobosco che così ben si sposano con la collina decorata da frutti, vigne ed ulivi, qui dove l'uomo coltiva, raccoglie e trasforma per poi gustare e degustare il suo territorio. Qui dove il tutto si intreccia in armonia..."



I comuni del territorio della Foresta Modello delle Montagne Fiorentine, nei quali operiamo e cooperiamo quotidianamente sono / *The municipalities of the territory of the Montagne Fiorentine Model Forest, in which we operate and cooperate everyday are:* **Rufina, Pontassieve, Pelago, San Godenzo, Londa, Reggello, Rignano sull'Arno**
In questo territorio, e in tutto il mondo, incentiviamo queste buone pratiche!

Quando fai la spesa, scegli prodotti locali e di stagione, cercando le aziende del territorio.

When you do shopping, choose local and seasonal products!

La nostra cultura e sostenibilità ambientale passa anche dalla tradizione: scoprine i prodotti e le antiche ricette!

Our culture and environmental sustainability goes through the tradition: discover the products and the ancient recipes!

**PENSARE
GLOBALMENTE
E AGIRE
LOCALMENTE**

Scegli imballaggi biodegradabili e pratica il riciclo; acquista solo il necessario per evitare sprechi!

Choose biodegradable packaging and practice recycling; buy only the necessary to avoid waste!

Leggi le etichette e diffida da liste lunghe! Acquista prodotti di cui sai i metodi di coltivazione, allevamento e trasformazione!

Read always the labels and don't trust long ones. Buy products of which you know the cultivation breeding and processing methods!



Associazione
FORESTA MODELLO
delle MONTAGNE
FIORENTINE



Mediterranean
Model Forest Network



Slow Food®
Valdiseva e Valdarno Fiorentina



La Rete Mediterranea delle Foreste Modello appartiene ad un **network internazionale** e ha l'obiettivo di promuovere i principi cardine della Foresta Modello, **sostenibilità - paesaggio - partecipazione** nell'area del Mediterraneo. Si impegna nella **valorizzazione delle foreste e dei paesaggi mediterranei** con lo scopo di definire obiettivi comuni e promuovere la collaborazione e lo scambio di conoscenze fra i vari membri della Rete contribuendo così al raggiungimento di

obiettivi ambientali globali. Dal 2019 la gestione del Segretariato è affidata a Regione Toscana. La Rete Internazionale, di cui la Rete Mediterranea fa parte insieme ad altre 5 reti regionali, è stata fondata in Canada nel 1992 e coordina le attività promuovendo gli scambi di buone pratiche. Fanno parte della Rete Mediterranea **7 Foreste Modello**, rispettivamente in Francia, Turchia (2), Croazia, Algeria, Marocco, Italia più 2 candidate situate in Spagna (Castilla yLeon) e Italia (Abruzzo)

The Mediterranean Model Forest Network is an international network which aim is to expand the development of the concept of Model Forests and its values in the Mediterranean area. It studies the characteristics of the Mediterranean forests and landscapes with the aim of defining common objectives and to promote the interaction, the collaboration and the knowledge exchange among the various members of the Network, contributing to the achievement of global environmental objectives. The International Model Forest Network, of which the Mediterranean Network is a part along with 5 other subnets, was founded in Canada and promotes and coordinates the sustainable and participated management of the territories. 7 Model Forests are part of the Mediterranean Network, these are in France, Turkey, Croatia, Algeria, Morocco and 2 new candidates located in Spain and Abruzzo.





Associazione
FORESTA MODELLO
delle **MONTAGNE**
FIorentINE

Montagne Fiorentine Model Forest is a voluntary association, a governance system that deals with the sustainable management of the forest and the territory. It was born in 2009, inspired by an idea that took place in Canada. It is committed for the enhancement of the quality of life in the rural areas through innovative solutions and the promotion of the sustainable agricultural supply chains and the sustainable eco tourism. Up to Today it is still the first and only Forest Model recognized in Italy. It has over 130 members including associations, professionals, Companies and ordinary people. The Association has its beating heart in its four Commissions which topics are: Environment and Society, Culture and Tourism, International Relations and the Productive Supplies Chain Commission which is part of this



Slow Food•

Valdisieve e Valdarno Fiorentino

Slow Food is a national and international no-profit association committed to restore the right value to food, respecting those who produce it, in harmony with environment and the ecosystems, that they preserve, thanks to the knowledge of the territories and the local traditions. Slow Food every day operates in 150 countries. Slow food, locally through the Condotta Valdisieve and Valdarno Fiorentino, is committed to promote, through various initiatives, the agriculture that is respectful of the environment, and that takes care of the "good, clean and fair" food and also of giving the right remuneration to those who produce it.

Foresta Modello delle Montagne Fiorentine è una associazione volontaria, un sistema di governance che si occupa di una gestione sostenibile delle foreste e del territorio. Nata nel 2009 e riconosciuta ufficialmente nel 2012, si impegna per la valorizzazione della qualità della vita nelle aree rurali attraverso soluzioni innovative e la promozione delle **filieri locali e del turismo sostenibile**. Ad oggi è ancora la prima e unica Foresta Modello riconosciuta in Italia e conta oltre 130 soci. Ha il suo cuore pulsante nelle sue 4 Commissioni Tematiche: **Ambiente e Società, Cultura e Turismo, Rapporti Internazionali e la commissione Filiere Produttive**, che fa capo a questo progetto.

Slow Food è una associazione **nazionale e internazionale** no profit impegnata a ridare il giusto **valore al cibo**, nel rispetto di chi produce, in armonia con **ambiente** ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi **territori** e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi. A livello locale la **Condotta Valdisieve e Valdarno Fiorentino** si impegna a promuovere, attraverso diverse iniziative, l'agricoltura rispettosa dell'ambiente, la salvaguardia del cibo "**buono, pulito e giusto**" e per la giusta remunerazione di chi lo produce.



I PRODOTTI TIPICI DELLA FILIERA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI REGGELLO

Prodotto principe della cucina, trova la nostra area particolarmente vocata alla produzione. Molte ricette della tradizione locale ne fanno un largo uso, un esempio fra tutti la "fettunta" da preparare rigorosamente con "l'olio novo". Ha proprietà dietetiche ed organolettiche importanti, è caratterizzato da un alto contenuto di polifenoli.

Reggello's Extravergine olive oil - It is a food of the Tuscan agri-food tradition since ancient times, with important dietary and organoleptic properties it is characterized by a high content of poly phenols.

VINO CHIANTI RUFINA

Il Chianti Rufina è un vino DOCG la cui produzione è consentita nella provincia di Firenze nei comuni di Rufina, Dicomano, Londa, Pelago e Pontassieve. Prodotto con un disciplinare molto antico che prevede l'utilizzo almeno per il 70% di uva Sangiovese, si ritrova già citato nell'Editto del Granduca Cosimo III nel 1716 che riconosceva i territori tra i quali il Chianti Rufina.

Chianti Rufina's wine - Chianti Rufina is a DOCG wine, the production of which is allowed in the Florence province, more specifically in the municipalities of Rufina, Dicomano, Londa, Pelago and Pontassieve. The production is strictly disciplined with ancient rules which demand the use of at least 70% Sangiovese grapes. It was already spoken of in the edict of Grand Duke Cosimo III in 1716, where the territories were already defined and recognized amongst which was Chianti Rufina.

FORMAGGI

Tra i prodotti tipici del Mugello realizzati con il latte bovino troviamo il Ravviggiolo. 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 e molti altri.

Cheese - Among the typical products of Mugello made with cow's milk we find Ravviggiolo. In recent years, the production of excellent cow's milk-based cheese has been refined in Mugello: from the most ancient and typical ones such as ricotta, to mozzarella, scamorza, herbal cheese and many others.

LEGUMI E CEREALI

In Toscana la tradizione dei legumi e dei cereali è molto antica: il cecino rosa, il fagiolo zolfino sono due tra le eccellenze. Sono profumati e saporiti oltre che un sano alimento pieno di vitamine e proteine nobili.

Legumes and Cereals - In Tuscany the tradition of legumes and cereals is very old, the pink cecino, the zolfino bean are 2 of the excellences. Fragrant and tasty as well as a healthy food full of vitamins and noble proteins.



DEL NOSTRO TERRITORIO



MIELE

Il miele è il prodotto della trasformazione, effettuata dalle api, delle secrezioni dei fiori. Ha proprietà energizzanti, dolcificanti, ed antibatteriche, possiede vitamina B e polifenoli. Tanti sono i modi in cui impiegare questo nettare prezioso, di cui ne esistono infinite varietà, con profumi e sapori peculiari del fiore di provenienza.

Honey - Natural honey is an extraordinary food and it is the product of the transformation of the secretions of the flowers (nectar), made by the bees and then stored in either the honeycombs' cells or in the beehives. It has multiple energizing and sweetening properties, it contains antibacterial properties, vitamin B and polyphenols. There is a vast variety of honey types suitable for every taste.

MARRONE DEL MUGELLO

Il Marrone del Mugello ha ottenuto la denominazione IGP; ha una pezzatura medio-grossa, forma ellissoidale, una faccia laterale piatta e l'altra convessa. La polpa è bianca, croccante e di gradevole sapore dolce. È perfetto per la pasticceria e le ricette dolci, pregiata la farina con la quale preparare il famoso "castagnaccio".

Mugello's chestnuts - The delicious Mugello chestnut has obtained the PGI (Protected Geographical Indication). The Marrone del Mugello PGI has a medium-large size, an ellipsoidal shape, a flat side face and the other convex. The base is generally flat and lighter in color than the rest of the fruit. The pulp is white, crunchy and with a pleasant sweet flavor.

BARDICCIO

Tipico insaccato legato al territorio della montagna fiorentina, il Bardiccio viene preparato con le parti meno pregiate del suino. Ha la caratteristica forma della salsiccia, morbido, di colore rosso scuro, con un gusto deciso di finocchio. Ogni produttore miscela gli ingredienti secondo una propria ricetta.

Bardiccio - A traditional sausage from the territory of the florentine mountains. The Bardiccio is prepared with the less precious parts of the pork. It has the shape of a sausage, soft, dark and red, with a strong taste of fennel. Each artisan producer mixes the ingredients according to its own traditional recipe.

PESCA REGINA DI LONDA

Cultivar a pasta bianca, profumata, grande e rotonda, con buccia di color bianco e striature rossastre, la polpa è bianco crema con venature rosso vivo. Ogni anno, nel paese di Londa viene premiata la migliore con la "Pesca d'argento".

Regina di Londa Peach - Peach cultivar with white flesh, fragrant, large and round, with white skin and reddish streaks, creamy white pulp with bright red veins. Every year, in the village of Londa the best is awarded with the "Silver peach".

RISO INTEGRALE CON BRUCIATE, BARDICCIÒ E CHIANTI RUFINA

Per 4 persone: 240 gr di riso integrale Carnaroli o Arborio, 0,375 cl di vino Chianti Rufina, 250 gr di marroni, 200 gr. di bardiccio, brodo vegetale q.b., burro 1 noce, parmigiano 40 gr. *Castrare i marroni e fare le bruciate nell'apposita padella, intanto passare in forno o sulla griglia il bardiccio, poi tagliarlo a cubetti.*

Far andare il riso in una casseruola, non appena tostato aggiungere il vino e far ritirare, portare a cottura con il brodo vegetale (di solito occorrono 35-40') e a 5 minuti dalla fine della cottura aggiungere il bardiccio e le bruciate, tenendo da parte il necessario per guarnire il piatto. Mantecare con il burro e parmigiano e servire guarnendo con una bruciata e una rondellina di bardiccio.



Brown rice with roasted chest nuts, bardiccio and Chianti Rufina

For 4 people: 240 gr of Carnaroli or Arborio brown rice, 0.375 cl of Chianti Rufina wine, 250 gr of chestnuts, 200 gr. of bardiccio, vegetable soup, 1 nut butter, parmesan cheese 40 gr.

Cut the chestnuts and roasted them in the special pan, in the meantime put the bardiccio s ausagein the oven or on the grill, then cut it into cubes. Put the rice in a saucepan, as soon as it is toasted add the wine and let it cook with the vegetable soup (usually it takes 35-40') at 5 minutes from the end of cooking add the bardiccio and mix it all them, keeping a part of the roasted chest nuts necessary to garnish the dish. Stir the butter and parmesan and serve garnished with a chest nut and a little bit of bardiccio.



Chef Stefano Frassinetti
Toscani da Sempre
(Pontassieve)

MEMBRO ALLEANZA SLOW FOOD DEI CUOCHI

L'Alleanza è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità. Nei loro menù si trovano prodotti locali, Presidi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità di Slow Food.

The Alliance is a pact between cooks and small producers to promote good, fair and clean food of the territory and to save the biodiversity. In their menus you can find local products, of Slow Food Presidia, of The Arc of the taste products, of the local Markets and of the Slow Food communities.



Associazione
FORESTA MODELLO
delle MONTAGNE
FIORENTINE

Forest's food IL CIBO DELLA FORESTA



La rete della filiera agroalimentare attraverso i produttori soci della Foresta Modello delle Montagne Fiorentine

Forest's food. The network of the agri-food chain through the producers, members of the Montagne Fiorentine Model Forest

ALTOMENA *di Nico Sartori*

Vini biologici - Olio extravergine di oliva

Organic wine - Extravergine olive oil

PELAGO - Via di Campicuccioli - Pelago

Info: 0558301001- info@altomena.it - www.altomena.it

FATTORIA LAVACCHIO *di Faye Lottero*

Olio evo bio - Tartufo nero - Vino Biologici

Prodotti da Norcineria Aziendale

Extravergine olive oil - Black truffle - Organic wine - Artigian cured meat

PONTASSIEVE - Via di Montefiesole 55

Info: 055 8317472 - info@fattorialavacchio.com

www.fattorialavacchio.com

FATTORIA CERRETO LIBRI *di BALDINI LIBRI V. e ZANFEI A.*

Vino biodinamico / Biodinamic wine

PONTASSIEVE - Via Aretina 96

Info: 335 1383234 - cerreto.andrea@tiscali.it - www.cerretolibri.it

AZ. AGRICOLA LA NOCE DI FRANCESCA

di NENCETTI PIETRO

Olio extravergine di oliva - Confettura di Pesca Regina di Londa, confetture per formaggi - Extravergine olive oil - Marmelade made with Regina di Londa peaches, jams to eat with cheese

LONDA - Via di Caiano 22

Info: 335 5430126 - info@lanocedifrancesca.com

www.lanocedifrancesca.com

L'ORTO DI VAGGIO

di SIGNORINI ALESSIO

Azienda Agricola Ortoflorivivaistica

Ortaggi e frutta fresca di stagione - Piante da orto e da giardino

Seasonal fresh fruit and vegetables - Green garden plants

MATASSINO (REGGELLO) - Strada Provinciale 87

Info: 3460782162 - info@lortodivaggio.it - www.lortodivaggio.it

AZIENDA AGRICOLA IL LICCIOLLO di ENRICO DE MARINO

Ortaggi - Formaggi - Salumi / Vegetables - Meat - Cheese

RUFINA - Via del Poggiolo, 14

Info: 3663597060 - licciolo2@virgilio.it

PODERE LE PIALLE

di MASOTTI FRANCO

Miele certificato biologico

Certified organic honey

PONTASSIEVE - Via di Galiga 20

Info: 333 9101404

info@poderelepialle.com

www.poderelepialle.com

PODERE I LASTRI

di DE BLASI PAOLA

Birra artigianale / Artisan beer

Loc. I Lastri - San Godenzo

Info: 3388881402 - info@podereilastris.it

www.podereilastris.it



LA BOTTEGA DI GABRI

di POSI GABRIELE

**Pane, pasticceria e prodotti da forno
con utilizzo di lievito madre**

**Bread, bakery products made with the
use of natural yeast**

RUFINA - Piazza Umberto I 26/27

Info: 0558396223

labottegadigabri@gmail.com



AZIENDA AGRICOLA BACCIOTTI

di MONGILI SANDRA

Formaggi biologici/ Organic cheese

SANT'AGATA (SCARPERIA) - Via Gabbiano, 5

Info: 3351044374 - info@pecorinobiologico.it - www.pecorinobiologico.it

AZIENDA AGRICOLA GIUSEPPE SALIERI

Farina di Castagne - Farina di grano

Chest nuts flour / Wheat flour

SAN GODENZO - Le Casine, 17

Info: 338 972 6396 - beppesalieri@tiscali.it

MARCHESI DE' FRESCOBALDI SOCIETÀ AGRICOLA

di FRESCOBALDI LAMBERTO

Vino - Olio extravergine d'oliva / Wine - Extravergine olive oil

FIRENZE - Via di Santo Spirito, 11

Info: info@frescobaldi.it - www.frescobaldi.com



COSA VUOL DIRE ESSERE SOCI?

Essere socio di FMMF significa entrare in una rete in cui è possibile scambiarsi idee e realizzare progetti concreti per la valorizzazione del territorio, delle sue risorse e del paesaggio.

WHAT DOES IT MEAN TO BE A MEMBER?

Being a member of FMMF means joining a network where it is possible to exchange ideas and carry out concrete projects concrete for the enhancement of the territory, of its resources and landscape.



Associazione
FORESTA MODELLO
delle **MONTAGNE**
FIorentINE

Associazione Foresta Modello delle Montagne Fiorentine

Sede legale Via Poggio alla Cuna 7 - Londa (FI)

Sede operativa: ShowWood, via Calamandrei - Rufina (FI)

Tel.: +39 331 116 2589

Email: associazione@forestamodellomontagnefiorentine.org

FB.com / [Forestamodello.montagnefiorentine](https://www.facebook.com/Forestamodello.montagnefiorentine)

www.forestamodellomontagnefiorentine.org



Slow Food

Valdisieve e Valdarno Fiorentino

Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino

Email: slowfoodvaldisievevaldarnofi@gmail.com

FB.com / [slowfoodvaldisievevaldarnofiorentino](https://www.facebook.com/slowfoodvaldisievevaldarnofiorentino)

www.slowfoodvaldisievevaldarnofi.it



Mediterranean
Model Forest Network

Rete Mediterranea delle Foreste Modello

Tel.: +39 331 116 2589

Email: info@medmodelforest.net

secretariat@medmodelforest.net

www.medmodelforest.net

Progetto finanziato da:

Segretariato della Rete Mediterranea delle Foreste Modello (MMFN)

Questo libretto è stato progettato e stampato a novembre 2020

Coordinamento e traduzioni a cura di Marina Muñoz Duran - Ass. FMMF

Grafica e impagino a cura di Elisa Mancini