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

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.

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.

Pici all’aglione e Bistecca con l’acciugata

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

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: Nel girone dei golosi, viaggio tra i dolci tipici toscani

Piatti tipici della Versilia

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

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 Camaiore, conosciuta anche per il tradizionale Risotto seppie e bietole.

Piatti tipici di Lucca e della Garfagnana

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

Leggi anche: Dolci tipici della Garfagnana, golosi del mondo: uniamoci!

Piatti tipici di Firenze e dintorni

Il capoluogo toscano spicca per alcuni dei più famosi piatti tipici toscani, quali: la Bistecca alla Fiorentina, il Peposo 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: Dove mangiare i migliori tortelli del Mugello

Piatti tipici di Prato

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.

Leggi anche: Il Parco di San Rossore e la Bottega all’ombra delle tamerici

Piatti tipici di Livorno e dintorni

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 Cecìna.

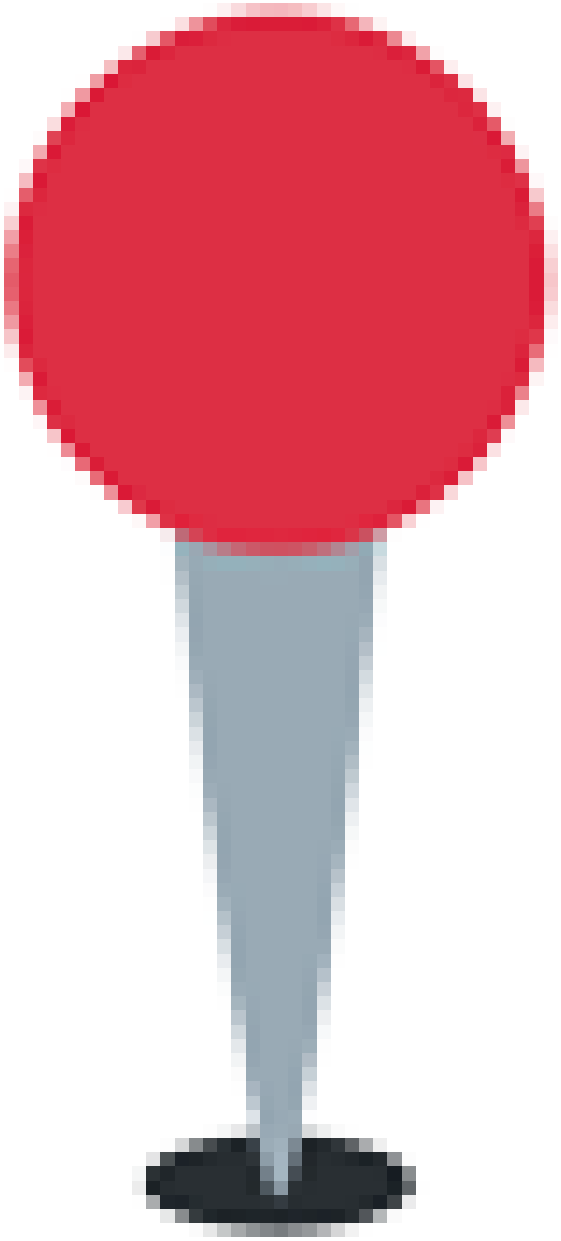
Per non farvi mancare niente, e non dover tornare a casa con qualche rimpianto, recatevi nell'affascinante Isola d'Elba, ed ordinate una generosa fetta di Schiaccia Briaca, a base di frutta secca, uvetta, alchermes ed Aleatico. Vi conquisterà all'istante: senza se e senza ma.

Leggi anche: 5 Piatti tipici livornesi: dal cacciucco al ponce

Piatti tipici di Grosseto e della Maremma

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.

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.



PER APPROFONDIRE:

Viaggio culinario tra i profumi ed i sapori della Maremma

A Firenze cosa si mangia? Dagli albori della tradizione culinaria ai nostri giorni

Chilometri e gradi, viaggio fra i liquori della Toscana

Il coniglio ed il suo impiego nella cucina tradizionale toscana

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople