

Frutta, verdura, legumi, cereali, pani, pasta, formaggi, carni, salumi, oli, aceti, birre, conserve, dolci, miele, cioccolato, liquori, caffè. Il meglio della produzione alimentare italiana, con tutte le indicazioni per acquistare dai produttori. Un Paese buono per la gola ma anche per la salute e per l'ambiente. Metodi di coltivazione e di allevamento naturali, razze e varietà locali, tecniche artigianali, sono alcuni dei criteri ispiratori di questa guida alle cose migliori prodotte in tutta Italia da contadini, macellai, casari.



Slow Food Editore



LE GUIDE SLOW



IL BUON PAESE

2500 indirizzi

Il meglio della produzione alimentare italiana



Slow Food Editore



PRESIDI ARTIGIANI CONTADINI

zo a oliveto; gli altri spazi sono suddivisi tra vigne, seminativi e bosco. Le 1400 piante di frantoio, leccino e moraiolo sono ultracentenarie e coltivate secondo regole biologiche. L'olio è un blend dal colore verde vivo, sapido e pungente, che sprigiona subito il massimo dei suoi profumi, per poi comporsi in un insieme più equilibrato.

CASTIGLIONE FIBOCCHI (AR)

FATTORIA LA VIALLA

CARNI



Via di Meliciano, 26
Tel. 0575 477811
alceo.orsini@laviaila.it

Questa bella azienda delle colline aretine è certificata biologica anche per l'allevamento di valdarnese bianca, la razza su cui è nato il Presidio Slow Food del pollo del Valdarno. Situata nel lembo sudorientale del Pratomagno, si estende su una superficie di oltre 1000 ettari destinati alle colture tipiche della Toscana (vite, olivo, frumento, ortaggi) oppure lasciati a pascolo. Nei vari laboratori di produzione (cantina, frantoio, cucina, caseificio, mulino e forno, acetia, vinsantaia) i frutti dei campi sono trasformati secondo ricette e con metodi che garantiscono la conservazione dei sapori e degli elementi nutrizionali. Le pecore e le galline sono lasciate libere di pascolare nei campi: il disciplinare del Presidio prevede infatti che ogni esemplare avicolo abbia a disposizione uno spazio di almeno 10 metri quadrati.

CAVRIGLIA (AR)

BOGGIOLI

OLIO

Frazione Montegonzi
Località Boggioli, 10
Tel. e fax 055 9166222
richmond@boggioli.com
www.boggioli.com

Il podere Boggioli è situato sulle panoramiche colline del borgo medievale di Montegonzi, in Valdarno, a un'altitudine di circa 500 metri. L'appassionato proprietario di origini inglesi, Keith Richmond, lo ha reso un luogo di elezione per la produzione di un classico olio toscano, robusto, genuino e aromatico, con una nota lievemente piccante tipica degli oli di questa regione. Un misto tradizionale delle cultivar di frantoio, moraiolo, leccino e pendolino, coltivate su antichi terrazzi, senza ricorrere né all'irrigazione né all'uso di insetticidi o fungicidi chimici.

GALESTRO

CARNI



Località Galestro, 75
Tel. 055 967398-320 6758632
francescaromana@tele2.it

Francesca Romana Farina è il punto di riferimento del Presidio Slow Food del pollo del Valdarno, una delle prime produttrici a credere nel recupero della razza valdarnese bianca. Un tempo le razze avicole del Valdarno erano due. C'era la nera, una pregiata ovaioia dai riflessi metallici, e c'era la bianca, da carne, nata ufficialmente nel 1953, quando fu presentata alla mostra di Cremona (ma aveva già vinto un premio nel 1925, a Bergamo). Oggi della nera si è persa ogni traccia, ma la bianca è sopravvissuta, salvata dalla tradizione contadina di allevare

qualche pollo per il consumo familiare. Nella azienda di Francesca, in regime di agricoltura biologica, si possono trovare anche olio e altri prodotti della tradizione come il pomodoro costoluto fiorentino, la zucchini tonda fiorentina, il cece piccolo.

L.E. FABBRIE

FORMAGGI E LATTICINI

Località Diga, 40
Tel. 055 961097
Info@caseificiofabbrie.com
www.caseificiofabbrie.com

L'azienda di Gianfranco e Salvatore Mesina si estende per circa 100 ettari a cavallo fra i comuni di Figline Valdarno e Cavrighia. I terreni sono coltivati a seminativi e foraggere e l'attività principale è l'allevamento ovino (circa 1100 capi) con produzione di latte, formaggi e carne. Gli animali pascolano liberi per gran parte della giornata e sono ricoverati in spazi coperti solo nelle giornate invernali più rigide e durante i parti. Biologica dal 1999, l'azienda lavora il latte a crudo nel caseificio annesso alla struttura, producendo pecorini freschi e stagionati, ricotta, ravvioglio e yogurt. All'allevamento ovino si è aggiunto quello di razza salumi, danno ottimi salumi toscani. Le Fabbrie partecipa ai progetti Slow Food delle comunità del cibo e dei Mercati della Terra, per il rilancio della produzioni locali.

CECINA (Lr)

MEDITERRANEA BELFIORE

CONSERVE

Località La Cinquantina
Via Guerrazzi
Tel. 0586 620555
Fax 0586 622363
info@mediterraneabelfiore.it
www.mediterraneabelfiore.it

Piccola azienda artigianale, è gestita dalla famiglia Chiaro. Ha iniziato Donato nel 1952 coltivando pomodori sui terreni di famiglia vicini al mare; nel 1974 decise di creare un laboratorio per la trasformazione del prodotto in salse e passate. Oggi sono le tre figlie e la moglie a proseguire la tradizione lavorando solo ortaggi biologici della Maremma toscana. Gran parte della produzione riguarda salse passate e salse pronte di pomodoro. Ottime anche le verdure sott'olio: peperoni, melanzane, zucchine, olive, pomodori secchi e i carciofini della varietà morello toscano. Per tutte le produzioni viene utilizzato esclusivamente olio extravergine.

CERTALDO (Fi)

GRAZIELLA ASCARETTI

FRUTTA-VERDURA

Via Stabbiese, 202
Tel. 348 3203621

BEL COLLE

FRUTTA-VERDURA

Via Quercetella, 68
Tel. 0571 652130-349 3803294