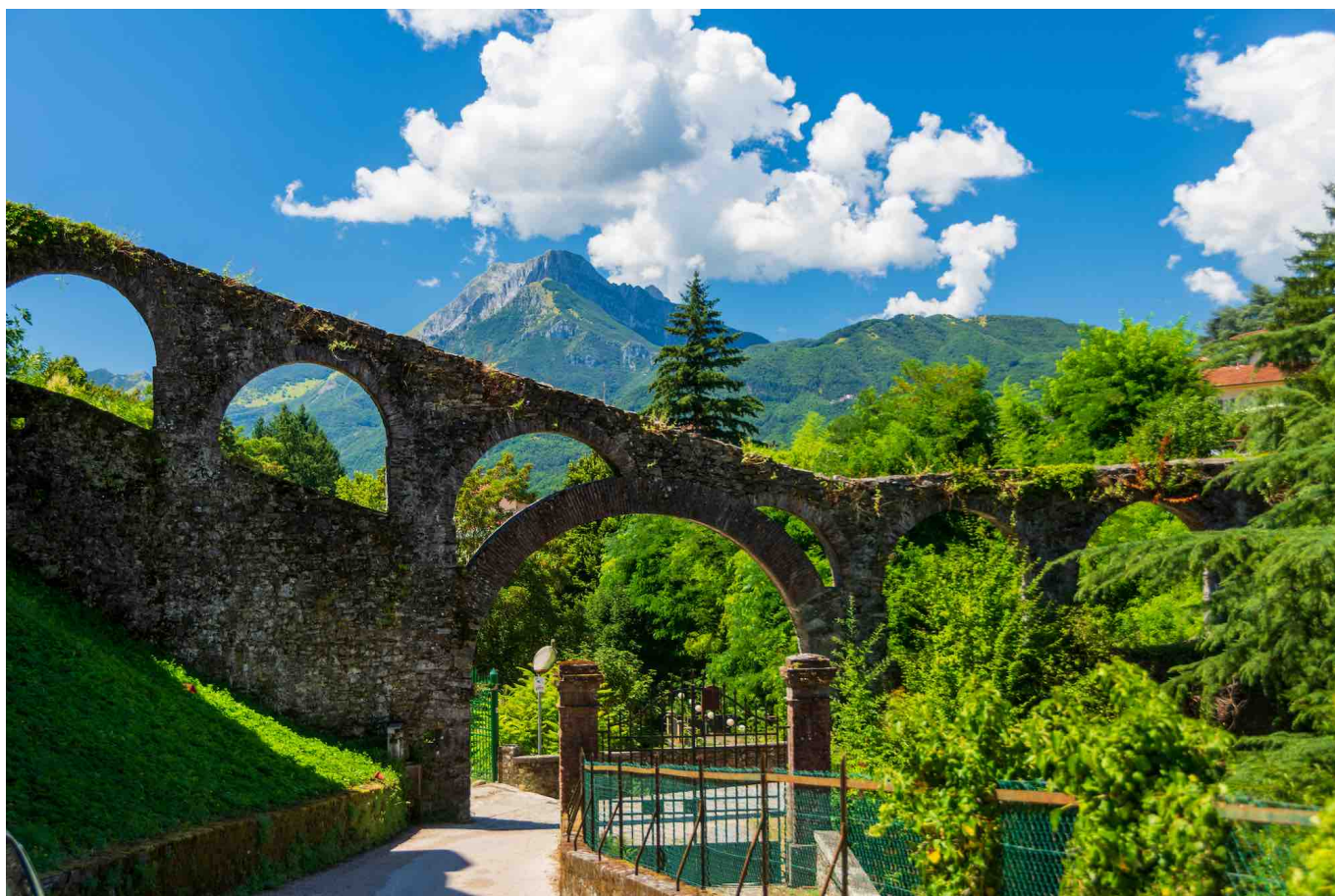


RISTORANTI DELLA GARFAGNANA: DALLA “TRATTORIA DELLA NONNA” AI LOCALI 2.0



Dove mangiare in Garfagnana, un tour virtuale tra i 6 migliori ristoranti dalla zona: dalle osterie che propongono cucina tipica garfagnina ai locali più moderni.
Ristoranti e trattorie dove mangiare in Garfagnana

La Garfagnana: terra di lupi, briganti e...buon cibo! La cucina tradizionale garfagnina offre tantissimi prodotti tipici di qualità da mettere sulle nostre tavole, spesso sconosciuti perché strettamente legati alla zona. Ecco un elenco dei migliori ristoranti dove mangiare in Garfagnana e assaggiare le prelibatezze più tipiche per esportare l'antico gusto fuori dai boschi.



Il Pozzo: la cucina garfagnina incontra l'innovazione

Prima tappa del tour enogastronomico “dove mangiare in Garfagnana”: ristorante Il Pozzo. Il locale nasce dall’amicizia e la passione di due ristoratori, Giordano e Maurizio, nel 1996. Dopo una precedente collaborazione, i soci decidono di intraprendere una nuova avventura in un antico casale di campagna, situato nel piccolo paese di Pieve Fosciana, nel cuore della [Garfagnana](#).

La location richiama la vita contadina, infatti il nome dell’attività deriva da un vecchio pozzo che ancora oggi ha acqua al suo interno. Il legame con la terra garfagnina è forte: i ristoratori incentivano i produttori locali inserendo nel menù prodotti tipici a km0.

Regina permanente tra i primi è la minestra di [Farro della Garfagnana](#), rinomato e riconosciuto IGP. Seguendo la stagionalità, non possono di certo mancare i funghi, in particolar modo i porcini, grande tesoro dei boschi garfagnini. Anche la cantina de Il Pozzo è vicina al territorio: nonostante la giovane età delle aziende vinicole in loco, la carta dei vini presenta quattro etichette locali. In conclusione, un ristorante dove mangiare in Garfagnana che cerca un connubio tra tradizione e innovazione, legato al territorio e ai piccoli produttori.



Leggi anche: [I funghi e la cucina toscana: 4 ricette della tradizione da leccarsi i baffi](#)



Scacciaguai, un ottimo ristorante sulle colline di Barga

Ristorante a conduzione familiare situato sulle dolci colline di [Barga](#), borgo medievale ricco di interesse artistico e culturale. I tre fratelli, proprietari dell'attività, si dilettono con passione a rinnovare i prodotti tipici garfagnini, seguendo stagionalità e dando importanza al fattore biologico nella scelta degli ingredienti e dei vini.

La cantina, infatti, offre più di 100 etichette e predilige piccoli produttori locali attenti ai metodi biodinamici, dalla coltivazione al post-raccolta. Ottimo locale dove mangiare in Garfagnana e assaggiare il tartufo dell'Appennino Tosco-Emiliano in tutte le salse.

Lo Scacciaguai nel periodo estivo offre la possibilità di godersi gli stretti vicoli del paese: da poco è nata l'idea di una cassetta da asporto contenente un panino e un buon calice di vino da gustare negli scorci pittoreschi di Barga. Un'unione felice tra semplicità e qualità che va avanti dal 2007, con ancora voglia di reinventare il sapore garfagnino.



Mulin del Rancone, prodotti locali e di qualità a Camporgiano

L'azienda nasce da una tradizione contadina, nel comune di Camporgiano, e si trasforma in ristorante con proposte innovative rimanendo comunque legato al territorio. L'idea dell'attività trova modernità sia nella presentazione dei piatti, sia nella ricerca di prodotti locali e di qualità.

Ciò si rispecchia nel *Tortino di farro su fonduta di Parmigiano e pancetta saltata all'aceto balsamico di Modena*, cavallo di battaglia del locale. Piatto della tradizione garfagnina, ma presente in menù con una forma moderna: non più una classica fetta di torta, ma un antipasto che sazia occhi e pancia. Una selezione di prodotti, dalle farine ai formaggi, quindi, molto vicina ai piccoli produttori che lavorano in maniera tradizionale, poi rivisitati in cucina. Senza dubbio uno dei migliori ristoranti dove mangiare in Garfagnana.



Al teatro, il Laboratorio del Gusto a Castelnuovo di Garfagnana

Al teatro è una recente attività, che si installa nel centro di Castelnuovo di Garfagnana, il cui diktat è utilizzare il prodotto locale garfagnino in tutte le sue forme, elaborando ricette con ingredienti anche sui generis. Esempi dal menu, nella rispettiva stagione, sono la pelle di trota della Garfagnana, cucinata in modo da costituire la parte croccante del piatto o, per quanto concerne la carne, anch'essa locale, l'utilizzo del quinto quarto, ovvero tutte quelle parti considerate frattaglie come animelle e lingua.

I sapori tipici delle zona rivivono in ogni ricetta e anche nel semplice pane, fatto "in casa" con farine locali. La carta dei vini cerca di non allontanarsi dal contesto locale, favorendo aziende biodinamiche della zona. Un giovane ristorante che non spreca, facendo dei prodotti tipici della Garfagnana presentazioni moderne.



La Ceragetta, un ristorante dove mangiare in Garfagnana

Il ristorante La Ceragetta è in assoluto uno dei locali dove mangiare in Garfagnana: nasce da una storia familiare che tramanda la passione del territorio di generazione in generazione. Il locale sorge nella cornice pittorica e naturalistica delle [Alpi Apuane](#), a due passi dal Lago di Isola Santa: gli avventori potranno godersi il buon cibo, cucinato in maniera casalinga e tradizionale, godendo di una vista suggestiva della Pania Secca e del Monte Corchia.

Nel cuore della Garfagnana più selvaggia, il prodotto servito è rigorosamente a km0, dalla polenta, fatta con il tipico *Formenton Otto File*, alle verdure, spesso provenienti dall'orto di famiglia. Il ristorante propone anche il pernottamento nel relativo albergo diffuso di famiglia, con possibilità di pensione completa o mezza pensione, per beneficiare a 360° della natura e il paesaggio circostanti.



Leggi anche: [Antico Borgo Isola Santa: una magia fuori dal tempo](#)



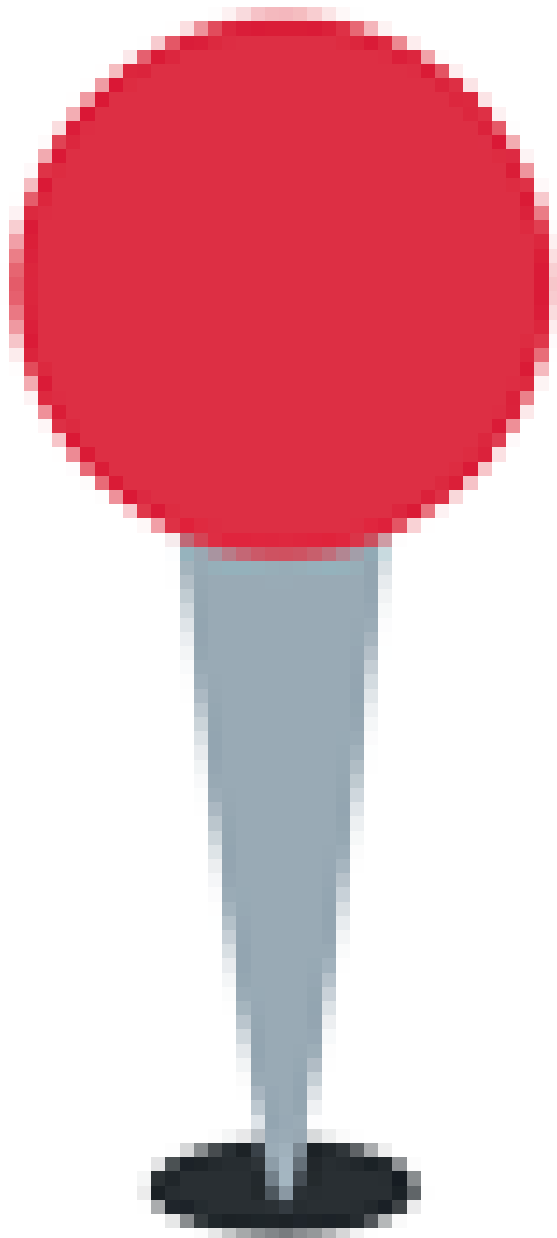
Il Grillo, carne di produzione propria e verdure dell'orto

Il Grillo nasce come agriturismo e rispecchia tutte le caratteristiche di un'azienda legata al territorio che dà vita ai prodotti di punta della zona. Situato nell'Alta Garfagnana, precisamente a Giuncugnano, propone alla clientela piatti stagionali, coerenti con la produzione del momento.

Il pezzo forte di questo locale dove mangiare in Garfagnana è sicuramente la carne, derivante da allevamento proprio. Spicca la tagliata, eccellenza della zona, accompagnata da verdura dell'orto biologico dello stesso ristorante. Un'attività che racchiude perfettamente l'importanza del prodotto garfagnino: dal farro alla frutta.

Anche per quanto concerne il *beverage*, l'idea dell'azienda è di rimanere il più possibile in zona usufruendo di produttori locali dai quali si rifornisce della birra "Petrognola", fatta con il farro, e delle grappe di Fornaci di Barga. Il cliente è invitato a lasciarsi guidare da ciò che offre la terra, con una nuova concezione di ristorazione che si adatta ai vari momenti dell'anno.

Conosci un Ristoratore, un Viticoltore, un Imprenditore in genere, che per te ha valore? Se Sì, teniamoci in contatto.



PER APPROFONDIRE:





Dolci tipici della Garfagnana: golosi del mondo...uniamoci!



Garfagnana: borghi, leggende e parchi naturali tra Apuane e Appennino



Il Buffardello, dispettoso folletto che popola i boschi della Garfagnana

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



