

DEGUSTAZIONI IN TOSCANA: NON SOLO VINO



Breve viaggio esperienziale alla scoperta delle migliori degustazioni di prodotti tipici toscani: olio, formaggi, salumi, tartufo e...cioccolato.

Degustazioni di prodotti tipici toscani: il tour delle migliori aziende

La Toscana si sa, è terra di vini sublimi e aziende agricole da sogno. È nell'immaginario collettivo il luogo perfetto dove perdersi per ore, indulgiando tra vigne e cantine dal fascino indiscutibile. La verità però è che il ventaglio di esperienze gastronomiche si spinge molto oltre al vino toscano.

La scelta, per chi desidera provare degustazioni di prodotti tipici toscani è ricchissima: olio, salumi, formaggi, spezie, cioccolato, tartufi sono solo alcune delle tipicità più deliziose.

In questo articolo abbiamo selezionato per voi alcune delle migliori aziende dove fare degustazioni di prodotti tipici toscani, gestite da veri artigiani del gusto che hanno fatto di tradizione e territorio le loro ragioni

d'essere.



Degustazioni di prodotti tipici toscani: dove assaggiare l'Olio

Iniziamo il nostro gustoso tour di degustazioni, da uno dei più tipici dei prodotti toscani: l'olio EVO.

L'olio toscano è di per sé una garanzia in quanto a qualità, fragranza e intensità gustativa, e costituisce la base della cucina tipica locale. È il condimento principe, l'*evergreen*, è proprio il caso di dirlo, immancabile sulle tavole di tutti i toscani veraci. Normalmente blend delle quattro varietà più coltivate - Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino -, le caratteristiche dell'olio toscano lo rendono inconfondibile: piccante e ammandorlato in bocca, con sentori di erba fresca appena tagliata al naso, di un color verde brillante.

Azienda Agricola Torrebianca a San Casciano in Val di Pesa

Nell'Azienda Torrebianca a San Casciano in Val di Pesa, oltre al blend più tipico e a un olio EVO Chianti Classico DOP, si producono ben 6 olii EVO da monocultivar, di per sé una rarità.

L'azienda agricola sorge sui ruderi di un'antica torre medioevale risalente al 1400 e alla quale deve il nome. Nasce nei primi Anni '70 da un progetto della famiglia Mugelli, allora specializzata nella produzione



di vino rosso e vinsanto. Più recentemente si è specializzata nella produzione di olio extra vergine di oliva di alta qualità, complice soprattutto il titolare Marco Mugelli, uno dei più grandi esperti mondiali di olio EVO. L'apertura del frantoio aziendale nel 2005 ha segnato una definitiva svolta per Torrebianca.

La degustazione di olio toscano a Torrebianca

Luogo fatato immerso nelle colline del Chianti Fiorentino e circondato da viti e olivi, visitare Torrebianca è un'esperienza a tutto tondo. Si parte da una spiegazione tecnica su come si svolge il processo intero che dalla raccolta delle olive porta all'imbottigliamento del prodotto. La visita al frantoio è d'obbligo per capire tutti i segreti che garantiscono olii di qualità eccellenti. Così come lo è una degustazione comparativa durante la quale tre dei loro monocultivar vengono affiancati da un olio di scarsa qualità. L'assaggio infatti è condotto in modo tale da far comprendere al degustatore cosa ricercare in un olio EVO di pregio e cosa invece può essere sintomo di scarsa freschezza e mancata integrità del prodotto.

La degustazione comparativa offre anche la possibilità di apprezzare le differenti fragranze, persistenze, note gustative di varietà in varietà e conseguentemente immaginare gli abbinamenti migliori per esaltare piatto e olio in egual misura.

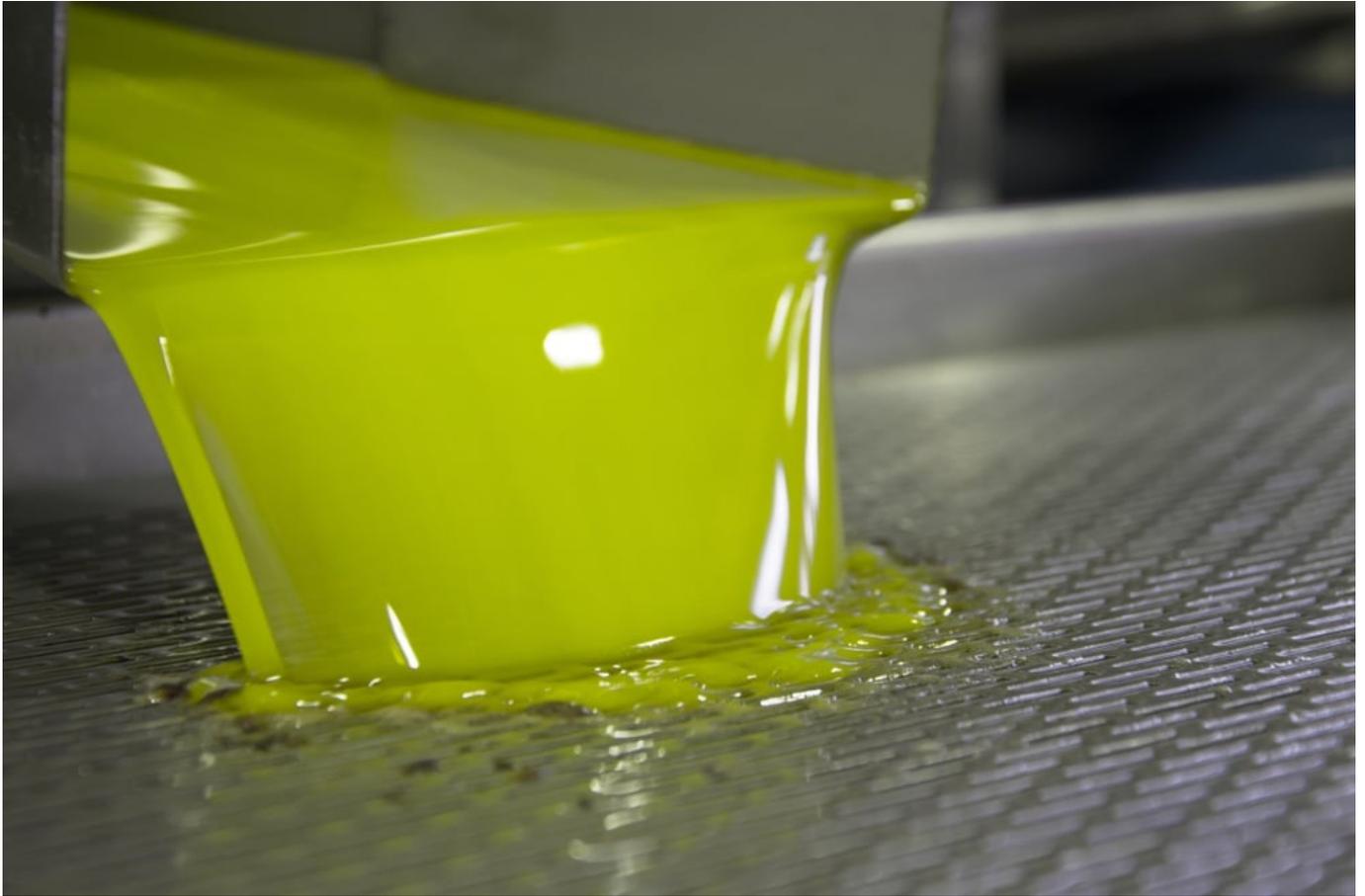
I monocultivar dell'azienda di San Casciano in Val di Pesa

Pendolino, Correggiolo, Moraiolo, Leccio del corno (varietà tra l'altro tipica di San Casciano Val di Pesa), Frantoio e Leccino: questi i monocultivar prodotti da Torrebianca. Ognuno con la sua personalità, ognuno con le sue unicità. La parte intrigante è trovare il proprio preferito, il perfetto connubio che meglio soddisfa il gusto personale.



Leggi anche: [Oliomio: Giorgio Mori rivoluziona il mondo dell'olio](#)





Degustazioni di tartufo in Toscana

Una delle degustazioni di prodotti tipici toscani più complete e divertenti è sicuramente quella a base di tartufo.

Agribio San Luigi a Ghizzano

L'Azienda biologica San Luigi, a Ghizzano in provincia di Pisa, nutre da anni una viscerale passione per la terra e per tutto ciò che generosamente ci dona, tartufi compresi. Matteo, detto Teo, è l'elemento di quella che è una conduzione familiare, che ha unito questo amore a quello per i suoi cani. Il risultato è il massimo nel suo campo: prima azienda ad ottenere la certificazione biologica per la sua linea di prodotti a base di tartufo toscano, garantisce una filiera a chilometro zero dove esperienza e costante ricerca della perfezione sono le parole d'ordine.

L'Agribio San Luigi si compone di una casa vacanze, dall'azienda agricola biologica stuzz e di terreni sia nel comune di Peccioli che nel [Parco Naturale di San Rossore Massacciuccoli e Migliarino](#). Prenotando una visita compresa di caccia al tartufo, Teo vi accompagnerà nelle sue tartufighe alla ricerca di questo prelibato fungo ipogeo.

Le tartufaie dell'azienda pisana

La prima parte dell'anno è dedicata alla ricerca del tartufo bianchetto, l'estate è stagione di tartufo nero mentre l'autunno è quando è possibile trovare il famoso tartufo bianco pregiato. I 16 ettari di tartufaie di proprietà di Teo e famiglia sono per un 80% naturali e per un 20% reimpiantate con piante micorizzate dove cresce prevalentemente il tartufo nero estivo.

La degustazione di tartufo all'Agribio San Luigi

Tra le degustazioni di prodotti tipici toscani, gli amanti di questo fungo non dovranno assolutamente perdere quella che segue la caccia al tartufo. I taglieri di Teo sono una poesia d'amore dedicata al tartufo, una selezione di *finger food* dove cibi gustosi vengono esaltati da scaglie di fungo fresco appena 'cavato'. Alcuni esempi? Fettunta con olio Evo e tartufo, Bruschettina con lardo e tartufo, Mousse di ricotta e tartufo, Tartare di manzo e tartufo, Uovo di quaglia e, naturalmente, tartufo.



Cinta senese, degustazione di prodotti tipici toscani da non perdere

Ci spostiamo in provincia di Siena per la prossima tappa del nostro tour tra le degustazioni di prodotti tipici toscani. Questa volta assaggiamo la cinta senese, una razza di suino tipica della zona, le cui carni di ottima

qualità vengono utilizzate soprattutto per creare deliziosi salumi.

Una razza suina toscana al 100%

Le origini della cinta senese sono molto antiche ed esistono testimonianze di allevamenti già nel Medioevo. Dopo aver rischiato l'estinzione intorno agli Anni '60, oggi l'allevamento di questi animali è ampiamente diffuso, soprattutto nella loro zona di origine, la Montagnola Senese, compresa tra i comuni di [Monteriggioni](#), [Sovicille](#), [Gaiole in Chianti](#), [Castelnuovo Berardenga](#) e [Casole d'Elsa](#).

Casa al Gianni, l'agriturismo dove degustare la Cinta senese

Ed è proprio in questo stupendo angolo dell'entroterra toscano che Cristina Bezzini porta avanti con dedizione le tradizioni di famiglia. Qui si allevano allo stato brado sia la cinta senese che il grigio, incrocio tra un suino domestico e una cinta.

L'agriturismo si chiama Casa al Gianni, proprio come il podere che tanti anni fa, comprò il nonno di Cristina. Si tratta di un casolare bellissimo circondato da prati, boschi e aie. Qui tra polli, asini e suini si respira un'atmosfera piacevolmente campestre, antica, lenta, che profuma di fiori appena raccolti, frutta di stagione, legna che arde nel camino.

I salumi di cinta senese da provare

Visitare l'agriturismo è un'esperienza che pacifica anima e corpo, e ascoltare Cristina che racconta di vecchi e nuovi progetti, incanta. Non è molto infatti che la famiglia Bezzini si è decisa a produrre i propri salumi e insaccati. Chi prenota una degustazione di cinta senese a Casa al Gianni, ha la fortuna di assaggiare spalla, prosciutto, salame, salsicce, lardo, rigatino e guancia.

Una nota caratteristica di questi salumi è la speziatura: semplice, senza aromi particolari a coprire profumi e sapori tipici di questa carne. Si usano infatti sale e pepe e al massimo un po' di aglio - questo solo in fase di marinatura dei tagli più peculiari, quali il lardo.



Leggi anche: [Cinta senese DOP, antichissima e pregiatissima razza di suini toscani](#)





Assaggi di formaggi toscani in Alta Maremma

Di leccornia in leccornia, proseguiamo il nostro tour di degustazioni di prodotti tipici toscani scivolando verso sud fino ad approdare in provincia di Grosseto. Se siete amanti dei latticini, i prossimi assaggi faranno al caso vostro.

Podere Paterno, l'azienda dove degustare formaggi in Toscana

Ci troviamo immersi tra le verdi colline dell'[Alta Maremma](#), nel comune di Monterotondo Marittimo. È qui che Mario e Giuseppe, due fratelli, producono formaggi di latte di pecora da leccarsi i baffi.

Oltre alla bontà dei prodotti, ciò che colpisce dei fratelli di Podere Paterno è l'etica che giace alla base del loro lavoro. Oltre al rifiutarsi di utilizzare qualsiasi tipo di trattamento ormonale sugli animali, hanno dotato la loro azienda di un doppio impianto energetico: fotovoltaico e geotermico. In questo modo riescono a garantire una completa autosufficienza energetica, mantenendo il loro impatto ambientale minimo. È grazie a questi accorgimenti che il Podere Paterno può sfoggiare il marchio della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili della Toscana.

Fiore all'occhiello della nostra regione, il Podere Paterno è tra le degustazioni di prodotti tipici toscani asso-

lutamente da non perdere. Le pecore sono centinaia e grazie ai 200 ettari di pascoli incontaminati che circondano l'azienda, brucano libere. Animali felici che producono latte genuino, che viene poi usato per produrre formaggi divini. Il latte crudo viene trasformato in pecorini freschi, semistagionati e stagionati, in formaggi aromatizzati, ricotte, fiocchi di latte e raveggioli. E, udite udite, in gelato: ai fichi, alla pesca, alle arachidi, alle fragole, alle castagne: gusti che hanno il sapore delle stagioni e di prodotti sempre e solo rigorosamente locali.

Oltre alla degustazione di formaggi un laboratorio per produrre il raveggiolo

Ciliegina sulla torta di una degustazione di prodotti tipici toscani di altri tempi, al Podere Paterno si può partecipare ad un laboratorio di produzione del raveggiolo, formaggio fresco delicato e di non facile reperibilità, da assaggiare ancora tiepido.



La Selceta, una cantina biologica dove degustare grandi vini

Non possiamo chiudere questo tour di degustazioni di prodotti tipici toscani, senza suggerire una cantina biologica dove sorseggiare grandi vini in un'atmosfera sospesa tra cielo e terra.

Conosciuta per il suo impegno sul territorio in termini di promozione e tutela della DOC Valdarno di Sopra,



l'azienda vitivinicola La Salceta si trova in una terra ricca di storia e tradizioni. La zona è caratterizzata da paesaggi unici: colline e balze argillose, ampie distese di vigneti e oliveti che si alternano a piccoli borghi e caratteristiche case coloniche.

Valdarno Superiore, terra d'eccellenza vinicola dal 1716

La Salceta si trova lungo la via dei Setteponti, tra il torrente Agna, il vicino borgo di San Giustino e l'antica strada etrusco-romana CassiaVetus, incastonata tra il [Pratomagno](#) e i monti del Chianti. Il territorio è di natura prevalentemente argillosa, riconosciuto come zona di eccellenza vitivinicola già nel 1716 dal Bando di Cosimo III de' Medici.

Un'azienda biologica alle pendici del Pratomagno

Qui vengono applicate le più moderne tecnologie e le più fini conoscenze allo scopo di mantenere il terreno naturalmente ricco e le viti forti e sane. Molto interessante è la costante copertura del suolo con uno strato di erbe sia selezionate che spontanee. Questo fa sì che la forza disseccante del sole e quella compatte ed erosiva di pioggia e vento siano meno impattanti. Allo stesso tempo, la copertura potenzia spontaneamente l'attività degli organismi presenti nella terra.

Oltre ad essere ambasciatrice della DOC Valdarno di Sopra, l'azienda biologica La Salceta è parte della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Sono solo 3 ettari e mezzo quelli vitati, e 4 i vini prodotti: un IGP rosso (Sangiovese e Cabernet Franc), un Chianti DOCG Riserva, un rosato (Cabernet Franc), un Valdarno di Sopra DOC (cru di Sangiovese in purezza).

Assaggiare vino, olio e salumi de La Selceta

I vini prodotti a La Selceta hanno un basso livello di solfiti, sono caratterizzati da una buona concentrazione di tannini, sono profumati, freschi e di grande impatto, liberi da residui chimici e piena espressione del territorio. La degustazione comprende un assaggio di olio EVO biologico, salumi e formaggi (inclusa la squisita ricotta del Valdarno).



Leggi anche: [Valdarno Superiore e Leonardo: un grande amore che si è fatto arte](#)





Dove comprare prodotti tipici in Toscana: 3 botteghe d'eccellenza

Concludiamo questo tour di degustazioni di prodotti tipici toscani con tre piccole, chiamiamole, botteghe d'eccellenza, dove è possibile acquistare deliziosi assaggi di verace toscantità.

Azienda Agricola Bellaria per carni e uova non trattate

La prima chicca è l'Agricola Bellaria a Poggibonsi, nell'Alta Val d'Elsa. Non è una macelleria vera e propria perché non c'è un banco alimentare aperto al pubblico quotidianamente.

Qui si allevano - pochi - animali allo stato brado: vitelli, maiali, polli, conigli. Sono solo due i vitelli lavorati mensilmente e quattro i maiali; i polli e i conigli sono un po' di più. È possibile ordinare un misto di tagli di vitello da 50 o 100€, oppure carne di maiale, uova, polli e conigli interi o a pezzi. La carne viene venduta il giorno stesso in cui viene lavorata. Gli animali si cibano solo di ciò che trovano in natura. Non c'è trucco, non c'è inganno: niente trattamenti, né conservanti o mangimi. Non hanno un sito, né una pagina Facebook, l'unico modo per contattarli è per telefono allo 0577 96.00.59.

Dove comprare zafferano a San Gimignano

Rimaniamo in provincia di Siena per suggerirvi un altro posticino dove la filiera è cortissima: l'Agriturismo biologico Il Castagnolino. Qui è possibile acquistare lo zafferano di loro produzione. Pistillo essiccato di una varietà di crocus e dal sapore inconfondibile, ha fatto la fortuna di [San Gimignano](#). Si narra infatti che le torri della "Manhattan del Medioevo" siano state in parte costruite grazie ai ricavi del fiorentino commercio di zafferano. All'epoca era utilizzato soprattutto per tingere le stoffe, oltre che in medicina e in cucina.

All'Agriturismo Il Castagnolino la produzione dello zafferano DOP è il fiore all'occhiello, e Carmela sarà entusiasta di suggerirvi alcune ricette della cucina locale che meglio ne esaltano l'aroma.



Leggi anche: [Zafferano in Toscana: il sentiero di mattoni d'oro rosso del Medio Oriente](#)





Dove acquistare cioccolato artigianale in Toscana

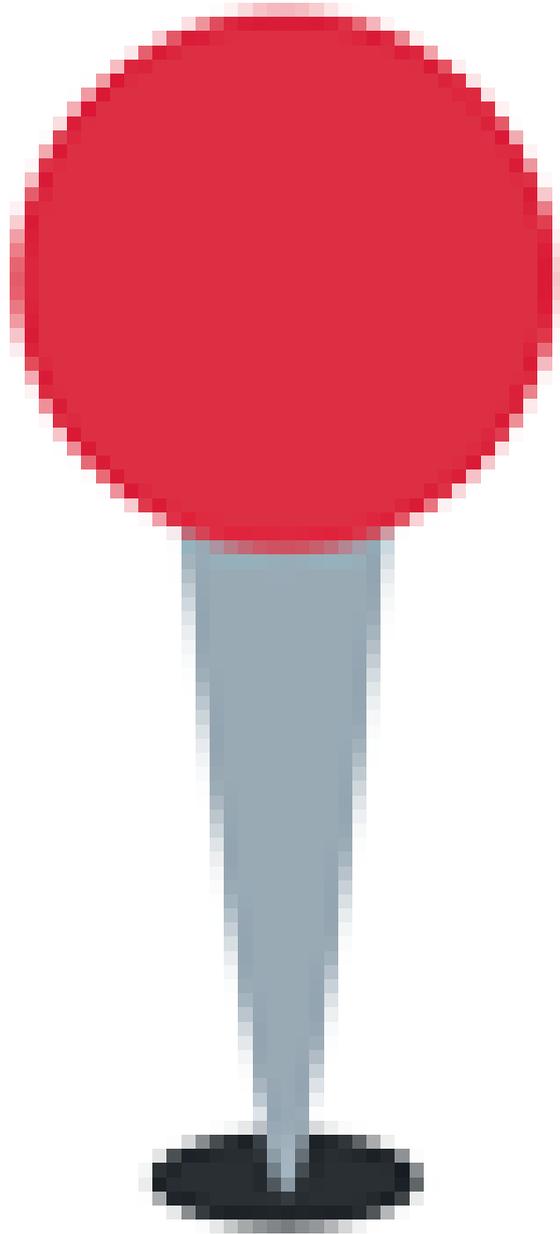
Dulcis in fundo, una dritta su dove acquistare cioccolato artigianale in tutte le sue forme. La nostra scelta cade su Vestri, piccola azienda aretina che della passione per il coccolato ne ha fatto una filosofia di vita.

Grande tradizione di cioccolateria italiana dal 1960, il salto di qualità arriva nel 2002, anno in cui la famiglia Vestri decide di investire in una piantagione di cacao in Repubblica Dominicana. Viene così assicurata la massima qualità in quanto la materia prima, e la massima accuratezza nel seguire l'intero processo di produzione. La famiglia Vestri ha poi aperto un piccolo punto vendita anche a Firenze. Qui Leonardo porta avanti la passione di famiglia, aggiungendo al cioccolato anche una selezione di gelati artigianali, prodotti nel minuscolo laboratorio nel retrobottega. Ne uscirete inebriati.

Si conclude così il nostro tour di degustazioni di prodotti tipici toscani, speriamo davvero che vi sia piaciuto!

Conosci un Artigiano, un Viticoltore, un Imprenditore in genere, che per te ha valore? Se Sì, teniamoci in contatto, ci sono tante possibilità.





PER APPROFONDIRE:





[Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere](#)





Miele biologico: buone prassi toscane





[Schiacciata toscana: quando e come nasce la schiacciata all'olio?](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



