

## SOCIAL

## Migliori ristoranti della costa toscana, tre sono in provincia di Livorno: la guida del Gambero Rosso

Podere Arduino Osteria Ancestrale Bolgheri, Ora D'Aria al Dai Dai di Castiglioncello e Perla del Mare di San Vincenzo tra i locali consigliati dalla celebre rivista enogastronomica per l'estate 2022

Redazione

16 agosto 2022 10:44



Foto pagina Facebook La Perla del Mare

**M**are e buon cibo, un connubio perfetto per queste ultime settimane estive. Per chi desidera godersi un buon pasto a pochi passi dalle spiagge, Gambero Rosso ha stilato una lista di cinque **ristoranti** da provare sulla **costa toscana** nell'estate 2022. Di questi, ben tre di questi si trovano nella provincia di Livorno: si tratta del **Podere Arduino Osteria Ancestrale Bolgheri**, dell'**Ora D'Aria al Dai Dai** di Castiglioncello e della **Perla del Mare** di San Vincenzo. Insieme a loro menzione per il Bistrot di Forte dei Marmi ed il ristorante Terraforte al Castello del Terriccio di Castellina Marittima.

### Podere Arduino Osteria Ancestrale Bolgheri

"Volendolo definire in maniera esaustiva - scrive Gambero Rosso a proposito del **Podere Arduino Osteria Ancestrale Bolgheri** -, 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".

## Ora D'Aria al Dai Dai

"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 - si legge sul sito del Gambero Rosso -. 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 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 insalate o il calamaro nostrale servito con cecino rugoso della Maremma".

## La Perla del Mare

"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 - scrive il Gambero Rosso a proposito della **Perla del Mare** -. 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".

© Riproduzione riservata



Si parla di [ristorante](#)

### I più letti

- 1.** [ATTUALITÀ](#)  
Ferragosto 2022, i supermercati aperti a Livorno: gli orari
- 2.** [SOCIAL](#)  
Ferragosto, i luoghi più amati dai livornesi per la tradizionale "spiaggiata"

## In Evidenza