

foodies 2013

GAMBERO ROSSO

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

1.200 indirizzi
dove il cibo è piacere e passione



Cecina (LI)
Dàn Kafe
 via Leonardo da Vinci, 3
 TEL 347 0328639
 www.dankafe.it

Mediterranea Belfiore
 via Guerrazzi
 loc. Cinquantina
 TEL 0586 620555
 mediterraneabelfiore.it

Scacciapensieri
 via Verdi, 22
 TEL 0586 680900

Mocajo
 Guardistallo (PI)
 s.s. 68, 19
 loc. Casino di Terra
 TEL 0586 655018
 www.ristorantemocajo.it

Bar Betti
 Montecatini
 Val di Cecina (PI)
 via Volterrana 77
 fraz. Ponteginori
 TEL 0588 37002

Il Frantoio
 Montescudaio (PI)
 via della Madonnina, 9
 TEL 0586 650381
 www.ristorantefrantoio.com

Del Papero
 Riparbella (PI)
 via della Madonna, 8
 TEL 0586 699299
 www.trattoriadelpapero.it

Volterra (PI)
Del Duca
 via di Castello, 2
 TEL 0588 81510
 www.enoteca-delduca-
 ristorante.it

Fattoria Lischeto
 prov.le Monte Volterrano
 loc. San Giusto
 TEL 0588 30403
 www.agrilischeto.com

L'incontro
 via G. Matteotti, 18
 TEL 0588 80500

GODERSI LA VAL DI CECINA

UN itinerario inedito, dove la Toscana da cartolina si mescola alla Maremma. Si comincia da Volterra. A pochi metri da piazza dei Priori c'è il ristorante Del Duca: carni eccellenti, famosa la ribollita con alzavola e tartufo bianco delle Balze. Il patron, il signor Genuino, produce i vini e l'extravergine che porta in tavola. Per una pausa polivalente, il posto giusto è il Bar L'Incontro, caffetteria, pasticceria, cioccolateria artigianale e vera e propria osteria dove gustare panini con salumi toscani e pecorini. Per l'acquisto del pecorino delle Balze Volterranee (peculiare per l'uso del caglio vegetale) si va alla Fattoria del Lischeto: formaggi di grande qualità, ma anche pasta artigianale, un punto di ristoro e camere per dormire. Verso la costa, Ponteginori vale la sosta. Magari per un caffè al bar Betti, che ha bei vini e bei prodotti della zona. Siamo quindi a Guardistallo: a Casino di Terra c'è Mocajo, il miglior ristorante di tutta la Val di Cecina. In sala c'è Fabrizio Lorenzini, in cucina la sorella Laura. Lui è agricoltore (cura l'orto del ristorante), cacciatore e un vero Indiana Jones dei prodotti della zona. Grande carta dei vini con tutto il meglio della costa ed eccezionale rapporto qualità-prezzo. Per chi vuole spendere meno c'è l'Osteria e per comprare i prodotti selezionati dai Lorenzini c'è anche la Dispensa. Poi a Montescudaio, al Frantoio per assaggiare una cucina legata al territorio, dai sott'oli alle migliori carni della zona; un passaggio a Riparbella ci porta alla Trattoria del Papero, per gustare tagliata di mucco pisano e salsicce fatte in casa. Concludiamo il nostro giro a Cecina. In campagna, tappa obbligata da Mediterranea Belfiore, piccola azienda che produce ottime conserve da verdure bio ma anche carni e sughi pronti. Poi al Dàn Kafe per assaggiare un vero monorigine brasiliano, leggere un libro o assistere alla cerimonia del tè; per assaggiare la cucina della costa degli Etruschi, si va da Scacciapensieri: i classici di pesce, come cacciucco, fritti, pescato nobile alla griglia e una bella scelta di crostacei. Visto che siamo in Maremma, non si disdegna la carne, soprattutto se è di selvaggina: cinghiale, piccione, volatili.