



Il compleanno del Maledetto Toscana





Like every year, the birthday of the Club Maledetto Toscano was an event full of good taste and excellence.

In particular the program for the 17th birthday (one of the oldest clubs in Italy) has been articulated between the visit to the renowned winery Capannelle (Location Capannelle, 13, Gaiole In Chianti Siena), with tasting and visit to the precious Caveau where preserved the finest bottles of their top clients, the Castello di Spaltenna, always in Gaiole in Chianti, where a starry menu accompanied the guests on a journey of unique and inimitable flavors.

From aperitifs including: Ciliegine Buffalo of tomato soup; Tuna tataki with field salad and balsamic vinegar; Mini sandwiches to finocchiona and lettuce; rustic croissants with cheese and capocollo Cinta Senese; rice croquettes with saffron on pumpkin cream; Parmesan fried zucchinis; Salad of prawns, fennel and blood orange; chianti tuna salad zolfini beans in glass jar; Mini cheeseburger with barbecue sauce Chianina; Sushi mozzarella stuffed with prosciutto and arugula; panzarotti stuffed with ricotta cheese, fried basil and cream cheese; fried anchovies stuffed with cheese on tomato gazpacho. Then continuing with the first: Risotto Carnaroli creamed tomato yellow, red raw shrimp, Cinta Senese belly, tattered buffalo and basil powder accompagnato by a 2013 Chardonnay Capannelle; Tortelli pasta stuffed with goat cheese flavored with saffron from San Gimignano in change of porcini mushrooms in combination with a Chianti Classico Riserva 2012 Capannelle. And second: Suckling pig "Selezione Simone Fracassi" cooked confit of

Come ogni anno, il compleanno del Club Maledetto Toscano è stato un evento all'insegna del buon gusto e delle eccellenze.

In particolare il programma per il 17° compleanno (uno dei club più longevi d'Italia) si è snodato tra la visita alle rinomate cantina Capannelle (Località Capannelle, 13, Gaiole In Chianti Siena), con degustazione e visita al preziosissimo Caveau dove sono conservate le bottiglie più pregiate dei loro clienti top, al Castello di Spaltenna, sempre a Gaiole in Chianti, dove un menù stellato ha accompagnato gli ospiti in un viaggio di sapori unici ed inimitabili. Dagli aperitivi tra cui: Ciliegine di Bufala su pappa al pomodoro; Tataki di tonno con insalatina di campo e aceto balsamico; Mini sandwich alla finocchiona e lattuga; Cornetti rustici con stracchino e capocollo di Cinta Senese; Arancini di riso allo zafferano su Crema di zucca; Parmigiana di zucchine fritte; Insalatina di gamberi, finocchio e arance rosse; Tonno del chianti con insalatina di fagiolini zolfini in vasetto di vetro; Mini cheeseburger di chianina con salsa barbecue; Sushi di mozzarella farcito con prosciutto e rucola; Panzarotti farciti con ricotta, basilico fritto e crema di pecorino; Alici farcite con pecorino fritte su gazpacho di pomodoro. Continuando poi con i primi: Risotto Carnaroli mantecato pomodorino giallo, gambero rosso crudo, pancina di cinta senese, stracciata di bufala e polvere di basilico accompagnato da uno Chardonnay 2013 Capannelle; Tortelli di pasta fresca farciti con caprino profumato allo zafferano di San Gimignano in variazione di funghi porcini in abbinamento con un Chianti Classico Riserva 2012 Capannelle. Ed i secondi: Maialino da latte "Selezione Simone Fracassi" cotto confit su purea di mela e arance, polpetta di gamberi e maiale, insalatina di spinaci baby e patate soffia-



Cigar Room



apple puree and oranges, shrimp dumpling and pork, salad of baby spinach and potatoes blown with a Solar 2010 Capannelle. Then a special cheese tasting De 'Magi, ending with the Tribute to the Tuscan cigar and selecting Vestri Chocolate.

The Grand Final with the Lounge of the meditations, smokily with Tuscan Cigar and Whisky Ardbeg.

A selection of Tuscan cigars expertly aged and stored for 8 long years. A further gift of President Stefano Fanticelli that has been able, once again, create a magical environment where excellence is all proposals are harmoniously combined to a single result.

We just have to add just a big Thanks to the club, to its President, and to all those who have worked for the success of this wonderful day Tuscan damn.

A wish for the 17th birthday and see you for the coming of age.

te con un Solare 2010 Capannelle. Poi una speciale degustazione di formaggi De' Magi, per finire con l'Omaggio al Sigaro Toscano e la selezione di cioccolato Vestri.

Il Gran Finale con il Salotto delle meditazioni, fumosamente col Sigaro Toscano e Whisky Ardbeg.

Una selezione di sigari toscani sapientemente affinati e conservati per 8 lunghi anni. Un ulteriore regalo del Presidente Stefano Fanticelli che ha saputo, ancora una volta, creare un ambiente magico in cui tutte le eccellenze proposte si sono armoniosamente unite per un risultato unico.

Non resta che aggiungere solo un grande Grazie al club, al suo Presidente e a tutti quelli che hanno collaborato per la riuscita di questa splendida giornata maledettamente toscana.

Un augurio per il 17° compleanno ed un arrivederci per il raggiungimento della maggiore età. ■