

la Repubblica

RISTORANTI  
DI  
**FIRENZE**  
E DELLA TOSCANA

---

2012  
2013

---

579 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

247 RISTORANTI E PIZZERIE A FIRENZE E IN TOSCANA  
38 ENOTECHE · 27 BIRRIFICI ARTIGIANALI · 42 LOCALI  
NOTTURNI · 65 BOTTEGHE DEL GUSTO · 142 AGRITURISMI  
45 CENTRI BENESSERE · 82 PRODUTTORI DI VINO  
52 PRODUTTORI DI OLIO · ITINERARI DEL GUSTO  
LE STRADE STORICHE · RICETTE · ATLANTE STRADALE  
COMPLETO DELLA CITTÀ · MAPPE DELLA REGIONE





monoporzione di zabaione ed ananas. Molto ricco e ben ragionato anche il settore de "le robe" dove Pasquini e Pecchioli fanno ruotare le eccellenze gastronomiche che scoprono durante i loro viaggi gourmet. Dai nettari di frutta francesi di Alain Milliat alle confetture altoatesine, passando per i distillati, una fornita enoteca e oggettistica di varia natura collegata al mondo del cibo.

**CARRARA****ANTICA DROGHERIA RIACCI****NOVITA**

**BAR-GASTRONOMIA**  
CORSO CARLO ROSSELLI 1  
☎ 0585 71936  
[Tavola 2, B2]

**Chiuso:** domenica

Entrando in questo luogo del gusto, un po' bar e un po' drogheria, si accede ad un mondo nuovo e insieme antico. Nasce pasticceria per mano dello svizzero Giovanni Riatch che nel 1888 lasciò Scuol portandosi dietro il mestiere e il fiuto per spezie e liquori che distillava in loco. L'atmosfera è pressoché la medesima: con il bancone alto in marmo, alle pareti mobili e vetrine in stile Liberty. Oggi Riacci non fa più dolci, ma un buon caffè torrefatto in casa da chicchi che giungono dal Brasile, dal Guatemala, dall'India, dall'Indonesia, dall'Etiopia, dalla Costa d'Avorio. Marcia in più sono i tanti prodotti selezionati da Manuela Santucci e dal marito: cioccolato di Modica, Barbero, Slitti, Catinari, i salumi di Bacci, il lardo di Colonnata, risi di piccoli produttori piemontesi, droghe all'etto, giardiniere e sott'oli, paste artigianali, misture alcoliche per i dolci della tradizione come l'intramontabile torta di riso alla carrarina. E poi biscotti, mandorlato Scaldaferrò, torrone di Benevento, formaggi d'autore. Chi vuole si faccia consigliare da Manuela per la merenda, il panino con la mortadella tagliata a mano, accompagnato da un buon Vermentino fa schioccare la lingua.

**CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (LU)****OSTERIA VECCHIO MULINO****NOVITA**

**BAR-GASTRONOMIA**  
VIA VITTORIO EMANUELE 12  
www.vecchiomulino.info  
☎ 0583 62192  
[Tavola 2, D2]

**Chiuso:** lunedì

Sugli scaffali di questa bottega che offre anche ristoro, c'è tutto il meglio della Garfagnana. Potete trovare in vendita il farro Igp, la farina di neccio Dop, le confetture di Garfagnana Coop, le migliori varietà di fagioli della Lucchesia, miele locale, birra Petrognola, granturco Formentone ottofile. Molte delle bontà rinvenute da Andrea Bertucci, affiancato in bottega da Cinzia, vengono portate in tavola all'ora di pranzo o per lo spuntino. Da lui potrete degustare gli ottimi insaccati locali: prosciutto Bazzone (Presidio Slow Food) tagliato al coltello, manzo di pozza (pezzi di coscia o spalla di bovini allevati nella Valle del Serchio, stagionati in vasche di pietra), biroldo (altro Presidio Slow Food) presentati su taglieri in legno con verdure grigliate, sott'olio, pecorini e formaggi da lui stesso stagionati, il tipico pane di patate (ancora un Presidio) e quello di castagne. Poi le trote del Serchio affumicate, le torte salate di patate o di farro di mamma Rosa. Al bancone si sceglie il caffè alla carta, ancora presentato nel bicchiere com'era usanza in Toscana e poi vino a mescolta. Ampia la scelta delle etichette con particolare attenzione a quelle della Lucchesia.

**CECINA (LI)****MEDITERRANEA BELFIORE****NOVITA**

**ALIMENTARI E PRODOTTI DELLA NATURA**  
VIA GUERRAZZI - LOCALITÀ LA CINQUANTINA  
www.mediterraneabelfiore.it  
☎ 0586 620555  
[Tavola 15, B2]

**Chiuso:** domenica

Sono tre sorelle moderne le Ciarlo, figlie di contadini, oggi imprenditrici che da Cecina esportano fino in Giappone ed Australia vasetti di pomodori

biologici, conserve, carciofini della Val di Cornia, salse vegetali, sott'olio dai migliori prodotti agricoli toscani. Antonella, Simonetta ed Emiliana con l'aiuto di mamma Renza, hanno messo a punto la piccola azienda agricola di babbo Donato contribuendo a far conoscere nel mondo l'eccellenza artigiana della nostra regione. Sugli scaffali dello spaccio aziendale trovate filetti di pomodoro maturi selezionati a mano, giardiniere di fagiolini, cavolfiore, melanzane, spalmabili di broccolo, di porri, di porcini, creme d'autore firmate Deborah Corsi (chef de La Perla di San Vincenzo) da abbinare a formaggi, pesce e carni bollite. Accanto agli ingredienti dell'azienda c'è posto anche per selezionate eccellenze italiane: la ricotta di un caseificio di Eboli, un salume tradizionale del Parco Naturale dei Monti Aurunci, biscotti dolci e salati Deseo, pasta Martelli, pecorini di Pienza, la torta Pistocchi, cacao e caffè Trinci, i ragù di Fracassi. Da portare via in borsine in tessuto oppure nei cestini da pic nic muniti di stoviglie e tovagliato ecocompatibile.

**FILATIERRA (MS)****NATURALMENTE LUNIGIANA****NOVITA**

**CASEIFICIO**  
LOCALITÀ PALA DI SCORCETOLI  
☎ 0187 457543  
[Tavola 2, A1]

**Chiuso:** mai

Dismissi i panni del promotore finanziario, dal 1996 Pier Paolo Piagneri è allevatore e produttore di salumi ma soprattutto di ottimi formaggi. Inizialmente rimise in sesto l'uliveto di nonno Pietro, poi i campi incolti alle pendici dell'Appennino toscano-emiliano diventarono la casa per pecore, maiali, galline, vacche, bufale dal cui latte ricava ottimi formaggi a latte crudo. Lascia che i suoi capi pascolino allo stato brado in circa 150 ettari di terreno, arrivando a 1000 mt di altitudine, senza mai vedere un antibiotico nell'arco della vita. È orgoglioso del suo provolone tirato e plasmato a mani nude alla temperatura di 80°. A questo si unisce la Formaggella vaccina, talmente morbida da sciogliersi oltre la



superficie. Ma il campionario dei suoi latticini è vario: di mucca, di capra, di bufala. C'è il Blue di Lunigiana (un erborinato da intenditori), la Stella dell'Arpa (in prevalenza latte di mucca e un po' di bufala), ricotte fresche o mature da grattugiare sui testaroli. Fa anche stracchino, yogurt, un pecorino dalla pasta gessata. Ha un paio di punti vendita: uno a Marina di Carrara, l'altro a Pala Scorcetoli, a due passi da Pontremoli.

**FORTE DEI MARMI (LU)****ANGELO****NOVITA**

**BAR-PASTICCERIA**  
VIA PROVINCIALE 218  
☎ 0584 787841  
[Tavola 6, AB2]

**Chiuso:** in inverno giovedì

Cinquant'anni fa fu Giancarlo Baldini. Nel 1990 gli subentrò il figlio Angelo dopo aver perfezionato l'arte in Svizzera, Francia (è stato un anno alla corte di Lenotre), alla scuola Valrhona che gli ha dato sicurezza con il cacao nei cioccolatini. Ad accogliervi il banco diviso tra dolci e salati, mai scontati, tutto di produzione propria. Perché Angelo è bravo con le torte, i lieviti, le mignon, ma anche a impastare panini alle olive (farciti con cotto di Praga e fontina), alle noci (perfetti in abbinamento a speck e brie), panbricche, focaccine e pancarré da farcire in golosi tramezzini. Al mattino i lieviti alla francese (poco zuccherini e ben sfogliati) si alternano a saccottini, budini e crostatine, qualche volo pindarico nell'impiego di maltitolo per chi sta attento alla linea, farine integrali, marmellate anch'esse confezionate da Angelo. La scelta delle mignon è vasta: piccoli budini al cocco, mousse, tartellette alla frutta, bignoline, babà, cestini di frolla di mandorle con mou e noce pecan tostata. Ampia la scelta dei dolci da asporto, fra cui la cheese cake, la Bomba di mousse al cioccolato, il millefoglie caramellato con fragoline di bosco.