

Notizie Ristoranti

# Mangiare sulla costa toscana nell'estate 2022

10 Ago 2022, 15:28 | a cura di [Leonardo Romanelli](#)



Mangiare sulla costa toscana nell'estate 2022



Parmigiana di melanzane: storia e ricetta di un classico dell'estate italiana

MANGIARE ALL'APERTO, DAVANTI AL MARE O NEL VERDE DELLA CAMPAGNA. PICCOLA GUIDA RAGIONATA SUI MIGLIORI RISTORANTI DELLA COSTA TOSCANA

PUBBLICITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

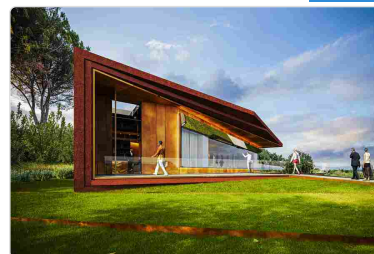
177694

Il piacere di mangiare all'aperto, in estate, è legato alla possibilità di godere di una piacevole frescura, di un panorama che rilassi l'anima e di piatti capaci di far vivere emozioni. In Toscana, lungo la costa, la proposta si fa quanto mai ampia e variegata, sia direttamente sul mare che nell'entroterra, con un'offerta in grado di soddisfare un pubblico variegato in quanto a gusti e stili. Tra i locali che dispongono di un bagno e dove quindi è possibile la sosta gourmet tra una nuotata e un bagno di sole è da ricordare **La Pineta** dei fratelli Zazzeri, ritrovo consueto dei produttori di vino di Bolgheri, legato al ricordo del compianto Luciano. Tra quelli considerati i piatti storici è da segnalare un classico della costa toscana, le bavette con calamari, seppioline, aglio e salvia. Spingendo poco più a sud, a Follonica, l'accoppiata bagno ristorante la si trova al ristorante **Oasi**, di Mirko Martinelli, dove oltre a un crudo di notevole spessore, è da farsi tentare dal rombo con carciofi, maionese e salsa di soia. In Versilia, al Forte dei Marmi, il ristorante **Dalmazia**, all'interno della spiaggia dell'hotel Principe, vede la supervisione di **Valentino Cassanelli**, chef responsabile anche del **Lux Lucis**. Piatti elaborati in maniera semplice e gustosa, come nel caso del tonno scottato, peperone giallo e salsa allo yogurt greco.

## Dove mangiare sulla costa toscana nell'estate 2022



### Podere Arduino Osteria Ancestrale Bolgheri



### Arnolfo, apre la nuova sede del ristorante di Gaetano Trovato a Colle Val d'Elsa



### Alberto e Alessandro Pallini: due fratelli e un sogno realizzato partendo da un vecchio mulino



### A Taormina Villa Sant'Andrea apre Brizza. Boutique restaurant in riva al mare

#### Gambero Rosso Premium

 PIZZERIA

#### La Corte dei Mangioni Matrimiaburger

È un format di ampio respiro che, oltre la pizza, include hamburgeria e steakhouse. In centro...  
Palermo [PA]

Volendolo definire in maniera esaustiva, è una sorta di laboratorio con uso cucina, oppure la si può descrivere anche come un'osteria "en plein air", dove la proposta gastronomica riguarda solo il mondo vegetariano: lo chef, **Fabrizio Bartoli**, ha scelto la fiamma, viva o di brace, e anche il fumo, per cucinare o elaborare i vari ingredienti: plancha e griglia diventano così gli strumenti di lavoro fondamentali, ma viene effettuata anche la cottura sotto cenere, oltre a sottoporre alcuni alimenti alla pratica dell'affumicatura e a quella dell'essiccazione. Per cucinare la pasta, ovviamente, non si poteva fare a meno del metodo tradizionale. Quello che colpisce del Podere è il luogo, perché si mangia all'interno di una fattoria, dove si coltivano olivi, varietà autoctone di frutta, poi la verdura dell'orto utilizzata al ristorante e si allevano animali da pascolo come pecore e capre, per ottenere il latte da cui produrre formaggi.

PUBBLICITÀ


**RISTORANTE**
**L' Amuri Ristorantino**

Pesce di qualità e di provenienza locale pescato nel mare di San Vito, e cuscus (anche...  
San Vito Lo Capo [TP]

**RISTORANTE**
**Bistrò Alpino del Montana Lodge & Spa**

Entrate senza timore in questo hotel di lusso: l'area ristorativa è godibile da tutti per l'offerta...  
La Thuile [AO]

**PIZZERIA**
**Grotta Azzurra**

Un avamposto legato alla cucina e ai sapori della Costiera Amalfitana, declinati in gustose tonde e...  
Aosta [AO]

**VINO**
**Muntobe Rosato 2020**

Montecappone - Mirizzi rose

**VINO**
**Tabano 2020**

Montecappone - Mirizzi bianco

**VINO**
**Amistar Cuvée Bianco 2019**

Peter Sölva & Söhne bianco

**VINO**
**Amistar Cuvée Rosso 2018**

Peter Sölva & Söhne rosso

**SOLCI**  
**Fritole veneziane**

Maurizio Santin  
 Facile 80 min

A fare gli onori di casa **Martina Morelli**, che coordina il servizio di questo luogo articolato: ci si può fermare, prima della cena, nello spazio **Bolgheri Green**, per sorseggiare un aperitivo o per mangiare qualcosa di leggero, altrimenti ci si siede ai tavoli dell'**Osteria Ancestrale** all'interno di una sala di legno, il larice toscano, che utilizzato dal pavimento alla copertura di listelli, per non interrompere il contatto con l'ambiente. Il viaggio a tavola è divertente e ha ritmi e sapori che cambiano a seconda della stagione. Tra i piatti che è possibile trovare 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.

Castagneto Carducci (LI) - Loc. magazzino, 210 - 379  
2567646 - <https://www.poderearduino.com> - aperta tutti i giorni



**DOLCI**  
**Banana split**  
Maurizio Santin  
Facile 40 min

**DOLCI**  
**Frittelle di mela**  
Maurizio Santin  
Media 80 min

**DOLCI**  
**Castellate**  
Maurizio Santin  
Media 60 min

PUBBLICITÀ

## Ora D'aria al Dai Dai - Castiglioncello

**Marco Stabile** ha aperto la “succursale estiva” del suo ristorante [Ora d'aria a Castiglioncello](#), luogo a lui caro, a cui è legato per il ricordo dei suoi esordi in veste di cuoco più di trent'anni fa, nella prima stagione estiva, mentre frequentava la scuola alberghiera. Una decisione, quella del locale estivo, presa grazie all'incontro con la proprietà del Dai Dai, storico produttore artigianale di gelato, che trovò il successo con la cassatina, il simbolo del gelato da passeggio sulla costa toscana.



foto Michele Tamasco

Nei locali della vecchia gelateria ecco Ora d'aria al Dai Dai (questo il nome completo), che si trova in un luogo affascinante, nella parte finale di un territorio definito Monti Livornesi, in un golfo dove si gode del paesaggio dell'arcipelago toscano. Aperto solo la sera, unisce una cucina prevalentemente di mare (anche se non mancano pietanze di terra) alla mixology, cocktails da consumare prima o dopo la cena, ma anche come pairing durante il pasto. Si può dunque 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.

Rosignano Solvay-Castiglioncello (LI) - via del Sorriso, 16 -  
0586753390 - <https://www.oradariaristorante.com/oradaria-al-dai-dai/> - chiuso lunedì



### Terraforte al Castello del Terriccio - Castellina Marittima

Il 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. La produzione di vino e olio rappresenta il fiore all'occhiello, non mancano però campi coltivati a cereali, boschi e pascoli dove sono allevati bovini della razza Limousine, che fanno capire come, ai suoi esordi, questo luogo rappresentasse una fattoria autosufficiente.



L'attuale titolare, **Vittorio Piozzo** di Rosignano, ha deciso di avviare un lavoro di recupero e valorizzazione degli immobili presenti, così l'antico casale del borgo, situato vicino alla cantina storica, un tempo adibito a falegnameria, è stato trasformato in ristorante, dove uno spazio è riservato alle degustazioni, accanto a un giardino panoramico e con tanti spazi esterni: osservare il panorama dove si riconoscono le isole toscane è un vero godimento. È stata forse la vista del mare, a cui è profondamente legato, a spingere **Cristiano Tomei** a prendere le redini della cucina, con una proposta gastronomica ispirata al luogo nel quale opera. Ecco allora la 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.

*Loc. Terriccio (PI) - via Bagnoli Terriccio, 16 - 345 8766179 - <https://www.ristoranteterraforte.it/> - chiuso lunedì e martedì*



## Bistrot - Forte dei Marmi

Parlare del Bistrot vuol dire affrontare l'universo gastronomico della famiglia **Valiani** che nel corso degli anni ha costituito, a Forte dei Marmi, un nucleo di locali in grado di soddisfare una clientela composita, che cerca una proposta gastronomica diversa a seconda del momento e dell'occasione. Il Bistrot rappresenta il fiore all'occhiello: aperto solo la sera, è il locale dove si va a mangiare piatti ben definiti, creativi (ma senza esagerazione), in una veranda vicino al mare, dove i tavoli sono ben distanziati e il servizio diventa uno dei punti di forza, in sintonia con la cucina di **Andrea Mattei**, lo chef.



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. Da segnalare dolci creati dal pasticciere **Lorenzo Dani** 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. Per conoscere le altre realtà di casa Valiani, conviene provare l'aperitivo in terrazza del **Pesce Baracca**, il sushi di tipo creativo de I Fratellini, la cucina di mare ben congegnata dell'**Osteria del Mare**; tutti luoghi caratterizzati da una costanza qualitativa, garantita anche dall'azienda agricola di proprietà che fornisce a tutti i locali ortaggi e verdure.

*Forte Dei Marmi (LU) - viale Franceschi, 14 – 0584 89879 - <https://ristorantebistrot.it/> - aperto tutte le sere*



**La Perla del Mare - San Vincenzo**



La formula dello stabilimento balneare dove si può mangiare è diffusa e consolidata in Italia, ma può essere interpretata in vari modi, a seconda di chi elabora l'offerta gastronomica.

**Deborah Corsi**, che gestisce il bagno con il marito Emanuele Giampieri, ha deciso di impostare due linee di cucina, una più adatta a chi ama sostare a pranzo, magari in pausa dalla spiaggia, alla ricerca di pietanze consuete ma mai banali, che possono permettere allo stesso tempo un pranzo veloce o un convivio prolungato. La sera invece, il locale cambia pelle, si trasforma nell'apparecchiatura e il menu si apre a proposte più creative, quelle nate dalla fantasia e dall'ispirazione di Deborah, vera autodidatta della cucina, che è riuscita a elaborare nel tempo specialità intriganti, con abbinamenti nuovi ed inconsueti, riuscendo a farle diventare dei classici. A pranzo, 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. Mentre la sera sono da provare piatti del tipo 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. Conviene comunque arrivare per tempo, al tramonto, e godersi l'aperitivo a due passi dal mare.

*San Vincenzo (LI) - via della Meloria, 9 - 0565 702113 - <https://laperladelmare.it/> - aperto a pranzo e cena tutti i giorni*

**a cura di Leonardo Romanelli**

## Da Gambero Rosso Video

