

## BISCOTTI VEGAN AL CHIANTI CLASSICO: UNA DOLCEZZA DALL'AROMA RAFFINATO



Un composto semplice e veloce ispirato alla filosofia vegana: oggi vi presentiamo i Biscotti Vegan al Chianti Classico. Zucchero, Olio di semi toscano bio, Chianti Classico docg, farina, lievito, uvetta e pinoli impastati insieme per un dolce benessere.

### Biscotti vegan al Chianti Classico

Amici di Tuscanypeople, non sembra anche a voi che questa primavera abbia deciso di farci impazzire con la gestione degli armadi? Lo scorso fine settimana, in effetti, ci ha fatto tirar fuori felpe e giacchetti, ma ci ha altresì fatto venire voglia di accendere nuovamente il forno per scaldare l'aria e preparare qualche sfiziosità, nello specifico dei Biscotti vegan al Chianti Classico



Abbiamo scelto di realizzare dei biscottini semplicissimi e veloci, adatti proprio a tutti. Anche a chi ha scelto di sposare la filosofia vegana, perché gli ingredienti sono tutti naturali, come piace a noi.

Per una volta ad ispirarci non sono stati solo gli ingredienti, ma soprattutto l'immaginazione di un momento di assoluta convivialità in un ambiente esclusivo e di grande suggestione. Ci siamo infatti immaginati in un luogo magico, laddove recentemente è iniziata un'esperienza sensoriale dal gusto di...vino: il [Castello di Gabbiano](#).

In questo maniero risalente al XI secolo si respira realmente un'aria intrisa di storia e di storie, ognuna con sapori tutti da raccontare. E noi abbiamo immaginato di sedere su una maestosa poltrona vicino al camino, intenti ad ascoltarle, con un buon calice di Chianti Classico DOCG in una mano e un invitante biscottino nell'altra.

A guidarci in questa degustazione multisensoriale Ivano Reali, CEO di questa realtà immersa nel cuore del Gallo Nero dal 2000.

## La storia del Castello di Gabbiano





## Il Castello di Gabbiano e la famiglia dei banchieri fiorentini, i Barbi

E' stato interessante scoprire che l'inizio della costruzione della torre quadrata a difesa di una delle più importanti vie di comunicazione tra Firenze e Siena risale all'XI secolo, così come apprendere che la costruzione delle cantine, la cui struttura a volte testimonia l'utilizzazione vinicola delle stesse, risale al 1124, quando il castello apparteneva alla famiglia dei banchieri Bardi, una delle più importanti di Firenze, la stessa che fece costruire a metà del XIII secolo le mura perimetrali e le merlate secondo lo stile guelfo.

La proprietà rimase nelle mani della famiglia Bardi fino al Quattrocento, quando subentrarono i Soderini, anch'essi molto influenti nel panorama fiorentino, ai quali si deve la trasformazione della turrata casa padronale di Gabbiano in Fattoria e l'accrescimento della struttura fino a trasformarla in un fortilizio privato con quattro torrette cilindriche a rafforzare gli angoli.

## Il Castello di Gabbiano e la famiglia Soderini





Alla famiglia Soderini si deve anche la trasformazione del Castello nella struttura più simile a quella odierna, prima che essi fossero banditi da Firenze per essersi dichiarati ribelli verso i Medici. Dopo la loro partenza, il Castello rimase per lungo tempo abbandonato, almeno fino al Seicento, quando fu loro consentito di rientrare, come testimonia anche una lapide in pietra serena che sormonta ancora oggi la porta di accesso al maniero, in cui si rinvengono gli stemmi di famiglia e due iscrizioni: “FRANC.SODERINUS SENAT. GASP.F.RURIS HUIUS IN FAMIGLIA RESTITUTOR SUB.A MDCLII” e “IUS UT PALMA FLO”.

Dal XIX secolo in poi, le famiglie che si sono succedute nella proprietà, hanno eseguito sulla struttura vari restauri senza tuttavia alterare le caratteristiche del complesso architettonico del Castello.

La nostra piacevole e immaginaria conversazione si è trasformata così in uno scambio reciproco di conoscenze: storia vs cibo. Decantando le lodi della proposta enologica della cantina del Castello, abbiamo pensato a un abbinamento con dei semplicissimi biscotti al Chianti Classico DOCG, naturalmente del Castello di Gabbiano.

L'emozione che abbiamo voluto trasmettere di questo momento di grande empatia sta tutta racchiusa in uno scatto fotografico di grande potenza e forza evocativa: un calice di vino, un piatto con dei biscotti e un vecchio binocolo. Un modo per dire che il Castello di Gabbiano è una realtà antica e moderna al tempo stesso, tradizionale e innovativa, ispirata dal passato per proiettarsi in un futuro molto promettente.

[Il Castello dal satellite](#)



E dopo avervi raccontato questa storia - da leggersi tutta d'un fiato proprio davanti ad un camino acceso con un calice di vino e un biscottino di rinforzo - noi che amiamo i bei racconti, ma curiamo una rubrica *food*, vogliamo lasciarvi la ricetta di questi piccoli dolcetti che hanno accompagnato la nostra veglia.

Si tratta di biscotti vegan al Chianti Classico DOCG, che abbiamo voluto scherzosamente ribattezzare "di...vino incontro". Se volete provarli, prendete carta e penna e segnatevi l'occorrente (perché il procedimento è davvero facile!).

## Ingredienti per i biscotti vegan al Chianti Classico DOCG

- 170 gr di Zucchero di Canna
- 170 gr di olio di semi di Mais bio
- 150 gr di Vino Chianti Classico DOCG Castello di Gabbiano 2013
- 500 gr di Farina 00 del Mulino Bardazzi
- 1 bustina di lievito in polvere
- Uvetta q.b.
- Pinoli q.b.

## Procedimento per i i biscotti vegan al Chianti Classico DOCG



Impastare tutti gli ingredienti formando delle palline da posizionare ben distanziati su di una teglia da forno e cuocere a 180° per 10/12 minuti. Fine della preparazione. Avevamo ragione a dire che era di una velocità e di una semplicità disarmante?

Beh, se la storia che vi abbiamo raccontato vi è piaciuta continuate a seguirci, perché abbiamo tante sorprese in serbo che non vediamo l'ora di condividere con voi tutti. Ah, e non dimenticatevi di inviarci le foto dei piatti e dei dolci che preparate con le nostre ricette, magari proprio la nostra nuova ricetta dei biscotti vegan al Chianti Classico.

Alla prossima!

### La cucina di TuscanyPeople:

Se realizzerete la ricetta degli “Biscotti Vegan al Chianti Classico” vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople sui nostri canali social [Instagram](#) e [Facebook](#).

Le foto più belle verranno ripostate sul nostro canale instagram [www.instagram.com/tuscanypeople](http://www.instagram.com/tuscanypeople)

