



*Le follie*  
*di*  
*Carlo Giusti*  
CONTADINO TOSCANO

[lefolliedicarlogiusti.it](http://lefolliedicarlogiusti.it)





Sono un sognatore.

Il mio desiderio è quello di recuperare razze di animali spesso dimenticate ma dal valore inestimabile, allevandoli in luoghi incontaminati e nutrendoli in maniera totalmente naturale; in modo che esprimano tutto il potenziale qualitativo delle proprie carni. Così da portare poi, a disposizione di mani esperte e sapienti, una materia prima eccellente, perché ne nascano unicità capaci di soddisfare i palati più attenti ed esigenti.

Mi definiscono “un Folle” ma sono solo un contadino innamorato della sua Toscana.

*Le follie*  
*di*  
*Carlo Giusti*  
CONTADINO TOSCANO

**La qualità del cibo in Toscana,  
da 4 generazioni.**

La Vallata, così si chiama la mia azienda agricola di famiglia. Un progetto che ha preso vita a Lajatico e che oggi ingloba quasi 500 ettari adibiti a pascolo, viticoltura, agricoltura.



**AZIENDA  
NATURALISTICA**

*della Famiglia Giusti*

**LAJATICO-TOSCANA**

Al centro di tutto questo c'è il nostro resort,  
con il ristorante guidato da mia madre,  
con alcune camere a disposizione degli ospiti.



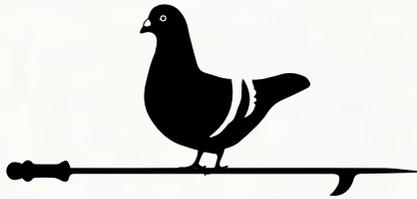


“

Ripeto sempre una frase ai nostri ragazzi, una cosa che ho ripetuto a me stesso per tutta la vita:  
*“Non importa con che umore ti svegli al mattino e affronti il tuo lavoro, è importante con quanta soddisfazione chiudi gli occhi la sera, prima di addormentarti.”*

”

Prodotto artigianale | Artisanal product



# Il Piccione

---

Partendo dall'allevamento del piccione viaggiatore,  
mia passione sin da bambino, nasce il mio sogno:  
**creare un prosciutto di piccione.**



A hand is shown holding a piece of dark, cured meat. The background is dark and filled with several other pieces of cured meat hanging from thin lines, creating a sense of depth and abundance. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the meat and the skin of the hand.

# La mia “follia”

---

Amo i piccioni viaggiatori.

Li allevo e ne trasformo le carni, marinandole in vasche di lardo di Colonnata con aromi di macchia mediterranea dando vita ad una particolare emozione del palato.

Tecnica sì ma il vero segreto è la nobile arte dell'allevamento.





Affinamento in marmo



Prosciutto di piccione



Bottarga di Piccione

*“Nella stagionatura più estrema,  
un concentrato eccezionale di profumi e sapori...  
nasce la Bottarga di Piccione, da grattugiare  
e servire rigorosamente a crudo.”*

*Le follie*  
*di*  
**Carlo Giusti**  
CONTADINO TOSCANO

Il prosciutto di piccione

Bottarga di Piccione

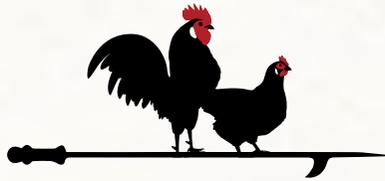
Nettare di Piccione e Polline di Api

Fricassee di Piccioncino al Vin Santo, Uvetta e pinoli





Prodotto artigianale | Artisanal product



# Antico Gallo del Chianti

---

Porto avanti da una vita il mio personale progetto di valorizzazione della razza Valdarno Nera, un antico Gallo del Chianti che sembrava estinto e che invece continua a passeggiare con fare regale nella mia tenuta e in quelle di pochi altri visionari allevatori toscani.



# La leggenda

---

Si narra che nel periodo medievale, dopo anni di guerra sanguinosa tra la Repubblica di Firenze e quella di Siena per il controllo del territorio del Chianti, si decise di porre fine alla guerra e di determinare i confini fra le due repubbliche attraverso una singolare competizione.

Ad un giorno stabilito, al primo canto del gallo, un cavaliere sarebbe partito al galoppo dalle rispettive città e nel punto in cui si sarebbero incontrati sarebbe stato disegnato il confine.

I senesi scelsero un gallo bianco per far partire il loro cavaliere e nei giorni precedenti lo trattarono con tutti i comfort e lo nutirono a volontà. I fiorentini invece scelsero un gallo nero che misero in una gabbia scomoda e lo lasciarono a digiuno per alcuni giorni.

Al giorno convenuto per la sfida, il gallo nero dei fiorentini, ormai esasperato dalla fame e dalla gabbia scomoda cantò molto prima dell'alba e il cavaliere poté partire con un decisivo vantaggio rispetto a quello senese, il cui gallo, ben sazio e rilassato, si svegliò e cantò molto dopo le prime luci dell'alba.

Fu così che i cavalieri si incontrarono appena dopo pochi chilometri da Siena, nei pressi di Fonterutoli dove fu posto il confine tra le due Repubbliche.





Sugaccio in bianco di Gallina, Ginepro e Arancia



Patè di Gallo al Vinsanto



Sugaccio di Gallo Toscano al Tartufo



Sigaro di Gallo Toscano

*Le follie*  
*di*  
**Carlo Giusti**  
CONTADINO TOSCANO

Battuta di Rigaglie e Fegatini

Pate di Gallo Toscano

Sugaccio di Gallo agli Aromi di Macchia

Sugaccio di Gallo Toscano al Tartufo

Sugaccio in bianco di Gallina, Ginepro e Arancia

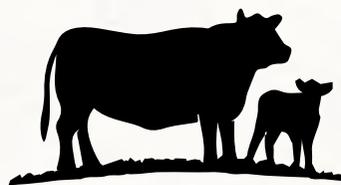
Mortadella di Gallo, Mandorla e Pepe Nero

Sigaro di Gallo





Prodotto artigianale | Artisanal product



# Angus di Toscana

---

Allevo con il metodo Grass Fed da quasi 20 anni,  
prima con le chianine ora con la razza Black Angus.

In Sud America ho appreso il culto dell'animale,  
dalla mia esperienza nel mondo del vino ho imparato  
l'importanza del microclima e dall'agronomia il ruolo  
dell'alimentazione nella fase del finissage.

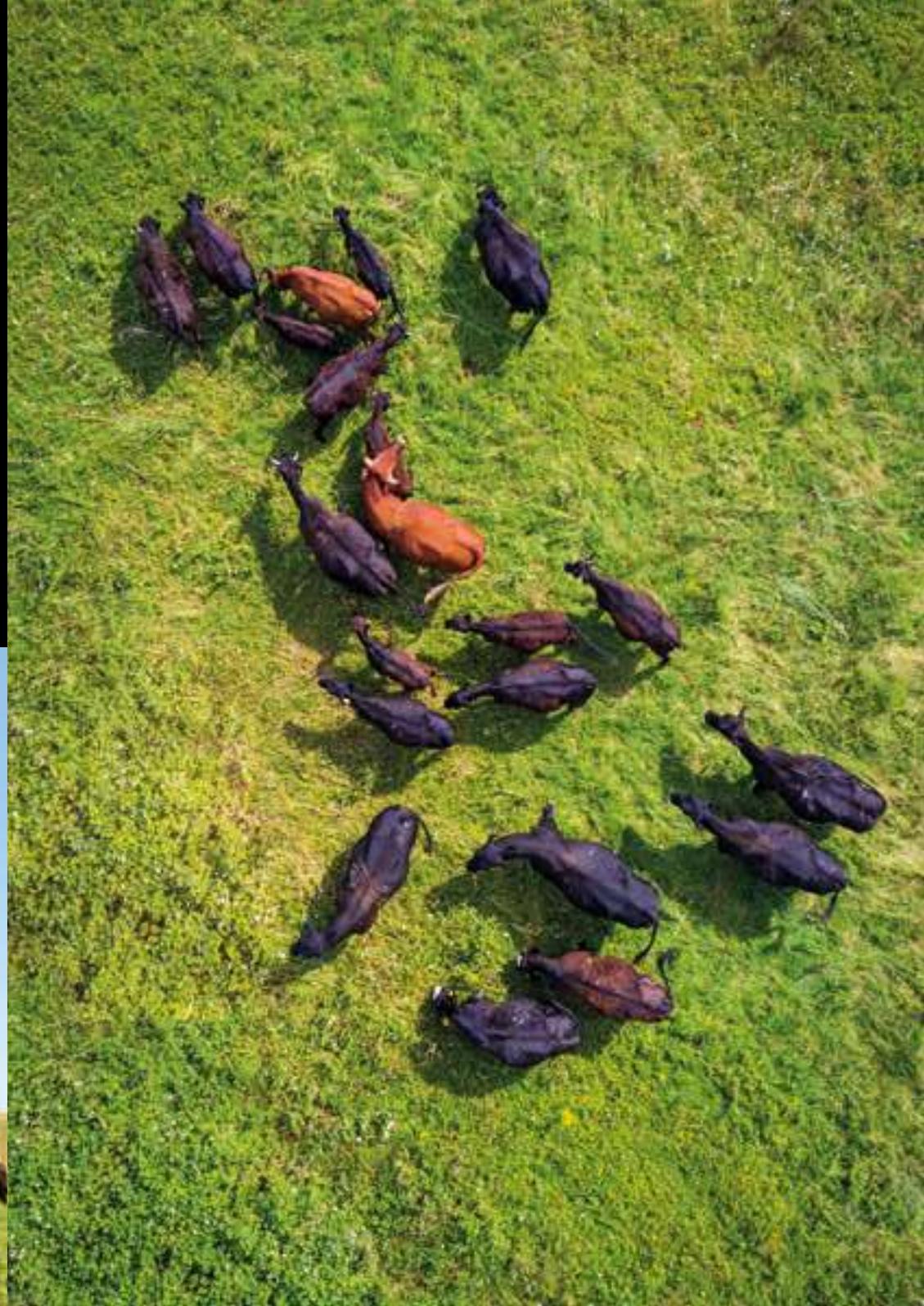


# Il Biologico

---

Lavorare la terra con l'agricoltura biologica significa utilizzare una tecnica di coltivazione, di allevamento e di produzione del cibo che rispetta i cicli di vita naturali.

A La Vallata utilizziamo solo sostanze naturali, presenti in natura, escludendo ogni tipo di composti di sintesi chimica come concimi, diserbanti e insetticidi, nel pieno rispetto dell'ambiente e del ciclo di vita e della salute degli animali.







Mortadella di Angus



Sigaro di Angus



Salame di Angus

*Le follie*  
*di*  
**Carlo Giusti**  
CONTADINO TOSCANO

Mortadella di Angus

Sigaro di Angus

Salame di Angus

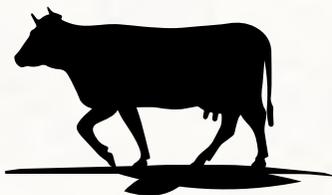


Tartare di Angus



Sushi di Toro

Prodotto artigianale | Artisanal product



# La Vera Chianina

---

Nel raccontare la mia Toscana, non potevo non dedicarmi all'allevamento e alla selezione di **una delle più antiche razze bovine al mondo**. Da più di 22 secoli ha accompagnato l'uomo nel lavoro e nelle grandi occasioni, nello sviluppo della sua civiltà.

Esistono ancora delle piccole selezioni di questa splendida razza nella sua autenticità: **a me piace raccontarla attraverso la bontà delle sue carni.**



# Grass Fed

---

Ho scelto il metodo Grass Fed per i miei animali, che significa letteralmente “nutrito ad erba”.

Nutriti con SOLO erba biologica in totale libertà.

Non dico sia stata una scelta semplice, non in un mondo che riempie i bovini di mangimi e cereali per massimizzarne il profitto e accelerarne la crescita.

Ma bisogna essere coraggiosi, trattare con rispetto ogni creatura, la natura stessa e i suoi ritmi, a costo di percorrere la strada più impervia.







Sugaccio di Chianina Bio



Sigaro di Chianina



Salame di Chianina

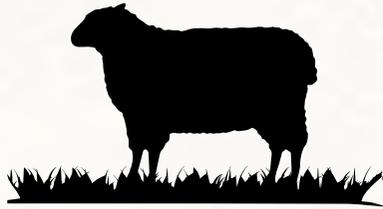
*Le follie*  
*di*  
**Carlo Giusti**  
CONTADINO TOSCANO

Mortadella di Chianina  
Sigaro di Chianina  
Salame di Chianina  
Sugaccio di Chianina Bio





Prodotto artigianale | Artisanal product



# La Pecora Estinta

---

Da una grande attenzione  
per il recupero di razze quasi estinte,  
nascono prodotti unici e pregiati,  
con proprietà organolettiche  
intense e inconfondibili.



# Sempre al Pascolo

Perfetto per il mio stile di allevamento,

questo animale forte e rude,  
oggi nei miei pascoli si alimenta libero e indipendente tutto l'anno.  
Le sue carni sono tra le più pregiate.



*Le follie*  
*di*  
**Carlo Giusti**  
CONTADINO TOSCANO

Salamella di Pecora Estinta

Sugaccio di Pecora in macchia





Prodotto artigianale | Artisanal product



# Il Cintale Brado

---

Il Cintale Brado è una mia particolare selezione, nata un po' per caso, dall'incontro delle più nobili carni suine toscane come quelle della Cinta Senese e il Cinghiale. Forza, frugalità, forte capacità di adattamento di questo animale allevato totalmente in biologico allo stato brado, conferiscono alle sue carni una particolarità unica.









Soffice di Groppone



Spuma di Bazza



Mortadella di Cintale

*Le follie*  
*di*  
**Carlo Giusti**  
CONTADINO TOSCANO

Bricolage di Cintale con Olive Taggiasche e Pomodorino "da Serbo"  
Soffice di Groppone  
Spuma di Bazza  
Mortadella di Cintale  
Sigaro di Cintale







*Le follie*  
*di*  
*Carlo Giusti*  
CONTADINO TOSCANO

[lefolliedicarlogiusti.it](http://lefolliedicarlogiusti.it) | [lavallatalajatico.it](http://lavallatalajatico.it)