

Con il patrocinio di



# Castagneto a tavola

La tradizione enogastronomica  
della Costa degli Etruschi  
ospita il tartufo di San Miniato  
per un viaggio nei sapori autentici

**7/8 DICEMBRE 2024**

CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

PROGRAMMA DEGLI EVENTI

MENÙ PRANZO D'ECCELLENZA

PRENOTA IL TUO PRANZO

INQUADRA IL QR CODE O DIGITA  
[www.itinera.link/castagneto](http://www.itinera.link/castagneto)



IN COLLABORAZIONE CON



CHEF DANIELE FAGIOLINI 'ANTICO RISTORO LE COLOMBIAIE' DI SAN MINIATO  
CHEF MASSIMO TANNINI 'LA CANTINETTA' DI BOLGHERI  
CACCIATORI UCANI CASTAGNETO  
PICCOLO BISCOTTIFICIO CASTAGNETANO  
TORREFAZIONE CAFFÈ KING  
FABBRICA EMILIO BORSI

ASSOCIAZIONE PARCHI GEOSTORICI  
CORTEI STORICI DI GUARDISTALLO E SASSETTA  
COMPAGNIA TERZIERI MASSETANA  
CON CASTAGNETO CARDUCCI  
GUIDE COSTA ETRUSCA  
FRANTOIO ESPINASSI MORATTI

INFO

Tel +39 3804913576  
[castagnetoatavola@itinera.info](mailto:castagnetoatavola@itinera.info)

# Castagneto a tavola

## Programma

CASTAGNETO CARDUCCI

### SABATO 7 DICEMBRE

**ORE 9.00**

#### **TOUR DEL VINO IN BIKE**

Itinerario guidato con degustazione attraverso la "strada del vino" alla scoperta dei segreti delle cantine della Bolgheri Doc

Info e prenotazione:

[turismo@lastradadelvino.com](mailto:turismo@lastradadelvino.com)

Costo a persona: € 25,00

**ORE 10.00**

#### **CASTAGNETO OLTRE IL VINO**

visita guidata al borgo di Castagneto e incontro con gli artigiani

A cura di Guide Costa Etrusca

Punto di ritrovo: Via Carducci 1, Castagneto Carducci

Info e prenotazione

Tel. 329 0238018 (solo sms o whatsapp)

[guidecostaetrusca@yahoo.it](mailto:guidecostaetrusca@yahoo.it)

Costo a persona: € 15,00

**ORE 15.00**

#### **CORTEO STORICO TRA LE VIE DEL BORGO**

Rievocazione storica dello Statuto A.D. 1421", terza edizione

Con i Cortei Storici di Guardistallo e Sassetta e la compagnia Terzieri massetana

Il corteo attraverserà il borgo, proseguirà in Piazza del Castello, eccezionalmente aperto per l'occasione e si concluderà in Piazza della Gogna con la consegna dello Statuto alla comunità di Castagneto

Organizzazione a cura di Associazione Parchi Geostorici

**ORE 17.00**

#### **ROSÈ A CASA CARDUCCI**

Visita guidata alla casa che ospitò il celebre poeta e degustazione dei rosè di Bolgheri con zonzelle del "Piccolo Biscottificio Castagnetano"

Via Carducci 59, Castagneto Carducci

Info e prenotazione:

Tel. 0565 881240

[casamuseocarduccicastagneto@gmail.com](mailto:casamuseocarduccicastagneto@gmail.com)

Costo a persona: € 15,00

### DOMENICA 8 DICEMBRE

**ORE 10.00**

#### **CACCIA AI SAPORI DI CASTAGNETO**

Metti alla prova i tuoi sensi con la caccia al tesoro nel borgo di Castagneto, degustando tipicità e scoprendo storie e curiosità del territorio. Premi in palio.

Organizzazione a cura di Nike Edizioni

Punto di ritrovo: Piazzale Belvedere (h 9.45)

Info e prenotazione:

Tel. 333 5741693

[nike@goldenbookhotels.com](mailto:nike@goldenbookhotels.com)

Costo a persona: Adulti € 20,00/Ragazzi € 10,00

**ORE 13.00**

#### **UN PRANZO D'ECCELLENZA: LA CUCINA CASTAGNETANA E I VINI DI BOLGHERI INCONTRANO IL TARTUFO DI SAN MINIATO**

Frantoio di Casa Carducci

Via Garibaldi, 1 - Castagneto Carducci

**pranzo a cura di:**

- Chef Daniele Fagiolini, "Antico Ristoro Le Colombaie" di San Miniato
- Chef Massimo Tanini, "La Cantinetta di Bolgheri"
- Cacciatori UCAV Castagneto

**PRENOTA IL TUO PRANZO**

[www.itinera.link/castagneto](http://www.itinera.link/castagneto)

Costo a persona: € 80,00

**ORE 17.00**

#### **IL SALOTTO DEL GUSTO: LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI INCONTRANO I TESORI DI SAN MINATO**

Con la partecipazione degli Chef Daniele Fagiolini dell'Antico Ristoro Le Colombaie e Massimo Tanini de La Cantinetta di Bolgheri.

Teatro Roma di Castagneto Carducci,

Via A. Gramsci, 3

Evento a ingresso libero



DURANTE L'EVENTO CASTAGNETO A TAVOLA 2024 SARÀ CONFERITO IL RICONOSCIMENTO NAZIONALE SPIGHE VERDI DALLA FEE ITALIA

# Castagneto a tavola

CASTAGNETO CARDUCCI

## Pranzo d'eccellenza

**DOMENICA 8 DICEMBRE**

Frantoio di Casa Carducci • Via Garibaldi, 1 • Castagneto Carducci



## Menù

**Ristretto di colombaccio con stracciatella e tartufo bianco**

*Chef Daniele Fagiolini "Antico Ristoro Le Colombaie" di San Miniato*

\*ALLERGENI: 3/12/14

**Tartare di cinghiale con ristretto di Vino Rosso e Sale al Rosmarino**

*Chef Massimo Tanini, "La Cantinetta" di Bolgheri*

\*ALLERGENI: 13

**Raviolone di grani antichi ripieno di scamerita e tartufo, fonduta di pecorino e lamelle di tartufo bianco**

*Chef Daniele Fagiolini "Antico Ristoro Le Colombaie" di San Miniato*

\*ALLERGENI: 3/9/14

**Zuppa Castagnetana**

Piatto della tradizione

*Chef Massimo Tanini, "La Cantinetta" di Bolgheri*

\*ALLERGENI: 9,12,13

**Cinghiale in Umido con Fagioli Cannellini**

Piatto della tradizione

*Chef Massimo Tanini, "La Cantinetta" di Bolgheri*

\*ALLERGENI: 12,13

**Testina di cinghiale**

*Cacciatori UCAV Castagneto*

**Dolci della tradizione castagnetana del periodo natalizio**

*Piccolo Biscottificio Castagnetano*

\*ALLERGENI: 1/2/3/6/9/10

**Caffè**

*Torrefazione Caffè King*

**Liquore**

*Fabbrica Emilio Borsi*

**Selezione Vini di Bolgheri**

*Sommelier AIS Toscana*



# Castagneto a tavola

## Pranzo d'eccellenza

**DOMENICA 8 DICEMBRE**

Frantoio di Casa Carducci • Via Garibaldi, 1 • Castagneto Carducci

### TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI

<b>1</b>	<b>ARACHIDI E DERIVATI</b>	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		<b>8</b>	<b>CROSTACEI</b>	Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
<b>2</b>	<b>FRUTTA A GUSCIO</b>	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		<b>9</b>	<b>GLUTINE</b>	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
<b>3</b>	<b>LATTE E DERIVATI</b>	Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		<b>10</b>	<b>LUPINI</b>	Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	
<b>4</b>	<b>MOLLUSCHI</b>	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		<b>11</b>	<b>SENAPE</b>	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
<b>5</b>	<b>PESCE</b>	Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		<b>12</b>	<b>SEDANO</b>	Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
<b>6</b>	<b>SESAMO</b>	Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		<b>13</b>	<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b>	Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
<b>7</b>	<b>SOIA</b>	Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		<b>14</b>	<b>UOVA E DERIVATI</b>	Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	