

HOME &gt; CRONACA

# Nove itinerari dove mangiare sulla costa toscana

Tra antiche fattorie e cucina a chilometri zero, la tradizione arriva in tavola per un pasto tra la natura

tempo di lettura: 10 min

di Alberto Ferrigolo

**CIBO** **TOSCANA**
aggiornato alle **12:01** 20 agosto 2022

AGI - Mangiare all'aperto. Davanti al mare o nel verde della campagna. È quanto offre l'estate, specie in Toscana lungo la sua costa.

**Antica Fattoria La Parrina.** Un'antica fattoria, una tenuta agricola con bottega per la rivendita diretta di frutta, verdura, formaggio, olio, vino, pane e rinomati yogurt di produzione propria, ma anche una dimora, una cantina e

infine un ristorante in aperta campagna a meno di dieci chilometri da Orbetello.

È l'Antica Fattoria La Parrina dal gusto elegante e dal sapore della tradizione maremmana. Quel che si produce va anche in tavola. Uno dei segreti della cucina del ristorante dista appena pochi metri: è l'orto riservato esclusivamente agli approvvigionamenti dello chef mentre da produttori selezionati e garantiti delle aree circostanti arrivano le carni, la selvaggina e il pesce fresco. Frequenti le degustazioni ad uso degli ospiti.

**La Sorgente.** Sulla strada 77 per Porto Santo Stefano sulla destra dopo tre chilometri dalla fine del ponte di Orbetello c'è un bivio che sale e che porta al Convento dei Padri Passionisti, realizzato nella prima metà del 1700, in località Monte Telegrafo.

Qui, tra una fitta vegetazione, sorgono i tavoli del ristorante La Sorgente, gestito dalla comunità dei frati, aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, che propone un menù con selezione dei prodotti locali della Maremma. Un posto ideale e informale per pic nic, pranzi, cene. Consigliabile la minestra di ceci, il cinghiale, il cervo, lo stufato. Servizio fai da te: si fa la fila, si ordina, si paga e in pochi minuti si è chiamati in base ad un numero progressivo a ritirare il vassoio con le ordinazioni.

**Trattoria del Pesce Povero.** Si trova lungo la strada della Giannella, in via delle Saline al civico 7. Il motto è che il "Pesce Povero rende ricco chi lo mangia, ricco di omega 3, come il caldaro, lo scaveccio, il gronco, il sugherello, il pesce bandiera, la gallinella, la pescatrice". Dagli antipasti ai primi piatti ai secondi, tutto a base di pesce.

**Agriturismo Monte Argentario.** In località Le Piane Monte Argentario si trova lungo la strada per Santo Stefano, a metà della rotonda svoltando a sinistra. È in aperta campagna ed è un'azienda agricola. Che produce olio extravergine d'oliva, un rosso Sangiovese, un ottimo bianco Vermentino e Ansonica. In uno dei tre bellissimi casali restaurati si trova il ristorante, al chiuso e all'aperto dove sotto un porticato si può stare da maggio a settembre.

Vengono utilizzate materie prime di qualità per pietanze che cambiano periodicamente rispettando la stagionalità, piatti semplici ma genuini, preparati con ingredienti a filiera corta. Pasta artigianale, zuppe, saporiti salumi e carni del territorio, verdure fresche dell'orto del contadino, gustosi legumi, formaggi e dolci della nonna

## Ristoranti tra Castagneto Carducci, Bolgheri e Castello Terriccio

**Podere Arduino.** Laboratorio con uso cucina oppure osteria en plein air, con proposta esclusivamente vegetariana in Località Magazzino al civico 290 di Castagneto Carducci in provincia di Livorno. Si pranza e cena all'interno all'interno di una sala di legno in una fattoria nella quale si coltivano olivi, varietà autoctone di frutta, verdura dell'orto e si allevano animali da pascolo per avere il latte con cui produrre formaggi.

Si trova a Bolgheri e nell'Osteria Ancestrale, dove gli onori di casa li fa Martina Morelli, tra i piatti ci sono la barbabietola cotta in forno in un impasto di terra e argilla, servita su crema di mandorle con mandorle tostate, aglio selvatico, fondo di barbabietola e gelato all'olio di oliva, oppure la frittura di fiori edibili spontanei in pastella di farina gentilrosso, con salsa Teriaki preparata con la salamoia delle olive del Podere, o dolci inconsueti come Rivoluzione del filo di paglia: gelato al Kefir aromatizzato all'origano fresco, spuma di formaggio stagionato al fieno, fragole marinate in kombucha di tè e ghisate, cialda di riso croccante.

**Ora d'aria al Dai Dai.** È la succursale estiva del ristorante Ora d'aria a Castiglioncello e si trova a Rosignano Solvay vicino Livorno in via del Sorriso 16 (aperto solo a cena) in un affascinante luogo dei Monti Livornesi, nella parte finale,

in un golfo da dove si gode il paesaggio dell'arcipelago toscano.

Cucina in prevalenza di mare (ma anche di terra). Si può spaziare negli assaggi tra la tartara di gamberi del Tirreno, cocomero compresso, tartufo nero estivo o la patata sotto sale e whisky, capesante al cipollotto, caviale di aringa affumicata come antipasti, gnudo di ricotta e bietola, salsa di granchio con accento thai o la ribollita di mare preparata con le alghe tra i primi piatti, il tonno vitellato con capperi e insalatine o il calamaro nostrale servito con cecino rugoso della Maremma.

**Terraforte al Castello del Terriccio.** In via Bagnoli Terriccio 16, in località Terriccio (provincia di Pistoia), l'omonimo Castello del Terriccio è una delle più grandi proprietà agricole terriere della Toscana, una superficie di oltre 1500 ettari che vanno da Bolgheri alla Maremma.

Qui si producono vino e olio ma non mancano i pascoli dove si allevano bovini della razza Limousine. Una fattoria autosufficiente con una proposta gastronomica ispirata al luogo nel quale opera: crema catalana di ricci e midollo con insalata di mare affumicata e la triglia Terraforte in scarpaccia, come antipasto, il riso all'acqua di pomodoro con estratto alle foglie di fico, gli spaghetti alle vongole con estratto di foglie di vite, fondo di verdure estive come primi e come secondo, da provare, la cotoletta di millefoglie di agnello, estratto di pinoli, rosa di limone marinato e foglie di capperi o la semplicità croccante del fritto di mare servito sul tovagliolo.

## Tra uno stabilimento a San Vincenzo e un bistrot a Forte dei Marmi

**Bistrot a Forte dei Marmi.** In viale Franceschi al civico 14, il locale aperto solo la sera propone piatti ben definiti, creativi (ma senza esagerazione), in una veranda vicino al mare, dove i tavoli sono ben distanziati.

Punto di forza del Bistrot è il forno a legna, dove si cuociono crostacei e pesci di ogni tipo, altrimenti, oltre a una selezione incredibile di crudo, sono da provare come antipasto i calamaretti con bietola e cipresso, gli sparnocchi con pomodoro e fiori di sambuco e - tra i primi - i ravioli di razza con fagiolini verdi e alloro e il risotto con seppie, finocchio e finocchio selvatico. E poi i dolci, come il cremoso di fragole, con biscotto all'olio extravergine di oliva e melissa. Il piacere sta poi nella scelta di un vino da una carta che spazia in tutto il mondo, con particolare attenzione alla Francia e al settore di champagne e bollicine.

**La Perla del Mare.** Aperto a pranzo e cena, si trova a San Vincenzo in via Meloria 9, la formula è quella dello stabilimento balneare dove si può anche mangiare, con pranzo veloce nella pausa spiaggia, mentre la sera il locale cambia volto. E sostanza.

A mezzogiorno, dunque, spazio a tartare e frutti di mare per antipasto, spaghetti burro, acciuga e pane croccante o gnocchi di patate con pesto tra i primi e poi fritti e pesci alla griglia come secondo. A cena sono invece da provare piatti come un panino di seppia, ripieno di gamberi rossi, burrata e cremoso di peperone, gli gnudi di ricotta su guazzetto di cacciucco, triglie e frutti di mare o le mazzancolle lardellate con spuma di carote e polvere di caffè. Sui vini ci si diverte nel consultare una carta ricca di etichette di piccoli produttori, anche naturali

ARTICOLI CORRELATI

**Che cos'è e come funziona il reddito alimentare**    **Il clima piega gli allevamenti: boom dei prezzi di**