

La Rivista dei Comuni e del Territorio

ITALIAPIU[®]

ANNO XIV • n. 31 • MARZO 2006

Emilia Romagna Ferrara e il suo Castello

Campania
SANITÀ E TURISMO

Lombardia
IL LAGO MAGGIORE

Friuli Venezia Giulia
OSPITI DI GENTE UNICA

Sicilia
NELLA TERRA DELL'OLIO

DOSSIER TOSCANA
LA VAL DI CECINA
UNA TERRAZZA SUL MARE

Canton Ticino **GLI APPUNTAMENTI DI PRIMAVERA**
Abruzzo **CHIETI E LA SUA PROVINCIA**
Sardegna **UNA REGIONE IN EVOLUZIONE**

PUBLISCOOP
G R I O U P

I.P. ALLECATO AL NUMERO QUORNO DE "IL SOLE 24 ORE"

COMUNE DI CECINA

AZ. AGRICOLA
SALVADORI FRANCO
☎ (+39) 0586 677383

AZ. VITIVINICOLA
FERRARI IRIS & FIGLI
☎ (+39) 0586 677543

MEDITERRANEA
BELFIORE S.R.L.
☎ (+39) 0586 620555

HOTEL CLUB LA BUCA
DEL GATTO
☎ (+39) 0586 629076



Hotel Club La Buca del Gatto

Riprendo la statale Aurelia in direzione di Marina di Cecina e in Loc. La Cinquantina, vado a trovare le tre sorelle Chiaro titolari della **Mediterranea Belfiore**. La storia della loro azienda ha inizio nel 1952, quando il loro padre sceglie di coltivare pomodori nella piccola proprietà poco distante dal mare di Cecina. L'azienda si trasforma nel 1974 con la creazione d'un piccolo laboratorio per la conservazione del pomodoro e nel 1997 allorché le figlie, succedute al padre, decidono

dalla coltivazione scegliendo i terreni, l'esposizione al sole e le varietà migliori per ogni singolo ortaggio scegliendo solo colture provenienti da agricoltura biologica. Tutti gli ingredienti sono sempre trattati freschissimi e la conservazione è affidata alla pastorizzazione o sterilizzazione in contenitori di vetro senza mai usare nessun prodotto non agricolo. Oggi oltre la trasformazione del pomodoro, dalla quale viene ottenuto succo, polpa di pomodoro e salse pronte arricchite di aromi, melanzane, peperoni, olive e peperoncino, vengono prodotte anche verdure grigliate, carciofi in olio ed olive.

L'alta professionalità, abbinata al rispetto della natura, hanno portato la Mediterranea Belfiore alla certificazione AIAB e BIO SUISSE. Il mio viaggio attraverso le eccellenze della Val di Cecina prosegue per poche centinaia di metri dato che dalla parte opposta alla Mediterranea Belfiore, lato mare, si trova il bellissimo l'**Hotel Club La Buca del Gatto** situato all'interno di una riserva biogenetica, tra stupende pinete ed il mare. Vado quindi a trovare Giovanni Biondi che è stato, insieme a me, uno dei promotori di questo mio tour enogastronomico! L'Hotel è aperto tutto l'anno, dispone di 95 camere in 5 ville immerse nel verde, con tutti i comfort moderni, con Junior Suite e Suite Superior con finiture e concetti adeguati a far trascorrere giorni di relax e di comfort ai suoi ospiti. Una grande Club House, con i suoi 2 ristoranti interni ed il suo ristorante sulla piscina, fanno della cucina il punto di forza di questo hotel, rinomato per i suoi piatti tipici e per la ricerca dei suoi cuochi

nel rivisitare piatti come "cacciucco", "cinghiale" e tante specialità fatte di genuinità ed amore della tradizione toscana. Alla già ottima offerta è stato aggiunto un ulteriore "fiore all'occhiello", realizzando il nuovissimo Centro Benessere Le Fontanelle. Una moderna struttura che vuole dare agli ospiti tutto quanto è necessario per trascorrere una vacanza di relax, dedicando tempo prezioso alla cura del proprio corpo e del proprio spirito. Tutto ciò in perfetta linea con la filosofia aziendale che suggerisce di "...non sognare la propria vita, ma di vivere il proprio sogno .."!



Mediterranea Belfiore

di intraprendere la scelta del prodotto biologico per mantenersi lontani dalla concorrenza industriale. Viene quindi selezionata la qualità a partire



Hotel Club La Buca del Gatto

SEQUE A PAG. 50 >>

dossier