



Tourist Club® International

Guida Italia - TOSCANA

Cucina Toscana, Vini e Prodotti Tipici



Edizione 2011

Presentazione

Come Autore e Presidente dell'associazione, insieme e a nome del Comitato Direttivo dell'associazione no-profit Tourist Club® International, sono orgoglioso di presentarvi l'edizione 2011 di **Guida Italia – TOSCANA, Cucina Toscana, Vini e Prodotti Tipici**.

Guida Italia è un prodotto editoriale che Tourist Club® International cura sin dalla sua fondazione nel 1982, per la promozione del patrimonio storico, paesaggistico e del made-in-italy dell'enogastronomia, dei prodotti tipici e dell'artigianato locale. La pluridecennale esperienza maturata nel settore turistico-ricettivo ed eno-gastronomico si fonde nella redazione Tourist Club® e nei nostri prodotti editoriali alla flessibilità, alla nostra capacità di adattarci alle nuove esigenze di comunicazione di un mondo mediatico ormai profondamente trasformato. Valorizzare il patrimonio e le imprese locali per la loro eccellenza, e per la tradizione di cui sono portatori, diventa nell'era di internet sempre più complesso: per questo Tourist Club® fonde in sinergia il potenziale comunicativo di internet con il prodotto cartaceo e i suoi tradizionali canali distributivi. Il progetto **Guida Italia**, infatti, è parallelo sia alla [Visita alle città italiane](#) che mettiamo a disposizione degli utenti del nostro sito (www.guidaitalia.org), sia alle consulenze, i consigli, le soluzioni comunicative e la competenza dei nostri soci, che mettiamo a disposizione delle attività che si associano a Tourist Club, dopo averne superato la selezione.

Guida Italia non solo è pensata per indirizzare il turista nella ricerca dei migliori locali, ristoranti, alberghi, prodotti tipici e itinerari per lo shopping; ma anche per le migliori attività, che riescono a farsi trovare e promuovere la propria attività e l'eccellenza dei loro prodotti, garantiti da Tourist Club® International.

Come Presidente dal 1982, sono lieto di poter presentare anche quest'anno un prodotto tradizionale e innovativo allo stesso tempo. Tradizionale nel suo presentarsi in maniera semplice e immediata al turista-lettore. Profondamente innovativo, invece, grazie alle molteplici modalità di diffusione, alla disponibilità gratuitamente scaricabile in internet del [pdf](#) in varie lingue.

Anche quest'anno Guida Italia dimostra di aver saputo cogliere le sfide del nuovo asse globale della comunicazione, di porsi a fianco del patrimonio turistico-culturale e dell'eccellenza italiana per comunicarla al meglio non solo in luoghi lontani (i nostri siti sono disponibili in ben 27 lingue e contano più di 60.000.000 di accessi annui), ma anche agli italiani stessi, viaggiatori per svago o per lavoro.

Ringrazio, a nome mio e del Comitato Direttivo, tutti gli assessorati, i Comuni, le Province, le Regioni che hanno affiancato e valorizzato la nostra attività culturale sin dalla sua fondazione, e in particolare le amministrazioni Provinciali di Arezzo, Belluno, Bologna, Cagliari, Ferrara, La Spezia, Lucca, Ravenna, Roma, Venezia, Cremona, l'amministrazione della Regione Calabria, Molise, il Comune di Montevarchi, l'Apt di Venezia e la città di Palermo.

Il Presidente, Silvano Mencattini

TOURIST CLUB
IL CONSIGLIO
DIRETTIVO



Indice

Voci

Cucina toscana	1
Cucina tipica di Firenze	4
Acquacotta	6
Arte dei Beccai	6
Barbotta	11
Berlingozzo	11
Biadina	12
Biroldo	13
Biscotti di Prato	13
Bistecca alla fiorentina	15
Bottarga	19
Bottarga di muggine	21
Brigidino di Lamporecchio	23
Brustico	24
Bruttiboni	24
Budella alla sestese	25
Buglione (piatto tipico)	25
Buristo	25
Cacciucco	26
Caldaro dell'Argentario	28
Carcerato (piatto tipico pistoiese)	29
Castagnaccio	29
Cervello alla fiorentina	31
China Massagli	31
Ciambellino	32
Cibreo	33
Cielo stellato	34
Cioncia	34
Covaccino	35
Fagioli all'uccelletto	35
Fagiolo zolfino	36
Farinata di ceci	37
Ficcattola	41
Finocchiona	41

Frittelle di San Giuseppe di Pitigliano	42
Frittelle di riso di san Giuseppe	42
Lampredotto	43
Lardo di Colonnata	44
Maccheroni dolci	45
Mallegato	45
Manafregoli	46
Migliaccio (Toscana)	46
Migliaccio pistoiese	47
Minestra di farro	48
Mortadella di Prato	48
Necci	49
Pan di ramerino	50
Pane toscano	51
Panforte	51
Panigacci	53
Panzanella	54
Pappa al pomodoro	56
Pappardelle al cinghiale	57
Pasimata	57
Pecora alla campigiana	58
Pesche al cioccolato	58
Picchiante	58
Piramide alimentare toscana	59
Polenta dolce	59
Polpo in galera	61
Quaresimali	61
Ranocchi fritti	62
Ribollita	62
Ricciarelli	63
Rigaglia	64
Rosticciana	64
Roventino	64
Schiaccia briaca	65
Schiaccia campigliese	66
Schiacciata (pane)	66
Schiacciata alla fiorentina	67
Schiacciata con l'uva	68

Sfratto di Pitigliano	69
Testaroli	69
Testo (cucina)	70
Torta d'erbi	71
Torta della nonna	71
Tortelli	72
Tortelli nella lastra	73
Tortello alla lastra	74
Tortello di patate	74
Tortello maremmano con spinaci	75
Trippa alla fiorentina	76
Zuccherino di Vernio	77
Zuccotto	77
Zuppa	78
Zuppa arcidossina	78
Vini della Toscana	79
Prodotti agroalimentari tradizionali toscani	81

Note

Fonti e autori delle voci	99
Fonti, licenze e autori delle immagini	102

Licenze della voce

Licenza	104
---------	-----

Cucina toscana

La **cucina toscana** è costituita, principalmente, di piatti e dolci tradizionali che mantengono inalterata la loro preparazione da molti anni.

Il primo prodotto caratteristico che non trova eguali o simili in Italia è il pane toscano, caratterizzato dalla mancanza di sale. Pare che l'usanza risalga al XII secolo quando, al culmine della rivalità fra Pisa e Firenze, i pisani bloccarono il commercio del prezioso cloruro di sodio.

Persino Dante ricorda quest'uso nella sua Commedia, quando afferma che in esilio ha provato lui stesso

« [...] come sa di sale
lo pane altrui [...] »

(Paradiso, XVII
58-59)

In Toscana, la sacralità del pane, ovvero l'importanza di non buttarlo via ma di utilizzarlo anche quando è rafferma, è testimoniata da una lunga serie di antiche ricette ancora molto diffuse: la panzanella, la panata, la ribollita, l'acquacotta, la pappa al pomodoro, la fettunta, la zuppa di verdura, la minestra di cavolo nero.

Altra caratteristica della tradizione culinaria toscana per eccellenza è l'uso di carni bianche e di selvaggina. I prodotti dell'aia del podere, dove pascolano liberamente polli, tacchini, oche, faraone e piccioni insieme coi conigli ed colla selvaggina come la lepre ed il cinghiale, il fagiano e l'istrice costituiscono da sempre il menù delle grandi feste. Il maiale anch'esso è molto usato, basti pensare al famoso salame toscano, al prosciutto conservato sotto sale, alle salsicce ed ai prodotti particolari come il Buristo anch'esso frutto dell'ingegnosità della povera gente.

Tra i formaggi la tradizione si concentra sul Pecorino Toscano, come prodotto da conservare: i più famosi quello di Pienza e quello maremmano; mentre troviamo la ricotta ed il raveggiolo tra i formaggi molli.

Infine grande spazio ai dolci, dove spiccano i famosi dolci senesi come il panforte, la zuppa del duca (tiramisu), la torta di cecco, ecc. .

Nell'ottobre 2008, per promuovere la tradizione toscana, la Regione ha pubblicato la piramide alimentare toscana^[1]

Alcune ricette di piatti tipici della tradizione toscana

- Cacciucco, alla livornese
 - Bistecca alla fiorentina
 - Caldaro dell'Argentario
 - La frittata con gli zoccoli
 - Schiacciata (pane) unta
 - Covaccino
 - Picchiante
 - Ribollita
 - Rosticciana
 - Manafregoli
-

Alcune ricette di dolci tipici della tradizione toscana

- Torta di Cecco
- Panforte o PanPepato
- Ricciarelli
- Cavallucci
- Cantucci
- Pesche al cioccolato
- Castagnaccio
- Torta della nonna
- Pan co' santi



Dolci toscani

Il maiale nella tradizione della cucina toscana

Le famiglie dei ceti medio e basso, anche se vivono in città, verso la fine di novembre e i primi di dicembre si recano presso contadini, conoscenti o parenti per **ravversare il maiale** secondo la tradizione. Il maiale, un castrone dai 180 ai 220 Kili, viene macellato per avere una scorta di viveri per tutto l'inverno e parte della primavera. Questo perché in toscana, come in molte altre parti del paese, le carni selezionate e trattate con sale pepe e altre spezie vengono conservate appese ad un gancio in ambienti freschi ed asciutti.



Affettati

In questo modo vengono stagionati:

- Prosciutto nostrano
- Salame toscano
- Salciccia da serbo
- Pancetta, la pancetta stesa è detta anche Alano e Rigatino
- Capocollo
- Finocchiona

Come costume si cerca di utilizzare il massimo senza buttare via niente del maiale, le budella per esempio venivano rovesciate e pulite per metterci gli insaccati, oggi vengono utilizzate per gli insaccati pellicole per alimenti così come le troviamo comunemente in commercio. Non tutte le parti però possono essere conservate e quindi devono essere mangiate subito nei primi giorni dopo aver *ravversato il maiale*. Alcune di queste costituiscono per gli appassionati, delle vere e proprie ghiottonerie come :

- Fegatelli con la rete
- Buristo



Affettati

Cinta Senese

La Cinta Senese è una razza suina allevata allo stato brado e semibrado su gran parte del territorio della provincia di Siena, nella parte meridionale della provincia di Firenze e in quella settentrionale della provincia di Grosseto.

La razza è riconoscibile dalla caratteristica banda attorno al collo che contraddistingue gli animali, differenziandosi nettamente dal restante colore.

Sono considerati eccellenti i salumi di Cinta Senese, prosciutto in primis, ma anche la carne, sotto forma di bistecca o di ragù, e il lardo. In generale, i prodotti di Cinta Senese sono considerati di nicchia.

La carne di manzo

Chianina e Maremmana

La Chianina e la Maremmana sono tipi di carne bovina ottenuti dai rispettivi capi che vengono allevati allo stato brado o semibrado, rispettivamente nella Val di Chiana e nella Maremma.

Considerate entrambe di eccellente qualità, pur con caratteristiche diverse dovute ai distinti territori in cui pascolano, si prestano bene per la Bistecca alla Fiorentina, ove però viene percepita la maggiore sapidità naturale della carne maremmana rispetto alla chianina: per questa ragione, mentre la Chianina viene preferita per la classica bistecca, la Maremmana viene maggiormente utilizzata nella preparazione di spezzatini e brasati.



Una Bistecca alla Fiorentina

Trippa e lampredotto

Una ricetta, la trippa alla fiorentina, vede l'utilizzo delle interiora di bovino adulto nella preparazione di uno dei più noti secondi piatti tipici di Firenze. La trippa viene usata anche nella preparazione di altre ricette che si differenziano a livello locale.

Altrettanto conosciuta è la specialità del lampredotto.

Fegato, lingua e cervello

Seppur prive di ricette famose, anche il fegato, la lingua e il cervello sono sempre stati alla base di secondi piatti di carne bovina.

Mentre il fegato è tuttora relativamente utilizzato, lingua e cervello hanno riscontrato il loro maggiore successo nei decenni passati, con il secondo che veniva cotto principalmente mediante la frittura.

Uno dei piatti tipici è sicuramente il cervello alla fiorentina.

La cacciagione

La cacciagione è molto diffusa nella cucina toscana e viene utilizzata nella preparazione di ricette di primi e secondi piatti. Tra le carni più apprezzate sono da segnalare il cinghiale, la lepre, il daino, il capriolo e il fagiano.

I piatti a base di cinghiale più noti sono le pappardelle al cinghiale, le bistecche, lo spezzatino alla cacciatora (in umido con pomodoro e peperoncino) e in dolceforte (con cioccolato fondente), oltre al prosciutto e ai vari tipi di salumi.

Lepre, daino e capriolo vengono usati, sia per la preparazione di ragù per primi piatti che per spezzatini.

Collegamenti esterni

- Piramide Alimentare Toscana ^[2]
- Video sulla Piramide alimentare toscana ^[3]
- Ingredienti e piatti tipici della cucina toscana ^[4]

Note

[1] Poster della PAT (http://www.regione.toscana.it/regione/export/RT/sito-RT/Contenuti/minisiti/PAT/Pubblicazioni/visualizza_asset.html_165940642.html)

[2] <http://www.regione.toscana.it/piramidealimentare>

[3] <http://www.intoscana.it/intoscana/mediaviewer.jsp?tipologia=Web%20TV&idmedia=77686&language=it>

[4] <http://www.cucina-toscana.it>

Cucina tipica di Firenze

La cucina fiorentina è caratterizzata da quattro elementi fondamentali: il pane toscano (piatto, senza sale, ben cotto con una crosta croccante e un interno leggero); l'olio extra-vergine d'oliva; la carne (alla griglia, bistecche di manzo alla fiorentina, selvaggina arrostita o brasata col vino come il cinghiale, il coniglio e il cervo); ed infine il vino Chianti.

Antipasti

- Crostini di fegatini

Primi

- Crespelle alla fiorentina
 - Minestra di pane
 - Pappa al pomodoro
 - Pappardelle sulla lepre
 - Tortelli di patate mugellani
 - Ribollita
 - Pancotto
-

Secondi

- Baccalà alla fiorentina
- Bistecca alla fiorentina
- Carni in dolceforte
- Cervello alla fiorentina
- Fritto misto di carne e verdura
- Lampredotto
- Spezzatino
- Trippa alla fiorentina
- Ranocchi fritti
- Peposo alla fornacina
- Involtini di cavolo



Bistecca alla fiorentina

Dolci

- Castagnaccio
- Cenci
- Frittelle di riso
- Schiacciata alla fiorentina
- Zuccotto
- Schiacciata con l'uva
- Pan di ramerino



Castagnaccio

Verdure/Contorni

- Fagioli all'uccelletto
- Farinata di cavolo nero
- Piselli alla fiorentina

Vini

- Chianti

Acquacotta

L'**acqua cotta** è un piatto tipico della cucina della bassa maremma, quindi sia della Maremma grossetana che della Tuscia viterbese. Deriva dal pranzo tipico dei butteri quando si trovavano in aperta campagna a seguito delle mandrie. Alcuni trovano assonanze e commistioni con la medievale zuppa arcidossina che però si basa su altri ingredienti. È una zuppa povera, che varia di zona in zona a seconda della reperibilità degli ingredienti, da qui il nome di acqua cotta.

Essendo principalmente un zuppa di verdure gli ingredienti venivano raccolti direttamente in campagna, oltre al pane di grano duro, l'olio d'oliva ed il sale che i butteri portavano sempre al seguito nella *catana*, tipico tascapane di cuoio. Per le ragioni di cui sopra, le verdure, gli ingredienti principali, variano molto a seconda del periodo in cui si prepara tale pietanza, quindi ci si può trovare *cardini* (polloni di carciofi), broccoli, cappucci, fagiolini, borraggine, *pisciacane* (tarassaco) e qualsiasi verdura possa dar sapore. Per aumentarne il potere nutrizionale talvolta vengono aggiunti grassi animali come una cotica (cotenna del maiale) e il *battuto* (lardo sminuzzato con il coltello, sulla crosta del pane in mancanza di un *battilardo*). Quest'ultimo veniva spesso usato per fare il soffritto d'aglio e cipolla in un *pignatto* come inizio della ricetta.

Il piatto si presenta in più varianti in base alla zona, tuttavia la versione viterbese si presenta con cipolla, aglio, cicoria, *cicorione*, funghi, acqua, olio di oliva, patate, uovo (il cosiddetto *uovo sperso*) e pane di grano duro raffermo e/o abbrustolito.

Nella versione più diffusa in Toscana prevede l'utilizzo di cipolla, pomodoro, acqua, olio di oliva, sedano, carota, basilico, pane casalingo raffermo abbrustolito, pecorino grattugiato, uovo.

In agosto nella provincia di Grosseto si tengono diverse sagre dell'acquacotta nei paesini alle pendici del monte Amiata, tra cui Cana e Santa Fiora.

Arte dei Beccai



Stemma dell'Arte dei Beccai

Attività:	Macellai, pesciaoli, gestori di osterie e taverne
Stemma:	Un ovino nero con le corna detto becco
Protettore:	San Pietro
Antica sede:	Palazzo dell'Arte dei Beccai, in Via Orsanmichele, ancora esistente
Si invita a seguire lo schema del Template:Arti di Firenze Voce correlata: Arti di Firenze	

L'**Arte dei Beccai** era una delle corporazioni di arti e mestieri di Firenze e faceva parte delle quattordici Arti Minori, meno ricche e influenti delle sette Arti Maggiori.

La corporazione



Il Palazzo dell'Arte dei Beccai, attualmente sede dell'Accademia delle Arti del Disegno

Appartenevano a questa corporazione i macellai, i pesciaoli e i gestori di osterie e taverne. L'Arte dei Beccai non ottenne mai il riconoscimento tra le Arti Maggiori, benché l'attività svolta dai suoi iscritti fosse di primaria importanza a quel tempo: l'importazione e la vendita di generi alimentari come la carne ed il pesce infatti, li rese piuttosto potenti e degni di considerazione anche per quel certo timore suscitato dal loro comportamento notoriamente rissoso ed aggressivo durante i numerosi tafferugli e tumulti che scoppiavano a Firenze. Dino Compagni dava questa descrizione dei suoi membri:

« I Beccai furono sempre , tra le Arti, la più scandalosa »

(Dino Compagni *Cronica*)

La corporazione era governata da sei consoli ed un consiglio di 25 soci che dovevano rinnovare annualmente il proprio giuramento. Le norme prescritte dal Comune e dallo statuto dell'Arte per l'esercizio dell'attività ed il consumo di carni erano molto rigide e prevedevano sanzioni piuttosto severe verso i trasgressori:

- i prezzi di vendita erano regolamentati per evitare eccessivi rialzi
- le norme igieniche dovevano essere scrupolosamente rispettate per cui era vietato vendere insieme i tranci di carne che appartenevano a diverse specie di animali ed i tagli delle bestie maschio e femmina che perciò dovevano essere esposte separatamente
- le carni vendute dovevano provenire esclusivamente dai macelli e le autorità vigilavano affinché nei mercati non arrivassero quelle di bestie morte per altre cause
- gli strumenti come le bilance ed i pesi dovevano essere periodicamente revisionate e dovevano avere l'apposito sigillo comunale



Il Mercato Vecchio in un dipinto di Telemaco Signorini

Il popolo dei beccai si radunò separatamente fino al 1318, diviso in due gruppi, uno facente capo al Mercato Nuovo, che aveva affittato uno scantinato in una casa torre dei Tosinghi; l'altro facente capo al Mercato Vecchio, che invece usava un locale affittato dagli Agli. Dal 1318 in poi tutti i beccai si riunirono in una bottega acquistata vicino alla chiesa di Santa Maria Sopra Porta e, qualche anno più tardi, la corporazione riuscì finalmente a edificare la propria sede ben visibile ancora oggi di fronte ad Orsanmichele, decorata con bellissimi affreschi e mobili pregiati ed in cui i consoli davano udienza tutte le settimane nella grande salone che si trovava al piano terra.



La loggia del Mercato Nuovo

I Beccai



La macellazione dei bovini

I beccai erano i macellai che commerciavano in carni ovine, suine e vaccine, acquistando il bestiame sia nelle campagne intorno alla città che quelle circostanti Arezzo, Pisa e la Maremma, dove già all'epoca esistevano estesi pascoli di vacche e buoi. La carne che più di frequente si trovava sulle tavole dei fiorentini era cucinata lessa o arrosto, come la famosa "bistecca alla fiorentina", che ancora oggi è una specialità della città; sicuramente più di oggi era notevole anche il consumo della carne di pecora (tanto che a diversi beccai fu dato questo soprannome), mentre il consumo quotidiano di carni rosse era comunque riservato in prevalenza alle classi più agiate e ne è la riprova il fatto che molti magnati soffrissero di gotta.

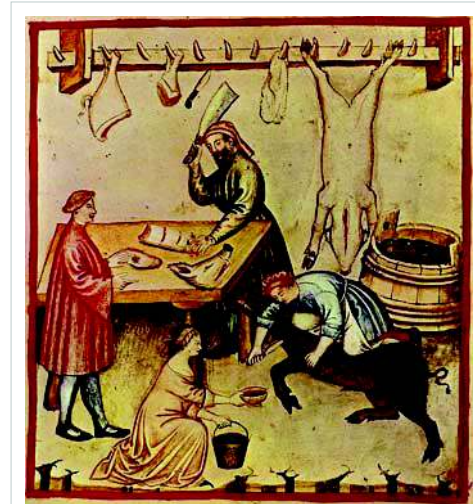
Il mercato del bestiame si teneva nei pressi della chiesa di Ognissanti, mentre la macellazione e la vendita delle carni si svolgeva al Mercato Nuovo e nell'odierna Piazza della Repubblica,

dove allora si trovava il Mercato Vecchio, scomparso a seguito

delle demolizioni ottocentesche del periodo della capitale. La Beccheria del Mercato Vecchio, ossia il macello pubblico, venne però costruita solo nel Trecento al centro della piazza, per cui ancora nel Duecento gli animali venivano uccisi nella zona compresa tra Via delle Terme e Borgo SS. Apostoli, senza una collocazione precisa, mentre gli scarti e le carcasse erano scaricati a valle del fiume Arno.

Ogni giorno i macellai fiorentini allineavano i loro banchi nella beccheria, intorno alla quale si disponevano in circolo i banchi di altri generi alimentari, formando così la caratteristica *grillanda*, cioè la ghirlanda di mercato.

Pare che il nome *arista*, dato all'arrosto di maiale cucinato con sale, pepe, aglio e rosmarino, sia stato introdotto nel linguaggio comune nel Quattrocento, quando a Firenze si tenne il Concilio della Chiesa d'Oriente e d'Occidente; ai notabili greci venne infatti servito questo piatto ed il loro commento pare fosse stato proprio *aristos*, che significa ottimo.



La macellazione dei suini

I Pesciaoli



La loggia del Pesce

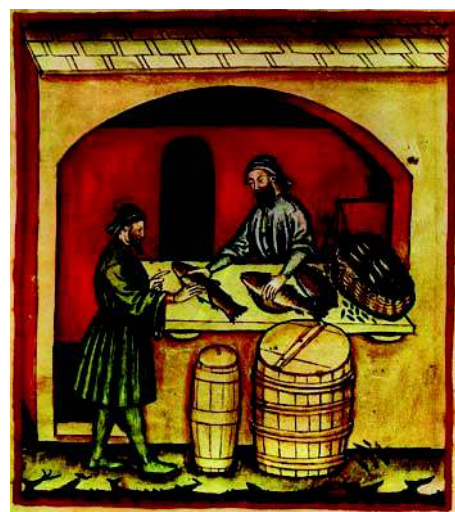
L'altra categoria appartenente a questa corporazione era quella dei pesciaoli, che tenevano il mercato nell'omonima piazzetta di fronte al Ponte Vecchio, ancora esistente. Il pesce pescato era quello proveniente dall'Arno ed offriva una certa varietà di scelta: anguille, tinche, carpe, reine e quella che era considerata la specialità del tempo, i pesciolini per la frittura, tenuti a bagno dentro grandi zucche vuote.

Nel 1568 anche il mercato del pesce venne spostato nella piazza del Mercato Vecchio, dove Giorgio Vasari costruì appositamente la Loggia del Pesce, rimossa a seguito delle demolizioni ottocentesche e oggi ancora visibile in Piazza dei Ciompi.

I Tavernai

Con questo nome si indicavano i gestori di osterie e taverne, che oltre a mescere il vino davano da mangiare i piatti a base di carne; per questo la differenza tra i beccai e gli osti era in realtà molto sottile ed era invece molto comune trovare un macellaio che avesse aperto una propria taverna e servisse ai propri clienti le carni da lui stesso macellate. Molte delle taverne di Firenze si trovavano intorno alla chiesa di Santa Maria Maggiore e presso il Mercato Vecchio esisteva una loggia sotto la quale si trovavano delle botteghe che vendevano dei "piatti pronti", ossia il cibo cotto e la cui attività era sempre sottoposta a rigido controllo da parte del Comune, per evitare che certe pietanze accompagnate da un

bicchiere di vino in più riscaldassero troppo gli animi e creassero problemi di ordine pubblico. Il proibizionismo medievale era rivolto ai pasticci di carne, la milza arrosto, i fegatelli di maiale fritti ed il pesce e gli uccellini arrostiti erano allora considerati autentiche prelibatezze e per legge non potevano essere serviti ai malfattori, ai ladri e alle donne di facili costumi per non incorrere nelle severe sanzioni previste, che arrivavano fino alla distruzione del locale.



Il mercato del pesce

Il patrono

Il santo protettore scelto dai beccai fu Pietro Apostolo, la cui statua è attribuita a Filippo Brunelleschi o a Donatello e riferita al 1412 circa.

Bibliografia

- M. Giuliani, *Le Arti Fiorentine*, Firenze, Scramasax, 2006.
- L. Artusi, *Le Arti e i mestieri di Firenze*, Firenze, Newton & Compton, 2005.

Voci correlate

- Arti di Firenze
- Palazzo dell'Arte dei Beccai



San Pietro di Brunelleschi

Arti di Firenze
Arti Maggiori: Giudici e Notai Calimala Cambio Lana Seta Medici e Speciali Vaiai e Pellicciai
Arti Minori: Beccai Calzolai Fabbri Maestri di Pietra e Legname Linaiole e Rigattieri Vinattieri Albergatori Oliandoli e Pizzicagnoli Cuoiai e Galigai Corazzai e Spadai Correggiai Legnaioli Chiavaiole Fornai
Arti del Popolo di Dio: Ciompi Tintori Farsettai

Barbotta

È un piatto povero della tradizione lunigianese a base di cipolla, che un tempo veniva preparata sui tipici testi in cotto o ghisa. La ricetta qui esposta è una delle possibili varianti esistenti.

Ingredienti: prendere 6 cipolle di treschietto di mediana grandezza e tagliarle a pezzi abbastanza piccoli metterle a macerare in acqua fredda con un poco di sale.

Preparare una pastella con: - 250 gr di farina di grandurco - 100 gr farina bianca - 1/2 litro di latte - 50 gr di pecorino grattugiato - un pizzico di sale

Versare in una teglia unta con olio metà della pastella, per un'altezza di meno di un centimetro - Quando la cipolla è macerata sciacquarla dal sale residuo e versarla sopra la pastella. - Quindi versare nella teglia la metà pastella rimasta. - Finire con un filo d'olio, ovviamente extravergine.

Mettere in forno a 180-200° fino a che non indora (circa 30-45 min.)

Berlingozzo

Berlingozzo	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	prevalentemente a Pistoia e provincia, ma in tutta la Toscana

Il **berlingozzo** è un dolce al forno tipico toscano, dalla classica forma a ciambella.

Il suo nome sembra derivare dal *berlingaccio*, termine che indicava il giovedì grasso e una maschera in uso e costume quattrocenteschi. A sua volta "berlingaccio" deriva dal tedesco *bretling* (tavola). Il verbo *berlingare* voleva dire divertirsi e spassarsela a tavola: citato da poeti cinquecenteschi, sembra fosse in uso anche alla corte di Cosimo I a Firenze.

Si ottiene con rossi di uova, farina, zucchero, lievito, scorza grattugiata di limone e/o arancio, burro e un po' di latte. Questi sono gli stessi ingredienti dei brigidini, altro dolce tipico toscano. I brigidini contengono solo uova, zucchero, farina ed essenza d'anice

Voci correlate

- Brigidino
- Berlingaccio

Bibliografia

- Licia Lari, Mauro Montanelli, *Cucina del cuore della Toscana. Con uno sguardo a quella degli antenati*, ed. Polistampa 2005

Biadina

BIADINA MASSAGLI	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	bevande analcoliche, distillati e liquori
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Lucca

La **Biadina** Massagli è un amaro italiano prodotto tipico di Lucca.

Toponimo

La storia narra che il nome *biadina* derivi dalla biada per i cavalli. In particolare era rinomato a Lucca un negozio in Piazza San Michele nel quale il cordaro Tista offriva ai viandanti venuti a Lucca per il mercato "un po' di biada per il cavallo, ed un po' di biadina per il cavaliere".

Ricetta

Si tratta di un liquore dal colore ambrato scuro e dal gusto di erbe delicatamente amarognolo. La gradazione è di 27°. La ricetta originale è molto antica e prevede una lunga macerazione di erbe aromatiche, di corteccia di Ginebna officinalis e di china (in particolare la China Massagli tipica di Lucca).

Degustazione

Si è soliti sorbire la biadina servendola in piccoli bicchieri con sul fondo alcuni pinoli sgusciati che ne ingentiliscono la degustazione.

Curiosità

Ad oggi vi è rimasto in lucchesia un unico negozio nel quale è possibile acquistare la biadina, e si trova nel centro storico di Lucca in via Santa Croce.e in tutti i supermercati nelle vicinanze della lucchesia

Biroldo

BIROLDO	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Prodotti animali
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Garfagnana, Apuane Lucca Versilia

Il **Biroldo** è un insaccato di carne e sangue di maiale, tipico della Garfagnana, zona montana della provincia di Lucca, ma prodotto anche a Montignoso in Provincia di Massa Carrara.


La regione Toscana ha ottenuto l'inclusione del Biroldo tra i Prodotti agroalimentari tradizionali italiani per le seguenti tipologie

- Biroldo della Garfagnana
- Biroldo delle Apuane
- Biroldo di Lucca (Versilia, Mallegato Buristo)

Voci correlate

- Mallegato

Biscotti di Prato

Cantuccini	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
I cantuccini alle mandorle	
Categoria:	Pasticceria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Firenze, Siena, Prato

I **Cantuccini** o **cantucci**, chiamati anche erroneamente **Biscotti di Prato**, sono uno dei maggiori vanti dolciari della Toscana. Sono biscotti secchi ottenuti tagliando a fette il filoncino di pasta ancora caldo.

Ricetta tradizionale

La prima ricetta documentata di questo dolce vecchio di secoli è un manoscritto, conservato nell'archivio di stato di Prato, di Amadio Baldanzi, un erudito pratese del XVIII secolo. In questo documento i biscotti vengono detti *alla genovese*.

La ricetta fu poi ripresa, tra gli altri, dal pasticcere Antonio Mattei nel XIX secolo, che li portò all'esposizione universale di Parigi del 1867, vincendo una menzione speciale.

L'impasto è composto da farina, zucchero, uova, mandorle e pinoli, burro e latte. Le mandorle non vengono né tostate né spellate.

Come dessert, vengono solitamente abbinati ad una bottiglia di vin santo toscano. Tradizionalmente i Cantuccini sono venduti accompagnati con un'altra specialità dolciaria Toscana, i Brutti e Buoni.

Il nome

Cantuccini o **cantucci** è il solo nome tradizionale. Sebbene comunemente usato, "Biscotti di Prato" in realtà indicherebbe altri prodotti: le varianti o imitazioni, che si discostano dalla ricetta tradizionale in alcuni punti fondamentali come l'assenza di lieviti, grassi (per renderli meno secchi) e aromi.

Bibliografia

- Umberto Mannucci, *Bisenzio tradizioni e cucina*, Libreria del Palazzo, Prato, 1973.
-

Bistecca alla fiorentina

La **bistecca alla fiorentina** è un taglio di carne di manzo che, unito alla specifica preparazione, ne fa uno dei piatti più conosciuti della cucina toscana. Si tratta di un taglio alto comprensivo dell'osso, da cuocersi al sangue sulla brace o sulla griglia.

Definizione

La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio dalla lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena dalla parte della coda) del vitellone di razza chianina: ha nel mezzo l'osso a forma di "T" – gli inglesi infatti la chiamano *T-bone steak* – con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

L'esperto culinario Pellegrino Artusi, nel suo manuale *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, così definisce il taglio della bistecca: «*Bistecca alla fiorentina*. Da *beef-steak*, parola inglese che vale costola di bue, è derivato il nome della nostra bistecca, la quale non è altro che una braciucola col suo osso, grossa un dito o un dito e mezzo, tagliata dalla lombata di vitella».^[1]



Bistecca alla fiorentina



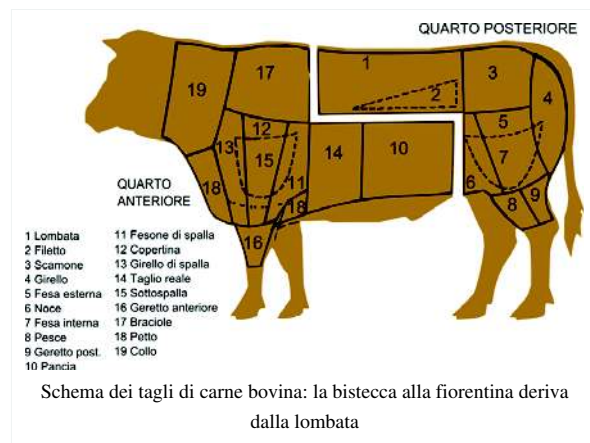
Bistecca alla fiorentina, con in evidenza il caratteristico osso a forma di **T**

Storia

La storia della bistecca alla fiorentina è antica almeno quanto la città da cui prende il nome e se ne perdono le tracce indietro nel tempo. Tuttavia la sua tradizione, la sua celebrità e il suo nome si possono far risalire alla celebrazione della festa di San Lorenzo e alla famiglia dei Medici. In occasione di San Lorenzo, il 10 agosto, la città si illuminava della luce di grandi falò, dove venivano arrostite grosse quantità di carne di vitello che venivano poi distribuite alla popolazione.

Firenze all'epoca dei Medici era un importante crocevia dove si potevano incontrare viaggiatori provenienti un po' da ogni parte del mondo e così si narra che proprio in occasione di un San Lorenzo fossero presenti alle celebrazioni alcuni cavalieri inglesi a cui venne offerta la carne arrostita sui fuochi. Questi la chiamarono nella loro lingua *beef steak* riferendosi al tipo di carne che stavano mangiando. Da qui una traduzione adattata alla lingua corrente creò la parola *bistecca* che è giunta fino ai giorni nostri.

Una versione alternativa la fa risalire agli inglesi, presenti a Firenze nell'800, i quali hanno lasciato notevoli tracce nella cucina toscana. Si trattava di persone facoltose, che potevano permettersi anche tagli di carne pregiata, come la *beef steak*, appunto, ma anche come il *roast beef*, peraltro anch'esso presente nella cucina fiorentina.



La variante "tagliata" della famosa bistecca

Preparazione

« Perché poi – fuori di Toscana – un la sanno nemen tagliare: la fanno bassa, senza filetto... Basta tu guardi le bisticche disossate! Icché le sono: bracirole! Ma pe' noi la bistecca... arta tre diti! Ma un la sanno nemmen còcere... la bistecca: zàzzà! e via! »

(Accademia della Crusca^[2])

La carne – precedentemente frollata per almeno due settimane nelle celle frigorifere – al momento della cottura deve essere a temperatura ambiente. Il taglio è di circa 1-1,5 kg, l'altezza di circa 5-6 cm.

Per scaldare la griglia si usa un'abbondante brace di carbone di legna, usando preferibilmente carbone di quercia, di leccio o di olivo. La brace deve essere ben viva, ma appena velata da un leggero strato di cenere, senza fiamma. Sono da evitare nel modo più assoluto piastre, griglie a gas, elettriche, con pietra refrattaria, etc. La carne deve trovarsi all'inizio vicinissima ai carboni, cosicché si formi una crosta il più rapidamente possibile e il succo non fuoriesca, poi dopo il primo minuto deve essere alzata ad un fuoco più gentile.

Messa sopra la carne senza condimento, operazione fondamentale per prevenirne l'indurimento, va girata una sola volta, cucinandola circa 3-5 minuti per parte. Va fatta infine cuocere "in piedi" dalla parte dell'osso finché non scompaiono da questo le tracce di sangue (la bistecca deve essere tanto spessa da stare in piedi da sola). Una buona cottura è il segreto di tutto il gusto di questo piatto: la carne deve risultare colorita all'esterno, ma rossa, morbida e succosa all'interno.

Accompagnamento tradizionale sono i fagioli cannellini all'olio, ma anche l'insalata. Non deve essere cosparsa di limone. Sulla tavola si sposa con un buon Chianti classico.

Messa al bando

Il primo lustro degli anni duemila ha visto la carne bovina con l'osso messa al bando in Unione Europea, per una impennata nella diffusione dell'encefalopatia spongiforme bovina, detta anche BSE o *morbo della mucca pazza*. Già nel 1994 l'Unione Europea aveva messo al bando a scopo precauzionale l'uso delle farine di origine animale per l'alimentazione bovina, mentre la Gran Bretagna dal 1° agosto 1996 obbligava l'eliminazione della colonna vertebrale dei bovini durante la macellazione. Nel 1998 l'UE aveva imposto agli stati membri un registro dei casi accertati.^[3] Ma è solo dal 31 marzo 2001^[4] fino alla revoca della messa al bando a ottobre 2005, che la tutela della salute pubblica è diventata impellente e ha portato a una stretta normativa fino al termine dell'allarme sanitario internazionale: per il premio Nobel Stanley Prusiner esiste una correlazione tra la BSE e una nuova variante della malattia di Creutzfeldt-Jakob che colpisce l'uomo.

La bistecca alla fiorentina è mancata dalle tavole degli italiani per quasi cinque anni a seguito del blocco della vendita delle carni bovine con l'osso predisposto per arginare il rischio di diffusione della Bse. Il provvedimento legislativo imponeva l'asportazione della colonna vertebrale con il midollo spinale degli animali da macellare, nonostante non siano mai stati diagnosticati casi di Bse in bovini di razza chianina e di razza maremmana, allevati allo stato brado nei rispettivi territori geografici della Toscana meridionale, dai quali vengono tagliate le vere bisticche alla fiorentina.

In altri stati, invece, per assenza di casi sospetti, il provvedimento della UE del 2001 ha concesso una deroga nella vendita di carni con l'osso: tra questi vi sono Svezia, Finlandia, Austria, in cui la fiorentina era ammessa. In altri stati, pur colpiti gravemente come il Regno Unito (in cui si erano riscontrati 170.000 casi, dati 2001) o meno, come il Portogallo (497 casi, dati 2001), si è concessa la deroga poiché il sistema di prevenzione e controllo è stato considerato efficiente.^[4]

In generale, la diffusione del *morbo della mucca pazza* in Europa ha avuto conseguenze pesanti sull'economia e la zootecnia: sono stati ingenti gli abbattimenti di capi bovini infetti e la distruzione di farine animali; il divieto di vendita e distribuzione delle parti con l'osso, più a rischio di diffondere il morbo, prevedevano multe salate, e già nel

primo anno di emergenza è stato previsto uno stanziamento straordinario di Bruxelles di 300 miliardi per l'abbattimento dei capi sopra ai 30 mesi e lo smaltimento delle colonne vertebrali. La maggior parte dei casi di BSE si sono riscontrati in Gran Bretagna.^[4] ^[5]

A seguito del rientro dell'emergenza, il bando è stato revocato. Il 1° gennaio del 2006 la bistecca ha ripreso il suo posto sulle tavole e sulle griglie toscane, evento che è stato festeggiato e celebrato in tutta la regione.

Bibliografia

- Regione Toscana (a cura di), *Viaggio in Toscana. Alla scoperta dei prodotti tipici*, Firenze, Giunti, 2001, p. 127. ISBN 978-88-09-02452-6.
- Paolo Petroni, *Il libro della vera cucina fiorentina*, Firenze, Il Centauro, 2004. ISBN 978-88-86540-01-8.
- Sandro Pintus, *Elogio della bistecca. La fiorentina dalla Chianina alla tavola*, Empoli, Ibiskos Editrice Risolo, 2007. ISBN 978-88-546-0332-5.

Collegamenti esterni

- Dario Bressanini. *Il segreto di una buona bistecca (ma non solo) si chiama Maillard*^[6]. 2007. URL consultato il 8-7-2009.

Note

- [1] Cfr. Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Giunti, 2003. ISBN 978-88-09-03190-6.
- [2] Accademia della Crusca. *Bistécca* (<http://www.accademiadellacrusca.it/bistecca.shtml>). URL consultato il 8-7-2009.
- [3] *BSE/Scrapie - TSE Legislation* (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/tse_bse/legisl_en.htm). Food Safety - Unione Europea. URL consultato il 21 aprile 2010.
- [4] De Bac Margherita. *L'Europa: carne con l'osso vietata dal 31 marzo* (http://archivistorico.corriere.it/2001/febbraio/07/Europa_carne_con_osso_vietata_co_0_0102077732.shtml). Corriere della Sera (edizione on line), 7 febbraio 2001. URL consultato il 21 aprile 2010.
- [5] **(EN, FR, DE)** *TSE/BSE - Introduction* (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/tse_bse/index_en.htm). Food Safety - Unione Europea. URL consultato il 21 aprile 2010.
- [6] <http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2007/10/01/il-segreto-di-una-buona-bistecca-ma-non-solo-si-chiama-maillard/>

Bottarga

Bottarga	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Bottarga in vendita in un mercato di Cagliari	
Categoria:	Pesci e derivati
Regioni:	Sardegna , Calabria , Sicilia , Toscana
Zona di produzione:	Carloforte, Alghero, Stintino, Cabras, Maremma grossetana, Marzamemi, Favignana, Trapani

La **bottarga** è un alimento costituito da uova di pesce essiccate.

Viene ricavato dalle uova di muggine o di tonno, che differiscono sia nel colore che nel gusto (più deciso quella di tonno)^[1].

In Italia quella di muggine, o cefalo, (nome scientifico latino : *mugil cephalus*) viene prodotta principalmente in:

- Sardegna, sono famose quelle di Alghero, Stintino e Cabras
- Orbetello, nella Maremma grossetana.

Quella di tonno nelle tonnare di:

- Carloforte in Sardegna,
- Favignana, Trapani, Marzamemi e San Vito Lo Capo in Sicilia;
- Calabria.

L'origine del prodotto sembra essere stata fenicia, ma il termine deriva dall'arabo ^[2] *butārikh* () ("uova di pesce salate"),[3] legando il vocabolo a una radice che avrebbe acquisito perciò il significato di "conservare sotto sale". Gli arabi erano famosi nell'area del Mediterraneo per le loro affinate tecniche culinarie, che prima trasmisero agli spagnoli e poi agli italiani, spesso assieme al nome dei prodotti. Nella Lingua sarda essa viene chiamata *butàriga* conservando una forte assonanza col termine arabo.

Esistono specialità simili anche su altri tratti costieri del Mar Mediterraneo (la *poutargue* nel franco-provenzale) dove viene anche chiamata *caviale del Mediterraneo*. Ad Alghero e nella Spagna catalanofona (soprattutto nella provincia di Alicante) è diffuso un tipo di bottarga ottenuto dalle uova di molva, una specie imparentata col merluzzo, il cui colore è arancione carico ed ha un aroma meno deciso di quelle di muggine e tonno. Il suo nome spagnolo è *huevas de maruca*. In Giappone è chiamata *karasumi* (in caratteri Hiragana, in Katakana et in caratteri Kanji).

La bottarga di tonno ha un colore che varia dal rosa chiaro a quello scuro, mentre quella di muggine ha un colore ambrato. Anche le pezzature variano. Le baffe di un tonno di oltre 100 chili possono raggiungere il chilo di peso, mentre non supera i 400 gr quella di muggine.

La sacca ovarica, estratta dal pesce femmina senza romperla, viene lavata per eliminarne le impurità e poi sottoposta a salatura (ricoperta con sale marino, avendo cura di rivoltare quotidianamente le sacche e di sostituire periodicamente il sale), pressatura e stagionatura. È un alimento apprezzato per il suo alto tenore di proteine.

In Sardegna, nella città di Alghero, si è in passato diffusa l'abitudine di consumarla come condimento per la pasta, grattugiata come si fa con il parmigiano: l'abitudine si è poi estesa a tutta l'Italia tirrenica, soprattutto sugli spaghetti, dando vita ai cosiddetti *spaghetti alla bottarga*. Nell'isola si sfornano anche pizze di mare spolverate di bottarga. Tuttavia, è frequentissimo il consumo della bottarga in fettine tagliate obliquamente, cosparse con un filo d'e.v.o. e poggiate su crostini imburrati. Un ottimo antipasto può essere costituito da mucchietti di ricotta frullata in un mixer e poi cosparsi con bottarga grattugiata, poggiati anch'essi su crostini imburrati. In Sicilia, a Trapani, si è soliti mangiare quella di tonno in fettine sottili con un filo d'olio, o come condimento della pasta, sciogliendola in mezzo bicchiere d'acqua calda della pasta, aggiunta a fuoco spento a un soffritto d'aglio.

Tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Parte delle uova di tonno, come delle altre interiora del pesce, spettano di diritto ai "tonnaroti" (pescatori delle tonnare). In Sicilia la Regione ne ha regolamentato la produzione.

Note

[1] Varianti della stessa sono prodotte utilizzando anche uova di pesce spada, ma la dicitura "bottarga" non sarebbe più corretta in tal caso

[2] V. il *Vocabolario della lingua italiana* (Istituto dell'Enciclopedia italiana, Roma, 1988, Volume 1, p. 504) ; e il *Grande dizionario della lingua italiana* (Unione Tipografico Editrice, Torini, volume II, p. 329)

[3] <http://www.etimo.it/?term=bottarga>

Bottarga di muggine

Bottarga	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Bottarga in vendita in un mercato di Cagliari	
Categoria:	Pesci e derivati
Regioni:	Sardegna , Calabria , Sicilia , Toscana
Zona di produzione:	Carloforte, Alghero, Stintino, Cabras, Maremma grossetana, Marzamemi, Favignana, Trapani

La **bottarga** è un alimento costituito da uova di pesce essiccate.

Viene ricavato dalle uova di muggine o di tonno, che differiscono sia nel colore che nel gusto (più deciso quella di tonno)^[1].

In Italia quella di muggine, o cefalo, (nome scientifico latino : *mugil cephalus*) viene prodotta principalmente in:

- Sardegna, sono famose quelle di Alghero, Stintino e Cabras
- Orbetello, nella Maremma grossetana.

Quella di tonno nelle tonnare di:

- Carloforte in Sardegna,
- Favignana, Trapani, Marzamemi e San Vito Lo Capo in Sicilia;
- Calabria.

L'origine del prodotto sembra essere stata fenicia, ma il termine deriva dall'arabo ^[2] *butārikh* () ("uova di pesce salate"),[3] legando il vocabolo a una radice che avrebbe acquisito perciò il significato di "conservare sotto sale". Gli arabi erano famosi nell'area del Mediterraneo per le loro affinate tecniche culinarie, che prima trasmisero agli spagnoli e poi agli italiani, spesso assieme al nome dei prodotti. Nella Lingua sarda essa viene chiamata *butàriga* conservando una forte assonanza col termine arabo.

Esistono specialità simili anche su altri tratti costieri del Mar Mediterraneo (la *poutargue* nel franco-provenzale) dove viene anche chiamata *caviale del Mediterraneo*. Ad Alghero e nella Spagna catalanofona (soprattutto nella provincia di Alicante) è diffuso un tipo di bottarga ottenuto dalle uova di molva, una specie imparentata col merluzzo, il cui colore è arancione carico ed ha un aroma meno deciso di quelle di muggine e tonno. Il suo nome spagnolo è *huevas de maruca*. In Giappone è chiamata *karasumi* (in caratteri Hiragana, in Katakana et in caratteri Kanji).

La bottarga di tonno ha un colore che varia dal rosa chiaro a quello scuro, mentre quella di muggine ha un colore ambrato. Anche le pezzature variano. Le baffe di un tonno di oltre 100 chili possono raggiungere il chilo di peso, mentre non supera i 400 gr quella di muggine.

La sacca ovarica, estratta dal pesce femmina senza romperla, viene lavata per eliminarne le impurità e poi sottoposta a salatura (ricoperta con sale marino, avendo cura di rivoltare quotidianamente le sacche e di sostituire periodicamente il sale), pressatura e stagionatura. È un alimento apprezzato per il suo alto tenore di proteine.

In Sardegna, nella città di Alghero, si è in passato diffusa l'abitudine di consumarla come condimento per la pasta, grattugiata come si fa con il parmigiano: l'abitudine si è poi estesa a tutta l'Italia tirrenica, soprattutto sugli spaghetti, dando vita ai cosiddetti *spaghetti alla bottarga*. Nell'isola si sfornano anche pizze di mare spolverate di bottarga. Tuttavia, è frequentissimo il consumo della bottarga in fettine tagliate obliquamente, cosparse con un filo d'e.v.o. e poggiate su crostini imburati. Un ottimo antipasto può essere costituito da mucchietti di ricotta frullata in un mixer e poi cosparsi con bottarga grattugiata, poggiati anch'essi su crostini imburati. In Sicilia, a Trapani, si è soliti mangiare quella di tonno in fettine sottili con un filo d'olio, o come condimento della pasta, sciogliendola in mezzo bicchiere d'acqua calda della pasta, aggiunta a fuoco spento a un soffritto d'aglio.

Tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Parte delle uova di tonno, come delle altre interiora del pesce, spettano di diritto ai "tonnaroti" (pescatori delle tonnare). In Sicilia la Regione ne ha regolamentato la produzione.

Note

[1] Varianti della stessa sono prodotte utilizzando anche uova di pesce spada, ma la dicitura "bottarga" non sarebbe più corretta in tal caso

[2] V. il *Vocabolario della lingua italiana* (Istituto dell'Enciclopedia italiana, Roma, 1988, Volume 1, p. 504) ; e il *Grande dizionario della lingua italiana* (Unione Tipografico Editrice, Torino, volume II, p. 329)

Brigidino di Lamporecchio

Brigidino di Lamporecchio	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Categoria:	Biscotteria, Pasticceria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Lamporecchio (Pistoia)

I **Brigidini** sono dei tipici dolci di Lamporecchio località in provincia di Pistoia. Sono delle cialde color giallo-arancio molto friabili e abbastanza grandi, circa 7 cm di diametro. Gli ingredienti sono: zucchero, farina, uova ed essenza liquida di anice, anche se nelle ricette tradizionali e casalinghe si possono usare i semi.

Questo dolce è reperibile nella quasi totalità delle fiere, manifestazioni e sagre toscane, nei Luna Park, ecc.. venduto da ambulanti che lo preparano all'istante tramite apposita macchina, confezionandolo in un tipico sacchetto trasparente dalla forma stretta e molto allungata.

Origine

L'origine di questo dolce pare derivi da uno sbaglio fatto durante le preparazione di ostie in un convento locale di monache devote a Santa Brigida, monache brigidine appunto, da cui anche l'origine del nome.

Brustico

Il **Brustico** è un piatto tipico di alcune zone della Toscana e dell'Umbria.

Si tratta solitamente di pesce persico abbrustolito sulla brace di canna lacustre. Particolare è il suo odore di fumo dato dai cannicci umidi usati per la cottura. Il pesce *abbrusticato*, viene servito senza lisca in piccoli pezzetti, condito con olio extra vergine d'oliva a crudo, poco aceto, sale e pepe. Il termine brustico deriva dal toscanesimo *abbrusticà* (*abbrusticare*).

Bruttiboni

I **Bruttiboni**, noti anche con il nome di "*Mandorlati di San Clemente*", sono dei dolci tipici di Prato.

La ricetta, molto semplice, prevede di amalgamare mandorle dolci, alcune mandorle amare, chiare d'uovo montate e neve e un po' di scorza di limone; con l'impasto si formano delle palline irregolari (da cui l'aspetto "*brutto*") che si cuociono in forno sopra una sottile ostia. In alcune ricette si spolverano anche con zucchero a velo. A Prato sono spesso venduti con i Biscottini di Prato.

Bruttiboni	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Pasticceria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Prato

Budella alla sestese

Le **budella di maiale** sono il piatto tipico di Sesto Fiorentino.

Nonostante le sempre maggiori difficoltà di reperimento dell'ingrediente principale, ormai acquistabile in poche macellerie della cittadina, su prenotazione ed a prezzo relativamente caro, la ricetta è ancora molto popolare tra i sestesi.

Le budella, dopo un'opportuna ed accurata pulitura, vengono cucinate come un normale bollito con i cosiddetti "odori", sale e pepe e devono essere mangiate calde.

Un altro piatto tipico di Sesto Fiorentino è il *riso sulle budella*, che si ottiene cuocendo il riso nel brodo di cottura delle frattaglie.

Buglione (piatto tipico)

Il **Buglione** è un sugo molto forte e tirato a base di concentrato di pomodoro, tipico del sud della provincia di Siena, in particolare del paese di *Celle sul Rigo*, nel comune di San Casciano dei Bagni.

Molto indicato per preparare agnello, cacciagione, coniglio e maiale, ma anche chioccioline (detti nella zona lumacci) e la famosa *coratella* di agnello.

Si accompagna con i vini rossi di quelle zone e delle terre limitrofe, quali brunello e nobile.

Buristo

Buristo	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Prodotti animali
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Toscana

Il **buristo** è un insaccato antico diffuso in Toscana e in tutto il centro Italia.

È uno dei salumi più antichi e famosi del mondo. In Spagna è chiamato Murcilla, in Olanda Bloedworst, in Francia Le Boudin noir, in Gran Bretagna Blood Pudding, in Austria Blunzen e in Germania Blutwurst, Rotwurst e Schwarzwurst.

Il buristo è insaccato nello stomaco del suino, per questo ha una forma irregolare per un peso che supera normalmente il chilo e mezzo. Si ottiene disossando tutte le parti della testa del maiale messe a bollire in un gran pentolone con limoni, bucce d'arancia, salvia, aglio, sale e pepe. Alle parti disossate e macinate vengono aggiunti dei lardelli di grasso tagliati a cubetti ed il sangue filtrato. Il tutto vien di nuovo insaccato e bollito di nuovo per compattare il sangue e il grasso con il resto.

È una specialità che va mangiata fresca, addirittura ancora tiepida secondo i buongustai, e non a tutti piace proprio per via del sangue.

Storia

Già dall'antichità veniva preparato dai guerrieri sul campo di battaglia.

Nel punto dell'Odissea di Omero in cui vengono raccontate le lotte di Ulisse al suo ritorno a Itaca, il premio era uno stomaco di maiale riempito di sangue e grasso.

Nell'antica Roma veniva mangiato in onore di Fauno, dio della fertilità e dei boschi in occasione della festa Lupercalia.

Nel primo medioevo venne vietato più volte a causa del suo rapporto con le tradizioni pagane.

Reperibilità

Prodotto in esigue quantità, diventa sempre più difficile da trovare; può essere ancora reperito nel sud della Toscana, ovviamente nei mesi invernali.

Riconoscimenti

Il termine Buristo compare nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani riferito, però come altra denominazione del Biroldo di Lucca

Cacciucco

Cacciucco alla Livornese	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	piatti a base di pesce
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Provincia di Livorno

Il **cacciucco** è un piatto a base di pesce, il più propriamente tipico della cucina livornese, anche se ne esiste una versione viareggina. È composto da diverse qualità di pesce, crostacei e molluschi, in genere polpi, seppie, cicale, scorfani ed altre varietà di pesce cosiddetto "povero", messo a cucinare in tempi diversi, a seconda del diverso tempo di cottura richiesto dal tipo di pesce, in salsa di pomodoro e poi adagiato su fette di pane abbrustolito poste sul fondo del piatto.



Il cacciucco

La ricetta originaria del cacciucco tradizionale prevedeva tredici specie di pesce: seppia, polpo, palombo, grongo, murena, cappone, scorfano, gallinella, ghiozzo, bavosa, boccaccia, cicala, sugarello. C'è da dire però che poi le specie utilizzate nella stragrande maggioranza delle testimonianze scritte si riducono a 6/7 tipologie di pesci, che possono variare in virtù del pescato del giorno. Non ci sono quindi regole precise sulla composizione ittica di questo piatto, ma piuttosto la scelta inequivocabile, per ottenere un buon risultato, di tutti quei pesci definiti "da zuppa".

Le origini

Numerose sono le ipotesi e le versioni fantasiose relative alle origini del cacciucco. Alcune lo vogliono come una sorta di simbolo della generosità popolare, un piatto nato dalla raccolta dei pesci offerti dai pescatori alla famiglia di un loro compagno morto durante una tempesta. Un'altra leggenda lo vuole simbolo delle origini di Livorno e della sua popolazione composta da un'amalgama di genti e di comunità diverse: ebraiche, africane, levantine, anglicane e olandesi. Il fondersi delle varie culture, religioni e tradizioni, anche gastronomiche, sarebbe quindi rappresentato dal cacciucco. Secondo lo storico livornese di origine siriana Paolo Zalum (citato da Aldo Santini), il cacciucco sarebbe stato inventato da un guardiano del Fanale, il faro del porto, al quale un editto della Repubblica fiorentina proibiva di friggere il pesce (perché l'olio doveva essere usato per alimentare la luce del faro). Da qui l'invenzione del cacciucco, che di olio ne richiede poco.

L'ipotesi più verosimile, leggende a parte e dalle più importanti testimonianze scritte su testi di varia natura ed epoca, è quella di un piatto realizzato con gli avanzi della pesca rimasti invenduti con i quali si preparava la più nota delle zuppe di pesce mediterranee, tutt'oggi realizzata in Italia dalla Liguria alla Sicilia.

Il nome

Anche su questo si incontrano diverse scuole di pensiero. La più probabile e accettata dai linguisti è che il nome tragga le sue origini dal termine turco *küçük*, che significa 'di piccole dimensioni', in riferimento ai pezzetti piccoli che compongono la zuppa.^[1] Secondo un'altra ipotesi deriverebbe invece dallo spagnolo *cachuco*, il nome specifico di un pesce, simile al dentice, ma che viene usato anche per indicare il pesce, in generale. Un'altra ipotesi è che il nome derivi dal piatto tipico vietnamita *canh chua cá* (zuppa di pesce agra) che potrebbe essere stata introdotta a Livorno dai marinai di ritorno dall'Estremo oriente. A difesa del nome c'è stato un sollevamento popolare quando la Buitoni ha immesso sul mercato un cacciucco surgelato. Nonostante l'intervento del sindaco di Livorno per cambiare il nome della confezione da "Cacciucco" a "Zuppa di pesce", il cacciucco surgelato è ancora in commercio. Ma non riporta più la dicitura "alla livornese".^[2]

Bibliografia

Aldo Santini, *La cucina livornese*, Padova, Franco Muzzio editore, 1988

Collegamenti esterni

<http://www.cacciuccolivornese.it>

Note

[1] Giacomo Devoto, *Avviamento all'etimologia italiana*, Milano, Mondadori, 1979. p. 59

[2] Cacciucco Buitoni ([http://www.buitoni.it/\(S\(5vvgbry2uep4bxm23bx4pmzi\)\)/Prodotti/SchedaProdotto.aspx?id=502](http://www.buitoni.it/(S(5vvgbry2uep4bxm23bx4pmzi))/Prodotti/SchedaProdotto.aspx?id=502))

Caldaro dell'Argentario

Caldaro dell'Argentario	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Piatti a base di pesce
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Monte Argentario

Il **Caldaro** è la zuppa di pesce che i pescatori dell'Argentario preparavano e mangiavano in navigazione durante la cala delle reti a strascico. Oggi è uno dei piatti tradizionali di Monte Argentario che non possono mancare nel cenone di Natale o Capodanno.[1]

Bibliografia

- Italia Baldi Labanca, Ennio Graziani : *Aggiungi un piatto a tavola.*

Voci correlate

- Porto Santo Stefano
- Monte Argentario

Fonti e collegamenti esterni

- Il Caldaro, preparazione ^[2]
- Ricette di cucina ^[3]

Note

[1] <http://orbitello.blogolandia.it/2009/11/17/orbetello-lantica-ricetta-maremma-della-settimana-4/>


[2] <http://www.saturnia-terme.net/it/extra/ricetta12.ea4>

[3] <http://www.ricettedicucina.biz/archives/110>

Carcerato (piatto tipico pistoiese)

Il **carcerato** è un piatto della cucina tradizionale pistoiese. Si tratta di una pappa ottenuta facendo cuocere del pane raffermo unito al brodo di cottura delle interiora del vitello, a cui, a piacere delle persone, si può aggiungere, una volta nel piatto, formaggio grattato e pepe. Le interiora cotte vengono spesso servite come secondo con il nome di rigaglia. In alcuni casi insieme al pane vengono unite alcune verdure, come carote e piselli, ed un poco di burro, anche se la ricetta originaria non le prevede. In effetti il piatto nacque nel carcere di Santa Caterina in Brana di Pistoia, che si trova tuttora accanto a quelli che un tempo erano i macelli comunali, quando detenuti e secondini si facevano dare gli scarti della macellazione per realizzare così un pasto più energetico del semplice pane e acqua.

Castagnaccio

Castagnaccio	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Categoria:	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Regioni:	Emilia-Romagna , Lazio , Liguria , Piemonte , Toscana
Zona di produzione:	Italia

Il **castagnaccio** (localmente conosciuta anche come *baldino* o *ghirighio* o *patona*) è una torta di farina di castagne tipica delle zone appenniniche di Toscana, Liguria, Emilia e Piemonte.

Si tratta di un piatto tipicamente autunnale che si ottiene facendo cuocere nel forno un impasto di farina di castagne, acqua, olio extravergine d'oliva, pinoli e uvetta. Varianti locali prevedono l'aggiunta di altri ingredienti, come rosmarino, scorze d'arancia, semi di finocchio o frutta secca. Accompagnamento ideale del castagnaccio sono la ricotta o il miele di castagno, il vino novello, o i vini dolci come il vin santo.

Vi sono più nomi e ricette per i dolci fatti con farina di castagne. Ne esistono infatti almeno tre diverse tipologie: una torta molto sottile (diffusa soprattutto in Lunigiana, dove viene chiamata *patona*), una torta più spessa (diffusa in Toscana e in particolare a Lucca, dove viene chiamata *castagnaccio* - ma non troppo spessa: a Livorno il castagnaccio, fatto alto tre centimetri e denso, chiamato *toppone*) e una sorta di polenta dolce (diffusa anch'essa in Toscana e chiamata *pattona*).

Il castagnaccio è un piatto "povero" nel vero senso della parola, diffusissimo un tempo nelle zone appenniniche dove le castagne erano alla base dell'alimentazione delle popolazioni contadine. Dopo un periodo di oblio, iniziato nel secondo dopoguerra e dovuto al crescente benessere, è stato riscoperto e oggi è protagonista, nel periodo autunnale, di numerose sagre e feste.

Secondo quanto si legge nel "Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia e di altri luoghi", di Ortensio Landi (Venetia, 1553), l'inventore del castagnaccio pare sia stato un lucchese tale "Pilade da Lucca", che fu "il primo che facesse castagnazzi e di questo ne riportò loda".

Riconoscimenti

Il castagnaccio è stato riconosciuto tra i prodotti tradizionali su proposta delle seguenti regioni:

- Regione Emilia-Romagna
- Regione Lazio
- Regione Liguria
- Regione Piemonte
- Regione Toscana

Voci correlate

- Necci
 - Manafregoli
 - Castagna di Montella
-

Cervello alla fiorentina

Il **cervello alla fiorentina** è un secondo piatto tipico della cucina toscana, diffuso principalmente nell'area fiorentina. Tale specialità culinaria era conosciuta e diffusa maggiormente nei decenni scorsi.

Il piatto viene preparato utilizzando il cervello di bovino adulto o di vitello, che viene prima cotto per pochi minuti in acqua bollente priva di sale, poi privato del rivestimento protettivo esterno e tagliato a fette, che a loro volta saranno poi pastellate e fritte in olio extravergine d'oliva fino a completa doratura. Prima di passare alla fase della frittura, le fette possono essere immerse per diversi minuti in acqua e succo di limone: in ogni caso, devono essere completamente prosciugate prima di essere pastellate.

Il piatto viene condito quindi con l'aggiunta di un pizzico di sale e servito con fette di limone, che tipicamente accompagnano i secondi piatti fritti.

Bibliografia

- AA. VV, *La cucina regionale italiana: Vol. 4 Toscana*, Milano, Mondadori Electa (supplemento di "La Repubblica"), 2008.

Voci correlate

- Firenze
- Cucina toscana

China Massagli

CHINA MASSAGLI	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	bevande analcoliche, distillati e liquori
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Lucca

La **China Massagli** è un amaro italiano prodotto tipico di Lucca.

Ricetta

Si tratta di un liquore dal colore ambrato scuro e dal gusto di erbe delicatamente amarognolo. La ricetta prevede una lunga macerazione di radici ed erbe aromatiche quali cannella, noce moscata e chiodi di garofano. In particolare vi è la presenza della corteccia della "china" o Cinchona, ovvero della *Cinchona officinalis* una pianta andina dalla quale si ricava anche il chinino.

Curiosità

Mentre il nome "china" deriva da uno degli ingredienti, il termine "Massagli" deriva dalla antica farmacia dove il liquore fu prodotto sin dal 1855, che si trova tutt'ora in Piazza San Michele a Lucca. La "china Massagli" infatti ha qualità terapeutiche tali da essere presente nella Farmacopea Ufficiale e viene venduto come elisir nelle farmacie

come un vero e proprio medicinale. Pare infatti che il dottor Pasquale Massagli, antico titolare della farmacia omonima, curò con il suo preparato una epidemia di malaria diffusasi in città a metà ottocento.

Ciambellino

Il **ciambellino** è un tipico dolce povero toscano originario di Foiano della Chiana, un anello di pasta friabile a base di uovo e farina, con diametro di circa 20 centimetri.



Il Ciambellino tradizionale della Val di Chiana.

Tale dolce è presente in varie parti della Toscana con modi e tempi diversi: nella Val di Chiana, e viene preparato nei primi giorni della Settimana Santa, per essere consumato prima nella ricca colazione della mattina di Pasqua (assieme a capocollo, salame nostrale, finocchiona, uovo sodo benedetto, e, recentemente, insieme a pezzi dell'uovo di Pasqua di cioccolato!), e poi come dessert o piacevole stuzzichino nei giorni successivi, solitamente assaporandolo insieme al Vin Santo. Questo dolce rappresenta la Pasqua nell'immaginario di tutti gli abitanti della Val di Chiana aretina, oltre a rappresentare l'inizio della bella stagione.

Tuttavia, sono presenti numerose versioni di questo dolce, per quanto riguarda sia gli ingredienti sia la preparazione, che mettono alimentano il campanilismo non solo tra differenti paesi, ma anche tra vicini di casa nello stesso paese. Perciò non esiste una ricetta univoca, anche se gli abitanti di Foiano della Chiana sostengono di essere i detentori della **ricetta originale!** Va segnalata, infine, il particolare **ciambellino bollito**, gustosa variante del ciambellino, tipica di Sinalunga e di Scrofiano, che si differenzia dal ciambellino classico sia per la radicalmente diversa procedura di cottura, sia per la sua consistenza e l'abbondante presenza di zucchero in cristalli ed anice.



Il Ciambellino bollito di Sinalunga alta.

Per quanto riguarda Siena, invece, per ciambellino si intende un anello di pasta fritta ricoperta da zucchero. Viene preparato quasi esclusivamente nel periodo di Carnevale assieme all'altro dolce tipico del periodo, ovvero i cenci.

Cibreo

Il **Cibreo** è un tipico secondo piatto della cucina fiorentina.

È celebre per essere stato uno dei cibi preferiti da Caterina de' Medici che tentò di esportarlo in Francia, peraltro senza successo duraturo, a differenza di altri piatti fiorentini che furono assimilati e/o migliorati dall'arte culinaria transalpina, come il "*papero al melarancio*" divenuto "*canard à l'orange*" o la "*zuppa di cipolle*", originaria di Certaldo, diventata "*soupe d'oignons*".

Si racconta che la regina dal sangue fiorentino fosse talmente golosa di questo piatto da prenderne una pericolosissima indigestione.

Nonostante le sue illustri predilezioni reali, il cibreo è un piatto semplicissimo, a base di uova, arricchite con brodo di carne, cipolle, salvia, fegatini, creste, bargigli e cuori di pollo.

Pellegrino Artusi, nel suo famoso *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ne fornisce questa ricetta:

Il cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti. Prendete fegatini (levando loro la vescichetta del fiele com'è indicato nel n. 110), creste e fagioli di pollo; le creste spellatele con acqua bollente, tagliatele in due o tre pezzi e i fegatini in due. Mettete al fuoco, con burro in proporzione, prima le creste, poi i fegatini e per ultimo i fagioli e condite con sale e pepe, poi brodo se occorre per tirare queste cose a cottura.

A tenore della quantità, ponete in un pentolino un rosso o due d'uova con un cucchiaino, o mezzo soltanto, di farina, agro di limone e brodo bollente frullando onde l'uovo non impazzisca. Versate questa salsa nelle rigaglie quando saranno cotte, fate bollire alquanto ed aggiungete altro brodo, se fa d'uopo, per renderla più sciolta, e servitelo. Per tre o quattro creste, altrettanti fegatini e sei o sette fagioli, porzione sufficiente a una sola persona, bastano un rosso d'uovo, mezzo cucchiaino di farina e mezzo limone.

I granelli del n. 174, lessati e tagliati a filetti, riescono buoni anch'essi cucinati in questa maniera.

Cielo stellato

Il **cielo stellato** è un secondo piatto di chiara origine "povera" e contadina tipico di Campi Bisenzio.

Si ottiene tritando finemente con una mezzaluna del lesso (possibilmente magro), tre o quattro spicchi di aglio e qualche fogliolina di prezzemolo.

Si soffrigge lentamente il composto ottenuto in una padella ampia, si sala e si pepa, si aggiunge un uovo a porzione e si cuoce come una normale frittata.

Cioncia

La **Cioncia** è un piatto tipico della città e contado di Pescia.

Di sapore molto gustoso, è composto dalle parti più callose del muso del vitello, quali labbra, orecchie, guancia, ecc., che sono bollite per svariate ore con pomodoro, carota, cipolla, sedano, nepitella e servite in scodelle di terracotta, tenute costantemente calde, e pane a legna ben cotto.

Origini

Trae le sue origini dal tessuto economico presente a Pescia fino alla metà del '900, caratterizzato dalla presenza di molte concerie. Gli operai delle concie, infatti, quando *scarnificavano* le pelli di vitello per sottoporle alla lavorazione conciaria, potevano ricavare scarti di carne che, adeguatamente bolliti e insaporiti, divenivano un'autentica leccornia. Alcuni, poi, vendevano questi scarti alle cosiddette *bettole*, che erano osterie presso le quali si rifocillavano i *barrocciai*, gli autotrasportatori di un tempo.

Da piatto povero è divenuto con il tempo una specialità locale, servita nei ristoranti Pescia.

Covaccino

Il **covaccino** è una sottile schiacciata di farina e lievito, molto diffusa soprattutto in Toscana, cotta nel forno a legna, condita con olio e sale.

Ottima da sola, ma ideale per accompagnare salumi, formaggi, verdure sott'olio, e altro (qualcuno ci mette anche la crema cioccolato).

Assomiglia molto alla focaccia ligure.

Curiosità

- Nel pistoiese è chiamato *cofaccino*.

Voci correlate

- Schiacciata (pane)

Fagioli all'uccelletto

I **fagioli all'uccelletto** sono un piatto tipico della cucina toscana e in particolare dell'area fiorentina.

Per la preparazione la ricetta classica consiglia di utilizzare fagioli cannellini, ma ci sono varianti legate al territorio locale, come nel Mugello, dove si avvalgono di fagioli monachini o schiaccioni mentre un'altra variante indica l'uso dei fagioli borlotti (chiamati anche fagioli scritti) o Lamon.

Per la preparazione del piatto la tradizione vuole che si usi una pentola di coccio, iniziando con un leggero soffritto di olio e aglio dove si mettono ad insaporire i fagioli che vanno precedentemente lessati. Si aggiunge quasi subito la salsa di pomodoro con un poco di acqua di cottura dei fagioli unitamente a sale, pepe e un ciuffo di salvia.

In altre ricette, la cottura dei fagioli, dopo il leggero soffritto con olio e aglio, deve avvenire direttamente nella salsa di pomodoro allungata con acqua e con l'aggiunta di sale, salvia e pepe.

Secondo Pellegrino Artusi, che chiamava la ricetta *fagioli a guisa d'uccellini*, il nome deriva dagli aromi (in particolare la salvia) che servono ad insaporire gli uccelletti tanto cari all'antica trazione culinaria toscana. Altri indicano nell'aroma peculiarmente dato dalla salvia la similitudine con i fagioli cucinati con gli uccelletti, che nei tempi in cui non si cacciava o non erano disponibili, ricordava sensibilmente quel sapore.

Bibliografia

Pellegrino Artusi, *L'arte in cucina e la scienza di mangiar bene*, Giunti Editore, Firenze, 2001

Fagiolo zolfino

Fagiolo zolfino	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Categoria:	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Pratomagno

Il **fagiolo zolfino** è un prodotto tipico dell'agricoltura di alcune zone della Toscana. È detto anche *fagiolo del cento* perché viene seminato il centesimo giorno dell'anno, o *fagiolo burrino*. Lo zolfino è piccolo e tondo, fino a venti anni fa lo si poteva trovare solo da pochi agricoltori nella zona collinare intorno a Loro Ciuffenna.

Oggi è stato riscoperto e valorizzato fino alla richiesta di riconoscimento IGP, e attualmente se ne producono quasi 20 tonnellate nell'area "tipica" della dorsale valdarnese del Pratomagno a 250, 300 metri ma anche più in alto fino a 600 metri.

Il suo nome deriva dalla colorazione giallo pallido, simile allo zolfo. Le caratteristiche che lo esaltano sono la buccia finissima (particolarità che lo rende molto digeribile), oltre alla consistenza densa e cremosa, l'intenso sapore, la capacità di reggere la cottura.

Ama i terreni poveri e non sopravvive in pianura, perché il suo apparato radicale – estremamente superficiale – non tollera il minimo ristagno d'acqua. Si semina generalmente in aprile, spesso sulle terrazze sotto gli olivi, in modo che l'acqua scivoli via, tra le pietre dei muretti a secco.

Collegamenti esterni

- Associazione del Fagiolo Zolfino del Pratomagno ^[1]
- CCIAA Portale dei prodotti tipici dell'aretino ^[2]

Note

[1] <http://www.ilfagiolozolfino.it>

[2] http://www.ar.camcom.it/prodottitipici/scheda_prodotto.asp?idprodotto=19&lang=ita&tipo=Legumi

Farinata di ceci

Farinata di ceci (o Torta di Ceci)	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Fette di farinata liguri	
Categoria:	Prodotto Vegetale
Regioni:	Liguria , Toscana , Sardegna
Zona di produzione:	Tutto il territorio regionale

La **farinata di ceci** (detta anche **Torta di Ceci**) è una torta salata molto bassa, preparata con farina di ceci, acqua, sale e olio di oliva. Si cuoce in forno a legna, in teglia, e assume con la cottura un vivace colore dorato.

Cenni storici

Ha radici assai antiche: diverse ricette latine e greche riportano sformati di purea di legumi, cotti in forno. Una leggenda^[1] racconta che sia nato per casualità nel 1284, quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia della Meloria. Le galee genovesi, cariche di vogatori prigionieri si trovarono coinvolte in una tempesta. Nel trambusto alcuni barilotti d'olio e dei sacchi di ceci si rovesciarono, inzuppandosi di acqua salata. Poiché le provviste erano quelle che erano e non c'era molto da scegliere, si recuperò il possibile e ai marinai vennero date scodelle di una purea informe di ceci e olio.

Nel tentativo di rendere meno peggio la cosa, alcune scodelle vennero lasciate al sole, che asciugò il composto in una specie di frittella.

Rientrati a terra i genovesi pensarono di migliorare la scoperta improvvisata, cuocendo la purea in forno. Il risultato piacque e, per scherno agli sconfitti, venne chiamato *l'oro di Pisa*.

Preparazione

Stemperare una parte di farina di ceci e 3 parti d'acqua in una terrina, aggiungere il sale e mescolare energicamente per scogliere i grumi di farina. Lasciare riposare la miscela per un paio d'ore, mescolando di tanto in tanto per evitare la decantazione della farina.

Ungere una teglia in rame stagnato con un velo d'olio d'oliva e versare la miscela partendo dal centro della teglia fino a uno spessore di circa 5 mm. "Spezzare" l'olio con un cucchiaino di legno dai bordi verso il centro della teglia e infornare nel forno a legna già ben caldo. Nella primissima fase della cottura è importante girare la teglia in modo da mantenere uniforme lo spessore.

È possibile arricchire la ricetta cospargendo la farinata prima di infornare con rosmarino, carciofi o cipollotti oppure a metà cottura con stracchino, gorgonzola, salsiccia o bianchetti, tipico pescato della costa ligure.

Diffusione

È un piatto tipico di alcune zone del mediterraneo, specialmente della cucina ligure e della cucina toscana costiera.

Questo è dovuto alla sua caratteristica di cibo povero, usato come alternativa al pane, in grado di dare sostentamento grazie alle vitamine, B e C e al fosforo contenuti nei ceci e nella farina che da questi si ricava e che ne costituisce l'ingrediente primario. Usualmente vengono utilizzati per la preparazione un forno a legna e speciali padelle o teglie preferibilmente in rame nelle quali viene fritta ad elevata temperatura.

Vi sono molti luoghi in cui viene prodotta la farinata di ceci in diverse varianti.



Socca di Nizza

- È comunemente diffusa lungo le coste tra la Maremma e la Costa Azzurra:
 - In Costa Azzurra viene chiamata *socca* termine originario del dialetto nizzardo e mutuato poi in francese.
 - In Liguria il piatto è molto diffuso in tutto il territorio e in genovese è noto come *fainà de çeixai*.
 - In Toscana (in particolare in Versilia e nel Pisano) viene prodotta una apprezzata variante denominata *cecina*, che nel Livornese viene detta *torta di ceci* e a Massa Carrara viene chiamata *calda calda*.
- In Piemonte, dall'alessandrino, all'astigiano fino al torinese è stata introdotta dai commerci tra Genova e la pianura Padana e viene chiamata *belecauda*.
- In Sardegna, dove fu portata dai genovesi, prende il nome di *fainè* ed è diffusa principalmente nel sassarese. Col nome di *fainò* è nota a Carloforte, colonia genovese dell'isola di San Pietro dove si vende nelle numerose pizzerie al taglio (i cosiddetti *tascèlli*).
- A Ferrara venne introdotta da un ristoratore pisano alcuni decenni fa, ed è oggi uno dei piatti più popolari della ristorazione al taglio.
- A Gibilterra fu introdotta dalla folta colonia genovese che popolò il territorio a partire dai primi decenni del XVIII secolo. Tuttora diffusissima, è nota col nome di *calentita* ed è considerata un piatto tipico della località.
- In Uruguay e Argentina, dove è arrivata per merito degli immigranti genovesi, è nota con il nome *fainà* e col tempo è diventata un piatto tipico in entrambi i Paesi del Rio della Plata. Viene comunemente mangiata sopra la pizza.

Da ricordare inoltre che la farina di ceci è protagonista altre ricette affini alla farinata diffuse nel Mediterraneo:

- In Sicilia le panelle, tipiche frittelle del palermitano, sono fatte con gli stessi ingredienti della farinata ma vengono fritte nell'olio invece di essere infornate.
- Nel Marocco settentrionale, di origine sefardita, esiste una variante della farinata chiamata *caliente* o *calentita* (il nome varia a seconda della zona) i cui ingredienti base sono: farina di ceci, acqua, olio, sale e uova.

Varianti

La fainâ de çeixai

Oltre a Genova, dove è conosciuta con il nome *fainâ de çeixai*, luoghi tipici di produzione della farinata in Liguria sono Chiavari, Santo Stefano d'Aveto, Pegli, La Spezia e Savona. Nel XV secolo un decreto, emesso appunto a Genova, ne disciplinava la produzione, allora chiamata *scripilita*. Caratteristici erano i locali in cui la si poteva acquistare o si poteva mangiarla con un bicchiere di buon vino. Oggi non ve ne sono quasi più. Erano le vecchie *Sciamadde* care a letterati ed artisti, come Fabrizio De André, che erano soliti frequentarle. Tradotto in italiano, il termine *Sciamadda* (letteralmente "fiammata") può significare negozio nel quale si vendono torte (salate) e, appunto, farinata. Luoghi tipici e caratteristici, caratterizzati dal grande forno a legna e anche da un odore tipico che sapeva e di fritto e di legna arsa.



Farinata con cipollotti, tipica variante ligure

Farinata con cipollotti

La farinata con cipollotti è una variante diffusa nelle zone del ponente genovese e nella provincia di Imperia, soprattutto ad Oneglia. La preparazione prevede che prima di infornare si ricopra la superficie della farinata con sottili fette di cipollotti, usando quasi tutta la pianta (anche il verde). Appena sfornata si cosparge poi di pepe macinato al momento. La farina di ceci e i cipollotti sono gli ingredienti principali anche in un altro piatto tipico della cucina onegliese: la panissa con cipollotti.

La farinata bianca

A Savona la tipica farinata bianca è una variante prodotta con farina di grano anziché con farina di ceci che per questo motivo assume una caratteristica colorazione bianca invece che giallastra.

La cecina

La cecina è un piatto tipico della cucina toscana. Può essere consumata da sola o come ripieno di focaccine; viene spesso accompagnata da una spolverata di pepe nero o in abbinamento con stracchino (o crescenza), cipolla o gorgonzola. Pisa ha richiesto la denominazione DOP per questo prodotto.

La torta di ceci

La torta di ceci o comunemente solo *torta* è un piatto tipico della cucina livornese e di tutta la sua provincia. Viene preparata cuocendola rigorosamente in forni a legna ed utilizzando teglie di rame stagnato.

Si consuma da sola, servita in fogli di carta e spolverata di pepe, oppure dentro al pane: il pane di accompagnamento è tradizionalmente una sorta di sfilatino, tipico della zona, noto come *francesino* oppure schiacciatine rotonde; dentro al pane la torta può essere mangiata anche con melanzane sottoil pesto. Da questo accostamento nasce il tipico nome popolare: *cinque e cinque*. Questa espressione è nata nella prima metà del XX secolo ad indicare una porzione di 5 centesimi di lira di torta e 5 centesimi di lira di pane.

In città e in tutta la provincia di Livorno si possono trovare numerosi *tortai* (venditori di torta, antenati delle moderne pizzerie a taglio), tra i quali alcuni storici.

La fainè

Nella cucina sassarese viene consumata principalmente da sola, servita già tagliata, spesso con pepe nero tritato. Viene preparata in alcuni locali tipici (dove è l'unico piatto servito) ma anche in molte pizzerie, pub e paninoteche. Molto apprezzate sono le varianti con cipolle, salsiccia sarda o entrambe.

I ceci

A Ferrara una variante della farinata denominata *i ceci* è stata introdotta molti decenni fa, da una nota pizzeria al taglio, in sostituzione della tradizionale base della pizza, per essere poi condita con pomodoro, mozzarella ed altri ingredienti. Questo piatto è diventato uno dei prodotti più popolari delle pizzerie da asporto e dei fornai ferraresi.

Galleria



Farinata con salsiccia Farinata e focaccia Torta di ceci cosparsa di pepe

Voci correlate

- Farinata di zucca
- Pannelle
- Panissa

Ficcattola

La **ficcattola** è una focaccia dolce o salata tipica della regione Toscana, la cui composizione varia a seconda delle località.

In genere è a base di un impasto di pane e fichi, ma frequentemente viene intesa più semplicemente come pasta di pane fritta e salata.

Nel mese di luglio a Fornacette nel comune di Montespertoli in provincia di Firenze si tiene la "Sagra della ficcattola", che è una specialità locale realizzata con un impasto di pane farcito con salumi del loco.

Nel Mugello e nel pratese le ficcattole sono un prodotto tipico, fatto con pasta per il pane fritta in olio d'oliva con all'interno una fetta di pancetta per dare più sapore.

Finocchiona

FINOCCHIONA TOSCANA (finocchina)	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
{{{didascalia}}}	
Categoria:	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Tutta la regione

La **finocchiona** è un insaccato tipico toscano fatto con carne di maiale macinata e aromatizzata con semi di finocchio (da qui appunto il nome) e bagnata con vino rosso.

Per la sua preparazione si prediligono le parti della pancia e della spalla del suino e una stagionatura lunga.

Presente e diffusa particolarmente nella zona di Firenze (la sua "invenzione" è rivendicata sia da Campi Bisenzio che da Greve in Chianti) viene confezionata in forme più grandi di quelle di un salame classico. Esiste anche una variante chiamata **sbriciolona** proprio perché essendo più fresca e preparata con un impasto più grossolano, al taglio si sbriciola e vengono fette più irregolari.

Collegamenti esterni

- Definizione dal Vocabolario fiorentino dell'[[Accademia della Crusca ^[1]]].
- Scheda del prodotto ^[2]

Note

[1] <http://www.accademiadellacrusca.it/finocchiona.shtml>

[2] http://germoplasma.arsia.toscana.it/Prodotti_tipici/BancaDati2.htm

Frittelle di San Giuseppe di Pitigliano

Le frittelle di San Giuseppe di Pitigliano sono dolci tipici a base di riso e latte. Vengono degustate in piazza in occasione della tradizionale Torciata di San Giuseppe che si svolge nella città di Pitigliano, il 19 marzo.^[1]

Note

[1] Barontini, Innocenti, Vergari (a cura di). Maremma a tavola. Pitigliano, Editrice Laurum, Aprile 2004, pag. 85

Frittelle di riso di san Giuseppe

Le **frittelle di riso** sono il dolce tradizionale che viene preparato in Toscana e in alcune zone dell'Umbria e dell' Alto Lazio il 19 marzo (sono note anche con il nome di "*Frittelle di San Giuseppe*").

Storia

La tradizione delle frittelle di riso è tardomedievale ^[1].

Note

[1] ricetta frittelle di riso di san giuseppe - le ricette di Buonissimo, il web magazine della gastronomia (http://www.buonissimo.org/ricette/2292_frittelledirisodisangiuseppe.asp)

Lampredotto

Lampredotto	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Firenze

Il **lampredotto**^[1] è uno dei quattro stomaci dei bovini, l'abomaso. È formato da una parte magra, la gala, e da una parte più grassa, la spannocchia. La gala è caratterizzata da piccole creste (dette gale) di colore viola dal sapore forte e deciso. La spannocchia invece ha un colore più tenue ed un gusto più morbido. Di colore scuro, prende il nome dalla lampreda, un tipo di anguilla una volta molto abbondante nelle acque dell'Arno, di cui ricorda la forma.

Il lampredotto è un tipico *piatto povero* della cucina fiorentina, tutt'oggi molto diffuso in città grazie alla presenza di numerosi chioschi dei così detti *lampredottai*, ovvero i venditori di lampredotto.^[2]

Viene cotto a lungo in acqua con pomodoro, cipolla, prezzemolo e sedano. Una volta cotto, è possibile gustarlo sia come un normale *bollito* condito con salsa verde, sia alla maniera più amata dai fiorentini, ovvero tagliato a pezzetti come ripieno di un panino toscano non salato, la cui fetta superiore viene generalmente imbevuta nel brodo di cottura del lampredotto. In questa seconda versione lo si condisce con sale, pepe, salsa verde e, opzionalmente, con un olio piccante. Molto diffusa sui banchi dei *lampredottai* è anche la versione *in zimino*, ovvero un umido con verdure a foglia, generalmente bietole.

Bibliografia

- Indro Neri, *Troppa trippa*, Firenze, Neri Editore, 1998. (ISBN non disponibile).
- Laura Rangoni, *La povertà nobiltà della trippa*, Lucca, Pacini Fazzi, 2000. ISBN 9788872463987.

Note

- [1] Accento *lampredòtto*, cfr. Accademia della Crusca. *Lampredotto* (<http://www.accademiadellacrusca.it/lampredotto.shtml>). URL consultato il 16-12-2009.
- [2] Attilio Scotti. «Elogia del Lampredotto: salva la Firenze globalizzata del Gusto» (<http://www.newsfood.com/q/204ac49c/elogia-del-lampredotto-salva-la-firenze-globalizzata-del-gusto/>). *Newsfood.com*, 2-3-2010. URL consultato in data 20-07-2010.
- [3] <http://www.troppatrippa.com/blog>

Lardo di Colonnata

Lardo di Colonnata IGP



Paese di origine:	Italia
Settore:	Prodotti a base di carne, Salumi
Zona di produzione:	Colonnata, Alpi Apuane
Riconoscimento DOP/IGP:	OJ L 324, 27.10.2004
Consorzio di tutela:	[]

Il **Lardo di Colonnata** è un salume ad Indicazione Geografica Protetta tipico dell'omonimo paesino sulle Alpi Apuane, frazione del comune di Carrara. Il Lardo di Colonnata viene prodotto con lardo di suino stagionato in conche di marmo di Carrara.

In queste zone il marmo viene impiegato anche per conservare gli alimenti. Dal marmo infatti si ricavano le conche in cui vengono riposte, a strati alterni, le falde di lardo suino e la salata con gli aromi: pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, salvia, rosmarino. Le conche, strofinate con aglio, hanno temperature ed umidità particolari, per cui il prodotto finito ha caratteristiche uniche. La vasca piena viene coperta, controllata periodicamente e poi riaperta circa 6-10 mesi più tardi a stagionatura ultimata.

Il **lardo di Colonnata** ha un aspetto umido, è di colore bianco leggermente rosato e presenta una consistenza omogenea e morbida. Ha un sapore delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione e dal profumo fragrante.

Il suo utilizzo ideale è al naturale, tagliato a fette sottili. In passato era considerato un semplice condimento o il companatico "povero" per i lavoratori delle cave. Dato il grande apporto nutritivo, non di rado gli abitanti di Colonnata epitetano questo alimento come "la forza dei cavatori". Nel tempo è stato rivalutato e oggi lo si può gustare come piatto a sé o anche in abbinamenti inusuali, ad esempio con i crostacei.

Collegamenti esterni

- [Disciplinare di produzione](#) ^[1]

Note

[1] <http://www.iuritalia.com/GU/20031201/GU%20n.279%20del%2001-12-2003/043.htm>

Maccheroni dolci

I **maccheroni dolci** sono una specialità locale di tutta la zona orvietano/tuderte preparata per le festività natalizie.

Ingredienti: Noci, zucchero, cacao dolce in polvere, cioccolata grattugiata, miele, pinoccata, pane raffermo, pangrattato, pasta: fettuccine o fischioni (rigatoni)

È preparata anche a Gubbio ma senza il cacao e la cioccolata, esclusivamente con le tagliatelle artigianali.

Mallegato

MALLEGATO	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Prodotti animali
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Lucca Pescia

Il **Mallegato** è un insaccato tipico del territorio di Pescia in provincia di Pistoia. Un altro nome utilizzato nei comuni vicini per lo stesso insaccato è biroldo.

È realizzato con cotenne e parti della testa del suino, cotte e macinate, cui s'aggiungono lardelli soffritti e sangue filtrato di maiale. L'impasto è insaporito con aromi e insaccato nello stomaco del suino.

Voci correlate

- [Biroldo](#)
-

Manafregoli

I **manafregoli** (o **magnifregoli**) sono un piatto contadino a base di farina di castagne, diffuso nella zona della Garfagnana. Si tratta di una pietanza estremamente povera, che si riallaccia alla cultura gastronomica della zona, ove la castagna e tutti i suoi derivati hanno rappresentato per molti secoli una risorsa fondamentale nell'alimentazione.

La ricetta

Il piatto è composto di farina di castagne, latte (o, in alternativa, ricotta o panna) e sale.

La preparazione consiste nella bollitura d'acqua in un paiolo, aggiungendo quindi la farina precedentemente setacciata ed un pizzico di sale, cocendo e rimestando per mezz'ora fino ad ottenere un impasto molto morbido. Terminata la cottura si serve in una scodella, aggiungendo latte, panna o ricotta.

Voci correlate

- Necci
- Castagnaccio

Migliaccio (Toscana)

I **migliacci** toscani sono focacce salate a base di farina gialla e uva passa.

Dei migliacci furono offerti ad alcuni adolescenti della famiglia dei Cerchi, dei Portinari e dei Bronti nel Palazzo del Podestà di Firenze in occasione dei primi scontri tra le famiglie dei guelfi neri e bianchi. Essendo i migliacci avvelenati, fecero stare male chi li mangiò e addirittura sei persone morirono (quattro Cerchi, un Portinari e un Bronti). Può essere anche sangue di maiale "fritto"

Migliaccio pistoiese

Il **migliaccio pistoiese** è una crêpe a base di sangue di suino che viene tuttora prodotta artigianalmente. Si può trovare, a Pistoia e dintorni, nelle sagre paesane o in qualche bottega che mantiene la tradizione di queste ricette tipiche.

Ricetta

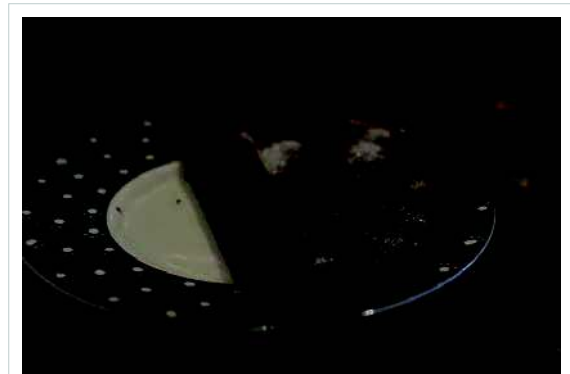
Proverbiale è il detto "del maiale non si butta via niente", nemmeno il sangue o la sanguinella (sangue misto ad acqua per la pulitura della macellazione). La ricetta prevede la preparazione di un composto, piuttosto liquido, formato da sangue di suino fresco (separato da eventuali grumi) unito con brodo di maiale, e altri ingredienti.

- 1 litro di sangue
- 1 litro di brodo
- 750g di farina 00

- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- scorza di un limone grattugiato

Alcune varianti prevedono l'aggiunta di uvetta, pinoli, cannella.

Il composto si mette in una padella antiaderente su fuoco vivo e si realizzano delle crêpes dello spessore di 2 - 3 millimetri. Si spolverano con dello zucchero, se si preferiscono dolci, o del parmigiano grattugiato se si preferiscono salate. Dopodiché vengono arrotolate e consumate al momento.



Migliaccio pistoiese con zucchero

Minestra di farro

La **minestra di farro** è una tipica ricetta toscana, ed in particolare lucchese, in quanto il farro è un prodotto tipico della Garfagnana. È un piatto povero a base di farro, fagioli e verdura della tradizione contadina.



Mortadella di Prato

Mortadella di Prato	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Prato, Agliana

La **Mortadella di Prato** è un prodotto tipico della città toscana. È di origine remota ed è un salume "povero" che veniva fatto con le carni scartate dalla produzione della finocchiona o di seconda scelta, che venivano sottoposte ad una forte speziatura con pepe nero macinato e in grani, sale, polpa d'aglio pestato, coriandolo, cannella, chiodi di garofano ed aromatizzate con alkermes.

L'uso dell'alkermes (liquore di un rosso brillante) è in realtà un modo per renderla più invitante e simile alla vera mortadella.

La **Mortadella di Prato** è un salume bollito e quindi sicuro contro la toxoplasmosi.

La produzione e la diffusione della mortadella di Prato decadde negli anni cinquanta del XX secolo, tanto che si rischiò persino di perderne la memoria, a causa del maggior benessere che portò a preferire le mortadelle pregiate di altre regioni. Solo nei successivi anni novanta si è assistito ad una riscoperta di questo salume che sta vivendo oggi una seconda giovinezza. La zona di produzione attuale comprende i comuni di Prato ed Agliana.

Voci correlate

- Mortadella di Bologna

Necci

Necci	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
"Ferri" appena separati con neccio cotto	
Categoria:	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Montagna Pistoiese e Garfagnana - (Italia)

I **necci** o "*nicci*", sono dolci tipici della Montagna Pistoiese, della Garfagnana e dell'alta valle del Reno, nell'appennino bolognese. Si possono considerare gli antenati poveri delle crêpes. Altri nomi utilizzati sono **ciacci** oppure **patolle** (con cui si identifica un impasto più consistente).

La base dell'impasto è composta da farina di castagne, acqua e sale; la difficoltà maggiore è data però dalla loro cottura, per la quale sono necessarie sia una notevole perizia che appositi strumenti, detti "testi", da mettere sul fuoco del camino, oppure i "ferri", che sono dei cerchi di ferro con dei lunghi manici, che vanno messi sul piano della stufa a legna. I testi sono più usati sul versante bolognese dell'Appennino, i ferri, maggiormente sulla Montagna Pistoiese.


Una volta cotti, i necci vengono generalmente riempiti con ricotta (nella versione di lusso con scaglie di cioccolato fondente e/o canditi) ed arrotolati come se fossero cannoli. Questo tipo di alimento può essere anche consumato nella versione cosiddetta "a biuscio" (termine dialettale che sta per "senza condimento") oppure nella versione "guercio", in questo caso bisogna aggiungere prima della cottura una fetta di pancetta sottile.

I necci sono parzialmente diffusi, sia pure con altri nomi e piccole varianti culinarie, pure sul versante emiliano dell'Appennino. Per esempio, a Casa Forlai, si fanno i "necci guerci", all'interno dell'impasto viene messa una fetta di pancetta, la pastella viene cotta tra i testi avvolta in foglie di castagno. Gli stessi necci, ad esempio a 10 km, nel vicino paese di Pracchia (Pistoia) sono chiamati "necci incicciati" e possono contenere anche la salsiccia.

Voci correlate

- Castagnaccio
- Borlengo

Pan di ramerino

PAN DI RAMERINO	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Categoria:	Prodotti della panetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Firenze

Il **pan di ramerino** è un panino, non troppo grande, morbido e dolce fatto con pasta di pane, uva sultanina (zibibbo) e rosmarino. All'impasto spesso viene aggiunto anche del latte e delle uova.

Di origine medievale, ha, nei suoi ingredienti, certamente avuto un'evoluzione. Si pensi allo zucchero per esempio. Legato tradizionalmente al periodo antecedente la Pasqua, in tempi non molto lontani, il Pan di ramerino lo si trovava in vendita nei forni fiorentini e del circondario solamente il giorno del *giovedì santo*, già benedetto dai parroci della zona. Oggi, il Pan di ramerino lo si può trovare in vendita anche in altri periodi dell'anno.

Il Pan di ramerino viene fatto lievitare per circa un'ora e poi fatto cuocere, fin tanto che l'olio con il quale è stato precedentemente spennelato (con il rametto di rosmarino fresco) non gli dà il tipico colore brunito e lucido in superficie.

All'aspetto si presenta come una piccola pagnottella circolare con un taglio a croce che serve per favorirne la lievitazione.

Curiosità

Il *ramerino* è il nome che si usa in Toscana per la pianta del rosmarino. Da questa pianta tipicamente mediterranea, che si trova in abbondanza sulle assolate colline fiorentina nasce uno dei dolci tipici di Firenze e delle zone limitrofi.

Bibliografia

- AA.VV., *Viaggio in Toscana. Alla scoperta dei prodotti tipici*, Giunti Editore, ISBN 9788809024526

Pane toscano

« Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui, ... »

(Dante Alighieri nel XVII canto del Paradiso)

Il **pane toscano** o **pane umbro** (a Roma anche chiamato **pane di Terni**) è un pane caratteristico delle Toscana e dell'Umbria, è però prodotto e commercializzato anche in altre regioni italiane. Ciò che lo contraddistingue maggiormente è il fatto di essere completamente privo di sale. Le cucine toscana e umbra sono, d'altra parte, caratterizzate da cibi molto saporiti (insaccati, cacciagione, zuppe di pesce etc.); ecco dunque che l'accostamento di un pane "neutro" (non salato) aiuta ad esaltare e valorizzare i sapori di tali companatici.

Il pane toscano è spesso utilizzato anche sotto forma di *crostini*, ovvero piccole fette o dadi di pane scaldato al forno, arrostito o fritto. I crostini vengono serviti prevalentemente come antipasto, insieme a salumi o pesce, o come accompagnamento a zuppe e primi piatti.

Panforte

Panforte di Siena (Panforte bianco, nero, margherita), Panforte di Massa Marittima	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Categoria:	paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Provincia di Siena e comune di Massa Marittima, provincia di Grosseto

Il **panforte** o **panpepato** è un tipico dolce natalizio che ha origini molto antiche: le prime testimonianze scritte risalgono all'anno Mille . A quel tempo veniva chiamato *Pane Natalizio* o *Pane Aromatico* o *Pan Pepatus*.

La preparazione era demandata agli speziali, farmacisti dell'epoca, ed era destinato esclusivamente ai nobili, ai ricchi ed al Clero in considerazione al fatto che conteneva, oltre alle *conce* di arancia, cedro e melone, mandorle, droghe e spezie costosissime per quei tempi. Con il passare del tempo il Panpepato non subì sostanziali modifiche e gli ingredienti rimasero più o meno gli stessi, fino al 1879 anno in cui la regina Margherita andò in visita alla città di Siena.

Per l'occasione uno speziale preparò un panforte senza la *concia di melone* e con una copertura di zucchero vanigliato anziché di pepe nero. I senesi l'offrirono alla regina come "Panforte Margherita", nome col quale questo panforte "bianco", più delicato, è ancor oggi noto e commercializzato.

Voci correlate

- Panpepato

Panigacci

PANIGACCIO DI PODENZANA	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Un cestino di panigacci	
Categoria:	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Regioni:	Toscana , Liguria
Zona di produzione:	Lunigiana, Riviera ligure di levante

Il **panigaccio** è un tipo di pane rotondo, non lievitato, cotto in speciali piatti di terracotta e mica, chiamati *testi*, arroventati a fuoco vivo in un falò o in un forno a legna. Una pastella di farina, acqua e sale si frappono tra un testo e l'altro, sino a formare una pila. La consistenza finale è morbida o croccante a seconda del tempo di cottura.

Si possono gustare con gli affettati, formaggi come lo stracchino o con vari sughi, da quello di funghi al pesto. Il modo più adatto per gustarli con dei sughi è quello di farli bollire una volta raffreddati, servirli e versare il sugo, creando un primo piatto originale. In alcuni ristoranti della Lunigiana esiste la variante "dolce": si servono a fine pasto con della cioccolata da spalmare.

I panigacci hanno origini molto antiche, sono diffusi nella Lunigiana e nella Riviera ligure di levante ed hanno i natali nel paese di Podenzana, dove è stato costituito un consorzio tra i ristoratori, per mantenere inalterato il sapore antico di questo semplice prodotto. In Liguria i *testi* di terracotta e mica, vengono fabbricati da tempo immemorabile ad Iscioli, nel comune di Ne, nell'entroterra di Chiavari e si possono trovare nei negozi e nei consorzi agrari del chiavarese. Nella seconda guerra mondiale, quando i tedeschi distrussero un ponte che collegava il comune di Podenzana con il resto della regione, gli abitanti del comune sopravvissero mangiando panigacci fatti con farina di ghiande e castagne.

Sono fatti con acqua, farina e sale e si preparano mescolando gli ingredienti fino ad ottenere una pastella fluida. Tale pastella viene quindi versata nei *testi*, precedentemente lasciati arroventare su di un fuoco vivace, tipicamente in un falò o in un forno a legna. Quando sono roventi al calor rosso, vengono estratti dal forno e fatti reffreddare un poco poi viene fatta una pila di testi, in modo tale che stando nel mezzo la pastella si cuocia sui due lati. Una volta "smontata" la pila i panigacci si servono in cestini di vimini e usati come companatico di salumi e formaggi cremosi. In Liguria i panigacci si chiamano *testaieu* e si servono durante le feste di paese autunnali, nell'entroterra del levante,

con un sostanzioso strato di pesto alla genovese, con parmigiano grattugiato o dolci al miele e naturalmente un vino nuovo *nostraliano*.

I panigacci cuociono in pochi minuti a temperature altissime, mantenendo una perfetta digeribilità, anche se la pastella non è lievitata ed anche se non sono rispettati i normali tempi di cottura, come minimo di circa 20 minuti, di tutti i preparati a base di farina.

Voci correlate

- Gastronomia
- Cucina
- Storia della cucina
- Cucina italiana
- Testaroli
- Lunigiana
- Borlengo

Panzanella

La **panzanella**, chiamata anche "*panmolle*" o *panmòllo*, è un piatto tipico toscano e del resto dell'Italia centrale (Umbria, Marche e Lazio).

Ricetta

La ricetta originale prevede pane raffermo, cetriolo, cipolla rossa, basilico, il tutto condito con olio, aceto e sale. In Toscana il pane viene lasciato a bagno in acqua e poi strizzato fino a sbriciolarlo e spezzettarlo per mescolarlo agli altri ingredienti; in Umbria e nelle Marche le fette di pane raffermo vengono bagnate ma non sbriciolate e gli altri ingredienti posti sopra come si trattasse di una bruschetta.



Un piatto di panzanella

Nel tempo sono state introdotte alcune aggiunte, come pomodoro crudo a pezzi, cetriolo, olive speziate, uova sode a rotelle (si usano come guarnizione) e talvolta tonno.

C'è da dire che la ricetta si presenta in molte varianti con aggiunte e sostituzioni di vario tipo: carote, sedano, würstel a tocchetti, mozzarella, sottoli, sottaceti, fagioli borlotti ecc.

Consigli

Il piatto risulta molto fresco, secondo alcuni è consigliabile addirittura riporlo qualche minuto in frigorifero, prima di essere servito; a livello e a temperatura uguale a quella dove viene riposta la verdura fresca.



Panzanella e ingredienti

Consumato preferibilmente in estate, anche perché è il periodo in cui si trovano con facilità le verdure di cui è composto, rappresenta un buon piatto unico.

Feste, fiere e sagre

- Nelle Marche, la maggiore sagra celebrativa di questo delizioso piatto estivo si tiene annualmente presso il "Campo della Fiera" di Lamoli, piccola frazione del comune di Borgo Pace (PU): trattasi della "**Sagra della panzanella**", dal 13 al 15 agosto, che si conclude nella tarda serata di Ferragosto con la tipica rappresentazione dei "quadri viventi" in occasione della Festa dell'Assunta.
- Monterotondo (RM) ogni prima domenica di luglio, **sagra della panzanella**.

Voci correlate

- Pappa al pomodoro
- Ribollita

Collegamenti esterni

- [Articolo Unicoop Firenze](http://www.coopfirenze.it/info/art_1164.htm) ^[1]
- [Storia e preparazione della panzanella](http://www.panzanellatoscana.it) ^[2]

Note

[1] http://www.coopfirenze.it/info/art_1164.htm

[2] <http://www.panzanellatoscana.it>

Pappa al pomodoro

La **pappa al pomodoro** è un primo piatto "povero" della cucina toscana.

L'origine contadina di questo gustosissimo primo piatto è testimoniata dai suoi ingredienti: pane casalingo toscano (non salato) raffermo, pomodori, spicchi d'aglio, basilico, brodo, olio di oliva extravergine toscano, sale e pepe.

Consigli

Per ottenere la vera pappa col pomodoro è assolutamente necessario usare il pane toscano non salato e l'olio extravergine d'oliva della regione. La pappa col pomodoro può essere gustata anche fredda e sempre senza l'aggiunta di alcun tipo di formaggio.

Citazioni

È simpatico ricordare che la pappa col pomodoro fu conosciuta fuori dalla Toscana per la prima volta per il fatto di essere al centro di una delle più celebri pagine de "Il giornalino di Gian Burrasca" dello scrittore fiorentino Vamba.

Inoltre negli anni '60 del XX secolo, in occasione della trasposizione televisiva di questo libro, la pappa col pomodoro fu cantata in una celebre canzonetta di Rita Pavone ("*Viva la pappa col pomodoro*") facente parte della colonna sonora dello sceneggiato e musicata da Nino Rota.

Voci correlate

- Panzanella
- Ribollita



pentola con pappa al pomodoro



piatto con pappa al pomodoro

Pappardelle al cinghiale

Le **pappardelle al cinghiale** sono un piatto tipico della Maremma grossetana, terra ricca di selvaggina, che si è diffuso anche nel resto della Toscana.

Per la preparazione del piatto occorrono, oltre alle pappardelle fatte in casa con farina e uova, anche la carne di cinghiale, alcuni pomodori maturi che devono essere passati (o, meglio ancora, conserva) vino rosso (possibilmente uno della zona come il Morellino di Scansano o il Montecucco), cipolla, sedano, carote, rosmarino, alloro, sale, pepe, peperoncino e olio extravergine di oliva, possibilmente maremmano.

Il cinghiale, tagliato a piccoli pezzi, deve essere fatto marinare nel vino rosso con cipolla, carote tagliate a pezzi, sedano e alloro. Successivamente, si recuperano gli odori usati, si lavano, si tritano e si fanno soffriggere in un tegame; una volta rosolato il tutto si aggiunge la carne di cinghiale e si fa cuocere per un quarto d'ora circa, aggiungendo anche il rosmarino, il peperoncino e un pizzico di sale e pepe.

Subito dopo si aggiunge il passato di pomodoro ottenuto precedentemente, un bicchiere e mezzo di vino rosso e un filo di olio; si copre il tegame e si fa cuocere per circa 4 ore facendo alcune pause di tanto in tanto durante la cottura.

Le pappardelle vanno cotte per tre minuti circa in abbondantissima acqua salata bollente, con aggiunta di un cucchiaino di olio. Una volta scolate si condiscono col ragù di cinghiale ed il piatto è pronto.

Pasimata

PASIMATA	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	provincia di Lucca

La **pasimata** è un tipo di pane dolce, tipico della città di Lucca e dintorni.

S'impasta come il pane toscano, lo si divide in pani rettangolari e vi si mette semi di anice.

È consumato tradizionalmente durante la Quaresima e, benedetto in chiesa, nel giorno di Pasqua.

Pecora alla campigiana

La **carne di pecora**, nelle sue diverse elaborazioni gastronomiche, è il piatto tipico di Campi Bisenzio (FI).

L'origine di tale specialità si deve sia alla grande diffusione dell'allevamento ovino in zona nel passato che all'economicità della carne stessa, un tempo la più economica e quindi "carne povera" per definizione.

I modi più diffusi per cucinarla sono *in umido* o "*alla campigiana*" (e col sugo si usa condire la pasta, preferibilmente penne o pappardelle) ed *alla brace* o "*scottadito*".

Un altro piatto è il *riso sulla pecora*, che si ottiene cuocendo il riso nel brodo di carne ovina.

Pesche al cioccolato

Le **pesche al cioccolato** sono un dolce della tradizione pasquale. Venivano preparate dalle donne toscane durante il periodo quaresimale in attesa della Pasqua, così come la Schiaccia Livornese, i baci meringhe), le ciambelle, etc.

Picchiente

Il **picchiente** è una frattaglia costituita principalmente dal polmone del bovino.

Il picchiente costituisce un alimento tradizionale della cucina italiana, in particolare della cucina toscana, dove viene cucinato in umido con sugo di pomodoro generalmente accompagnato da polenta di granturco.

Piramide alimentare toscana

La Piramide alimentare toscana (**PAT**) è un'iniziativa della Regione Toscana, varata nell'ottobre 2008, per promuovere le tradizioni gastronomiche regionali^[1]. Promossa dall'Arsia e dall'Ars toscane, si basa su un totale di 70 prodotti di cui 65 tipicamente toscani. Tra gli obiettivi che si pone, sono posti in evidenza la salubrità, l'economia (comprando da produttori locali si risparmia) e la riduzione dell'inquinamento ambientale, riducendo la distanza tra produttori e consumatori.^[2]

Voci correlate

- Cucina toscana

Collegamenti esterni

- Piramide Alimentare Toscana ^[2]
- Video sulla Piramide alimentare toscana ^[3]

Note

- [1] *Al via la Piramide alimentare toscana* (http://www.regione.toscana.it/regione/opencms/RT/sito-RT/Contenuti/minisiti/PAT/Rassegna-stampa/visualizza_asset.html?id=96132&pagename=468). Regione.toscana.it, 14 ottobre 2008. URL consultato il 2008.10.16.
- [2] *Obiettivi della PAT: salute, economia e rispetto dell'ambiente*. (<http://www.regione.toscana.it/regione/export/RT/sito-RT/minisiti/PAT/gruppo-storia-pat/Gli-obiettivi/index.html>). Regione.toscana.it. URL consultato il 2008.10.16.

Polenta dolce

La **Polenta dolce** (localmente conosciuta anche come "*Polenta Neccia*") è un piatto a base di Farina di castagne, tipico delle zone appenniniche di Toscana ed Emilia-Romagna, ma comunque conosciuto anche in altre parti d'Italia.

Descrizione

Si tratta di un piatto tipicamente autunnale, come le altre specialità che si possono preparare con la farina di castagne, come il Castagnaccio, i Necci, le Frittelle, i Manafregoli ecc. A differenza dei piatti appena citati, i quali sono considerati di solito dei dolci, la Polenta dolce è, in genere, un piatto "salato". Essa ha rappresentato per secoli, per le popolazioni dell'Appennino, l'elemento base della dieta e, in pratica, un vero e proprio "pane". La P. si consuma infatti accompagnandola con vari altri alimenti, come formaggi (di solito pecorino), ricotta, salumi, salsicce, costatine di maiale, biroldo e addirittura baccalà o aringhe.

Preparazione

La polenta dolce si cucina con lo stesso procedimento della più tipica polenta di mais, anche se rispetto a questa ha una consistenza più morbida. Essa si prepara dunque facendo bollire dell'acqua lievemente salata, versandovi la farina di castagne, tutta insieme, e lasciando cuocere senza mescolare, per alcuni minuti. Si continua quindi la cottura mescolando finché la polenta non inizia a "soffiare" (in tutto sono necessari circa 40 minuti). Si bagna poi una zuppiera con dell'acqua fredda e vi si versa la polenta, che, una volta raffreddata, è pronta per essere servita. Di solito viene rovesciata su una spianatoia e servita a fette tagliate con un apposito filo. Può essere consumata con svariati companatici, come detto sopra, ma anche da sola. Il recipiente dove si porta a cottura la polenta, tradizionalmente è rappresentato da un paiolo di rame. Da notare, infine, che i metodi di preparazione, possono differire da una zona all'altra dell'Appennino.

Bibliografia

- Silvestri F.: Civiltà del castagno in montagna pistoiese. Firenze, Luciano Pugliese Editore, 1992.
- Carla Geri Camporesi: Ricette della tradizione di Pistoia. Maria Pacini Fazzi Editrice.
- Dina Mucci Magrini: Quando i necci erano il pane (a cura di Antonella Bartoli). Pistoia, Pacini Editore.
- Alberto Bonelli: Il castagno. Elogio del cibo umile. C&P Adver Effigi Editore, 2007.
- Francesco Mineccia: La coltura del castagno nell'Appennino pistoiese (secc. XVIII-XIX), in "Farestoria", anno IX, n. 14, 1990, pp. 14-20.
- A. Modena: Monografia economico-agraria dell'Appennino pistoiese, Pistoia, 1939.

Voci correlate

- Farina di castagne
- Necci
- Manafregoli
- Castagnaccio
- Garfagnana
- Montagna Pistoiese
- Lunigiana
- Casentino
- Mugello

Collegamenti esterni

- [1]
- [2]
- [3]
- [4].

Riconoscimenti

Regione Emilia-Romagna

- polenta di farina di castagne

Note

- [1] <http://www.lunigiana.net/cucinamediterranea/luni/bosco/castagne02.htm>
- [2] <http://www.dolcezzetoscane.info/tortecrostate.php?id=115>
- [3] <http://www.comune.poppi.ar.it/ospitalit%C3%A0/ricette.asp>
- [4] http://www.pistoia.cc/la_montagna_pistoiese.htm
-

Polpo in galera

Il **polpo in galera** è una ricetta tipica dell'isola d'Elba, chiamato così per il metodo di cottura del polpo.

Metodo di cottura: si consiglia di usare il polpo surgelato. fare scongelare a temperatura d'ambiente il polpo, munirsi di un tegame di alluminio capiente, mettere all'interno del tegame abbondante olio e due spicchi d'aglio schiacciati. In seguito tagliare il polpo in quattro parti, compreso la testa e sistemarlo in fondo al tegame dalla parte delle ventose, coprirlo con vino bianco preferibilmente di qualità. poiché viene chiamato "in galera" bisogna coprire il polpo con un foglio di carta da forno e fermare quest'ultimo con un piatto rovesciato sopra, dopo ciò bisogna mettere un altro foglio di carta da forno sopra il tegame e chiudere il tutto con un coperchio, appoggiare due pesi su di esso per ridurre al minimo la fuoriuscita del vapore durante la cottura. far cuocere a fuoco medio per 55 minuti. Servire con il suo liquido di cottura, caldo o freddo.

Quaresimali

Quaresimali è il nome di diversi dolci tradizionali italiani preparati, secondo la tradizione, durante il periodo religioso della Quaresima. In particolare, sono tipici biscotti toscani o dolcetti liguri e, in specie, genovesi.

L'impasto dei biscotti toscani è composto da chiare d'uovo, zucchero e polvere di cacao e cotto in forno. La particolarità dei quaresimali consiste nella loro forma a lettere dell'alfabeto.

I dolcetti genovesi sono invece realizzati con pasta di mandorle, zucchero, acqua di fiori d'arancio, uova, farina, semi di finocchio, guarniti poi con zucchero fondant al gusto di maraschino, pistacchio, limone o caffè, come ancor oggi è possibile vedere in diverse storiche confetterie-pasticcerie del capoluogo ligure (Romanengo, Profumo...). Diverse ricette di questi quaresimali sono semplici da trovare sul web, è sufficiente digitare "quaresimali genovesi" su google.

Il marzapane, cioè l'impasto di mandorle macinate con zucchero, proviene dal Mediterraneo orientale e la sua popolarità dovette quindi diffondersi in relazione ai traffici commerciali dei maggiori centri italiani, specie delle repubbliche marinare, durante il Medioevo. La cultura araba, invece, conosceva questo tipo di dolce da svariati secoli prima di Cristo.

Ranocchi fritti

I **ranocchi fritti** o "all'uovo" sono tipici della piana occidentale fiorentina, ricca di laghetti e corsi d'acqua, soprattutto di Brozzi, Lecore, San Donnino, San Piero a Ponti, San Mauro a Signa e Sant'Angelo a Lecore.

Dopo un periodo di oblio, iniziato nel secondo dopoguerra e dovuto al crescente benessere che ha fatto passare un po' in secondo piano le ricette povere (oltre alla riduzione dei luoghi di "pesca" delle rane per il boom edilizio ed industriale della zona), sono stati riscoperti dalla ristorazione locale e sono tornati protagonisti di numerose sagre e feste.

Si ottengono lasciando riposare per un'oretta i ranocchi spellati in un composto di uova sbattute, sale e limone, per poi infarinarli e friggerli in olio bollente.

Ribollita



La **Ribollita** è un piatto, molto appetitoso, che deriva dalla tipica zuppa di pane raffermo e verdure della Toscana, in particolare della zona di Firenze e Arezzo. È un tipico piatto "povero" di origine contadina, il cui nome deriva dal fatto che un tempo le contadine ne cucinavano una gran quantità (soprattutto il venerdì, essendo piatto magro) e quindi veniva "ribollito" in padella nei giorni successivi.

Come tutte le altre minestre di verdura anche la ribollita diventa sempre più gustosa ogni volta che viene "ribollita" sul fuoco.

Gli ingredienti fondamentali sono il cavolo nero e i fagioli (borlotti, toscanelli o cannellini). La ribollita è un piatto invernale di aspetto semisolido. Per rendere migliore la zuppa è necessario che il cavolo nero abbia "preso il ghiaccio": che sia passato cioè da una o più gelate invernali che ne ammorbidiscano le foglie.

La cosa migliore è "ribollire" la zuppa nel forno a legna comunque in un tegame con un buon fondo spesso per evitare che si attacchi e si bruci al fondo.



Minestra o zuppa di pane

Si usa aggiungere alla "ribollita" un filo d'olio extravergine e affettarci una cipollina fresca.

Nella cucina toscana vi era anche una zuppa di pane estiva, oggi quasi irrealizzata. Il cavolo nero era sostituito dalle patate mentre l'aspetto finale, decisamente più liquido, la rendeva più simile ad un "minestrone".

Voci correlate

- Panzanella
- Pappa al pomodoro



Ribollita casalinga

Ricciarelli

RICCIARELLI DI SIENA, DI POMARANACE, DI MASSA MARITTIMA	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Provincia di Siena e, con leggere varianti, nel comune di Pomarance (PI) e di Massa Marittima (GR)

I **ricciarelli** sono un dolce tipico senese a base di mandorle, zucchero, albume d'uovo.

Hanno la forma del chicco di riso, la superficie rugosa e screpolata rivestita di zucchero a velo e poggiano su una foglia di ostia. Nati nel XIV secolo nelle corti toscane, seguendo antiche origini orientali, si sono poi evoluti in varianti arricchite con cioccolato in superficie. La leggenda narra che fu un senese, tale Ricciardetto Della Gherardesca, ad introdurre questi dolci, al ritorno dalle crociate, nel suo castello vicino a Volterra. Vengono lavorati tradizionalmente con la macina e lasciati riposare due giorni prima di cucinarli.

Attualmente sono apprezzati soprattutto come dolce natalizio. Si consumano con vini da dessert, in particolare con Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva e con Vin Santo toscano.

Rigaglia

La **rigaglia** è un piatto tradizionale della cucina pistoiese. Si tratta delle interiora del vitello messe a lessare in acqua salata, con l'aggiunta di qualche odore tipo carota, sedano e cipolla. Una volta cotta viene servita scolata unitamente a sottaceti, soprattutto cipolle. Normalmente la rigaglia completa è composta di cinque parti: nastrini o budellini, centopelli, buo del culare, cioè lo sfintere, lampredotto e trippa. Spesso prima della rigaglia viene servito il carcerato, una pappa fatta di pane raffermo unito al brodo di cottura della rigaglia.

Rosticciana

La **rosticciana** è un piatto toscano, cucinato alla griglia su un fuoco a legna.

Questo piatto è costituito da costicine di maiale, insaporite con spezie varie o solo con pepe, sale, distribuito sulla carne prima o dopo la cottura, ungendole un po' con un rametto di rosmarino intinto nel cazzimpero. A seconda delle regioni, la rosticciana viene proposta anche cotta in umido, con pomodoro e finocchietto selvatico ed anche in un piatto tipico milanese, la "cassoeula".

Bibliografia

- "Dizionario delle cucine regionali italiane" a cura di Paola Gho, 2008, Bra (CN), Slow Food Editore

Roventino

Roventino	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Firenze

Il **roventino** è una frittella di sangue di maiale fatta senza uova ma solo con un po' di farina, con l'aggiunta di spezie, da mangiarsi caldo.

Un piatto della cucina toscana, tipico della zona di Firenze.

A piacere viene condito con formaggio grattugiato (in genere Parmigiano Reggiano ma anche Pecorino Toscano) o anche con zucchero.

La sua massima diffusione era nella zona di Sesto Fiorentino e Campi Bisenzio ma oggi, a causa delle sempre più drastiche leggi e disposizioni in materia sanitaria ed alimentare, solo pochissimi esercenti riescono a cucinare questa specialità in ambito commerciale.

In alcune parti della Toscana viene chiamato anche "migliaccio".

Collegamenti esterni

- [Articolo Accademia della Crusca](http://www.accademiadellacrusca.it/roventino.shtml/) ^[1]
- [Articolo Unicoop Firenze](http://www.coopfirenze.it/info/ricette/ricette_ricetta.asp?ID=172) ^[2]

Note

[1] <http://www.accademiadellacrusca.it/roventino.shtml/>

[2] http://www.coopfirenze.it/info/ricette/ricette_ricetta.asp?ID=172

Schiaccia briaca

schiaccia briaca, stiaccia briaca	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	torta
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Isola d'Elba

La schiaccia briaca (contrazione di ubriaca, dall'uso di vino nell'impasto) è un dolce natalizio poco lievitato con noci e uvetta tipico dell'Isola d'Elba.

Bibliografia

- AA. VV. Parchi e aree protette in Italia, *Touring Club Italiano*, 2003, Roma .
-

Schiaccia campigliese

Schiaccia campigliese	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Dolci
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Campiglia Marittima

La **schiaccia Campigliese** è il dolce tipico di Campiglia Marittima in Toscana. Si tratta di una torta croccante va servita accompagnata con vino bianco o, in alternativa, con vin santo.

Preparazione

Prima si procede ad un impasto con ingredienti quali farina, uova, strutto, zucchero e pinoli. Quando il tutto è pronto si inserisce nel forno a media temperatura (180°) per circa 30 minuti.

La sua particolarità consiste soprattutto nel sapore e nella consistenza conferitale dallo strutto, è possibile degustarla in molti ristoranti e trovarla nelle panetterie e pasticcerie della zona.

Diffusione

La sua diffusione non si limita a Campiglia Marittima arrivando alla provincia di Livorno, Piombino e Suvereto.

Schiacciata (pane)

La **schiacciata** in Toscana è una focaccia, cotta in forno, condita con olio di oliva e salata.

Prima di metterla in forno, si comprime con le dita l'impasto in alcuni punti, perché si formino, dopo cotta, i caratteristici "buchi". Può anche essere unta con lardo : si usa dire "schiacciata unta".

Una variante per poterla gustare è quella di farcirla con salumi (molto indicata è la mortadella) o i formaggi, anche se la farcitura varia a seconda dei gusti.

La Regione Toscana ha registrato fra i Prodotti agroalimentari tradizionali italiani la schiaccia di Grosseto e la schiaccia pizzicata di Montiano.



Schiacciata di mais con ciccioli e cipolla rossa

Schiacciata catanese

Consiste in della pasta di pane ripena con formaggio tuma (primosale senza sale), acciughe sott'olio, pepe, olio o in alternativa con cavolfiore (o broccoli), olive nere, tuma o primosale, acciughe sott'olio, olio, sale, pepe. La ricetta ha molte altre varianti.

Voci correlate

- Covaccino

Schiacciata alla fiorentina

SCHIACCIATA FIORENTINA	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Firenze

La **schiacciata fiorentina** è un tipico dolce di Firenze che non ha niente a che vedere con la schiacciata salata tradizionale.

Questa torta viene fatta tradizionalmente durante il periodo di Carnevale. Caratteristica peculiare è il disegno del giglio simbolo di Firenze che viene fatto al centro con la polvere di cacao, mentre tutt'intorno vi è sparso lo zucchero a velo.

Esiste in diverse varianti e può essere riempita con panna montata, glassa o crema di cioccolato.

Questo tipo di dolce non deve superare i 3cm di altezza quando cotto e deve rimanere morbidissimo. Solitamente viene cotta in mezza teglia tipo quelle utilizzate per la pizza a taglio.

Schiacciata con l'uva

SCHIACCIATA CON L'UVA	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Firenze, Prato, Grosseto

Il **pan coll'uva** è un dolce tipico della Toscana, in particolare delle province di Firenze e Prato, ma diffuso anche in alcune aree dell'entroterra della provincia di Grosseto, dove è denominata **schiaccia con l'uva**.

È un dolce di origine povera, che un tempo veniva cucinato al tempo della vendemmia per le sagre contadine e le sue modeste origini sono ben testimoniate dalla semplicità degli ingredienti: *pasta da pane*, *olio d'oliva*, *zucchero* ed *uva nera*. Per quest'ultima, la tradizione vuole che si usi solo la varietà *canaiola*, dai chicchi piccoli e con molti semi (era una qualità inferiore, poco adatta alla vinificazione), anche se questa sta lentamente scomparendo dai vitigni toscani.

È un dolce di facile realizzazione. Si prende la pasta del pane e si aggiunge un po' d'olio d'oliva, insaporito facendolo scaldare con del rosmarino, quindi si spiana metà della pasta e la si pone in una teglia ricoprendola con i chicchi d'uva nera. Si spolvera con zucchero e si ricopre lo strato d'uva con l'altra metà della pasta spianata, ponendoci sopra altri chicchi d'uva. Si spolvera di nuovo di zucchero e si cuoce in forno ben caldo per 30 minuti.

Si gusta rigorosamente ben raffreddata, per dare modo allo zucchero di barbabietola di fondersi con quello dell'uva e fare assumere alla schiacciata il suo inconfondibile sapore.

Sfratto di Pitigliano

Lo **sfratto** è un dolce ebraico tradizionale tipico dell'Alta Maremma, in particolare della zona di Pitigliano, a base di noci e miele.^[1]

Storia

Il nome dello Sfratto trae origine dalla storia della locale comunità ebraica di Pitigliano che ricorda l'usanza di picchiare alla porta degli ebrei con un bastone, usanza che va fatta risalire al secolo XVII, quando il Granduca di Toscana Cosimo II de' Medici fece emanare un editto con il quale intimava agli ebrei delle zone di Pitigliano, Sovana e Sorano di lasciare le loro case per trasferirsi nel ghetto di Pitigliano.

Un secolo dopo, gli ebrei di Pitigliano crearono questo dolce per ricordare l'evento dei messi che battendo alle porte degli ebrei intimarono loro di lasciarle. Infatti lo sfratto, ha la forma allungata, simile ad un bastone, contiene un ripieno composto da miele, scorzette di arancio, noci, anice e noce moscata, che conferiscono un sapore dolce ed un profumo intenso. Poiché questi ingredienti erano usati anche nei secoli precedenti dalle popolazioni autoctone, è possibile che lo sfratto attinga a un'antica ricetta etrusca.

Note

[1] http://www.politicheagricole.it/norme/QUALITA/20010619__DM.htm Lo sfratto prodotto tipico locale

Testaroli

TESTAROLI	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Categoria:	paste alimentari
Regioni:	Toscana , Liguria
Zona di produzione:	provincia di Massa-Carrara provincia della Spezia

I **testaroli** sono un piatto molto semplice tipico della Lunigiana.

Secondo alcune fonti la loro origine risale all'Antica Roma, tanto che vengono considerati il tipo di pastasciutta più antico. La loro storia è comunque legata a quella dell'antica città romana di Luni.

Sono fatti con acqua e farina (anticamente farro) e si preparano mescolando gli ingredienti in una pastella fluida cotta a legna per alcuni minuti a formare una specie di crespella di alcuni millimetri di spessore. La cottura avviene in particolari contenitori chiamati testi, anch'essi di origine antica, un tempo in terracotta, oggi anche in ghisa.

- I sottili dischi di pasta vengono tagliati a quadretti o rombi di pochi centimetri di lato (lasagnette). Si versano quindi i testaroli in acqua bollente aggiungendo a copertura qualche foglia di castagno e facendoli cuocere a fuoco spento per pochi minuti. Si condiscono col pesto, con olio e formaggio pecorino, oppure con pomodoro o con sugo ai funghi porcini.
- Si versa la pastella nei testi di terracotta, precedentemente lasciati arroventarsi vicino alle braci, viene fatta una pila di testi in modo tale che la pastella si cuocia sopra e sotto. Una volta "smontata" la pila si servono in cestini di vimini e usati come companatico di salumi affettati e formaggi cremosi. Questa versione è meglio nota come panigacci.

Voci correlate

- Panigacci
- Lunigiana
- Testaieu

Testo (cucina)

Il **testo** è un utensile utilizzato nella cucina regionale della Romagna, della Liguria (nell'entroterra del Tigullio) e del centro Italia.

I testi più antichi erano realizzati in argilla ed erano (e sono) formati da una piastra tonda di terracotta sulla quale cuocere focacce piatte non lievitate; attualmente sono più diffusi quelli fabbricati in ghisa.

Possano essere costituiti da due parti che, arroventate sul focolare, cuociono le due facce della focaccina evitando di doverla voltare.

Nel Pontremolese e in tutta l'alta Lunigiana è ancora utilizzato il testo composto da due parti: da un disco e da un coperchio di forma leggermente conica. Si utilizza, in particolare, per la cottura dei testaroli.

Nell'entroterra ligure, per testo si intende anche una copertura di ghisa che, precedentemente arroventata sul fuoco, viene posta sopra ai cibi, in particolare torte, focacce, pane ma anche portate a base di carne, per ottenere una cottura cosiddetta **sotto al testo**, o **al testo**. Indistintamente, comunque il termine *testo* indica sia questo utensile, sia quello che viene utilizzato per la preparazione dei testaieu, per il quale, comunque, viene utilizzato sovente il termine **testetto**.

Lo stesso arnese o molto simile, di coccio o di ghisa, serve per cuocere le piadine romagnole (Rimini, Riccione, Forlì, Cesena).

Sempre simile è il testo per la cottura delle tigelle, tipiche della montagna modenese.



Preparazione di un borlengo con un testo in ghisa

Voci correlate

- Piadina
- Tigelle
- Panigacci
- Lunigiana

Torta d'erbi

La **Torta d'erbi**, piatto povero, tipico lunigianese, è una torta salata ripiena di verdure, solitamente servita calda appena estratta dai testi, metodo di cottura di pane, focacce e torte, classico della zona in questione.

La torta si cucina preparando una normale sfoglia con acqua, farina, sale e un filo d'olio d'oliva; stesa bene la sfoglia nella teglia dei testi, si riempie con un composto di cipollotti, porri, coste o bietole ed eventualmente spinaci, con l'aggiunta di parmigiano e/o pecorino sale e olio. Si ricopre il tutto con un'altra sottile sfoglia e si inforna per circa 30-35 minuti.

La ricetta tradizionale prevede l'uso quasi integrale di erbe selvatiche, come la borragine, anche se è ormai è usuale l'impiego di cipollotti, porri e bietole. La verdura viene infornata a crudo, ma dopo averla fatta macerare con un poco di sale per fargli perdere l'acidità, e quindi risciacquata.

Torta della nonna

La **torta della nonna** è un dolce che nel corso degli anni è diventato parte integrante della cucina tipica fiorentina.

Venne creato per scommessa da Guido Samorini grande cuoco scomparso qualche anno fa. Alla creazione gestiva un ristorante oggi scomparso che portava l'omonimo nome del luogo e del mercato stabile fiorentino: San Lorenzo. Alcuni clienti stanchi dei pochi dolci che la cucina tipica offriva gli chiesero una sorpresa per la settimana successiva quando si sarebbero presentati per la novità. Il Samorini gli presentò quel piatto che fece tanto piacere nel gusto e nella novità.

La ricetta, pur essendo molto diffusa nelle repliche è stata passata in segreto ad una sua allieva e vanta tantissime imitazioni e personalizzazioni.



Torta della nonna.

Tortelli

Tortelli è il nome utilizzato, prevalentemente in Lombardia, Emilia-Romagna e Toscana per indicare un tipo di pasta ripiena di forma rettangolare o quadrata solitamente di 2 o 3 cm di lato simile ai ravioli e conditi con burro fuso, lardo e pomodoro, ragù bolognese. Con lo stesso termine si indicano anche dei piccoli dolci fritti ripieni di marmellata o creme.

I piatti più tipici romagnoli sono tortelli di ricotta alle erbe conditi con burro e salvia; sono tipici anche i tortelli verdi, zucca (mantovani, reggiani, piacentini o cremonesi), di patate e i tortelli di Parma con ricotta e erbe (tortelli d'erbetta), di spinaci, di patate o di zucca.

In Toscana il tortello del Melo tipico del pistoiese, il tortello di patate (diffuso nei territori di Arezzo, Firenze e Prato), il tortello maremmano con spinaci che si distingue per il ripieno di ricotta e spinaci e le dimensioni più grandi rispetto agli altri tipi. Famosi anche i tortelli di patate alla mugellana, e infine quello dolce di Pitigliano di influenza ebraica.

I tortelli lucchesi (o "tordelli", in dialetto), invece, hanno una forma semi-circolare e contengono un ripieno di carne ed erbe tipiche della lucchesia (prima fra tutte, il timo, o "peporino"). Nati originariamente come piatto da cucinare esclusivamente il giovedì grasso, sono ormai entrati nella cucina popolare e non vengono preparati solamente nelle occasioni di festa.



Tortelli di zucca al burro e salvia

Voci correlate

- Tortellini
- Tortelloni
- Tortelli di zucca
- Tortelli cremaschi
- Tortello maremmano con spinaci
- Tortelli verdi
- Casoncelli
- Ravioli

Tortelli nella lastra

I **tortelli nella lastra** sono un tipico piatto dell'appennino Tosco-Romagnolo, preparato soprattutto nell'appennino forlivese e nella parte orientale del Casentino, molto simile al crescione noto in tutta la Romagna, ma di forma quadrata e ripieno solitamente solo di zucca e patate, a volte con l'aggiunta di erbe (spinaci o stridoli, cioè germogli di *Silene vulgaris*).

Il ripieno della ricetta classica toско romagnola, prevede un soffritto di lardo e pancetta, abbondante aglio e l'aggiunta di parmigiano reggiano e formaggio pecorino grattugiato, una spruzzata di noce moscata, pepe abbondante.

La base è di patate bollite e zucca, bollita e strizzata in un canovaccio per eliminare l'acqua in eccesso.

Riassumendo, ipotizzando quantità per 10 persone:

- 1 kg patate
- 1 kg di zucca
- 1 hg di pancetta e lardo
- 3 hg di parmigiano reggiano grattugiato
- 3 hg di formaggio pecorino grattugiato (molto stagionato)
- aglio 5 spicchi
- sale
- pepe
- noce moscata

L'impasto è costituito da acqua, sale e farina, senza aggiunta di uova.

Si preparano scaldandoli su una piastra calda, come la piadina romagnola e si possono mangiare come antipasto o come merenda insieme ad affettati e formaggi o da soli, analogamente alla piadina romagnola.

Una originale variante è sostituire la zucca con cavolfiore.

Tortello alla lastra

Il **tortello alla lastra** è una specialità gastronomica tipica di Corezzo, un piccolo borgo situato nel cuore del Casentino. È un tortello di forma quadrata, con il lato di circa 8/10 centimetri, di maggiori dimensioni rispetto ai classici tortelli e ravioli. Il colore giallo ed il profumo sono tipici della pasta fresca e dopo la cottura, effettuata sopra una lastra appositamente scaldata sul fuoco, assume all'esterno una colorazione tendente al nocciola e consistenza croccante, mentre all'interno si presenta morbido e ricco di stuzzicanti profumi. È un piatto elaborato ma genuino, prodotto da quella singolare capacità, tipica della gente contadina di montagna, di saper diversificare e combinare la monotonia dei pochi alimenti a disposizione in una ampia varietà di cibi dal gusto e dal sapore unico. La ricetta, tramandata di generazione in generazione, si è conservata fino ad oggi. I Tortelli alla Lastra si preparano impastando sulla spianatoia di legno la farina di grano tenero con l'acqua ed il sale; la pasta viene lavorata esclusivamente a mano e si stende con il matterello fino ad ottenere una sottile sfoglia, su metà della quale viene distribuito l'impasto di patate che viene ricoperto poi con l'altra metà. Il ripieno viene preparato con patate lesse condite con un sugo vegetale, la cui ricetta è segretamente custodita dalle massaie del paese. Si aggiungono poi pecorino, parmigiano, uova, burro, noce moscata. Insieme alle patate o in completa sostituzione di esse possono essere utilizzati il cavolo (verza, cappuccio o nero) e/o la zucca, mantenendo invariati gli altri ingredienti. Con l'uso della rotella viene prima chiuso l'intero bordo esterno della sfoglia e poi viene suddiviso il tutto in tanti quadrati, che verranno cotti sopra una lastra di pietra refrattaria. Questa pietra, con la sua particolare ruvidità, dona al tortello il suo sapore caratteristico.

Tortello di patate

TORTELLI DI PATATE	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Prodotti della gastronomia
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Mugello

I **tortelli di patate** sono una ricetta tipica del Mugello.

Pur avendo un nome simile ai tortellini emiliani, i tortelli di patate sono molto diversi. Si distinguono per la loro forma; non sono infatti "a fagotto", ma quadrati e hanno dimensioni maggiori. Un'altra notevole differenza è il ripieno, molto più semplice, ma non meno gustoso, composto da un impasto di patate lesse passate, parmigiano, noce moscata e sale. Qualche ricetta inserisce nell'impasto anche alcune erbe aromatiche, oppure del passato di pomodoro soffritto in aglio e prezzemolo.

I condimenti ideali sono il sugo di carne (ragù, sugo di anatra, coniglio o cinghiale), sugo al tartufo, ai funghi, con olio e parmigiano o con burro e salvia.

Tortello maremmano con spinaci

TORTELLO MAREMMANO CON SPINACI	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Prodotti della gastronomia
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Maremma

Il **tortello maremmano con spinaci** costituisce un primo piatto tipico, diffuso sia nella Maremma che in tutta la provincia di Grosseto.

I tortelli, così chiamati, presentano forme e dimensioni completamente diverse da quelli emiliani, essendo di forma quadrata e di dimensioni addirittura superiori ai ravioli.

I tortelli maremmani sono preparati con la pasta sfoglia (farina e uova), e prima di essere chiusi vengono arricchiti del ripieno costituito da ricotta, spinaci cotti, noce moscata, un pizzico di sale e facoltativamente pecorino grattugiato: per permettere di realizzare i tortelli nell'ampia forma quadrata prevista, la sfoglia deve essere tagliata a strisce piuttosto larghe ed essere richiusa su se stessa una volta depositato l'impasto in piccole sfere, che vanno poi a costituire il ripieno di ogni singolo tortello. Tra i suddetti ingredienti, in alcune zone gli spinaci possono essere sostituiti da altri tipi di verdura come bietole o altra erba di campo (nei decenni passati anche la borragine), che comunque devono essere sempre sottoposte a cottura prima di andare a costituire il ripieno.

Una volta preparati, i tortelli devono essere cotti in acqua bollente per pochissimi minuti, fino a quando non si nota il rigonfiamento nella parte contenente il ripieno. Dopo essere stati scolati, possono essere serviti con ragù di carne maremmana o di cinghiale, oppure conditi semplicemente con burro e salvia: in quest'ultimo caso può essere aggiunto anche pecorino grattugiato.

Fonti e collegamenti esterni

- Tortello maremmano con spinaci ^[1]

Note

[1] <http://www.provincia.grosseto.it/pages/mm4881.jsp>

Trippa alla fiorentina

Trippa alla fiorentina	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
	
Categoria:	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Firenze

La **trippa alla fiorentina** è un secondo piatto, tipico della città di Firenze e molto gustoso, nonostante gli ingredienti "poveri".

Si prepara tagliando la trippa lavata a striscioline e aggiungendola ad un soffritto di cipolle, carote e sedani tagliati a pezzettini. Si aggiungono poi dei pomodori pelati e si lascia cuocere fino a far ritirare l'acqua della trippa e dei pomodori.

Si serve calda, spolverata con pepe e un filo d'olio.

Collegamenti esterni

- (IT) Ricette regionali di trippa ^[1]

Note

[1] <http://www.troppatrippa.com/>

Zuccherino di Vernio

ZUCCHERINI DI VERNIO	
Prodotto agroalimentare tradizionale (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)	
Categoria:	Pasticceria
Regione:	Toscana
Zona di produzione:	Vernio (Prato)

Gli **zuccherini di Vernio** (PO) sono un dolce tipico dell'Alta Valle del Bisenzio, anche se sono diffusi pure oltre il crinale appenninico, particolarmente nel comune di Castiglione dei Pepoli (provincia di Bologna).

È un dolce relativamente "di lusso", dato l'utilizzo di ingredienti che un tempo erano costosi. È un dolce che porta nel suo gusto quello dell'anice ed un tempo veniva preparato soprattutto in occasione dei matrimoni, eventi "solenni" nei piccoli paesi di montagna e che vedevano una partecipazione corale di tutti i compaesani. La particolarità di questo dolce tipico è che lo zucchero viene fuso in paioli di rame, per rendere la glassa uniforme.

Zuccotto

Lo **Zuccotto** è un tipico dolce della tradizione culinaria fiorentina, le cui origini risalgono ad una invenzione di Caterina de' Medici.

Zuppa

La zuppa è un piatto tipico della cucina toscana, più propriamente pisana. Ci sono alcune differenze nella regione tra piatti simili, per esempio nella tradizione fiorentina un piatto molto simile si chiama Ribollita. La zuppa è una minestra "secca", composta principalmente da verdure e pane. Il pane con le verdure bollite crea un composto semi-solido, che rende il piatto molto diverso da una minestra. Il piatto può essere servito caldo o freddo ed è molto utilizzato nella seconda versione durante il periodo estivo.

Vedi anche

- minestra

Zuppa arcidossina

La **zuppa arcidossina** è un piatto [1] proveniente dall'antica cucina agreste dei poderi e dei villaggi posti sulle pendici del monte Amiata, in Toscana.

Storia

Questa zuppa ha probabilmente origini medievali, come si può dedurre da antiche filze e successivamente da relazioni governative, che descrivevano sia pure in maniera approssimativa gli usi di quelle popolazioni nella ricerca di sconfiggere la fame. Già nel '500 si può arguire che questo cibo, povero e senza pretese, integrasse la misera alimentazione che era costituita soprattutto dai derivati dell'*albero del pane*, cioè dalla castagna e dalla sua farina, utilizzata per una sorta di polenta, priva di condimenti. Le coltivazioni dei cereali di allora, grano e granturco, davano rendimenti irrisori a fronte di fatiche immense.

Nella preparazione di questo piatto, che oggi acquista una valenza tradizionale di indubbia genuinità, sono presenti soprattutto spinaci e ricotta. In alcune versioni nella stessa montagna amiatina è previsto anche l'utilizzo degli strigoli, un'erba spontanea facilmente reperibile nei castagneti.

Va servita in forma liquida su fette di pane tostato con cipolla, e forse è da considerare l'antenata della più nota acquacotta maremmana, poiché gli stessi montagnoli dell'Amiata (in particolare gli arcidossini), che andavano nelle maremme malariche ad eseguire lavori agricoli stagionali, finirono per esportarla trasformandola con i prodotti campestri che potevano trovare su quei posti (ad esempio le uova e il sedano), Da qui l'origine dell'acquacotta.

Ricetta

Ingredienti per 4 persone: 3 cipolle, una costola di sedano, 500 grammi di strigoli o spinaci, 300 grammi di pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino, pane casalingo raffermo in fette sottili e tostate. Preparazione: Soffriggere in una padella le cipolle e il sedano tritati con olio, sale e peperoncino. Appena ottenuta la doratura degli ingredienti, aggiungere gli strigoli o spinaci. Dopo 10 minuti circa aggiungere i pomodori pelati, tirando a cottura il tutto con acqua o brodo vegetale. A parte, in un'altra padella, con poco olio e sale far insaporire la ricotta sbriciolandola con una forchetta. Unire poi la ricotta alla zuppa preparata sminestrandola nei piatti sulle fette di pane tostato.

Bibliografia

- Paolo Pellegrini: *Il gusto del viaggio*, a cura della Regione Toscana, Firenze, 2004

Note

[1] <http://www.amiataturismo.it/on-line/Home/Sapori/Lezuppe/articolo151.html>

Vini della Toscana

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

- Brunello di Montalcino (Rosso nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Siena
- Carmignano (Rosso nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Prato
- Chianti (Rosso nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena; con l'eventuale indicazione delle sottozone^[1]
 - Chianti Classico nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle province di Firenze e Siena^{[2] [3]}
 - Chianti Colli Aretini nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle provincia di Arezzo
 - Chianti Colli Senesi nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle provincia di Siena
 - Chianti Colli Fiorentini nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle provincia di Firenze
 - Chianti Colline Pisane nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle provincia di Pisa
 - Chianti Montalbano nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle province di Firenze, Pistoia e Prato
 - Chianti Montespertoli nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle provincia di Firenze
 - Chianti Rufina nelle tipologie normale e riserva prodotto nelle provincia di Firenze
 - Chianti Superiore, prodotto in tutta l'area del Chianti eccetto che nella sottozona Classico.
- Morellino di Scansano (Rosso nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Grosseto dalla vendemmia 2007
- Vernaccia di San Gimignano (Bianco nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Siena
- Vino Nobile di Montepulciano (Rosso nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Siena

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

- Ansonica Costa dell'Argentario prodotto nella provincia di Grosseto
 - Barco Reale di Carmignano o Barco Reale prodotto nelle province di Firenze e Prato
 - Bianco della Valdinievole prodotto nella provincia di Pistoia
 - Bianco dell'Empolese prodotto nelle province di Firenze e Pistoia
 - Bianco di Pitigliano prodotto nella provincia di Grosseto
 - Bianco Pisano di San Torpè prodotto nella provincia di Pisa
 - Bianco Vergine della Valdichiana o Valdichiana prodotto nelle province di Arezzo e Siena
 - Bolgheri e Bolgheri Sassicaia prodotto nella provincia di Livorno
 - Candia dei Colli Apuani prodotto nella provincia di Massa-Carrara
 - Capalbio prodotto nella provincia di Grosseto
 - Colli dell'Etruria Centrale prodotto nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena
 - Colli di Luni (Bianco; Rosso nelle tipologie normale e Riserva); con indicazione del vitigno: Vermentino (Bianco); DOC interregionale prodotta nelle province di Massa-Carrara (Toscana) e di La Spezia (Liguria)
 - Colline Lucchesi prodotto nella provincia di Lucca
 - Cortona prodotto nella provincia di Arezzo
 - Elba prodotto nella provincia di Livorno
-

- Montecarlo prodotto nella provincia di Lucca
- Montecucco prodotto nella provincia di Grosseto
- Monteregio di Massa Marittima prodotto nella provincia di Grosseto
- Montescudaio prodotto nelle province di Livorno e Pisa
- Morellino di Scansano (Rosso nelle tipologie normale e Riserva) prodotto nella provincia di Grosseto fino alla vendemmia 2006
- Moscadello di Montalcino prodotto nella provincia di Siena
- Orcia prodotto nella provincia di Siena
- Parrina prodotto nella provincia di Grosseto
- Pomino prodotto nella provincia di Firenze
- Rosso di Montalcino prodotto nella provincia di Siena
- Rosso di Montepulciano prodotto nella provincia di Siena
- San Gimignano (Rosso nelle tipologie normale, Riserva e Novello) prodotto nella provincia di Siena
- Sant'Antimo prodotto nella provincia di Siena
- Sovana prodotto nella provincia di Grosseto
- Terratico Bibbona prodotto nella parte settentrionale della provincia di Livorno
- Val d'Arbia prodotto nella provincia di Siena
- Val di Cornia prodotto nelle province di Livorno e Pisa
- Vin Santo del Chianti prodotto nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena
- Vin Santo del Chianti Classico prodotto nelle province di Firenze e Siena
- Vin Santo di Montepulciano prodotto nella provincia di Siena

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

- Alta Valle della Greve (Bianco; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nella provincia di Firenze.
- Colli della Toscana Centrale (Bianco nelle tipologie normale e Frizzante; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nelle province di Arezzo, Firenze, Pistoia, Prato e Siena.
- Maremma Toscana (Bianco nelle tipologie normale e Frizzante; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nella provincia di Grosseto.
- Toscano o Toscana (Bianco nelle tipologie normale, Frizzante e Abboccato; Rosato nelle tipologie normale e Abboccato; Rosso nelle tipologie normale, Abboccato e Novello) prodotto nell'intero territorio della regione Toscana.
- Val di Magra (Bianco; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nella provincia di Massa Carrara.

Note

- [1] Il Chianti Superiore può essere prodotto da vigneti iscritti all'albo della eventuale sottozona ma non viene menzionata la sottozona in etichetta (unica eccezione il Classico, vedi sotto).
- [2] Dal 1996 la sottozona Classico possiede un disciplinare distinto dal resto del Chianti (D.M. del 5 agosto 1996).
- [3] Dai vigneti iscritti all'albo del Chianti Classico non è possibile produrre Chianti Superiore.
-

Prodotti agroalimentari tradizionali toscani

I **prodotti agroalimentari tradizionali toscani** riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su proposta della Regione Toscana ^[1] sono i seguenti, aggiornati al 16 giugno 2008, data dell'ultima revisione dei P.A.T.:

N.	Definizione (dati ufficiali del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ^[2])	Cat.	Settore	Regione
1	Alkermes (alkermes di Firenze)	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
2	Amaro clementi elixir di Fivizzano (amaro di Fivizzano, china clementi di Fivizzano)	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
3	Aspretto di more	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
4	Biadina	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
5	China Massagli	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
6	Elisir di china di Pieve Fosciana	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
7	Gemma d'abeto	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
8	Vermouth di vino bianco	P.A.T.	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Toscana
9	Agnello appenninico	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
10	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
11	Agnello di Zeri (agnello zerasco)	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
12	Agnello massese	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
13	Ammazzafegato toscano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
14	Barbina (guanciaie)	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
15	Bardiccio	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
16	Biroldo della Garfagnana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
17	Biroldo delle Apuane	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
18	Biroldo di Lucca (biroldo della Versilia, mallegato, buristo)	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
19	Biscotto di salsiccia di Sorano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, salamino al fungo, bocconcino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
21	Bonzola	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
22	Budelluzzo di Grosseto, busicchio	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
23	Buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
24	Capocollo tipico senese, finocchiata	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
25	Capretto delle Apuane	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
26	Carne di cavallo di Comano, carne di puledro di Comano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
28	Carne di razza calvana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
29	Carne di razza maremmana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
30	Carne salata, carne del bigoncio	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana

31	Costolaccio	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
32	Fasciata, pancetta arrotolata	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
34	Fegatello di maiale macinato pisano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
35	Filetto della Lunigiana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
36	Finocchiona toscana, finocchina	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
37	Gallina mugellese, gallina mugginese	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
38	Guanciale, gota	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
39	Lardo vergine di maiale	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
40	Lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
41	Lonzino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
42	Manzo di Pozza della Garfagnana (carne garfagnina, carpaccio garfagnino)	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
43	Mezzone, bastardo	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
44	Mocetta carrarina	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
45	Mortadella della Lunigiana, mondiola della Garfagnana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
46	Mortadella delle Apuane	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
47	Mortadella di maiale di Camaiole, sbriciolona	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
48	Mortadella di Prato	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
49	Mortadella nostrale di Cardoso	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
50	Nodino di Montopoli	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
51	Pancetta apuana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
52	Pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
53	Pollo del Valdarno (valdarnese bianca o Valdarno bianca)	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
54	Porchetta di Monte San Savino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
56	Prosciutto del Casentino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
57	Prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
58	Prosciutto di Sorano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
59	Rigatino arrotolato finocchiato	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
60	Roventino, migliaccio	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
61	Salame al vino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
62	Salame chianino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
63	Salame chiantigiano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
64	Salame di cinghiale	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
65	Salame di Cinta Senese	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
66	Salame di maiale e pecora	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
67	Salame prosciuttato di Ghivizzano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
68	Salame toscano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana

69	Salsiccia con cotenne	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
70	Salsiccia con patate	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
71	Salsiccia di cinghiale	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
72	Salsiccia di cinghiale sott'olio	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
73	Salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
74	Salsiccia toscana, sarciccia	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
75	Sanbudello, ammazzafegato aretino	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
76	Soppressata di cinghiale	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
77	Soppressata di sangue	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
78	Soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
79	Spalla chiantigiana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
80	Spalla cotta di filattiera, spalla cotta della Lunigiana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
81	Spalla di maiale pisana	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
82	Spalla di Sorano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
83	Spuma di gota di maiale di San Miniato	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
84	Tarese Valdarno	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
85	Testa in cassetta, sopressata	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
86	Tonno del Chianti (finto tonno toscano)	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
87	Trippa e lampredotto	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
88	Vergazzata, pancetta stesa	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
89	Zampone chiantigiano	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
90	Zia di Maremma	P.A.T.	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Toscana
91	Sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di Pescina	P.A.T.	Condimenti	Toscana
92	Caciotta della Lunigiana, formaggio bovino della Lunigiana	P.A.T.	Formaggi	Toscana
93	Caciotta di pecora	P.A.T.	Formaggi	Toscana
94	Caciotta dolce, vacchino dolce	P.A.T.	Formaggi	Toscana
95	Caciotta stagionata, mucchino, vacchino	P.A.T.	Formaggi	Toscana
96	Formaggi caprini della Maremma, caprini freschi o aromatizzati	P.A.T.	Formaggi	Toscana
97	Formaggi di latte di capra dell'isola di Capraia	P.A.T.	Formaggi	Toscana
98	Formaggio caprino dell'alto Mugello	P.A.T.	Formaggi	Toscana
99	Formaggio caprino delle Apuane	P.A.T.	Formaggi	Toscana
100	Fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo	P.A.T.	Formaggi	Toscana
101	Grande vecchio di Montefollonico	P.A.T.	Formaggi	Toscana
102	Marzolino di Lucardo, pecorino Lucardo	P.A.T.	Formaggi	Toscana
103	Pastorella del cerreto di Sorano	P.A.T.	Formaggi	Toscana
104	Pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo	P.A.T.	Formaggi	Toscana
105	Pecorino a latte crudo abbucciato	P.A.T.	Formaggi	Toscana
106	Pecorino a latte crudo della montagna pistoiese (pecorino di Pistoia)	P.A.T.	Formaggi	Toscana
107	Pecorino a latte crudo della provincia di Siena	P.A.T.	Formaggi	Toscana

108	Pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde	P.A.T.	Formaggi	Toscana
109	Pecorino del Casentino	P.A.T.	Formaggi	Toscana
110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore	P.A.T.	Formaggi	Toscana
111	Pecorino della costa apuana, pecorino massese	P.A.T.	Formaggi	Toscana
112	Pecorino della Garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone	P.A.T.	Formaggi	Toscana
113	Pecorino della Lunigiana	P.A.T.	Formaggi	Toscana
114	Pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano	P.A.T.	Formaggi	Toscana
115	Pecorino delle colline senesi	P.A.T.	Formaggi	Toscana
116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques	P.A.T.	Formaggi	Toscana
117	Pecorino stagionato in foglie di noce	P.A.T.	Formaggi	Toscana
118	Pratolina, formaggio di pura capra	P.A.T.	Formaggi	Toscana
119	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, ravaggiolo del Mugello, ravaggiolo	P.A.T.	Formaggi	Toscana
120	Ravaggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo	P.A.T.	Formaggi	Toscana
121	Ravaggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo	P.A.T.	Formaggi	Toscana
122	Ricotta di pecora grossetana	P.A.T.	Formaggi	Toscana
123	Ricotta di pecora massese	P.A.T.	Formaggi	Toscana
124	Ricotta di pecora pistoiese	P.A.T.	Formaggi	Toscana
125	Stracchino, crescenza	P.A.T.	Formaggi	Toscana
126	Olio di madremignola	P.A.T.	Grassi (burro, margarina, oli)	Toscana
127	Olio di olivastra scarlinese	P.A.T.	Grassi (burro, margarina, oli)	Toscana
128	olio di Olivo Quercetano, olio di quercetana	P.A.T.	Grassi (burro, margarina, oli)	Toscana
129	Aglione massese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
130	Aglione rosso maremmano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
131	Arancione massese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
132	Asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
133	Barba massese, barba di prete, scorza nera	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
134	Basilico gigante, basilico a foglia di lattuga	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
135	Bietola a coste sottili	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
136	Carciofini sott'olio	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
137	Carciofo del litorale livornese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
138	Carciofo di Chiusure	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

139	Carciofo di Pian di Rocca	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
140	Carciofo di San Miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
141	Carciofo empolese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
142	Cardo della Val di Cornia, gobbo della Val di Cornia	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
143	Cardo massese, cardone o gobbo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
144	Castagna d'Antona, carpinese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
145	Castagna mondigiana del Pratomagno, mondistollo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
146	Castagna perella del Pratomagno	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
147	Castagna pistolesa, bianchina	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
148	Castagne (fresche) della Toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
149	Cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
150	Cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
151	Cavolo nero riccio di Toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
152	Cavolo riccio nero di Lucca, brascchetta	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
153	Cece di Grosseto	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
154	Cece nostrale, cece nostrale piccolo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
155	Ciavattone di Sorano, fagiolo burro di Sorano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
156	Ciliegia di Lari	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
157	Cipolla di Bassone, cigola	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
158	Cipolla di Certaldo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
159	Cipolla di Ripola	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
160	Cipolla di Terceretoli	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
161	Cipolla di Treschietto, gigola	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

162	Cipolla lucchese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
163	Cipolla massese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
164	Cipolla rossa toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
165	Cipolla savonese, cipolla "sagonese"	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
166	Cipolla vernina, cipolla bastarda	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
167	Cocomero della Val di Cornia	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
168	Cocomero gigante, gigante di Fontarronco, cocomero della Val di Chiana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
169	Confettura di purnelle fiaschette	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
170	Dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
171	Fagiola garfagnina	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
172	Fagiola schiacciona	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
173	Fagiolo aquila	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
174	Fagiolo borlotto di Maremma	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
175	Fagiolo borlotto nano di Sorano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
176	Fagiolo borlotto nostrale toscano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
177	Fagiolo burro toscano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
178	Fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del San Ginesio-Comitese)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
179	Fagiolo cannellino di Sorano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
180	Fagiolo cappone	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
181	Fagiolo coco nano (fagiolo cocco)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
182	Fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
183	Fagiolo decimino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
184	Fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della Nodola, dell'Amiata)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

185	Fagiolo di Bigliolo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
186	Fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
187	Fagiolo di Zeri (fagiolo con il grembiule, fagioline)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
188	Fagiolo fico di Galliciano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
189	Fagiolo giallorino della Garfagnana (giallorino)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
190	Fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di San Giuseppe	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
191	Fagiolo marconi a seme nero	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
192	Fagiolo mascherino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
193	Fagiolo massese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
194	Fagiolo pievarino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
195	Fagiolo romano (fagiolo romanello)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
196	Fagiolo rosso di Lucca	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
197	Fagiolo schiaccione	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
198	Fagiolo scritto della Garfagnana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
199	Fagiolo scritto di Lucca	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
200	Fagiolo serpente toscano (stringa)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
201	Fagiolo stortino di Lucca, anellino giallo di Lucca	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
202	Fagiolo stringa di Lucca, fagiolo serpente	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
203	Fagiolo turco di castello	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
204	Fagiolo zolfino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
205	Farina di castagne carpinese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
206	Farina di castagne d'Antona (farina dolce)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
207	Farina di castagne del Pratomagno (farina dolce)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

208	Farina di castagne della Lunigiana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
209	Farina di castagne dell'Amiata	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
210	Farina di castagne di Prato	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
211	Farina di castagne pistoiese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
212	Farina di neccio di Villa Basilica, farina dolce, farina di castagne	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
213	Fava lunga delle cascine (fava delle cascine)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
214	Fichi di Carmignano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
215	Fichi sott'olio livornesi	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
216	Fico dottato	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
217	Fico San Piero	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
218	Fico verdino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
219	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
220	Funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
221	Funghi sotto sale della costa apuana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
222	Grano marzolo del melo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
223	Grano saraceno, fagopiro, grano nero	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
224	Granoturco bianco massese (mais bianco)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
225	Granturco formenton ottofile della Garfagnana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
226	Granturco nano di Lupo, granturco nano di Grezzano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
227	Lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
228	Limone massese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
229	Lupino dolce di Grosseto	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
230	Mais quarantino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

231	Mais rustico per polenta aretino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
232	Marmellate della Toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
233	Marrone (secco) di Caprese Michelangelo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
234	Marroni della Toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
235	Mela "muso di bue" (mela "muso de be")	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
236	Mela binotto	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
237	Mela carla aretina (finalina)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
238	Mela casciana (rosetta)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
239	Mela casolana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
240	Mela Francesca aretina	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
241	Mela nesta (decio)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
242	Mela panaia (flagellata)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
243	Mela roggiola	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
244	Mela rosa del Casentino (mela di montagna)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
245	Mela rotella della Lunigiana (pomo rodello)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
246	Mela rugginosa della Valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
247	Mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
248	Melanzana violetta fiorentina	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
249	Melograno di Firenze	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
250	Melone della Val di Cornia	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
251	Mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
252	Noce aretina	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
253	Olive in salamoia	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

254	Paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
255	Pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
256	Patata bianca del melo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
257	Patata di Regnano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
258	Patata di Santa Maria a Monte, la tosca	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
259	Patata di Zeri (patate "rosse, bianche, zale" di Zeri)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
260	Patata rossa di Cetica (patata rossa del Pratomagno, patata rossa del Casentino)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
261	Pera coscia aretina	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
262	Pera coscia di Firenze	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
263	Pera del curato toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
264	Pera gentile	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
265	Pera rusé	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
266	Pesca alberta (pesca alberta, pesca lamberta)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
267	Pesca cotogna del poggio	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
268	Pesca cotogna di Rosano (cotogna)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
269	Pesca cotogna toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
270	Pesca diga	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
271	Pesca limone (cotogna tardiva)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
272	Pesca maglia rosa	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
273	Pesca michelini	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
274	Pesca mora di Dolfo	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
275	Pesca passerina (pesca ubriaca)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
276	Pesca regina di Londa	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

277	Pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
278	Peschetti di Candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
279	Piattella frisona (fagiolo di San Michele)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
281	Pisello a mezzafasca aretina (pisello quarantino)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
282	Pisello a tutta frasca aretino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
283	Pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
284	Pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
285	Pomodoro canestrino di Lucca	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
286	Pomodoro ciliegino toscano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
287	Pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
288	Pomodoro cuore di bue (bovaiolo)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
289	Pomodoro fragola di Albiano Minacciano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
290	Pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
291	Pomodoro marmande	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
292	Pomodoro pallino (pomodoro da serbo)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
293	Pomodoro pendentino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
294	Pomodoro pisanello	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
295	Pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
296	Pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del Morianese)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
297	Radicchia di Lucca	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
298	Rapino di Bergiola Foscailino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
299	Rapo del Valdarno (rapo nostrale)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana

300	Scalognone nostrale toscano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
301	Sedano nostrale (costolino o sedano di Montevarchi o sedano marconi)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
302	Spinacio tipico della Val di Cornia	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
303	Tabacco Kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
304	Tartufo bianchetto della Toscana (tartufo marzuolo)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
305	Tartufo bianco della Toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
306	Tartufo nero pregiato della Toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
307	Tartufo nero uncinato della Toscana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
308	Tartufo scorzone della Toscana (tartufo d'estate della Toscana)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
309	Uva colombana di Peccioli	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
310	Zafferano aretino	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
311	Zafferano delle colline fiorentine (zima di Firenze)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
312	Zafferano purissimo di Maremma	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
313	Zucca da semi toscana (zucca da maiali)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
314	Zucca lardaia	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
315	Zucchini lunga fiorentina (zucchini fiorentino rigato bianco, zuccina bianca del Valdarno)	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
316	Zucchini mora pisana	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
317	Zucchini sarzanese	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
318	Zucchini tonda fiorentina	P.A.T.	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Toscana
319	Amaretti di Carmignano, amaretti di' fochi	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
320	Amaretto santacrocenese	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
321	Anacino (stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
322	Befanini, befanotti	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana

323	Berlingozzo	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
324	Biscotti di Prato, cantucci di Massa Marittima (cantucci di Prato o cantucci toscani)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
325	Biscotto col riccio	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
326	Biscotto con l'unto (civitellino, buconto)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
327	Biscotto di mezz'agosto	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
328	Biscotto salato di Roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
329	Bozza pratese, pane di Prato	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
330	Brecciotto di Roccalbegna	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
331	Brigidino di Lamporecchio	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
332	Brutti boni di Prato	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
333	Brutto buono ai pinoli, kinzica	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
334	Buccellato di Lucca	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
335	Cantucci di San Miniato, cantuccini di San Miniato, biscotti di San Miniato	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
336	Carsenta della Lunigiana, crescenta	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
337	Castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel Livornese), ghiriglio, ghirighio (nel Pratese)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
338	Cavallucci di Siena, cavallucci di Massa Marittima (morsetti)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
339	Cecina, calda calda (farinata, cinque e cinque)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
340	Cenci (stracci, frappole)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
341	Ciaccia di Pasqua	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
342	Ciaccino	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
343	Cialde di Montecatini	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
344	Cialdino dei tufi	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
345	Ciaramito di Castell'Azzara	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana

346	Cioccolato artigianale toscano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
347	Ciorchiello di cassette (ciambella, ciorchiedo)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
348	Confetti di Pistoia (confetti a riccio)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
349	Corolli incesi	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
350	Corona di San Bartolomeo	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
351	Crisciolette di Cascio	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
352	Croccolati di Siena	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
353	Cucchiarioli, succiaroli, anseri, orecchioni	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
354	Focaccette di Aulla	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
355	Focaccia bastarda di Pitigliano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
356	Focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
357	Focaccia di Nonno Pilade	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
358	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
359	Focaccia leva di Galliciano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
360	Focaccia seravezzina	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
361	Frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
362	Gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del Casentino	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
363	Lasagne bastarde della Lunigiana, lasagne matte	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
364	Maccheroni della Garfagnana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
365	Mandorlata di Montalcino	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
366	Mangia e bei	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
367	Marocca di Casola	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
368	Marzapane	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana

369	Migliaccia di Pitigliano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
370	Migliaccio senese	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
371	Mignecci di formentone di Galliciano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
372	Neccio toscano, bollento, gaccio, cian	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
373	Pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
374	Pan di ramerino	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
375	Pane di Altopascio	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
376	Pane di Montegemoli	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
377	Pane di patate della Garfagnana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
378	Pane di po', signano e agnino	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
379	Pane di Pomarance	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
380	Pane di Pontremoli (focaccia pontremolese)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
381	Pane di Regnano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
382	Pane di Vinca	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
383	Pane marocco di Montignoso (pane marocco, pane merocco)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
384	Pane toscano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
385	Panficato dell'isola del Giglio	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
386	Panforte di Siena (panforte bianco, nero, Margherita), panforte di Massa Marittima	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
387	Panforte glacé al cioccolato (torta del Corsini, panforte di Pistoia)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
388	Panigaccio di Podenzana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
389	Panina (pan giallo)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
390	Panini di granturco	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
391	Pasimata, passimata	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana

392	Pattona di Comano (pattona comanina)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
393	Pesche di Prato	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
394	Pici (pinci)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
395	Pupporina	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
396	Quaresimali	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
397	Ricciarelli di Siena, ricciarelli di Pomarance, ricciarelli di Massa Marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
398	Ricciolina	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
399	Rustici di Montalcino	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
400	Salviato di Villa Basilica	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
401	Scarsella orbetellana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
402	Schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
403	Schiaccia alla campigliese	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
404	Schiaccia briaca dell'Elba	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
405	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
406	Schiaccia pizzicata di Montiano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
407	Schiacciata alla fiorentina	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
408	Schiacciata con l'uva	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
409	Sfratto	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
410	Spongata della Lunigiana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
411	Sportella	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
412	Taglioli di Castell'Azzara, melatelli	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
413	Testarolo della Lunigiana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
414	Topi di Castell'Azzara	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana

415	Torsetto con la bolla di Pitigliano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
416	Torta co' bischeri	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
417	Torta cybea di Massa	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
418	Torta d'erbe della Lunigiana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
419	Torta di farro della Garfagnana, torta di farro	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
420	Torta di marroni di Marradi	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
421	Torta di riso di Massa e Carrara	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
422	Torta di riso lunigianese	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
423	Torta di verdure, torta coi becchi lucchese	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
424	Torta mantovana	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
425	Torta salata di Villa Basilica	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
426	Tortelli alla lastra di Corezzo	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
427	Tortello del melo, raviolo	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
428	Tortello di patate	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
429	Tortello dolce di Pitigliano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
430	Tortello maremmano con spinaci	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
431	Tozzetto di pitigliano	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
432	Zuccherini del Mugello, zuccherini al paiolo	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
433	Zuccherino di Maremma	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
434	Zuccherino di Vernio	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
435	Zuccotto massese	P.A.T.	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	Toscana
436	Anguilla scavecciata, anguilla marinata	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
437	Anguilla sfumata	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana

438	Bottarga di cefalo di Orbetello, bottarga di muggine	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
439	Femminelle di Orbetello o burano	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
440	Fiche maschie a stocchetto	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
441	Filetto di cefalo di Orbetello	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
442	Palamita	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
443	Trota fario appenninica del Casentino, trota reale	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
444	Trota iridea	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
445	Trota marinata di Galliciano	P.A.T.	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	Toscana
446	Miele di acacia toscano	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
447	Miele di castagno toscano	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
448	Miele di melata di abete toscano, manna d'abete	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
449	Miele di particolari essenze floreali	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
450	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, miele di spiaggia del litorale pisano	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
451	Miele millefiori toscano	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
452	Nettare di Capraia, miele di Capraia	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
453	Pappa reale	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
454	Pappa reale in cellette	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
455	Polline	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana
456	Propoli toscano	P.A.T.	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Toscana

Note

[1] Elenco prodotti Toscana, con schede (http://germoplasma.arsia.toscana.it/Prodotti_tipici/Home1.htm)

[2] http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/eolif4zdedzsfvfk22sfqoahlu2hqtuppokwe3r73nurlxyrybhbddxi4yti5qtiwp23j4qjwasgmcyvfhfexgwlgo/20080616_DM_PQ_ottava_revisione_prodotti_tradizionali.pdf

Fonti e autori delle voci

Cucina toscana *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32439860> *Autori:* Avesan, Basilero, Blakwolf, Carobeppe, Ceppicone, Dani4P, Daċċjo, Estel, Freepenguin, Gino costagli, Ithunn, Kaptain, LupoCapra, Orso80, Petitverdod, Ramac, Robyfra1, Sailko, Salvatore Ingala, Skate2k5, Smèagol, Ticket 2010081310004741, Torsolo, Xaura, 13 Modifiche anonime

Cucina tipica di Firenze *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34058641> *Autori:* Freepenguin, No2, Rago, 2 Modifiche anonime

Acquacotta *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34588295> *Autori:* Avesan, Bender84, Buggia, Cass85, Dani4P, Deus1983, Elite, IlioM, Petitverdod, Quandary, Sailko, Wetto, Xaura, 6 Modifiche anonime

Arte dei Beccai *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34805415> *Autori:* AKappa, AltraStoria, Anabasi, AttoRenato, Elenasan, Eumolpo, Franco3450, Marcok, Nnaluci, Sailko, 1 Modifiche anonime

Barbotta *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34373917> *Autori:* Gdinegro, Simo82, Triquetra

Berlingozzo *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34060355> *Autori:* Avesan, Dani4P, Kaspo, MM, Montagnapistoiese, No2, Salvio giuliano, Stefano Nesti, Xaura, 2 Modifiche anonime

Biadina *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32945925> *Autori:* Dome, Nrykko, Orso80, 3 Modifiche anonime

Biroldo *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30782388> *Autori:* Avesan, Dani4P, Gvnn, Mauriziogio, Mizardellorsa, No2, Rosco, Sailko, 4 Modifiche anonime

Biscotti di Prato *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34028856> *Autori:* Andreprato, Avesan, Bouncey2k, Francesco da Campi, Gwilbor, Mess, No2, Pizzo1981, Rutja76, Sailko, Triquetra, Welcome2prato, Xaura, 13 Modifiche anonime

Bistecca alla fiorentina *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34781035> *Autori:* Achillu, Amarvudol, Avesan, Azrael555, Bfmeat, Biopresto, Borgolibero, Bouncey2k, Buggia, Carnby, Crys, Ddd0, Dia^, Dommac, Elwood, Etienne, Ficarello, Franco3450, Guarracino, Janus, Killer BOB, Limonadis, Microsoikos, Ngebendi, Number55, Patafisik, Sailko, Torredibabele, Vermondo, Xaura, 43 Modifiche anonime

Bottarga *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34557491> *Autori:* Civa61, Cloj, Dani4P, Elborgo, Elwood, Felisopus, Gac, Giannib, Gioddo, Giova81, Helios, Josègiuseppe, Kagor, Little guru, MM, Magnum.3, Marius, Martin Mystère, OrbiliusMagister, Orroz, Sailko, Sebi1, Senpai, Sibilin, Square87, TierrayLibertad, Tinette, Toobaz, Tricolore88, Xaura, Zanzalo, 39 Modifiche anonime

Bottarga di muggine *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=20987847> *Autori:* Civa61, Cloj, Dani4P, Elborgo, Elwood, Felisopus, Gac, Giannib, Gioddo, Giova81, Helios, Josègiuseppe, Kagor, Little guru, MM, Magnum.3, Marius, Martin Mystère, OrbiliusMagister, Orroz, Sailko, Sebi1, Senpai, Sibilin, Square87, TierrayLibertad, Tinette, Toobaz, Tricolore88, Xaura, Zanzalo, 39 Modifiche anonime

Brigidino di Lamporecchio *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932336> *Autori:* Avesan, Biopresto, Crys, Dani4P, Francesca.m, Ignlig, LevkaRomanov, Lucarelli, Nanjo29, Pietrodn, Sailko, Salvatore Ingala, Snowdog, Tinette, Valerio79, 4 Modifiche anonime

Brustico *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932338> *Autori:* Assianir, Etrusco25, Nanae, Technocrate, Xaura, 4 Modifiche anonime

Bruttiboni *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33414029> *Autori:* Amarvudol, Andreprato, Avesan, Francesco da Campi, Gwilbor, Sailko, Salvio giuliano, Xaura

Budella alla sestese *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345741> *Autori:* Avesan, Elcairo, Fabio.gastone, Francesco da Campi, Sailko, Xaura

Buglione (piatto tipico) *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32081775> *Autori:* Estel, No2, Triquetra, Xaura, 2 Modifiche anonime

Buristo *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30782377> *Autori:* Avesan, Crucone, Gino costagli, Gvnn, Hamed, LucaLuca, Lucente, Mizardellorsa, Sailko, Smèagol, TekAndre, Xaura

Cacciucco *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34582396> *Autori:* Amic meu, Avesan, Balfabio, Buggia, Carnby, Crys, Etienne (Li), F.D.D., Kaspo, Lucio Di Madaura, Luigipb, OrbiliusMagister, Pietrodn, Robyevo, Sailko, Shezarainbow, To011, Twice25, Xaura, 23 Modifiche anonime

Caldaro dell'Argentario *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34974178> *Autori:* Ceppicone, Ticket 2010081310004741, 5 Modifiche anonime

Carcerato (piatto tipico pistoiese) *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33423140> *Autori:* GiancarloDessi, Mummy, Salvio giuliano

Castagnaccio *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34173393> *Autori:* Angelorenzi, Avemundi, Avesan, Biopresto, Cantalamessa, Carobeppe, Daviboz, Delasale, Francesco da Campi, Ily78, Manusha, Me2, Mizardellorsa, Montagnapistoiese, Orso80, Piero, Pietrodn, Pracchia-78, Sailko, Sbisolo, Tinette, Xaura, 12 Modifiche anonime

Cervello alla fiorentina *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345758> *Autori:* Petitverdod

China Massagli *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=25373997> *Autori:* Ary29, Orso80

Ciambellino *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34060331> *Autori:* anaconda, Avesan, Crys, Ines, Lalupa, No2, Rollopack, Sailko, Vasta, 6 Modifiche anonime

Cibreo *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33964561> *Autori:* Avesan, Bouncey2k, Francesco da Campi, Sailko, Twice25, 4 Modifiche anonime

Cielo stellato *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=27602181> *Autori:* Avesan, Francesco da Campi, Sailko, 1 Modifiche anonime

Cioncia *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=26371160> *Autori:* Avesan, Bukkia, Rosco, Sailko, 9 Modifiche anonime

Covaccino *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932340> *Autori:* Agnellino, Al Pereira, AttoRenato, Avesan, Dani4P, Estel, Guidomac, Ilario, Jacklab72, Sailko, 6 Modifiche anonime

Fagioli all'uccelletto *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932343> *Autori:* Delasale, ElGatoLopez, MaxArt.x, Sandr0, Sanremofilo, 2 Modifiche anonime

Fagiolo zolfino *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345822> *Autori:* Avesan, Crys, Fstefani, Jollyroger, Luisa, Mizardellorsa, PaneBiancoLiscio, Red devil 666, Sailko, Tinette, Xaura, 1 Modifiche anonime

Farinata di ceci *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34612826> *Autori:* Alecz87, Andre86, Attilakk, Avesan, Barboz, Basilico, Bedelio, Biopresto, Canestro, Chaser, Dani4P, Daviboz, Dedda71, Ettore, Federico Lombardi, Felisopus, Fredericks, Frenky-77, Frieda, Gaetanogambilonghi, Gavinobalata, Gipsy, Hashar, Ily78, Jalo, Kal-El, Kaspo, Killer BOB, Klaudio, L736E, Lenore, Lucas, Lucio Di Madaura, Luisa, MacLucky, Marco Daniele, Martin Mystère, Me2, Mr buick, Mro, Myrabella, No2, Nrykko, PacoSoares, Rhadamanth, Sailko, Sbisolo, Senpai, Sirabder87, Snowdog, Tinette, Torredibabele, Twice25, Tyrrhenus, Vb, Wim b, Xaura, 87 Modifiche anonime

Ficattola *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32246721> *Autori:* Carlomorino, Dani4P, Dariozo, Francisco83pv, Lucas, No2, Remulazz, Xaura, 4 Modifiche anonime

Finocchiona *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=31086807> *Autori:* Avesan, Bouncey2k, Crys, Dani4P, Diádoco, Francesco da Campi, LevkaRomanov, Marcok, Mizardellorsa, Sailko, Salvatore Ingala, Sbisolo, Xaura, 4 Modifiche anonime

Frittelle di San Giuseppe di Pitigliano *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34758787> *Autori:* Antonellabri, Phantomas, 4 Modifiche anonime

Frittelle di riso di san Giuseppe *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30957220> *Autori:* Avesan, Cobb, Francesco da Campi, Gato5, Pietrodn, Rago, Sailko, Xaura, 1 Modifiche anonime

Lampredotto *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34813398> *Autori:* 1029man, Assianir, Avesan, Blues, Bouncey2k, Buggia, Civvi, Dani4P, Estel, Francesco da Campi, Janus, Larth Rasnal, Maledict, No2, Saiklo, Scovolino, Senza nome.txt, Xaura, 8 Modifiche anonime

Lardo di Colonnata *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32557699> *Autori:* Ammasso.Critico, Avesan, Crys, FlagSteward, Frieda, Gac, Gliu, Killer BOB, Marcok, Mizardellorsa, Nick1915, Paolobasteri, Red devil 666, Saiklo, Sbisolo, Semolo75, Ticket 2010081310004741, 16 Modifiche anonime

Maccheroni dolci *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345843> *Autori:* Dani4P, Guarracino, Ornella.piva, Terrasque, 2 Modifiche anonime

Mallegato *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=26379039> *Autori:* Avesan, Dani4P, Leoman3000, Mauriziogio, Orso80, Saiklo, Xaura, 2 Modifiche anonime

Manafregoli *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=26103998> *Autori:* Carobeppe, 1 Modifiche anonime

Migliaccio (Toscana) *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=29332388> *Autori:* Dani4P, Dispe, LucaLuca, Marcok, No2, Sanremofilo, 2 Modifiche anonime

Migliaccio pistoiese *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32120041> *Autori:* Innocenti.rob, Klaudio, Mggusti, No2, Ruthven, Sanremofilo, Valepert, 4 Modifiche anonime

Minestra di farro *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=20595133> *Autori:* Francesco83pv, Orso80, Pietrodn, Xaura

Mortadella di Prato *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33094356> *Autori:* Avesan, Biopresto, Francesco da Campi, Mizardellorsa, Saiklo, Xaura, 4 Modifiche anonime

Necci *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=31176048> *Autori:* %Pier%, jhc., Amarvudol, Angelorenzi, Avemundi, Avesan, Biopresto, Cecco13, Dani4P, Francesco da Campi, Montagnapistoiese, Pracchia-78, Rosnie, Saiklo, Sbisolo, Tinette, Xaura, 6 Modifiche anonime

Pan di ramerino *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932344> *Autori:* Buggia, Ignlig, Nanjo29, Triquetra

Pane toscano *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30515973> *Autori:* Ary29, Buggia, Dani4P, Ediedi, Gac, Gino costagli, Kaptain, Larth Rasnal, Nexus 6a, Nnaluci, Sebi1, Smèagol, 3 Modifiche anonime

Panforte *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33248816> *Autori:* Absinthe, Aealith, Angelorenzi, Archeologo, Avemundi, Cantalamessa, Chiarapicci, Dani4P, Gino costagli, Guarracino, Luciodem, Luisa, Malemar, Marco Daniele, Xaura, 1 Modifiche anonime

Panigacci *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=31189560> *Autori:* Avesan, Beta16, Cantalamessa, Castagnassi, Caulfield, Dani4P, Dommac, Elvismiao, Icarus83, Illy78, Marrabbio2, Roger Gianni, Saiklo, The Doc, Xaura, 8 Modifiche anonime

Panzanella *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932349> *Autori:* AnyFile, Avesan, Biopresto, Ediedi, Ines, LevkaRomanov, Lupocapra, Ngebendi, Nnaluci, Rael, Rikimaru, Rosco, Saiklo, Smèagol, Xaura, 16 Modifiche anonime

Pappa al pomodoro *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=28063769> *Autori:* Avesan, Biopresto, Buggia, Gliu, Guidomac, LevkaRomanov, Lupocapra, Saiklo, Tooby, Xaura, 7 Modifiche anonime

Pappardelle al cinghiale *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34262264> *Autori:* Avesan, Saiklo, 4 Modifiche anonime

Pasimata *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345890> *Autori:* Avesan, Dani4P, Guarracino, Rosco, Saiklo, Xaura, 2 Modifiche anonime

Pecora alla campigliana *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345894> *Autori:* Avesan, Bouncey2k, Francesco da Campi, Fstefani, Saiklo

Pesche al cioccolato *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345899> *Autori:* Gacio, Gino costagli, Guarracino, Pietrodn, Xaura

Picchiante *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34561922> *Autori:* Marcok, Orso80, Pietrodn, Rago, Xaura

Piramide alimentare toscana *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345906> *Autori:* Blakwolf, Rago

Polenta dolce *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=29645607> *Autori:* Fraciatti

Polpo in galera *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30888534> *Autori:* Cotton, No2, 1 Modifiche anonime

Quaresimali *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33780873> *Autori:* Figiu, Sandr0, 8 Modifiche anonime

Ranocchi fritti *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=29451175> *Autori:* Avesan, Ediedi, Fijl Flò, Francesco da Campi, Frieda, Saiklo, Semolo75, Senza nome.txt, Tia solzago, 7 Modifiche anonime

Ribollita *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30190645> *Autori:* Andcen, Avesan, Bouncey2k, Cloj, Francesco da Campi, Gac, Ithunn, LevkaRomanov, Lucacasprini, Lupocapra, Matthias Frank, Microsoikos, Riccardov, Saiklo, Xaura, 11 Modifiche anonime

Ricciarelli *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932353> *Autori:* Alleborgo, Ariel, Avesan, Crys, Dani4P, Grifone87, Ines, Mindmatrix, Pracchia-78, Saiklo, Tinette, Xaura, 2 Modifiche anonime

Rigaglia *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=29546258> *Autori:* Mummu

Rosticciana *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32143038> *Autori:* Cotton, Estel, FollowTheMedia, Xaura, 6 Modifiche anonime

Roventino *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345942> *Autori:* Avesan, Balfabio, Biopresto, Blues, Bouncey2k, Crys, Francesco da Campi, LevkaRomanov, Saiklo, Salvatore Ingala, Xaura, 3 Modifiche anonime

Schiaccia briaca *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=29266348> *Autori:* ALoopingIcon, Simo82

Schiaccia campigliese *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33033677> *Autori:* AnjaManix

Schiacciata (pane) *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932314> *Autori:* %Pier%, Avesan, Buggia, Dani4P, Diádoco, Estel, Saiklo, Xaura, 6 Modifiche anonime

Schiacciata alla fiorentina *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=29748670> *Autori:* Avesan, Bouncey2k, Dani4P, Izzyweb, Jalo, MM, Pastrokkio, Riccardov, Ripepette, Saiklo, Twice25, Xaura, 5 Modifiche anonime

Schiacciata con l'uva *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33094359> *Autori:* Avesan, Francesco da Campi, Nanjo29, Pastrokkio, Pippolini, Saiklo, Xaura, 3 Modifiche anonime

Sfratto di Pitigliano *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=28702191> *Autori:* Patafisik, Petitverdot, 1 Modifiche anonime

Testaroli *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34355606> *Autori:* Amarvudol, Andre86, Avesan, Dani4P, Friscieu, Icarus83, Illy78, Kal-El, Pracchia-78, Saiklo, Sbisolo, Vastungia, Xaura, 3 Modifiche anonime

Testo (cucina) *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=26141778> *Autori:* Avesan, Bultro, Cerrigno, Dani4P, Friscieu, Marcobombe, Saiklo, Sbisolo, Sentruper, Sicariga, Tinette, 3 Modifiche anonime

Torta d'erbi *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33930608> *Autori:* Balfabio, Basilicofresco, Cico140976, Gdinegro, Illy78, Photofabio, Pracchia-78, Triquetra

Torta della nonna *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=32781266> *Autori:* Ary29, Dani4P, Diádoco, Lucacasprini

Tortelli *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34412493> *Autori:* AttoRenato, Basilicofresco, Biopresto, Cremasco, Dani4P, Diádoco, Fil, Filifo, Giancarlolessi, Jep27pr, Martaericaarosio, Metralla, Petitverdot, Pracchia-78, Ramac, Snowdog, Tia solzago, Uno nessuno e 100000, 9 Modifiche anonime

Tortelli nella lastra *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30494908> *Autori:* Filifo, No2, Snowdog, 3 Modifiche anonime

Tortello alla lastra *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30494950> *Autori:* Airon90, No2, Tervio

Tortello di patate *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24345960> *Autori:* Avesan, Bouncey2k, Buzz lightyear, Fabio.gastone, Francesco da Campi, Frieda, Gio88.it, Sailko, Xaura, 1 Modifiche anonime

Tortello marenmano con spinaci *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33932354> *Autori:* %Pier%, Gliu, Petitverdot, 3 Modifiche anonime

Trippa alla fiorentina *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=31658583> *Autori:* .jhc., AKappa, Al Pereira, Avesan, DanGarb, Francesco da Campi, Nanjo29, Petitverdot, Sailko, Xaura, 3 Modifiche anonime

Zuccherino di Vernio *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=24942200> *Autori:* Avesan, Fabio.gastone, Francesco da Campi, Jfel, Nanjo29, Pietrodn, Sailko, Xaura, 4 Modifiche anonime

Zuccotto *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33821439> *Autori:* Absinthe, AttoRenato, Avesan, Sailko, Xaura, 3 Modifiche anonime

Zuppa *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33914227> *Autori:* Luckyz, Rago, 1 Modifiche anonime

Zuppa arcidossina *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30838867> *Autori:* Ary29, Buggia, Dani4P, Xaura, 9 Modifiche anonime

Vini della Toscana *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34455409> *Autori:* Ary29, Kattivik, Marcok, Mattius, Mizardellorsa, Petitverdot, Picoz, 2 Modifiche anonime

Prodotti agroalimentari tradizionali toscani *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?oldid=34630336> *Autori:* ALoopingIcon, Buggia, Figiu, Innocenti.rob, Mess, No2, Patafisik, Phantomas, Pracchia-78, Robyevo, Rutja76, Xaura

Fonti, licenze e autori delle immagini

Immagine:Dolci toscani.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Dolci_toscani.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* Xaura

Immagine:Affettati toscani.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Affettati_toscani.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* Xaura

Image:Affettati toscani 2.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Affettati_toscani_2.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* Xaura

Immagine:Fiorentina.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Fiorentina.jpg> *Licenza:* sconosciuto *Autori:* Microsoikos

Immagine:Wikibooks-logo.svg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Wikibooks-logo.svg> *Licenza:* logo *Autori:* User:Basitque, User:Ramac

File:Fiorentina.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Fiorentina.jpg> *Licenza:* sconosciuto *Autori:* Microsoikos

File:Castagnaccio ligure.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Castagnaccio_ligure.jpg *Licenza:* GNU Free Documentation License *Autori:* User:Lemone

Immagine:Orsanmichele, tondo dell'Arte dei beccai.JPG *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Orsanmichele_tondo_dell'Arte_dei_beccai.JPG *Licenza:* Creative Commons Attribution 2.5 *Autori:* user:sailko

Immagine:Palazzo dell'arte dei beccai 01.JPG *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Palazzo_dell'arte_dei_beccai_01.JPG *Licenza:* Creative Commons Attribution 2.5 *Autori:* user:sailko

Immagine:Telemaco Signorini, Mercato Vecchio a Firenze 1882-83 39x65,5 cm.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Telemaco_Signorini_Mercato_Vecchio_a_Firenze_1882-83_39x65,5_cm.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* Sailko

Immagine:Firenze-mercato.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Firenze-mercato.jpg> *Licenza:* Creative Commons Attribution 2.0 *Autori:* FlickrreviewR, Husky, JoJan, Mac9, Nilfanion, Sailko

Immagine:12-alimenti,carni bovine,Taccuino Sanitatis, Casanatense 418.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:12-alimenti,carni_bovine,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_418.jpg *Licenza:* Public Domain *Autori:* unknown master

Immagine:13-alimenti,carni suine,Taccuino Sanitatis, Casanatense 4182.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:13-alimenti,carni_suine,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* unknown master

Immagine:Piazza dei Ciompi.JPG *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Piazza_dei_Ciompi.JPG *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* Sailko

Immagine:14-alimenti, pesci,Taccuino Sanitatis, Casanatense 4182.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:14-alimenti,_pesci,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* unknown master

Immagine:FirenzeOrsanmichele01.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:FirenzeOrsanmichele01.jpg> *Licenza:* Public Domain *Autori:* Utente:MM

File:Biscotti di Prato.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Biscotti_di_Prato.jpg *Licenza:* GNU Free Documentation License *Autori:* User:Gwilbor

Immagine:Commons-logo.svg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Commons-logo.svg> *Licenza:* logo *Autori:* User:3247, User:Grunt

Immagine:Bistecca alla Fiorentina.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Bistecca_alla_Fiorentina.jpg *Licenza:* GNU Free Documentation License *Autori:* 1029man, DenghiùComm, Deror avi, Lucarelli

Immagine:Bistecca alla fiorentina (400gr).jpg *Fonte:* [http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Bistecca_alla_fiorentina_\(400gr\).jpg](http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Bistecca_alla_fiorentina_(400gr).jpg) *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Autori:* User:Number55

File:Tagli bovino.svg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Tagli_bovino.svg *Licenza:* Creative Commons Attribution 3.0 *Autori:* User:Ddd0

Immagine:La Tagliata.JPG *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:La_Tagliata.JPG *Licenza:* Public Domain *Autori:* User:OneArmedMan

Immagine:Wikisource-logo.svg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Wikisource-logo.svg> *Licenza:* logo *Autori:* Nicholas Moreau

File:Botarga.png *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Botarga.png> *Licenza:* GNU Free Documentation License *Autori:* Freek Janssens

Immagine:Wiktionary-ico-de.png *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Wiktionary-ico-de.png> *Licenza:* logo *Autori:* Bobit, F l a n k e r, Melancholie, Mxn, Rocket000

File:Brigidini.JPG *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Brigidini.JPG> *Licenza:* GNU Free Documentation License *Autori:* User:Lucarelli

Immagine:Cacciucco.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Cacciucco.jpg> *Licenza:* Public Domain *Autori:* DenghiùComm, Lucarelli

Immagine:Traditional Ciambellino.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Traditional_Ciambellino.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* User:Vasta

Immagine:Boiled Ciambellino.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Boiled_Ciambellino.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* User:Vasta

File:Zolfini.JPG *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Zolfini.JPG> *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Autori:* User:Gallovaldarno

File:La Farinata di ceci.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:La_Farinata_di_ceci.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Autori:* Samuele Silva

File:Socca a Nice.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Socca_a_Nice.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Autori:* User:Myrabella

Immagine:Farinata con cipollotti.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Farinata_con_cipollotti.jpg *Licenza:* GNU Free Documentation License *Autori:* User:Lemone

Image:Farinata con salsiccia.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Farinata_con_salsiccia.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Autori:* Lorenzo Cargioli

Image:Farinata and Foccacia.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Farinata_and_Foccacia.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Autori:* Girlie and Mr. Pants from Austin, USA

Image:Torta di ceci.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Torta_di_ceci.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Autori:* Emiliano Dominici (Loungerie) from Livorno, Italy

File:Finochiona gigante.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Finochiona_gigante.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Autori:* stu_spivack

Immagine:Lardo di Colonnata.JPG *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Lardo_di_Colonnata.JPG *Licenza:* Public Domain *Autori:* User:OneArmedMan

File:Migliaccio pistoiese.JPG *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Migliaccio_pistoiese.JPG *Licenza:* Public Domain *Autori:* User:Mguuasti

Immagine:Castel del Piano-Minestra di farro.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Castel_del_Piano-Minestra_di_farro.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* DenghiùComm, Twice25

File:neccio.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Neccio.jpg> *Licenza:* Creative Commons Attribution 3.0 *Autori:* Cecco13

File:Pandiramerino.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Pandiramerino.jpg> *Licenza:* Creative Commons Attribution 3.0 *Autori:* User:Buggia

File:Panforte.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Panforte.jpg> *Licenza:* Public Domain *Autori:* G.dallorto, Lucarelli, Mindmatrix, 3 Modifiche anonime

File:Panigacci.JPG *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Panigacci.JPG> *Licenza:* Public Domain *Autori:* Gveret Tered, Icarus83, Lemone, Martin H., Tiptop, WJBscribe

immagine:Panzanella 1.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Panzanella_1.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* LupoCapra

immagine:Panzanella 2.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Panzanella_2.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* LupoCapra

immagine:Pappa al pomodoro-pentola.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Pappa_al_pomodoro-pentola.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* LupoCapra

immagine:Pappa al pomodoro-piatto.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Pappa_al_pomodoro-piatto.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* LupoCapra

Immagine:Ribollita toscana.JPG *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Ribollita_toscana.JPG *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Autori:* User:Ithunn

Immagine:Minestra di pane.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Minestra_di_pane.jpg *Licenza:* sconosciuto *Autori:* Original uploader was LupoCapra at it.wikipedia

Immagine:Ribollita.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Ribollita.jpg> *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* Xaura

Immagine:Schiacciata di mais con ciccioli e cipolla rossa.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Schiacciata_di_mais_con_ciccioli_e_cipolla_rossa.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution 2.0 *Autori:* fugzu from Pistoia, Italia

File:Testaroli.JPG *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Testaroli.JPG> *Licenza:* Public Domain *Autori:* Cattsheye, Gveret Tered, Icarus83

File: Borlengo colla.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File: Borlengo_colla.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Autori:* User:Giuliof

Immagine:Torta della nonna.jpg *Fonte:* http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Torta_della_nonna.jpg *Licenza:* Creative Commons Attribution 2.0 *Autori:* fugzu from Pistoia, Italia

Immagine:Tortelli.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Tortelli.jpg> *Licenza:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Autori:* Luca Vanzella from Milano, Italy

File:Bologna122.jpg *Fonte:* <http://it.wikipedia.org/w/index.php?title=File:Bologna122.jpg> *Licenza:* Creative Commons Attribution 2.5 *Autori:* User:Cassinam, User:Ilario

Licenza

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

©Copyright e diritti d'autore e Direzione Responsabile by Silvano Mencattini - Arezzo

Edito da: Tourist Club® International, Via Po 45, 52100 Arezzo (AR).Italy Tel 05751948091, fax 05751948448,
– by www.guidaitalia.org www.egm.it www.touristclub.eu

Proprietà artistica riservata - tutti i diritti di riproduzione sono riservati. nessuna parte di questa edizione, può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo, elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco o in altro modo, senza autorizzazione scritta dell'editore. fanno eccezione le immagini e le parti di testi, indicate nelle fonti licenze delle voci e delle immagini, riproducibili nei termini della [licenza gfdl](#)

Ringraziamenti e Fonti Bibliografiche: Ufficio Cartografico e FotoGrafico della Redazione www.guidaitalia.org www.egm.it Tourist Club® International Arezzo, Ufficio e Assessorati al Turismo delle Regioni, Province e Comuni d'Italia, Associazione Wikimedia Italia - Wikipedia l' Enciclopedia libera (cloni non MODIFICABILI DA UTENTI, su licenza GFDL, le parti indicate da contributors by it.wiki) a cui vanno i nostri ringraziamenti).

1. COPYRIGHT. www.guidaitalia.org www.egm.it (in www.touristclubinternational.org <http://touristclub.egm.it>) con tutti i dati e i programmi in essa contenuti, è di proprietà dell'autore Silvano Mencattini edita dal Tourist Club® International Arezzo - Italy ed è protetta dalle leggi sul copyright in vigore, dai trattati internazionali in materia di copyright e da altre leggi e trattati sulla proprietà intellettuale. L'utente non può copiare Guida Italia, salvo eccezioni, in tutto o in parte. Nessuna parte di questa edizione può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo, elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco o in altro modo, senza autorizzazione scritta dell'editore, fatta eccezione delle immagini e le parti di testi, indicate nelle fonti *licenze delle voci e delle immagini*, riproducibili nei termini della [licenza gfdl](#).

2. DIRITTI DELL'UTENTE. La Tourist Club® International Arezzo - Italy concede all'utente il diritto di utilizzare personalmente Guida Italia nelle sue versioni stampata e pdf. L'utente non può rendere disponibile o diffondere Guida Italia in Internet. L'utente non può copiare e distribuire parte dei dati contenuti, salvo eccezioni di cui al capo 1.

3. RESTRIZIONI SULL'UTILIZZO. E' vietato: diffondere, tutto o in parte Guida Italia tramite strumenti elettronici, come l'E-mail; pubblicare tutto o qualsiasi parte di Guida Italia su Internet, su una rete telematica pubblica o su qualunque altro tipo di bacheca elettronica; copiare, stampare o estrarre da Guida Italia per preparare e distribuire libri, opuscoli o qualsiasi raccolta di materiale di cui la Tourist Club® International Arezzo - Italy possiede i diritti d'autore; copiare il materiale stampato; duplicare per la distribuzione tutto Guida Italia o una qualsiasi parte di esso su qualsiasi tipo di compact disc o su un altro dispositivo di duplicazione; alterare Guida Italia; decodificare, assemblare in senso inverso, compilare in senso inverso, disassemblare o decompilare Guida Italia; cedere in concessione o leasing Guida Italia; rimuovere o nascondere in qualche misura le menzioni del copyright o dei marchi registrati della Tourist Club® International Arezzo Italy; usare Guida Italia o il materiale stampato per qualsiasi altro scopo di natura commerciale, salvo le eccezioni e le parti previste riproducibili secondo la [licenza gfdl](#).

4. TUTELA DELL'UTENTE/ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ: In nessun caso la Tourist Club® International Arezzo - Italy sarà responsabile per qualche mancato guadagno o per danni di qualsiasi genere (inclusi tutti i danni diretti o indiretti, accidentali, speciali, conseguenti o di qualsiasi altro genere) derivanti dall'uso di Guida Italia in versione stampata o pdf, anche nel caso che la Tourist Club® International Arezzo - Italy sia stata avvertita della possibilità di tali danni.

6. ALTRE DISPOSIZIONI. Questo Contratto è disciplinato dalle leggi dell'UNIONE EUROPEA e va interpretato alla luce di dette leggi, a prescindere da conflitti tra provvedimenti giuridici. Qualsiasi azione legale relativa a questo Contratto verrà intentata in una corte avente giurisdizione in Italia con foro esclusivamente competente Arezzo. Se una qualsiasi clausola di questo Contratto dovesse essere dichiarata nulla, non valida, inapplicabile o illecita da un tribunale, questo non condiziona la validità e l'applicabilità delle altre clausole. Il mancato intervento della Tourist Club® International Arezzo - Italy per far rispettare una qualsiasi clausola di questo Contratto non costituisce né va interpretato come rinuncia a tale clausola o al diritto di far rispettare tale clausola. Questo Contratto costituisce il contratto indivisibile tra l'utente e la Tourist Club® International Arezzo - Italy per l'uso di Guida Italia nelle sue versioni stampata e digitale pdf.

Le notizie e i dati pubblicati sono soggetti a variazioni nel corso del tempo. Se nella compilazione di questa guida fossimo incorsi in errori o dimenticanze, non ne assumiamo alcuna responsabilità. Sarà comunque nostra premura, a seguito di cortese segnalazione, verificarne accuratamente l'attendibilità. Provvederemo alle opportune rettifiche nella successiva edizione indicando tra i ringraziamenti la fonte dell'informazione. In tal modo nessuno degli autori, contributori, sponsor, amministratori, sistemisti, o qualsiasi altra parte sia in qualsiasi modo connessa, può essere ritenuto responsabile né per il comparire di una qualsiasi informazione inaccurata, diffamatoria o lesiva, né per l'utilizzo di tali informazioni, né per qualsiasi tipo di danno cagionato dall'uso di tali informazioni.

Tourist Club® International
Via Po 45, 52100 Arezzo (AR)
Tel.05751948091 – fax 05751948448
segreteria.tc@egm.it
www.touristclubinternational.org

Guida Italia – TOSCANA
Cucina Toscana, Vini e Prodotti Tipici
Edizione 2011