

Desinare Tricolore
del 15 ottobre
presso l'Antica Tinaia della villa del Mulinaccio a Vaiano

Menù tricolore

Antipasti ***Crostini toscani (con fegatini di pollo), Piadina della Romagna e prosciutto***

Crostini di cavolfiore e polenta (quello che mangiò Garibaldi in fuga quando nel 1849 passò da Vaiano e fu salvato dai patrioti locali nella Trafila dalla Romagna alla Toscana)

Tramezzo ***Risotto alla Cavour, da una ricetta in uso fra i Buonamici alla villa di S.Gaudenzio (il riso è nel menù del patriota carbonaro Domenico Gazzadi)***

Primo piatto ***Tortelli di patate (alla maniera toscana)***

Secondo piatto ***Arrostato di vitello (piatto della domenica, a pagamento, di Gazzadi carcerato)***

Contorno ***Rocchini di sedano pratesi (assaggiati alla villa di S.Gaudenzio da Gazzadi, ricetta locale)*** ***Mescolanza delle salesiane e radicchi (dal diario in carcere di Gazzadi)***

Gran finale Dolce ***Cenci pratesi (per rievocare gli *intrigoni* preferiti da Gazzadi)*** ***Bensone dolce modenese citato da Gazzadi***

Peschine ripiene (ricetta pratese, versione vaianese)

Biscotto Sigaro di Garibaldi (prodotto locale a ricordo del sigaro che fumò e del caffè che Garibaldi prese a Vaiano).

Proposta base, potranno essere contemplate modifiche ed integrazioni.