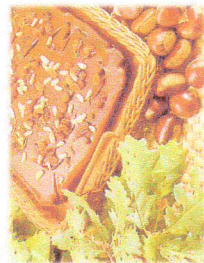


GUIDA attraverso le città del **Vino**



lungo la costa, ha un suo posto d'onore sulle tavole toscane. Le vimesi in partico- larmente spaghietti al favollo, un granchio del livo- nese, triglie e baccalà alla livornese, il fritto di paranza, il ciuccicc- Da non dimenticare l'oliva Leccina, i funghi e i tartufi delle Crete (S. Giovanni d'Asso ne è la capitale) e le castagne. Un buon pasto ter- mina con cantucci e cantuccini, i tipici biscotti secchi alle mandor- le da intingere nel Vin Santo; da acquistare il panforte senese, ca- stagnaccio e necci, dolci schiacciatine di castagne.

I prodotti tipici: dove e cosa acquistare

Firenze

Gastronomia Il

Bersagliere, Piazza Fra' Ristoro 11, 50013 Campi Bisenzio (FI), tel. 055 8952900. Chiuso il lunedì, ferie una settimana a metà d'agosto. Prezzi: € 25/30.000.

Situato nel centro di Campi, la Gastronomia Il Bersagliere è un caratteristico locale, con aria condizionata, che offre ai suoi clienti rinomate e gustose specialità toscane come le saporite penne al ragù di pecora, i bocconcini di pecora, la ribollita, la panzanella, la rinomatissima pappa con il pomodoro, il sa- porito ragù di cinghiale, di lepore e di capriolo, le lasagne e gli arrosti cotti su girarrosto a legna, il maialino in porchetta e la budellina di maiale.

Salumificio Fontani

Firenze, Loc. Contea 80/82, 50060 Rufina (FI), tel. e fax 055 8319872, e-mail: fontani@tin.it, chiuso il sab. e la dom. Il Salumificio Fontani Firenze si trova sulle colline del Chianti. Da oltre 50 anni produce salumi tipicamente toscani come salame, finocchio- ma, bardiccio, salsicce e pancetta stagionata, fatti ancora artigianalmente con prodotti naturali. Propone inoltre il salame insaccato in budello natu- rale (pecora) e legato a mano. Il Salumificio è sempre a disposizione

per ogni cliente, dal piccolo ai clienti della gran- de distribuzione.

Grosseto

Enogastronomia Ila

Via Biccocchi 83/85, 58022 Follonica (GR), tel. e fax 0566 40093. Chiuso il mercoledì po- meriggio e la domenica, ferie dall'1 al 15 novem- bre. Prezzi: € 30.000 esclusi vini. Accetta tutte le carte di credito. Gastronomia e fantasia in auge dal 1937 all'ora di pranzo, con pasta fre- sca, dolci e ottimi vini. La saletta ristorante adia- cente al negozio offre la possibilità di degustare i prodotti messi in vendita accompagnandoli con del buon vino.

Livorno

Bottigliera Eberli & Puccini

Matteotti 1, 57031 Capoliveri (LI), tel. 0565 95343. Chiuso il merco- ledì pomeriggio, accetta le carte di credito Visa e BC.

Situato nel centro storico di Capoliveri, è un locale adatto agli estimatori del buon bere, che potranno visitare la cantina e de- gustarne i vini. La Bottil- gheria è inoltre specializ- zata nella vendita di pro- dotti come vini, oli, mie- le e di vini toscani da meditazione. Per chi an- cora non fosse contento, c'è un vasto assortimen- to di ottime grappe.

Mediterranea Belfiore

Via F.D. Guerrazzi, 57023 Cecina (LI), tel. 0586 620555, fax 0586 622363, chiuso la dom. Si tratta di un'azienda a carattere artigianale che opera la trasformazione di prodotti da agricoltura biologica. Produce salse di pomodoro, sott'oli, verdure grigliate in olio, zuppe tipiche toscane ed alcune creme a base di verdure tra le quali an- che il pesto. All'interno dell'azienda si trova una piccola vendita al deta- glio dove poter acquista- re tutti i prodotti e anche altre specialità di fattura artigianale.

Sienna

Caseificio F.lli Putzulu

Loc. Imposto 17, loc. Montefollonico, 53049 Torrita di Siena (SI), tel. 0577 669744, fax 0577 669450, e-mail: putzu- lu@intervos.com. Chiuso la domenica.

Il Caseificio Putzulu, si- tuato nel cuore verde e incontaminato dell'agro senese, produce da 20 anni formaggi di altissi- ma qualità, accordando la tradizione locale con le moderne esigenze di lavorazione. I classici Pecorini di Pienza, i son- tuosi "stagionati", i deli- ziosi "freschi" ed i teneri "mistri" testimoniano che l'antica sapienza dei ca- sari locali non è andata perduta ed oggi è valo- rizzata anche dai criteri nutrizionali più evoluti.



Castagnaccio e Panforte: due eccezionali dolci tipici toscani. Courtesy Octavo-Pranco Cantini Editore; Archibito APT Siena.

Vini DOC e cantine

Agriturismi e prodotti tipici

Itinerari enoturistici tra borghi e città

Enoteche, osterie, ristoranti e alberghi

...e ancora curiosità, aneddoti, musei e appuntamenti