

Tuscanypeople

PIATTI TOSCANI FANTASTICI E DOVE TROVARLI



Chi di voi ha fame? Non parlo di semplice fame, mi riferisco alla voglia di farsi sorprendere da un piatto. Quel particolare languorino che stuzzica mente e papille gustative, alla sola lettura del menu. Pronti a seguirci in questo viaggio culinario tra i migliori piatti tipici toscani?

Piatti tipici toscani e dove trovarli: un gustoso viaggio tra le province toscane

Tuscanypeople



Se la curiosità sollecita i vostri sensi, viaggiamo insieme alla scoperta dei piatti tipici toscani, una vera **esplosione di gusto e genuinità**, gioia per gli occhi e per il palato. Questo è ciò che racchiude la Toscana, in ogni singolo piatto della **tradizione**. Ci insegnano che tutto è in costante mutamento - le stagioni, le mode -, ma c'è qualcosa che rimane invariato: l'amore per la **buona cucina tradizionale**.

L'argomento come ben sappiamo, è talmente ampio, che potremmo parlarne approfonditamente senza sosta, e senza esaurire mai il tema.

Più volte abbiamo illustrato la tradizione culinaria toscana, concentrandoci su aree predefinite. Questa volta l'intento è di stupirvi, stilando un elenco di piatti tipici toscani, che contraddistinguono le province della nostra regione.

Tuscanypeople

Piatti tipici toscani della Val di Chiana



Iniziamo col nominare un'area di origine alluvionale, che ha dato vita ad un terreno molto fertile. Si estende dalla provincia di **Arezzo** fino a raggiungere la provincia di **Siena**. La verde vallata è rinomata tra le tante, per l'allevamento della pregiatissima **carne chianina**, fiore all'occhiello toscano nel mondo, e per la particolare **coltivazione dell'aglione**: simile all'aglio ma di **grandi dimensioni** e dal sapore più "**gentile**". Non troverete in nessuna altra località questa pregiata risorsa, oggi soggetta a tutela della sua **Associazione specifica**, e da un **Presidio Slow food** ([scopri di più sull'aglione toscano](#)).

Pici all'aglione e Bistecca con l'acciugata

Tuscanypeople



Non perdetevi l'assaggio dei rinomati **Pici all'aglione**, tipici del senese, e la **Bistecca con l'acciugata**, caratteristica dell'aretino. La preparazione di entrambi questi piatti tipici toscani è semplice, ma il **gusto** che sprigionano è qualcosa che non vi lascerà indifferenti.

I **Pici all'aglione** consistono nella preparazione di una **base in padella** composta da **vino bianco, olio EVO, acqua** e **aglione sminuzzato** che, lasciato cuocere, inizierà a fondersi. Non dovrete far altro che aggiungere **polpa di pomodoro** ed aggiustare il gusto con sale e pepe. Il **segreto** per l'ottima riuscita del piatto, è non far soffriggere l'aglione.

La **Bistecca con l'acciugata** è presto preparata: al **filetto di chianina** abilmente cotto alla brace, si aggiunge una **salsa** composta da **olio EVO, capperi** e **acciughe tritate**, lasciati ad amalgamare brevemente sul fuoco.

Dolci tipici senesi

Tuscanypeople



Se decidete di spostarvi nella **zona di Siena**, sarete rapiti dai profumi che sprigionano i dolci tipici senesi, a base di mandorle, noci, frutta secca, miele e spezie. **Ricciarelli, Panforte, Cavallucci** e molti altri ancora, non avrete scampo, vorrete assaggiarli tutti!

Leggi anche: [□ Lasciati tentare dai dolci tipici toscani... Clicca qui.](#)

Piatti tipici della Versilia

Zona balneare nota per l'**elegante nightlife**, ma anche custode di **sfiziosi piatti tipici toscani**.

Dagli Spaghetti coi coltellacci alla Scarpaccia

Tuscanypeople



A **Viareggio**, assolutamente da provare sono gli **Spaghetti coi coltellacci** (comunemente conosciuti come cannolicchi), e la **Cèe in padella**, ovvero avannotti di anguilla cotti in padella con aglio e salvia.

Non dimenticate la **Scarpaccia**, torta dolce a base di **zucchine**, generalmente servita come dessert. Potrete gustarne una versione salata nella zona di **Camaione**, conosciuta anche per il tradizionale **Risotto seppie e bietole**.

Piatti tipici di Lucca e della Garfagnana

Tuscanypeople



Dalla **Minestra di farro** alle **Rovelline lucchesi**, passando per lo squisito **Castagnaccio**, o gli indimenticabili **Necci** a chiusura del pasto: impossibile rinunciarci!

▣ [Seguici alla scoperta dei piatti tipici di Lucca](#)

Piatti tipici di Firenze e dintorni

Il capoluogo toscano spicca per alcuni dei più famosi piatti tipici toscani, quali: la **Bistecca alla Fiorentina**, il **Peoso dell'Impruneta**, la **Pappa al pomodoro** e la **Ribollita**, o i succulenti **Tortelli Mugellani** ripieni di patate, tipici della splendida valle del Mugello.

Ma...se passando per Firenze, non gusterete il **panino con il Lampredotto**, sarete sicuramente indicati come una sorta di "traditori della Patria"!

Leggi anche: ▣ [Ecco invece dove mangiare i migliori tortelli del Mugello](#)

Piatti tipici di Prato

Tuscanypeople



Prato ci ha regalato uno dei piatti tipici toscani più conosciuti al mondo. Avrete già capito di chi stiamo parlando... gli unici e insuperabili **Cantucci di Prato**, i famosi **biscotti secchi** a base di mandorle. Molti provano a riprodurre la ricetta, ma in nessun altro luogo avranno la stessa fragranza.

Piatti tipici di Pisa

Città che conserva **piatti della tradizione** dal gusto che saprà sorprendervi, è **Pisa**. La **Zuppa alla pisana** ad esempio, simile alla **Ribollita** ma con variazioni come la cotenna di prosciutto.

Il **mucco pisano**, bistecca ottenuta dall'incrocio della mucca bruna alpina e il toro originario dell'area del **Parco di San Rossore**. Finite in bellezza con la **Torta co' bischeri**, una crostata farcita con impasto di riso, cioccolato, uvetta, canditi e pinoli.

Piatti tipici di Livorno e dintorni

Tuscanypeople



Chi non conosce il saporito **Cacciucco**? Ebbene, all'incantevole città di Livorno, se ne conferisce la paternità. Pesce pescato freschissimo, sapientemente cotto e condito con pomodoro e odori.

Irrinunciabile è la **Torta di ceci**, squisita preparazione a base di ceci, prodotta anche nella vicina Pisa, dove prende il nome di **Cecina**.

Per non farvi mancare niente, e non dover tornare a casa con qualche rimpianto, recatevi nell'affascinante **Isola d'Elba**, ed ordinate una generosa fetta di **Schiaccia Briaca**, a base di frutta secca, uvetta, alchermes ed Aleatico. Vi conquisterà all'istante: senza se e senza ma.

Piatti tipici di Grosseto e della Maremma

Tuscanypeople



Terminiamo il nostro viaggio tra i piatti tipici toscani con l'area dove primeggiano delizie come il **Cinghiale in umido** e l'**Anguilla sfumata**, delle vere leccornie, che meritano di entrare a far parte della Top 30 culinaria toscana.

Ti potrebbe interessare: [▣ Seguici nel cuore della Maremma, alla scoperta dei piatti tipici della toscana del sud](#)

Avete l'acquolina in bocca, vero? Ottimo, vuol dire che siamo riusciti nell'intento. A voi resta l'arduo compito di testare questi piatti tipici toscani e farci sapere cosa ne pensate... siamo abbastanza certi però, che ci darete ragione.

E tu conosci piatti della tradizione così gustosi? Perché non ce le racconti? **Scrivici**.

Sei un'**Eccellenza Toscana** e vuoi raccontarci la tua storia?

Clicca qui

Dal Febbraio 2014 **in migliaia** hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno **raccontato la loro storia**.

Tuscanypeople

Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople