

Sagra del Baldino e della Polenta Dolce

Sagre
di territorio

LOCALITÀ **FALTONA**

COMUNE Talla

DATA **8 dicembre**

REFERENTE

Pro Loco di Faltona

tel 333 2955807

www.prolocofaltona.com

info@prolocofaltona.com

Il Baldino o Castagnaccio è un dolce tipico del Casentino. È una semplice torta tradizionale realizzata con la farina di castagne ed arricchita in genere con uvetta e pinoli, ma anche con noci, scorza d'arancia e/o rosmarino. Durante la sagra è possibile degustare baldino e polenta dolce con salsicce e ricotta, frittelle e dolci con farina di castagne.



BALDINO

Prendere la farina di castagne "stacciata" e scioglierla nell'acqua fredda avendo cura che non si formino i grumi, aggiungere due cucchiolate d'olio, una ciocca di "ramerino", un pizzico di sale, qualche pinolo e gherigli di noce. È importante che la farina sia molto liquida e che messa nel teglione formi uno spessore di non più di mezzo centimetro.

Cuocere il baldino a lungo a fuoco moderato. È cotto quando la superficie si presenta completamente screpolata.



È inoltre prevista una esposizione di prodotti locali: miele, formaggio, marmellata di marroni, farina, mele, noci, e la ricostruzione di un angolo caratteristico e tradizionale con dimostrazione di vecchie pratiche culinarie.

