

RISTORANTI > TRATTORIE > PIZZERIE > BIRRERIE  
WINE BAR > STREET FOOD > CAFFÈ&BAR  
APERITIVI&DOPOCINEMA > PIZZA A TAGLIO  
ENOTECHES > SPECIALITÀ ALIMENTARI

GAMBERO ROSSO

# foodies

## 2012



**1.100 indirizzi**

**dove il cibo è piacere e passione**

**Panificio Ariazzi** v.le Ansedonia 39 TEL. 0564 937141 **CHIUSO** sempre aperto

**PANE E PRODOTTI DI FORNO.** Percorrendo il viale, se vedete il cartello con la scritta "Panificio", vuol dire che troverete aperto. Nonostante la posizione defilata, ormai tutti sanno che qui si trova il pane più buono della zona, quindi in estate aspettatevi di fare la coda. La specialità è la "bozza", di cui i coniugi Ariazzi possiedono la ricetta originale: un pane toscano (senza sale) dalla forma irregolare e dalla crosta particolarmente croccante, nella versione bianca e agli 8 cereali. Ottime anche la schiacciata alla pala, le schiacciate secche e le pizzette (col pomodoro del contadino!), oltre al filo toscano, pane al latte, panini all'olio, pane arabo. Per i golosi: cornetti, bomboloni, muffins, budini di riso, crostate e cantuccini toscani rivisitati con nocciole e cioccolato. In stagione, cenci e frittelle di riso.

**CECINA [LI]****Mediterranea Belfiore** loc. Cinquantina, 53 TEL. 0586620555 **CHIUSO** domenica

SITO [www.mediterraneabelfiore.it](http://www.mediterraneabelfiore.it)

**AZIENDA AGRICOLA.** Il punto vendita di questa azienda agricola, specializzata nella coltivazione biologica di pomodori e verdure, è un sorprendente mix di moderna bioarchitettura e atmosfera bucolica. Simonetta, Antonella ed Emiliana Ciarla hanno raccolto l'eredità di babbo Donato e mamma Renza (svariati ettari di terreno coltivati a pomodori fin dagli anni '50) e mantenuto i metodi di coltivazione biologica, proiettandosi allo stesso tempo in un'ottica moderna. Conserve di pomodori, pesto e carciofi sott'olio sono i tre prodotti di punta, ma la gamma dei "Sapori del Cuore" è ampia. Troverete anche le migliori specialità gastronomiche italiane, oltre a un'enoteca ben fornita e una bellissima sala degustazione. Una chicca: gli sfiziosi ed eleganti cestini per il picnic, da consumare nei tavoli all'esterno o da portare in spiaggia o in pineta.

**GROSSETO****Bollicine e passione** via San Martino, 20 TEL. 056426440 **CHIUSO** mercoledì

SITO [www.bollicineepassione.com](http://www.bollicineepassione.com) PREZZO 35 euro CARTE DI CREDITO no

**WINE BAR.** È davvero bello passare un po' di tempo in questo locale del centro. La formula è particolare: si apre nel tardo pomeriggio per il tè, scegliendo tra quelli proposti nell'interessante selezione; si prosegue con l'aperitivo, magari una bollicina di una grande maison della Champagne, accompagnata da piccoli bocconi golosi. All'ora di cena si può gustare qualche piatto espresso (principalmente di pesce) oppure taglieri di salumi e formaggi. Per decidere quale vino abbinare ai piatti, lasciatevi consigliare dal titolare, Gianluca Bini, che saprà guidarvi tra tante etichette di livello. E poi avanti fino a tardi, aspettando il bicchiere della staffa o, per i più morigerati, sorseggiando una tisana rilassante.

**Canapino** p.zza Dante, 3/6 TEL. 056424546 **CHIUSO** mercoledì sera e domenica

PREZZO 30 euro CARTE DI CREDITO AE, CSI, Visa, POS

**OSTERIA.** Canapino e Canapone, rispettivamente trattoria e ristorante della famiglia Montefiori, si trovano in pieno centro città. I due locali condividono la cantina (e che cantina!) e la voglia di far bene. Al Canapino omaggi allo street food con il panino al lampredotto o hamburger di chianina, alcuni classici della cucina italiana (ad esempio la parmigiana, davvero gustosa), salumi toscani, qualche piatto di carne e di pesce e dolci casalinghi. Al Canapone potreste assaggiare tartare di chianina con salsa di carote e liquirizia, ravioli di gallinella in zuppetta di cozze e vongole, semifreddo al limone. Canapino o Canapone, allora? Decidete secondo il tipo di serata che volete passare, in ogni caso sarete soddisfatti. La differenza, ovviamente, è anche nel prezzo medio (30 euro in un caso, 70 nell'altro).