



**CON UN SORRISO TI OFFRO LA
MIA "TERRA"**



Progetto realizzato dagli studenti delle classi IV Accoglienza Turistica e IV Produzione Dolciaria dell'Istituto Angelo Vegni Capezzine.

Alban Denissia Gilda	Adalberti Paolo
Bianchetti Alessia	Cerulo Michele
Caponi Marzia	Conti Francesca
Carlucci Giada	D'Ambrosio Francesca
Danesi Andrea	Faralli Alessia
De-Palma Gabor	Felpi Giulia
Di Galbo Paola	Ghezzi Alessia
Dioni Alesandra	Illiano Marianna
Docci Renato	Martini Daniela
Marraccini Matteo	Meacci Cristina
Padelli Raffaella	Mencarelli Mirko
Pagliai Mattia	Pacchi Romina
Paolini Ilaria	Pepi Samuele
Stefanucci Elisa	Pierozzi Francesca
Valentino Nicola	Sereni Federico
	Viti Leonardo

Referenti del Progetto:

Coordinatore - Prof.ssa Perugini Cesarina (Docente di Lettere e Tecnica della Comunicazione)

Collaborazione - Prof.ssa Cacini Laura (Docente di Inglese)

TURISMO E MARKETING TERRITORIALE

Il turismo è uno dei settori economici con il più elevato potenziale di espansione a livello globale, ed è quindi una chiave su cui investire per lo sviluppo di un territorio. Il turismo si evolve di continuo e con esso anche le richieste dei “viaggiatori”. Oggi si parla di **esperienze** e non più di soggiorni, di **emozioni** e non più di visite. Per questo è importante sviluppare e coltivare un **progetto di accoglienza** in grado di fidelizzare il visitatore, donandogli **ricordi** che possano creare un legame speciale con i luoghi e con il territorio.

Lo sviluppo di una buona strategia di marketing territoriale perciò è importantissimo per promuovere il proprio territorio . Quando i flussi turistici sono visti come generatori di sviluppo economico e sociale (e non come colpevoli dei processi di perdita di cultura, identità e valori locali) , la popolazione locale si predispone in maniera naturale ad essere ospitale. Dunque potremmo definire l’**ospitalità turistica** come l’attitudine degli abitanti di una località ad essere cordiali, gentili e cortesi nei confronti degli ospiti della località stessa. Quando un visitatore riesce a sentirsi accettato e ben voluto come a casa sua, quasi certamente dichiara di trovarsi in un luogo molto ospitale, in cui finisce per contaminarsi e “vivere”, seppur per un breve periodo, con e come gli abitanti locali. Del resto in tutti i vocabolari di italiano, con il termine ospite viene indicato sia chi dà ospitalità (un ospite premuroso) sia chi la riceve (un ospite gradito).

L’ospitalità è indubbiamente una condizione necessaria, però non sufficiente affinché una destinazione sia anche accogliente.

L’**accoglienza turistica** è quindi un concetto più ampio, che include quello di ospitalità e che dipende maggiormente da chi lavora professionalmente nel turismo. Richiede competenze, attenzioni e capacità che vanno sviluppate.

Una **gestione organizzata dell’accoglienza turistica**, probabilmente è il miglior biglietto da visita possibile per una destinazione e gioca un ruolo determinante per la reputazione della destinazione stessa.

Ecco dunque che il compito di chi gestisce l’accoglienza di una destinazione, ma anche di chi ci vive abitualmente, non si limita più al momento in cui gli ospiti sono fisicamente presenti, ma include altri due momenti determinanti: il prima e il dopo. Vista in quest’ottica l’accoglienza turistica diventa anche reale attività di **promozione turistica**, in grado di comprendere le diverse tipologie di cliente, a cui indicare e suggerire informazioni e soluzioni mirate e il più possibile coinvolgenti, prima, durante e dopo la sua vacanza.

Le sfide sono le seguenti: migliore è la reputazione di una località, più questa ha concrete possibilità di differenziarsi dalle destinazioni concorrenti. Ecco perché tutti i protagonisti della destinazione devono sentirsi coinvolti in questa visione .Un fattore però non è cambiato e nessuna tecnologia potrà mai sostituirlo nella scala di gradimento del turista, che lo vorrebbe perennemente stampato sulla faccia di chi lo accoglie: **il sorriso**

OSPITALITA' ED ACCOGLIENZA

Il concetto di “**ospitalità**” è associato a quello di “*sacralità*”, dunque l’ospite viene considerato sacro.

L’accoglienza è virtù che dona significato alla presenza dell’altro da sé. Si tratta, quindi, di una “*scelta comprensiva*”, capace di valorizzare il reciproco significato oggettivo di sé e dell’altro.

L’accoglienza vera, invece, è sempre attiva e significa fare spazio all’altro nel proprio ambiente vitale.

Significa innescare un processo di reciproca trasformazione: io accolgo l’altro se divento in parte l’altro, e se l’altro a sua volta diventa in parte me.

La virtù dell’accoglienza è quella di chi sa riconoscere la diversità come una ricchezza, di chi sa creare, di chi sa trovare un linguaggio comune e di chi valorizza e mette insieme le reciproche ricchezze.

In linea generale il “*quadro di accoglienza*” comprende tutto quanto occorre a mettere a proprio agio il turista, a fargli vivere più compiutamente l’esperienza di soggiorno, a fargli venire voglia di tornare, a renderlo “*ambasciatore*” presso gli amici e conoscenti dei valori e dei pregi della destinazione.

La sensazione di vivere in un’atmosfera accogliente e ospitale è una cifra emozionale risultante da un insieme di percezioni che vanno dalla positiva considerazione estetica dell’ambiente esterno (bellezza del paesaggio, cura delle abitazioni e delle strutture ricettive, pulizia dei luoghi, assenza di fonti rumorose ...) di un confortevole ambiente sociale e relazionale, caratterizzato dalla *cortesìa*, dall’*armonia* e dalla *disponibilità*. Questa volontà si deve tradurre in una nuova forma di accoglienza che prevede l’attribuzione al turista o al visitatore lo status di ospite gradito. Il turista deve poter essere messo in condizione di partecipare, al meno per il periodo del suo soggiorno, alla vita della comunità, in particolare per quanto riguarda gli aspetti di svago e di relax, affinché possa godere appieno dell’opportunità di vivere un periodo di vacanza confortevole e degno di essere replicato e consigliato ad altri.





IL VOCABOLARIO DELL'ACCOGLIENZA

L'accoglienza è fatta di gesti, parole, atteggiamenti. Di seguito proponiamo una serie di vocaboli "importanti" nella pratica dell'accoglienza

AFFABILITA': essere cordiali nei modi da usare con gli ospiti

ASCOLTO: è l'arte dello stare a sentire attentamente

ASSERTIVITA': alternare ascolto dei pareri degli altri ed esposizione dei propri pensieri

ATTENZIONE: mostrarsi disponibili nel risolvere qualsiasi problema

COMPRESIONE: essere in grado di capire le esigenze dell'ospite

CORDIALITA': essere gentili con l'ospite

CORTESIA: avere bontà d'animo

DISPONIBILITA': farsi carico del problema dell'ospite

EFFICIENZA: capacità di rispettare la promessa fatta, in ogni circostanza

ELEGANZA: essere attenti nei gesti, nel linguaggio e nella postura

EMPATIA: cercare di comprendere le esigenze e le aspettative dell'ospite

GENEROSITA': essere disposti ad offrire più di quanto siamo tenuti a fare

REATTIVITA': voglia di agire immediatamente, prendere decisioni e risolvere problemi in modo immediato

SENSIBILITA': condividere un'emozione provata dagli altri

SIMPATIA: creare uno stato di sentimento condiviso con l'altro



AFORISMI DELL'ACCOGLIENZA

- “Una buona ospitalità rende i turisti felici di aver scelto quella destinazione. Per questo, un buon benvenuto è sinonimo di bella vacanza.”
Elisa Stefanucci
- “Quando una persona viaggia, non è a casa, ma una buona accoglienza lo fa sentire come se lo fosse.”
Ilaria Paolini
- “L'accoglienza è il più grande atto di amore dell'umanità, perché accogliere le persone non è facile.”
Marzia Caponi
- “Accoglienza è quando qualcuno viene da me con il sorriso più grande che ha, facendomi sentire accettato.”
Paola Di Galbo
- “Se un fratello sta davanti alla porta e bussava, uno lo accoglie a braccia aperte, senza chiedere quanto gli verrà a costare.”
Ernst Jùnger
- “Questo è il segreto dell'ospitare. Far sentire i tuoi ospiti benvenuti e a casa propria. Se lo fai onestamente, il resto prende cura di se stesso.”
Barbara Hall
- “Vedi tutto senza guardare, senti tutto senza ascoltare, sii premuroso senza essere servile, anticipa le richieste senza essere presuntuoso.”
Cézar Ritz
- “Noi siamo delle signore e dei signori al servizio di altre signore e altri signori.”
Cézar Ritz

OSPITALITA' (HOSPITALITY)



L'obiettivo dell'**ospitalità** è di dare l'opportunità di conoscersi a vicenda e di crescere insieme. Gli hotel e il territorio usano l'ospitalità come *strategia di marketing*. L'alloggio e la varietà gastronomica sono risorse da usare come vantaggio per tutta la zona. Collaborazione e scambi reciproci possono portare benefici a tutti i soggetti coinvolti.

The objective of **ospitality** is to give the opportunity to know each other and to grow together. Hotels and the territory use hospitality as a *marketing strategy*. Accomodation and gastronomic variety are a resource to be used as an advantage for any area.
Collaboration and reciprocal exchanges can bring benefits to all subjects involved.

Gli **effetti positivi** sono:

- Sviluppo dell'economia interna
- Valorizzazione del territorio

The **positive effects** are:

- Development of the internal economy;
- Valorization of the territory.



Definire il **significato di ospitalità** non è molto semplice.

Generalmente possiamo dire che è utile per:

- 1- Far sentire i turisti a casa;
- 2- Coinvolgere i turisti nella vita quotidiana degli abitanti;
- 3- Invogliarli a tornare;
- 4- Fornire bei ricordi.

Defining the **meaning of "hospitality"** is not that easy.

Generally, it can be said that it is useful to:

- 1- Make the tourists feel like they are home;
- 2- Involve the tourists in the daily life of the inhabitants;
- 3- Tempt them to come back;
- 4- Provide beautiful memories.



Le strategie di vendita sono molto importanti: il loro primo obiettivo è di arricchire la conoscenza dei turisti.

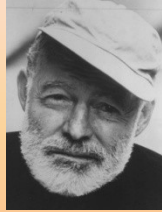
Ognuno di noi può fare qualcosa per migliorare l'ospitalità.

Marketing strategies are very important: their first objective is to enrich tourists' knowledge.
Any of us can do something to improve hospitality:

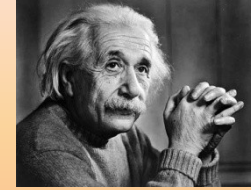


- Mantenere la città pulita;
- Abbellire piazze e giardini;
- Fornire informazioni in differenti lingue ai turisti;
- Sorridere sempre. Il sorriso è il gesto più apprezzato.

- Keep the city clean;
- Embellish squares and gardens;
- Provide information in many different languages to the tourists;
- Always smile. The smile is the most appreciated gesture people will remember.



FRASI QUOTES



“Certamente, viaggiare è più che guardare solamente i paesaggi. E’ un cambiamento che va avanti, profondo e permanente nelle idee della vita”

(“Certainly, travel is more than the seeing of sights; it is a change that goes on, deep and permanent, in the ideas of living.”)

Miriam Beard

“Il mondo è un libro e chi non viaggia ne legge solo una pagina.”

(“The world is a book and those who do not travel read only a page.”)

Saint Augustine

“I viaggiatori vedono ciò che vedono, i turisti vedono ciò che sono venuti a vedere.”

(“The traveler sees what he sees, the tourist sees what he has come to see.”)

G.K. Chesterton

“Non viaggiare mai con qualcuno che non ami.”

(“Never go on trips with anyone you do not love.”)

Ernest Hemingway

“Per conoscere un paese devi avere un contatto diretto con la Terra. E’ futile per fissare il mondo attraverso il finestrino di una macchina.”

(“To get to know a country you must have direct contact with earth. It’s futile to gaze at the world through a car window.”)

Albert Einstein

“Viaggiamo, alcuni di noi per sempre, per cercare altri posti, altre vite, altre anime.”

(“We travel, some of us forever, to seek other places, other lives, other souls.”)

Anais Nin

“Non sono la stessa dopo aver visto il chiaro di luna dall’altra parte del mondo.”

(“I’m not the same having seen the moon shine on the other side of the world.”)

Mary Anne Radmacher

RELAIS IL FALCHETTO CORTONA - SIMULAZIONE



Il nostro hotel ha le seguenti caratteristiche:

4 stelle

Pernottamento e prima colazione, mezza pensione e pensione completa

Ristorante con chef

Piscina esterna

Giardino

Parcheggio esterno

Servizi:

Wifi libero

Campi da tennis

Servizio in camera

Tipologia di clientela:

Turisti gastronomici

Our hotel has the following features:

4 stars

BB, HB and FB

Restaurant with chef

Outdoor swimming pool

Garden

Parking spaces

Services:

Free wifi

Tennis pitch

Room service

Target of clientele

Gastronomic tourists

HOTEL VEGNI *** -SIMULAZIONE

Nella campagna di **Arezzo**, in una posizione panoramica bellissima, è situato **Hotel Vegni**, circondato da 126 ettari di terra dove crescono olivi e viti. Qui i clienti possono trovare la quiete e la pace di cui hanno bisogno, ma allo stesso tempo grazie alla posizione strategica, puoi raggiungere velocemente città importanti.



In the countryside of **Arezzo**, in a wonderful panoramic position, is situated **Hotel Vegni**, surrounded by 126 hectares where there are olive groves and vineyards, producing organic products. Here you can find the peace and quiet that customers seek, but at the same time thanks to its strategic location you can quickly reach several important towns.



La città di **Cortona**: è una città etrusca situata su una collina. Dalla cima di Cortona, puoi vedere il lago Trasimeno. Ci sono molte attrazioni, come il **MAEC** (museo Archeologico Etrusco) situato nel centro storico. Accanto ad esso, puoi trovare il **Teatro Signorelli**. A Cortona ci sono molte strade, tipiche della città.



The city of **Cortona**: it's an Etruscan town situated on a hill. From the top of Cortona, you can see the Trasimeno lake. There are lots of attractions such as the **MAEC** (Archaeological Etruscan Museum) in the historic centre. Next to it you can find the **Signorelli Theatre**. In Cortona there are lots of "old streets", a typical feature of the town.





Il Sodo: è la località dove le tombe etrusche sono state ritrovate. All'interno sono stati ritrovati oggetti di sepoltura antichi e decorazioni che, successivamente, sono state portate al MAEC.

Il Sodo: it is the place where the Etruscan tombs were found. Inside they found actual ancient burial objects and decorations which later were brought to the MAEC.





Castiglion del Lago: è una delle città più famose nella zona. E' situata sulla costa del *Lago Trasimeno*, dalla quale puoi prendere un traghetto e puoi visitare una delle tre isole nel Lago. Nel centro storico di Castiglion del Lago, puoi vedere il Castello e molti *ristoranti tipici*.

Castiglion del Lago: it's one of the most popular city in the area. It's situated on the *Lago Trasimeno's* coast. From the coast, you can take a ferry boat and you can visit one of the three islands in the Lake. In the historical Centre of Castiglion del Lago you can see the Castle and lots of *typical restaurants*.



Foiano della Chiana :

E' una piccola città, situata tra le città di Cortona e Sinalunga. E' conosciuta per il suo annuale *carnevale*. Il carnevale di Foiano della Chiana è uno dei più famosi carnevali in Italia, anche il più vecchio, iniziato nel 1539. Gli abitanti di Foiano sono divisi in quattro distretti, detti *cantieri*: il più vecchio è quello degli "Azzurri" e dei "Rustici", creati nel 1933, "Bombolo" formato nel 1934; il più giovane distretto è quello dei "Nottambuli", formato nel 1961. Oltre al carnevale, a Foiano troviamo un'importante chiesa, "Chiesa di Santa Maria della Santa Maria della Fraternità". Vicino a Foiano, si trova *Outlet Village*, dove possiamo trovare ogni tipo di negozio.

A small countryside town, between the cities of Cortona and Sinalunga. It is well known for its annual carnival. The Carnival of Foiano della Chiana is one of the most famous carnivals in Italy, even the oldest, starting in 1539. The population of Foiano is divided into four districts, named *cantieri*: the oldest are "Azzurri", and the "Rustici", created in 1933, and "Bombolo", which was born in 1934; the youngest district are "Nottambuli", born in 1961. There is also an important church, "Chiesa di Santa Maria della Fraternità". And near Foiano there is the *Outlet Village Mall*, when you can find any type of store.



Montepulciano :

Essa è una città collinare, di origine medievale e rinascente. E' la maggiore produttrice di cibo e bevande, rinomata per la sua *porchetta*, *formaggio*, "*pici*" (pasta), *lenticchie* e *miele*. E' conosciuta in tutto il mondo per il suo vino, il *Vino Nobile di Montepulciano*, il migliore in Italia. A Montepulciano è possibile visitare il Santuario di San Biagio e la Cattedrale di Santa Maria Assunta. Ci sono molti *ristoranti* importanti: "*Le Logge del Vignola*", dove si possono mangiare *piatti tipici toscani*, "*Locanda Cicolina*", dove si possono mangiare piatti locali e pasta fatta in casa," *Ristorante Villa Nottola*", dove si può trovare pace e tranquillità ed ammirare i bellissimi paesaggi del Chianti.



It is a medieval and Renaissance town on a hill. It is a major producer of food and drink. The city is Renowned for its *pork*, *cheese*, "*pici*" (pasta), *lentils* and *honey*. It is known world-wide for its wine. Connoisseurs consider its *Vino Nobile*, the best wine in Italy. In Montepulciano you can visit The Sanctuary of San Biagio and the Cathedral of Santa Maria Assunta. There are many important *restaurants* , the most importants are : "*Le Logge del Vignola*", where you can eat the *typicals Tuscan dishes*, "*Locanda Cicolina*" where you can eat local dishes and you can eat homemade pasta, and "*Ristorante Villa Nottola*" where you can find peace and tranquility and enjoy the beautiful landscapes of Chianti.

Castiglion Fiorentino:

E' una piccola città "murata", nella parte est della toscana, Tra Arezzo e Cortona. E' ben conosciuta per i suoi festival annuali e i siti archeologici etruschi. A Castiglion Fiorentino, si può visitare "Enoteca Agricola Buccelletti", il "Cassero", una torre medievale. Si può inoltre visitare il "castello di Montecchio Vesponi", a 5 km da Castiglion Fiorentino.



It is a small, walled city in eastern Tuscany, between the cities of Arezzo and Cortona. It is well known for its annual festivals and Etruscan archeological site. In Castiglion Fiorentino you can visit "Agricola Buccelletti Winery", the "Cassero", a medieval tower. You can also visit "The castle of Montecchio Vesponi" about 5 km from Castiglion Fiorentino.

Durante l'estate, possiamo divertirci al Garden, un pub all'aperto, ed in inverno al Velvet Underground, un pub al chiuso. Sotto Castiglion Fiorentino c'è la "Val di Chio", la quale è attraversata da numerosi percorsi, disposti su circuiti ad anello; le strade sono divise in 3 tipologie: **Percorso dei mulini**, **Percorso delle Chiese parrocchiali-villaggi** e **La strada dei castelli**. Ogni percorso presenta differenti livelli di difficoltà.

In the summer young people can have fun at Garden and in winter you can go to the Velvet Underground. Below Castiglion Fiorentino there is the "Val di Chio" which is crossed by a number of paths, arranged in loop circuits; the routes are divided into three types: **the Path of the mills**, **the Path of the parish-church-villages**, **The route of castles**. Each Path presents different levels of difficulty.

“CUCINARE E’ UN MODO DI DARE”

“Quando mia madre ci dava da mangiare il pane, distribuiva amore”

Joël Robuchon

“Cucina non è mangiare. E’ molto, molto di più. Cucina è poesia.”

Heinz Beck

“Credo che sia un artista chiunque sappia fare bene una cosa; cucinare, per esempio.”

“*I think an artist is anybody who does something well, like if you cook well.*”

Andy Warhol

GASTRONOMIA LOCALE

Come in tutta la Toscana anche in Valdichiana la tradizione del “*mangiare bene e sano*” è tuttora intatta. Sia in città che nei dintorni è possibile trovare ristoranti e trattorie che cucinano ancora alla maniera antica, cioè delle donne di casa per le quali la cucina era un dovere.

Si tratta di piatti semplici, anche se non di facile preparazione. Ad esempio:

- La famosa **bistecca**, la quale deve avere quel tipo di carne, di quell’olio, quella brace di legno di castagno, per essere veramente “fiorentina”;
- Il prelibato **cacio pecorino**, ottimo in tutte le sue diverse fasi, da fresco a stagionato;
- Il **prosciutto**, i saporiti **crostini** con *milza* e *fegatelli*, la “**bruschetta**” con il pane abbruscato a fuoco vivo con *l’olio nuovo*, la **panzanella** e i **fagioli** al fiasco irrorati di olio crudo;
- I **pici** (è d’obbligo assaggiarli), una sorta di spaghetti fatti a mano, conditi al sugo di carne. Con essi è consigliabile un Rosso di Montepulciano DOC che va bene sia per gli antipasti di crostini con la milza sia con i salumi senesi;
- Carni arrostate o “**arrosto misto**” (tra cui pollo e faraona ruspanti, coniglio, nana, agnello etc.) e porcini arrostiti alla brace;
- **Ciaccia**, pasta di pane schiacciata e condita con olio, che accompagna tutto il menù;
- **Cantucci**, biscottini alle mandorle, da intingere nel Vin Santo prodotto localmente;
- “**Castagnaccio**” e “**crogetti**”, tipici dolci di Carnevale;
- **Ciaccia dei morti**, dolce stagionale per le feste di novembre, fatta con farina, strutto di maiale, uvetta e noci.

L'ENOGASTRONOMIA IN VALDICHIANA

La **Valdichiana** è un territorio dai confini sfumati ma dall'identità unica. Visitarla consente di entrare in sintonia con l'**enogastronomia**, la quale è la 'cultura' della *buona cucina*, cioè dell'arte culinaria, associata alla conoscenza dei vini e del corretto abbinamento di questi con i cibi. Essa studia i rapporti tra il territorio e le attività umane legate a coltivazione, trasformazione, commercio e consumo dei prodotti della terra. Con enogastronomia si intende anche il "*pensiero gastronomico*" che comprende scelte e percezioni del cibo da parte di individui e società.

Le ricette culinarie sono come i racconti dei nonni: fermo restando il *tema principale*, tutto il resto, dagli elementi di contorno, alle modalità di esecuzione, è lasciato al **gusto**, alla **fantasia**, alle **capacità**, alle **condizioni di vita**, temporanee o abituali di chi racconta la favola o di chi prepara i piatti.

La Valdichiana porta in sé i caratteri distintivi di una terra che fin dalle proprie origini basa l'economia sull'agricoltura. Ne sono un chiaro esempio i *reperti etruschi* che si collegano alla lavorazione dei campi, dell'olio e del vino. Sono tanti i prodotti tipici dai quali nascono le ricette della tradizione. A partire dalla materia prima per eccellenza: il **grano**, da cui si ricavano farine ideali per la produzione di pane e pasta tradizionale, come ad esempio i "*pici*". L'**olio extra-vergine d'oliva** è ricavato dagli olivi che caratterizzano il panorama. Il **Vin Santo** rivive nelle cantine "*artigiane*" di tutto il territorio. Il re della vallata è il "*Gigante Bianco*", la **Chianina**, una razza bovina che si è trasformata negli anni in carne pregiata, riconosciuta in tutto il mondo. La **Cinta Senese** è un'altra DOP del territorio. La tradizione ittica, tra i laghi di Chiusi e quello di Montepulciano, rappresenta un elemento economico e gastronomico rilevante, pesci come il luccio, la carpa, il persico reale, il persico trota e la tinca sono presenti nei bacini idrici. C'è anche una grande tradizione legata ai legumi, tra i più famosi il cece piccolo e la fagiolina, entrambi ricavati da semi antichi. Dal punto di vista enologico, i prodotti conosciuti in tutto il mondo sono, di sicuro, il Vino Nobile di Montepulciano, DOCG e il Bianco Vergine della Valdichiana.





ALCUNE RICETTE E PRODOTTI TIPICI DELLA VALDICHIANA

Biscotto intrecciato di Sarteano

Bruschetta con l'olio novo

Brustico (pesce persico cotto su canne di lago)

Cacio pecorino

Cenci o stracci fritti

Chianina alla brace

Ciaccia dei morti

Ciaffagnoni di San Casciano

Ciambellini incotti di Sinalunga

Cinghiale in umido

Collo d'ocio ripieno

Crostini neri (con sugo di fegatini)

Nana (anatra) arrosto

Olio extravergine d'oliva DOP Terre di Siena

Panzanella

Pappardelle al cinghiale

Pici con le briciole o al sugo e all'aglione

Salumi di Cinta Senese

Stigola alla Torrita di Siena (zuppa di carni miste di selvaggina)

Tegamaccio (pesce di lago con pomodoro, cotto in umido)

Torta di Chianciano



CANTUCCI

Chiamati anche "**cantuccini**" o "**cantucci**" o "**biscotti di Prato**". Si tratta di uno dei più grandi prodotti dolciari della Toscana. Sono biscotti alle mandorle affettate. Parliamo di uno dei dolci più tipici della cucina tradizionale toscana, in particolare è un *accoppiato con vin santo*. I Cantucci sono chiamati in Lazio e Umbria "*tozzetti*", pezzi piccoli, preparati con mandorle, noci o altri tipi di noci al posto di mandorla. Essi sono anche conosciuti con questo nome in provincia di Siena e in altre parti d'Italia.

DESCRIZIONE: La tradizionale *forma allungata* è ottenuta tagliando la pagnotta dopo la cottura. Sono conosciuti e consumati in tutto il mondo. La loro struttura interna è caratterizzata da una elevata presenza di mandorle intere sgusciate. La lunghezza del biscotto può variare ma è normalmente entro 10 centimetri. Il nome deriva dal *canto* o *cantellus*, in latino pezzo o fetta di pane. La pasta è fatta con *farina, zucchero, uova, mandorle, pinoli*. Le mandorle non sono arrosto o scuoiate. Tradizionalmente i cantucci sono venduti accompagnati con un'altra specialità Toscana, il *Bruttibuoni*. Il nome è comunemente usato come Biscotti di Prato, in realtà indicherebbe altri prodotti; varianti e imitazioni che si discostano dalla ricetta tradizionale in alcuni punti fondamentali come l'assenza di grassi lieviti (per rendere meno secca) e aromi. Questi biscotti in Toscana sono serviti normalmente come dessert tradizionale con un vino chiamato "**Vin Santo**" il quale è anche un prodotto fatto con uva appassita e mantenuta piccole botti.

Also known as "**cantuccini**" or "**cantucci**" or "**Biscotti di Prato**". They are one of the largest confectionery product of Tuscany. They are almond biscuits sliced to awhile it is still warm. They are one of the most typical dessert of traditional Tuscan cuisine, especially to a *coupled with vin santo*.

Cantucci are called in Lazio and Umbria as "*tozzetti*", small pieces, and can be prepared with almond nuts or other kind of nuts instead of almond. They are also known with this name in the province of Siena and in other parts of Italy.

DESCRIPTION: The traditional *elongated shape* is obtained by cutting the dough loaf after baking. They are known and consumed worldwide. Their internal structure is characterized by a high presence of whole shelled almonds. The length of the biscuit can vary but it is normally within 10 centimetres. The name comes from "*canto*" or "*cantellus*" in Latin "piece or slice of bread".

The dough is made with *flour, sugar, eggs, almonds, pine, nuts*. The almonds are not roasted or skinned. Traditionally, the "cantucci" are sold accompanied with another speciality confectionery, the "*Bruttibuoni*".

Although the name is commonly used as "Biscotti di Prato", actually it would indicate other products ; variants and imitations which deviate from the traditional recipe in some fundamental points such as no yeast fats (to make it less dry) and aromas.

In Tuscany these biscuits are served normally as traditional dessert with a wine called "**Vin Santo**" which is also an artisan product made from withered grape kept small barrels.



STORIA: Una consacrazione ufficiale sui **cantucci** può essere trovata nel dizionario dell' *Accademia della Crusca* nel 1691 che ha dato la seguente definizione: "biscotti affettati, di fior di farina, zucchero e albume d'uovo". I più famosi a quel tempo erano i cantucci prodotti a Pisa, mentre le mandorle diventarono parte degli ingredienti solo in alcune varianti, come ad esempio i "*Biscottelli*" durante l'era di Caterina de 'Medici, ed è diventato un elemento chiave della ricetta nella seconda metà del XIX secolo. La prima ricetta documentata di questa torta è un manoscritto, *conservato presso l'Archivio di Stato di Prato* dallo studioso Baldanzi Amadio nel XVIII secolo. In questo documento i biscotti americani sono chiamati alla Genovese. Nel XIX secolo Antonio Mattei, un pasticcere che ideò una ricetta che è diventata classica, la quale ha ricevuto numerosi premi nelle fiere in Italia e all'estero, tra cui una menzione speciale all'Esposizione Universale di Parigi nel 1867. Il negozio di "*Slider*" (popolare nome del biscottaio) esce ancora oggi a Prato ed è considerato come detentore della tradizionale ricetta dei biscotti

RICETTA: 18gr di zucchero semolato, 1 uovo, 5gr di bicarbonato di ammonio, 265gr farina di grano tenero 00, 110gr di mandorle non pelate 10gr marsala o altro vino liquoroso, 1/2 scorza d'arancia grattugiata , 1 pizzico di sale, 50 gr di burro. Per preparare il cantucci, mettere in una ciotola lo zucchero e aggiungere l'uovo con un pizzico di sale. Mescolare con una spatola: non c'è bisogno della frusta, solo fino al completo scioglimento dello zucchero. Nel frattempo, in un'altra ciotola, mescolare la farina e il bicarbonato. Mescolare e aggiungere gli ingredienti secchi alla miscela di uova e zucchero. Continuare a mescolare bene e aggiungere il burro ammorbidito. Impastare con le mani, aggiungere le mandorle, quindi aggiungere il marsala e la scorza grattugiata di mezza arancia. Impastare bene per incorporare tutti gli ingredienti dentro l'impasto, poi formare un bastone e trasferirlo su una teglia. Dividere la pasta in due parti uguali e realizzare un rotolo abbastanza lungo e stretto. Mettere le pagnotte su una teglia lasciandole coperte con la carta. Cospargere i bastoni con tuorlo d'uovo sbattuto (se il tuorlo è troppo denso, è possibile aggiungere con un po' d'acqua). Cuocere i pani nel forno già caldo a 200 ° per 20 minuti, poi togliere e lasciare raffreddare qualche minuto. Poi, con un coltello seghettato affilato, tagliate il pane leggermente in diagonale, creando fette di circa 1-2cm di spessore. Mettere i pezzi di biscotti sulla teglia ricoperta di carta da forno e fatele tostare in forno preriscaldato a 160 ° per 18 minuti. Togliere dal forno e lasciate raffreddare prima di godervi i vostri biscotti accompagnati da un buon bicchiere di vin santo!

HISTORY:

An official consecration on "*cantucci*" can be found in the dictionary of the *Accademia della Crusca* which in 1691 gave the following definition: "biscuits sliced, of fine flour, sugar and egg white".

The most famous at that time were cantucci produced in Pisa, while almonds became part of the ingredients only in some variants, such as the "*Biscottelli*" during the era of Catherine de Medici, and they became a key element of the recipe in the second half of the XIX century.

The first documented recipe for this cake is in a manuscript *kept in the State Archives of Prato* by the scholar Baldanzi Amadio in the XVIII century. For example, in this document the "American cookies" are called "alla Genovese".

In the XIX century Antonio Mattei, a pastry chef, devised a recipe that became classic and received numerous awards at trade fairs in Italy and abroad, including a special mention at the universal exhibition in Paris in 1867. The shop of "*Slider*" (popular name of the *biscottaio*) still exists today in Prato and it is considered to be the keeper of the traditional biscotti recipe.

RECIEPE:

18gr caster sugar, 1 egg, 5gr ammonium bicarbonate, 265gr wheat flour 00, 110gr unpeeled almonds 10gr marsala or other fortified wine, 1/2 untreated orange zest, 1 pinch salt, 50gr butter.

To prepare the cantucci, begin by pouring the sugar in a bowl and add the egg with a pinch of salt.

Stir with a spatula: no need to whip for long, only until the sugar dissolves completely . Meanwhile , in another bowl, mix flour and baking soda. Stir and add the dry ingredients to the egg mixture and sugar. Continue to mix well and add the softened butter. Knead with your hands, add the almonds, then add the marsala and the grated rind of half an untreated orange. Knead to incorporate all ingredients well inside the dough, then make a stick-shape and place the biscuits onto the countertop. Divide the dough into two equal parts and make some rather narrow finger-long roll. Place these rolls on a baking tray covered with paper leaving enough space between them.

Brush your finger rolls with beaten egg yolk (if the yolk is too dense, you can add a little water). Bake the rolls in a oven preheated at 200 degrees for 20 minutes, then remove and let cool for a few minutes. Then, with a sharp serrated knife, cut the rolls slightly diagonally to make a slice about 1.2cm thick. Put the biscuits on the baking sheet covered with baking paper and toast them in a preheated oven at 160 degrees for 18 minutes. Remove from the oven and let them cool. Enjoy your biscotti best accompanied by a nice glass of wine or *vin santo*!

CASTAGNACCIO

Nella zona di Cortona e dei suoi dintorni è chiamato "*BALDINO*".

Il castagnaccio è un *piatto "povero" o piatto contadino*, un tempo diffuso in Appennino, dove le *castagne* erano un alimento di base per la popolazione rurale. Si tratta di un tipico piatto autunnale.

INGREDIENTI:

La farina di castagne; Pinoli; Uva passa; noci parete; Acqua; Olio d'oliva.

Setacciare la farina di castagne in una ciotola. Aggiungere lentamente l'acqua e mescolare con una frusta.

Dovrete ottenere un impasto omogeneo, non troppo liquido.

Poi mettere l'uvetta in ammollo per circa 10 minuti.

Tostate i pinoli leggermente in una padella quindi aggiungere l'uvetta strizzata e i pinoli al composto e mescolare tutto insieme.

Tagliare un pezzo di carta da forno sufficiente a coprire la padella che si intende utilizzare per la cottura.

Spennellare la carta da forno con un filo d'olio d'oliva: poi versare l'impasto nella teglia.

Decorate la superficie con alcuni pinoli e uva passa alcuni.

Completato versando qualche goccia di olio.

Cuocia per i primi 10 minuti a 200 ° C, poi ruotare il forno a 250 ° C e cuocere per altri 20 minuti.

In Cortona and its surroundings is called "*BALDINO*".

The castagnaccio is a "*poor*" dish or *peasant dish*, once widespread in the Apennines where *chestnuts* were a basic food for the rural population.

It is a typical Autumn dish.

INGREDIENTS:

Chestnut flour; Pine nuts; Raisins; Wall nuts; Water; Olive oil.

Sift the chestnut flour in a bowl. Add water slowly and stir with a whisk.

You will have to obtain a homogeneous mixture, not too liquid.

Then put the raisins to soak for about 10 minutes.

Toast the pine nuts lightly in a skillet then add the squeezed raisins and pine nuts to the mixture and mix all together.

Cut a piece of parchment paper enough to cover the pan you will use for cooking.

Brush the baking paper with a drizzle of olive oil: then pour the batter into the pan.

Decorate the surface with some pine nuts and some raisins.

Completed by pouring a few drops of oil.

Bake for the first 10 minutes at 200°C, then turn up the oven to 250°C and bake for another 20 minutes.



CHIACCHIERE

Chiacchiere è il tipico dolce italiano di solito preparato durante il periodo del Carnevale, chiamato anche con molti altri nomi regionali. Si tratta di un dolce che ha origine nell'antica Roma e in seguito si diffuse in tutto il mondo in diverse varianti. La parola può anche essere napoletana e secondo la storia della regina Savoia voluto parlare, ma ad un certo punto, ha avuto fame e chiamato il cuoco Raffaele Esposito annunciò lo sked tomake, una torta che ha definito "*chiacchiere*". Questa torta è conosciuta con nomi diversi in diverse regioni italiane: *bugie* (Liguria, Piemonte), *cenci o crogetti* (Toscana); *strufoli o melatelli* (con il miele) in Toscana; *cioffe* (Abruzzo); *crostoli o gròstoi o grustal* (Liguria, Trentino, Friuli-Venezia Giulia) *cróstui* (Friuli Venezia Giulia); *qunchiell* (Molise); *fiocchetti* (Emilia Romagna); *frappe* (Lazio, Umbria, Abruzzo); *Galani* (Veneto); *Gale o gali* (Piemonte); *gasse* (Piemonte); *guanti* (Campania); *grostoi* (Trento); *intrigoni* (Emilia Romagna); *lattughe* (Lombardia); *maraviglias* (Sardegna); *merveilles* (Valle d'Aosta); *rosoni o sfrappole* (Emilia Romagna); *galarane* (Lombardia) *saltasù* (Lombardia); *sfrappe* (Marche); *sprelle* (Emilia Romagna); *risòle* (Piemonte); *sossole* (Veneto); *pizze fritte* (Emilia Romagna).

INGREDIENTI:

Farina 300gr, zucchero 50 gr, Burro 1 cucchiaio; Olio extravergine di oliva; 2 uova; Vin santo 2 cucchiari; Olio per friggere; Scorza di limone; Zucchero a velo; un pizzico di sale.

1. Preparare la pasta con farina, olio extravergine di oliva, vin santo, il burro ammorbidito, uovo intero, lo zucchero, la scorza di limone e un pizzico di sale e poi mescolare e impastare.

Una volta che l'impasto è omogeneo e liscio, spolverare con farina e lasciare riposare per 15 minuti .

2. Impastare e stendere con un mattarello fino a raggiungere uno spessore di 3 mm. Tagliare delle strisce lunghe, poi tagliarle di nuovo a metà .

3. Scaldare l'olio di frittura e, a caldo, friggere le singole strisce di pasta. Lasciare prendere colore prima di togliere. Asciugare su carta assorbente per eliminare l'olio e cospargere con zucchero a velo da ancora calde.



Chiacchiere are the typical Italian “fried pastries” usually prepared during the period of Carnival, also called by many other regional names. It is a dessert that originated in ancient Rome and later spread around the world in different variations. The word can also be Neapolitan. According to the story, one day the Savoia queen who always liked to chat with her guests, got hungry at some point, called the chef Raffaele Esposito and asked him to make a pastry which he called “*chiacchiere*.” This pastry is known by different names in different Italian regions:

bugie (Liguria, Piemonte); *cenci o crogetti* (Toscana); *strufoli o melatelli* (with honey) in Toscana; *cioffe* (Abruzzo); *cróstoli o gròstoi o grustal* (Liguria, Trentino, Friuli-Venezia Giulia) *cróstui* (Friuli Venezia Giulia); *qunchiell* (Molise); *fiocchetti* (Emilia Romagna); *frappe* (Lazio, Umbria, Abruzzo); *Galani* (Veneto); *gale o gali* (Piemonte); *gasse* (Piemonte); *guanti* (Campania); *grostoi* (Trento); *intrigoni* (Emilia Romagna); *lattughe* (Lombardia); *maraviglias* (Sardegna); *merveilles* (Valle d’Aosta); *rosoni o sfrappole* (Emilia Romagna); *galarane* (Lombardia); *saltasù* (Lombardia); *sfrappe* (Marche); *sprelle* (Emilia Romagna); *risòle* (Piemonte); *ossole* (Veneto); *pizze fritte* (Emilia Romagna).

INGREDIENTS:

Flour 300gr; Sugar 1 tablespoon; Butter 50 gr; Extra vergin olive oil, 2 eggs, 2 tablespoons of *Vin santo*, A lemon zest, frying oil, powdered sugar, a pinch of salt.

1. Prepare the dough by mixing flour, extra virgin olive oil, *Vin santo*, softened butter, the whole egg, sugar, lemon zest and a pinch of salt. Then, knead until the dough becomes homogeneous and smooth; sprinkle with flour and let it rest for 15 Minutes.
2. Spread the dough with a rolling pin to make a leaf about 3 mm thick. Cut into long strips, then cut in half again.
3. Heat the frying oil and, when hot, fry the individual strips of dough. Let them brown, dry on absorbent paper to remove the oil and then sprinkle with powdered sugar while still warm.

RICCIARELLI

Ricciarelli are a typical Sienese “cake” made with almonds, sugar and egg whites.

They are made with marzipan processed “paste” and enriched with candied fruit and vanilla.

The “paste” obtained is baked in the oven and then cut into a small, slightly “curled” lozenges . This shape recalls the one of a grain of rice sprinkled with powdered sugar.

Ricciarelli were born in the Tuscan courts; the recipe comes from the encounter with to the eastern tradition. Since then, the recipe has evolved also with chocolate enriched variants

Legend has it that it was the knight “Riccardetto della Gherardesca” to introduce these cakes, bringing them to his castle near Volterra, while returning from the Crusades.

Ricciarelli are usually served along *Moscadello di Montepulciano* and with Tuscan *Vin Santo*.

They are the first Italian confectionery product to have the I.G.P (Protected Geographical Indication)

Main Ingredients:

-200 gr almonds

-75 gr sugar

-75 gr of powdered sugar

1 dose of yeast or baking powder

2 tablespoons of water

1egg, white

Almonds aroma

1 Peel of half an orange



I Ricciarelli sono un tipico dolce senese a base di mandorle, zucchero e albume d'uovo.

Sono fatti con marzapane e arricchiti con canditi e vaniglia.

L'impasto ottenuto dalla lavorazione degli ingredienti viene cotto in forno e poi tagliata in un piccole losanghe. Questa forma ricorda quella di un chicco di riso spolverato con zucchero a velo.

I ricciarelli sono nati nelle corti della Toscana; la ricetta viene dall'incontro con la tradizione orientale. Da allora si è evoluta anche con varianti di cioccolato o arricchita di altri sapori.

La leggenda narra che fu il cavaliere "Riccardetto della Gherardesca" , di ritorno dalle Crociate, a introdurre questi dolci, portandoli al suo castello vicino a Volterra.

I ricciarelli sono di solito serviti insieme Moscadello di Montepulciano e con Vin Santo toscano.

Sono stati il primo prodotto dolciario italiano ad avere la I.G.P (Indicazione Geografica Protetta)



“COLOR EXPLOSION”
Realizzati dagli alunni della classe 4^a Produzione Dolciaria con l’aiuto
Del Prof. Carmine Franzese

Progetto Alternanza Junior Achievement
IMPRESA IN AZIONE

RICETTA/RECIEPE



- 250 gr. Farina
- 200 gr. Zucchero
- 2 uova
- 100 gr. Burro
- 100 gr. Frutta
- Mezzo cucchiaino di miele
- Scorza di limone e arancia
- Mezza bacca di vaniglia



- 250 gr. Flour
- 200 gr. Sugar
- 2 Eggs
- 100 gr. Butter cream
- 100 gr. Fruit
- Halfspoon of honey
- Bark of lemon and orange
- Halfberry of vanilla



Disporre la farina a fontana, successivamente lo zucchero, le uova, il burro a pomata, la frutta, il miele, la scorza degli agrumi e la vaniglia. Impastare il tutto, aiutandoci con della farina, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Pesare il composto e dividerlo in filoncini di peso uguale, disporre su una teglia con carta da forno e spennarli con del rosso d'uovo. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti, far raffreddare i filoncini e tagliarli nella classica forma del cantuccio; tostare i biscotti alla stessa temperatura 3 minuti per lato.

Make a well of flour, then add the sugar, the eggs, the butter cream, the fruit, the honey, the peel of the citrus fruit and the vanilla. Mix all with the help of some flour until it gets homogeneous. Weigh the mixture and divide it into “filoncini” in equal weight. Put it on a baking-pan with baking paper and brush them with some yolks. Bake them at 180°C for 30 minutes, let them cool and cut them in the classical shape of the “cantuccio”; toast the biscuits at the same temperature, 3 minutes for side.



La mia scuola è il “cuore” della
Valdichiana



Al centro della campagna cortonese, in quella zona della Valdichiana in cui le tre province di Arezzo, Siena, Perugia si intersecano, sorge l'**I.S.I.S "A.Vegni"**, in *località Capezzine*. L' Istituto Vegni offre la possibilità di scegliere fra due indirizzi, Agrario ed Alberghiero. Il primo è articolato in Produzione e Trasformazione, Gestione dell'Ambiente e del Territorio, Viticoltura ed Enologia, il secondo in Enogastronomia, Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali, Servizi di Sala e di Vendita e Accoglienza Turistica.

Qui, ogni anno, centinaia di ragazzi si formano alla *cultura* e alla *vita* e si impegnano per conseguire una buona preparazione nel *settore agroalimentare e turistico-alberghiero*. L'innegabile fama dell'Istituto è legata al prestigio ed alle affermazioni sul piano lavorativo e culturale che ha conseguito chi vi si è formato. La crescita del numero degli iscritti e delle classi funzionanti si lega indubbiamente alle novità didattiche e strutturali che hanno visto l'istituto protagonista negli ultimi anni.



ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'ACCOGLIENZA TURISTICA

Il crescente sviluppo del settore turistico nel vasto territorio da cui provengono gli alunni del Vegni offre ottime opportunità di lavoro specializzato. Il professionale Alberghiero risponde a questa richiesta formando personale specializzato e di alto profilo destinato a ricoprire ruoli specifici in tale ambito. Il Diplomato nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

IL DIPLOMATO E' IN GRADO DI...

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

LE ARTICOLAZIONI DI STUDIO

ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato sa: intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PRODOTTI DOLCIARI ARTIG. E IND.

Il Diplomato sa: intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Il Diplomato sa: operare nella gestionali amministrativa, produttiva, erogativa e nella vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Diplomato sa: intervenire negli ambiti delle attività di ricevimento, gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; sa promuovere l'accoglienza turistico/alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

BIBLIOGRAFIA

Marketing territoriale:

- www.turisticamente.eu

Ospitalità:

- Libro di testo "turismo.com"
- Wikipedia
- Documenti vari
- www.accoglienzaturistica.ra.it
- www.guidascuole.it
- www.psicolab.net
- www.unionecomuni.valdichiana.si.it
- www.frasicelebri.it/argomento/ospitalità

Enogastronomia:

- Wikipedia
- www.prodottitipicitoscani.it
- www.lavaldichiana.it

Scuola:

- www.isisvegni.gov.it