

PRODOTTI TOSCANI TIPICI: DALL'AGROALIMENTARE AL MANIFATTURIERO,
L'ORGOGGIO DELL'ALTA QUALITÀ



Guida completa ai prodotti tipici toscani, eccellenze che hanno reso famosa la Toscana in Italia e nel resto del mondo.

Prodotti tipici toscani: una guida completa dall'enogastronomia all'artigianato

La nostra guida ai prodotti tipici toscani inizia operando una divisione tra due macro settori: quello agroalimentare e quello artigianale/manifatturiero classico. Iniziamo col parlare delle eccellenze agroalimentari toscane per poi spostarci ai settori dell'artigianato e del manifatturiero.



Prodotti toscani tipici: settore agroalimentare

Parlando di eccellenze agroalimentari toscane, ovvero di quei prodotti toscani che vengono detti “tipici”, non abbiamo dubbi a prendere le mosse dal re assoluto e incontrastato della Toscana: il vino.

Vino toscano: il più tipico dei prodotti tipici toscani

Toscana, terra di vino da sempre. Insieme al Piemonte e ad alcuni territori della Francia, la migliore al mondo. Il suo paesaggio collinare è l'ideale per la coltivazione della vite: dal [Chianti](#) a [Montalcino](#), da [Bolgheri](#) a [Montepulciano](#), assistiamo a un impressionante succedersi di aree enologiche particolarmente vocate. Questione di clima, di esposizione, di composizione dei terreni, della loro varietà, ma anche di sapienza, ingegno e passione. È l'armonica combinazione di questi fattori che dà vita a incredibili alchimie, bottiglie che sono veri e propri capolavori e che ci rendono famosi in tutto il mondo.

5 sono le aree di produzione vitivinicola più importanti: il Chianti Classico (e il Chianti), Montalcino, Bolgheri, Montepulciano, [San Gimignano per la vernaccia](#).

Chianti Classico e sottozone del Chianti



Il Chianti Classico è uno dei vini più conosciuti al mondo. Prodotto in un'area collinare che si estende tra le province di Firenze, a nord, e Siena, a sud, si tratta di un vino rosso DOP costituito in prevalenza da uve sangiovese che deve rispettare un rigido disciplinare di produzione. Viene proposto in tre tipologie: annata, riserva e gran selezione.

All'interno di questo territorio, ricolmo di vini toscani eccellenti, una delle pietre miliari è senz'altro l'IGT Tignanello dei Marchesi Antinori, il primo sangiovese affinato in barriques e il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali il cabernet sauvignon e il cabernet franc. L'altra pietra miliare, proveniente dalla stessa vigna della stessa azienda (ma coltivata nella parte più assolata e quindi con migliore esposizione), è il Solaia che prevede la stessa composizione di uvaggi del Tignanello.

Diversa dal Chianti Classico è la più ampia zona del Chianti senza altra denominazione, divisa in 7 sottoregioni produttrici di buoni vini anche se meno pregiati del Chianti Classico: Chianti Colli Aretini, prodotto nella provincia di Arezzo; Chianti Colli Fiorentini, prodotto nella provincia di Firenze; Chianti Colline Pisane, prodotto nella provincia di Pisa; Chianti Montalbano o Monte Albano, prodotto sull'omonima catena montuosa tra le province di Pistoia, Prato e Firenze; Chianti Rufina, prodotto nella provincia di Firenze, nel comune di Rufina e zone adiacenti; Chianti Montespertoli, prodotto nel territorio comunale di Montespertoli, e infine il Chianti Colli Senesi, prodotto nella provincia di Siena.



Leggi anche: [Chianti, Chianti Classico e sottozone: facciamo ordine e spieghiamo i perché](#)





Brunello di Montalcino

Il Brunello di Montalcino - sangiovese grosso in purezza -, un altro dei vini più pregiati e famosi al mondo, nasce a sud di Siena. La collina di Montalcino, su cui svetta il famoso borgo medioevale, si è formata in ere geologiche diverse, predisponendo il territorio a ospitare la produzione di un vino dal gusto inconfondibile.

Il Brunello di Montalcino è stato tra le prime tipologie italiane a ottenere la DOC e il primo, nel 1980, a ottenere la DOCG. Il nome si deve al colore particolarmente scuro degli acini. La sua caratteristica peculiare è la lunga maturazione prima della commercializzazione: affinamento di almeno due anni in botti di rovere (tra i 15 e i 40 ettolitri) e almeno 4 mesi in bottiglia. Non può, inoltre, essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo al termine di cinque anni, inclusa l'annata della vendemmia.

Tra i brunello più famosi si annoverano Biondi Santi Tenuta Greppo, Casanova di Neri, il Marroneto, Poggio di Sotto, Uccelliera, Col d'Orcia e Mastrojanni.

Bolgheri

Negli anni quaranta del secolo scorso il marchese Mario Incisa della Rocchetta, appassionato di vini francesi, notò una somiglianza morfologica tra il territorio di Bolgheri e quello di Graves, a Bordeaux. Importò

quindi dai Duchi Salviati, a Migliarino, alcune barbatelle di cabernet sauvignon e di cabernet franc, piantandole nella sua Tenuta San Guido. E, sebbene ancora non potesse saperlo, creò un vero e proprio mito dell'enologia, il Sassicaia, precursore di tutta una serie di altri vini di quest'area vitivinicola a poco a poco esplosa e divenuta una delle più pregiate al mondo.

Il vino principe è, appunto, il [Sassicaia](#) - minimo 80% di cabernet sauvignon con l'aggiunta di quantità variabili di cabernet franc - che detiene un interessante primato: è il primo vino italiano di una specifica cantina che vanta una DOC riservata appositamente, Bolgheri Sassicaia, come accade solo in Francia per pochissime etichette celeberrime.

Gli altri fiori all'occhiello del territorio sono Ornellaia, un Bolgheri Doc Superiore della famiglia Frescobaldi, leggendario supertuscan a prevalenza di cabernet sauvignon; [Masseto](#), un'eccellenza insuperabile la cui annata 2015 è stata votata, insieme al Solaia degli Antinori, miglior vino al mondo; e poi i vini delle tenute Guado al Tasso; Le Macchiole; Grattamacco, Michele Satta...

Vino Nobile di Montepulciano

La quarta zona vitivinicola toscana, di grande fama internazionale, è quella di [Montepulciano](#), nell'entroterra centrale. Le origini di questo vino risalgono al 1300. L'aggettivo "nobile" pare derivare dal fatto che in passato la produzione veniva curata in una ristretta zona collinare del comune di Montepulciano direttamente dalle famiglie nobili del luogo. La DOCG è stata autorizzata dal 1980.

Per il Nobile vengono utilizzate solo uve sangiovese e canaiolo nero, con l'eventuale aggiunta di altri vitigni locali autorizzati dalla provincia di Siena. È un vino che deve essere sottoposto a un periodo di maturazione di almeno 2 anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Tra i migliori Nobile di Montepulciano sono da segnalare: Avignonesi, Boscarelli, Dei e Il Macchione.

Vernaccia di San Gimignano

Uno dei [vini bianchi toscani](#) più pregiati e apprezzati al mondo, la Vernaccia di San Gimignano - composto da almeno il 90% del vitigno omonimo e del 10% di altre uve bianche - è una famosissima DOCG, prima in Italia, nel 1966, a ricevere il marchio di DOC.

Tra le più famose aziende di Vernaccia ci sono Casale Falchini e San Benedetto - Capanna 1826.



Prodotti tipici toscani: eccellenti vini meno conosciuti

Altre due aree vitivinicole toscane molto importanti sono quelle relative al Carmignano e al Morellino di Scansano.

Il primo è un eccellente vino rosso DOP prodotto nella fascia collinare dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano, in Provincia di Prato, sulla sponda destra del fiume Arno, alle pendici orientali del monte Albano. Vede una prevalenza di uve sangiovese mischiate con altre a bacca rossa o bianca.

Il secondo viene prodotto in Provincia di Grosseto. Il nome deriva dalla varietà di vitigno sangiovese locale dall'acino piccolo. Sono otto le DOC che insieme a quest'ultimo danno pregio al panorama vitivinicolo dell'area maremmana: Bianco di Pitigliano, Parrina, Ansonica Costa dell'Argentario, Monteregio di Massa Marittima, Sovana, Capalbio e Montecucco.

Ricordiamo anche le aree delle Colline lucchesi, dove si producono interessanti vini rossi e bianchi, ad esempio quella di Montecarlo, coi suoi vini bianchi da vitigni di origine francese, quali roussane, sémillon, sauvignon e pinot bianco, presenti in questo territorio già nel 1800. L'area di Pomino, nel comune di Rufina, già famosa nel 1700 per la qualità dei vini prodotti da vitigni francesi. Quelle dell'Isola d'Elba e del Giglio: nella prima si producono interessanti vini quali aleatico, ansonica e vin Santo; nella seconda il vitig-

no principe è l'ansonica. In entrambi i casi, una viticoltura che si può definire eroica per la natura particolarmente aspra e scoscesa del territorio.



Olio EVO: uno dei più conosciuti prodotti tipici toscani

La presenza dell'olivo in Toscana è attestata fin dalla metà del VII secolo a.C., ma è a partire dal tardo Medioevo che l'olivicoltura si sviluppa e si diffonde.

La coltivazione dell'olivo è attualmente una caratteristica dell'intero territorio toscano nel quale la produzione olearia è parte rilevante dell'economia agricola e costituisce un elemento significativo dell'ambiente.

L'olio extravergine di oliva (olio EVO toscano) a indicazione geografica protetta (IGP) deve possedere le caratteristiche prescritte dal disciplinare di produzione che prevede, oltre ai requisiti di qualità e tipicità, che tutte le fasi di produzione delle olive, estrazione dell'olio e confezionamento siano obbligatoriamente effettuate all'interno del territorio toscano.

L'Olio EVO toscano è prodotto con olive provenienti dalle varietà del germoplasma olivicolo autoctono regionale. Altre varietà possono concorrere fino a un massimo del 5%.

Questo prodotto tipico toscano possiede un colore dal verde al giallo, con variazione cromatica nel tempo, un profumo fruttato accompagnato da un sentore di mandorla, carciofo, frutta matura e un sapore fruttato marcato. L'acidità massima consentita è pari allo 0,6%, ma un acidità sotto lo 0,1% è assolutamente l'ideale.

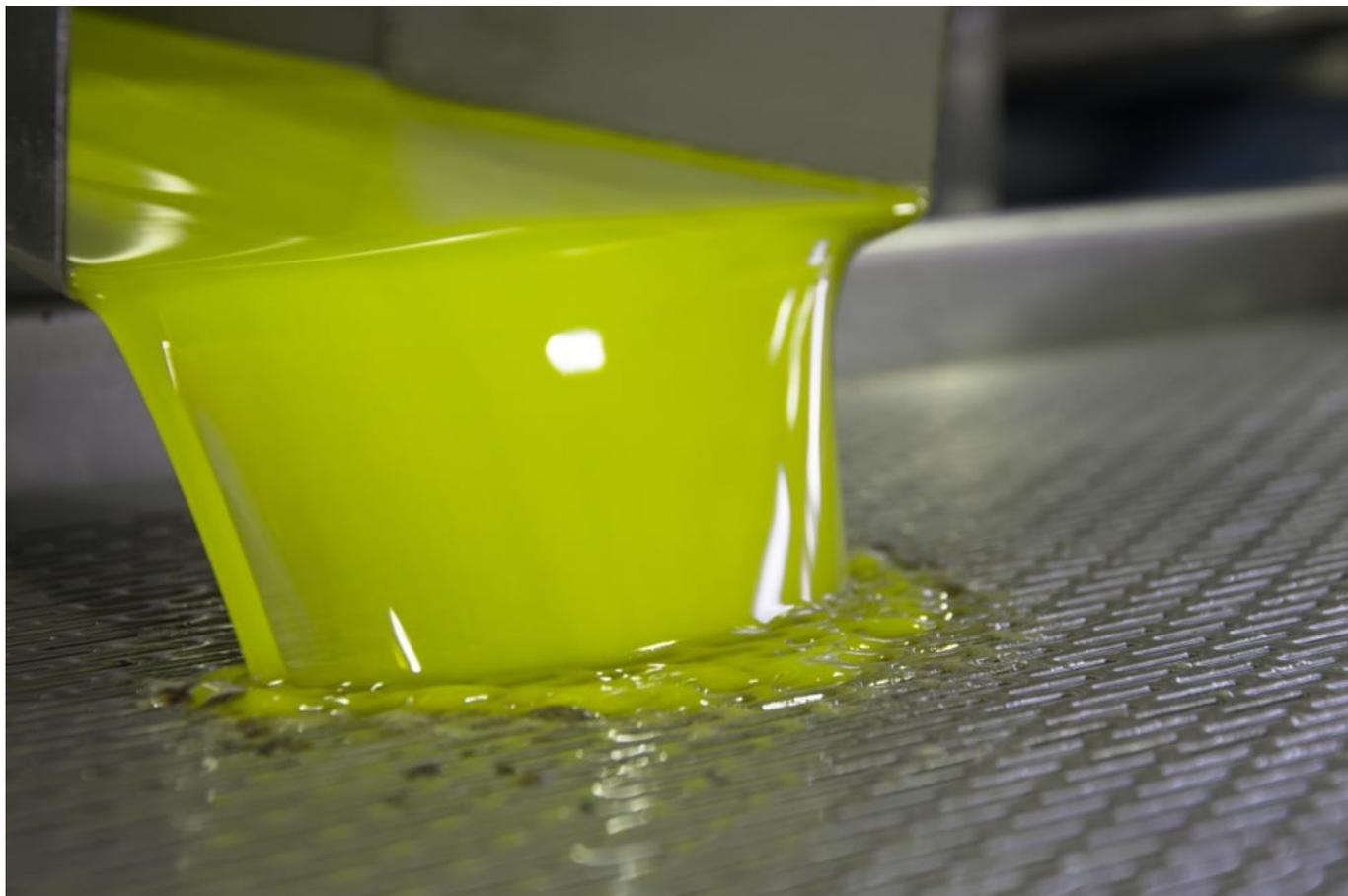
L'Olio toscano è ideale per condire a crudo verdure ma anche per minestre, zuppe di legumi, carne alla griglia e pesce.

Salgono senz'altro sul podio: l'olio EVO Toscano IGP; l'olio EVO Chianti Classico DOP; l'olio EVO Terre di Siena DOP; l'olio EVO Lucca DOP; l'olio EVO Seggiano DOP.



[Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori: 20 itinerari da non perdere in toscana](#)





Prodotti tipici toscani da mangiare

La Toscana è ricchissima di prodotti tipici unici che per la loro eccellenza hanno ottenuto importanti riconoscimenti da parte dell'Unione Europea. In particolare, esistono prodotti DOP (Denominazione Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). Entrambe le etichette consentono ai consumatori di tracciarne con esattezza le origini e le caratteristiche, ma rappresentano altresì una garanzia per lo stesso produttore che viene reso in grado di tutelarsi dalle imitazioni.

16 DOP e 15 IGP: i numeri dell'eccellenza toscana

I prodotti tipici toscani DOP sono strettamente legati al territorio, perché le qualità e le caratteristiche del prodotto sono dovute all'ambiente geografico in cui si sviluppano. In questo senso tutte le fasi della produzione devono avvenire al suo interno. Se prendiamo, ad esempio, l'olio EVO del Chianti Classico DOP, per il quale è stato creato un consorzio apposito all'interno del più conosciuto Consorzio del Vino Chianti Classico, si nota che tutte le aziende appartenenti al consorzio hanno la sede dentro i confini del territorio e producono olio EVO di alta qualità con caratteristiche organolettiche simili.

Per i prodotti toscani IGP, invece, si prevede che una determinata caratteristica o una qualità del prodotto

debba necessariamente essere legata a uno specifico territorio di riferimento. Non tutte le fasi della produzione però devono avvenire per forza all'interno del territorio. È sufficiente che tra produzione, trasformazione ed elaborazione, anche una sola fase si verifichi nel territorio, purché, durante la fase in questione, il prodotto acquisti qualità e caratteristiche specifiche dovute al territorio stesso.



16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana





Castagne toscane: Monte Amiata, Garfagnana, Lunigiana, Mugello e Valtiberina

Per quanto riguarda le castagne e la farina di castagne, c'è l'imbarazzo della scelta. Dal [Monte Amiata](#), infatti, nasce una castagna IGP, un prodotto dolce e delicato, perfetto per essere bollito o arrostito, oppure trasformato in marmellata, gelato, polenta o castagnaccio.

L'alta Toscana custodisce altre 2 DOP: in [Garfagnana](#) troviamo la farina di neccio e in [Lunigiana](#) la farina di castagna. In [Mugello](#), invece, viene coltivato il marrone del Mugello IGP; a Caprese Michelangelo, nell'incantevole [Valtiberina](#), il marrone DOP.

Lo zafferano DOP di San Gimignano

Tra le spezie toscane, spicca lo zafferano DOP di San Gimignano, una coltivazione che rispetta i metodi tradizionali che produce circa 150.000 fiori.

Dolci e Biscotti: prodotti tipici toscani IGP

Rimanendo nelle Terre di Siena, ecco i Ricciarelli IGP e il Panforte IGP, due delizie da gustare soprattutto a

Natale.

E vogliamo parlare dei celeberrimi [Cantuccini IGP](#) (di Prato), una squisitezza quasi sempre accompagnata da un bicchiere di vinsanto?

Salumi e formaggi

Diffuso in tutta la Toscana è anche il [Pecorino Toscano DOP](#), mentre il Pecorino Romano DOP viene prodotto nella zona di Grosseto e il Pecorino delle Balze Volterrane a Volterra e dintorni.

Appartengono alla categoria dei salumi la Finocchiona IGP, la [Mortadella di Prato](#), il [Prosciutto Toscano DOP](#), il [Lardo di Colonnata IGP](#) e i salamini italiani alla cacciatora DOP.

Mentre le carni da assaggiare assolutamente in Toscana sono: [Cinta Senese DOP](#); Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP; e Agnello del Centro Italia IGP.

Eccellenze toscane: farro, fagioli, miele, funghi e pane senza sale

Si trova in Garfagnana il [farro IGP](#), dal gusto genuino, prezioso per la sana alimentazione. Nel cuore della Valdinievole, invece, viene realizzato il [Fagiolo di Sorana IGP](#).

A Pontremoli, e in generale, nella zona di Massa Carrara - la stessa che dà origine anche al prezioso miele della Lunigiana DOP - si produce Il Fungo di Borgotaro IGP.

Infine, non può mancare in tavola il [Pane Toscano DOP](#), caratteristicamente senza sale.



Leggi anche: [STG, IGP, DOP, un crescendo di qualità, anche se non tutti sanno che...](#)





Artigianato: l'altra faccia dei prodotti tipici toscani

Il settore manifatturiero in Toscana è un patrimonio prezioso, e spesso di alta qualità, dell'economia della regione. Tutte le [province toscane](#) racchiudono tesori di sapienza derivati dall'abilità dell'uomo e dai materiali offerti dal territorio: dall'oro e l'argento lavorati, al bronzo, al ferro battuto; dalla soffiatura e cesellatura del vetro e del cristallo alla ceramica; dalla lavorazione della pietra e del marmo a quella della lana, della seta, dei merletti; dall'artigianato della carta a quello del legno e della pelle.

Qui sotto riportiamo i principali prodotti tipici toscani dell'artigianato e del settore manifatturiero. Ovviamente la trattazione non ha, e non può avere in questa sede, carattere esaustivo.

Il vetro di Empoli

Empoli e le zone circostanti sono noti per il loro artigianato vetrario, un'antica tradizione legata alla produzione vinicola che prevedeva il tipico fiasco di vetro verde. Dopo un periodo d'oro a cavallo tra le due guerre mondiali, attualmente il vetro verde empolesse viene lavorato con quello azzurro e giallo. Di rilievo anche il vetro artistico sia soffiato che lavorato a mano.

Il cristallo della Val d'Elsa

Colle Val d'Elsa è invece la “Boemia d'Italia”, attiva testimone di un'arte antica e raffinata, quella della produzione e dell'incisione del vetro e del cristallo. La prima fabbrica fu aperta nel 1820 da Francesco Mathis. Bicchieri, bottiglie, vasi, componenti per lampadari e lumi, articoli da farmacia, oggetti di uso quotidiano, oggi a Colle Val d'Elsa viene prodotto il 95% del cristallo italiano.

La ceramica di Montelupo

Una delle più antiche e note forme di artigianato in Toscana, risalente al Medioevo, è quella della ceramica di Montelupo. La cittadina fa parte della più vasta città metropolitana di Firenze, giace sulle rive dell'Arno e ha un terreno ricco d'argilla. Ispirata dalle opere dei maestri delle Arti Maggiori di Firenze, durante il Rinascimento la produzione raggiunse standard qualitativi elevati. I più importanti committenti erano le famiglie fiorentine stesse attraverso cui i manufatti di Montelupo si spandevano nelle residenze nobiliari di tutta Europa.

Secondo l'uso del colore e del motivo, i decori potevano appartenere alla “famiglia verde”, a quella “floreale gotica”, a quella “a zaffera”, fino a “le grottesche” e alla seicentesca decorazione detta “gli arlecchini”.

Ancora oggi la produzione di ceramiche e maioliche è molto viva a Montelupo, e può essere ammirata al Museo della Ceramica, nelle varie botteghe della città o, in giugno, alla Festa Internazionale della Ceramica.

La terracotta dell'Impruneta

La terracotta è un altro importante derivato dell'argilla lavorata con particolari tecniche e cotta in fornace. Quella prodotta a Impruneta, anch'essa facente parte della città metropolitana di Firenze, è celebre in tutto il mondo.

Caratteristici della terracotta dell'Impruneta, oltre ai vasi di ogni forma e dimensione, sono gli orci che un tempo servivano per contenere liquidi, l'olio EVO in particolare. Nel corso dei secoli, poi, questo affascinante materiale servì per ricoprire tetti, decorare facciate, ornare giardini. Ancora oggi i prodotti in terracotta realizzati nelle fornaci della zona sono utilizzatissimi sia nell'edilizia che nell'arredamento interno ed esterno.



L'arte orafa di Arezzo e Cortona

Arezzo, coi suoi circa 1.100 produttori di oreficeria, è una delle capitali mondiali dell'oro. La tradizione si è diffusa tra il XIV e il XV secolo, ma alcune tecniche, ancora oggi utilizzate nei laboratori, si devono agli Etruschi. I musei di Arezzo e della provincia, in particolare Cortona, custodiscono infatti molte testimonianze dell'arte orafa etrusca datate fin dal VI secolo a.C..

I laboratori orafi ad Arezzo e Cortona sono specializzati nella realizzazione di pezzi unici e oggetti preziosi realizzati con tecniche artigianali. Tra le vie del centro è possibile ammirare nelle botteghe il processo di lavorazione dell'oro: sbalzo, incisione, traforo, microfusione o stampo.

L'alabastro di Volterra

Sono passati più di 2500 anni da quando gli etruschi iniziarono a lavorare l'alabastro che resiste ancora e caratterizza la storia e la cultura della Val di Cecina, soprattutto Volterra, celebre per i manufatti di alabas-

tro gassoso estratto dal sottosuolo di Castellina Marittima.

L'alabastro, una pietra malleabile, molto più facile da lavorare rispetto al marmo, è adatta a riprodurre motivi ornamentali ricchi di dettagli e a ritrarre il volto umano nei minimi particolari.

Il panno Casentino

Il panno casentino ha origini molto antiche. È un tessuto di lana, lavorato nell'area omonima in modo tradizionale: viene follato, ovvero infeltrito e garzato, in modo da risultare impermeabile e resistente. Per queste sue peculiarità in passato veniva utilizzato molto spesso da pastori, boscaioli e da chi lavorava all'aperto affrontando il clima rigido dell'inverno.

Dalla fine dell'Ottocento si è utilizzato per cappotti e giacconi, e oggi si presenta in tinte che vanno dal marrone, all'arancio, al verde, sotto forma di capi di abbigliamento moderni ed eleganti, di tendenza.

Ferro battuto del Casentino

Sempre nel Casentino, una forma d'artigianato toscano e d'arte antichissima è il ferro battuto, tanto da dare vita alla "Biennale Nazionale d'Arte Fabbri" di Stia in cui si riuniscono i fabbri di tutta Italia e d'Europa partecipando a un concorso e scambiandosi informazioni sulle nuove tecniche.

La pietra serena

Sulle colline di Fiesole, Maiano, Settignano e Monte Ceceri si trovavano le cave di quella bellissima pietra arenaria, nota come "pietra serena", materiale conosciuto fin da tempi antichi. Filippo Brunelleschi fu il primo architetto a usarla per realizzare colonne, portali, archi e cornici.

Adesso queste cave sono chiuse e la pietra serena viene estratta nel Mugello, dalle parti di Firenzuola, tanto che la tradizione artigiana degli scalpellini si è evoluta in un'importante realtà industriale a uso dell'edilizia e del restauro.

Il marmo Bianco di Carrara

Lo sfruttamento delle cave di marmo sulle Alpi Apuane iniziò dai tempi della Roma Imperiale e non si è mai più interrotto. È qui che geni artistici del calibro di Michelangelo e Canova venivano a rifornirsi per i loro capolavori.

L'architettura, l'edilizia, l'arredo e l'arte devono moltissimo al marmo di Carrara, ma anche lo stesso settore metalmeccanico, con la produzione di macchinari altamente innovativi per l'escavazione e la lavorazione di graniti.



La pelletteria di Pisa e Firenze

La pelletteria italiana, garanzia di eccellenza nel mondo, vede, tra i vari distretti conciari, quello toscano come uno tra i più prestigiosi. Il cosiddetto distretto del cuoio si estende tra diversi comuni delle province di Pisa e Firenze, ma è il distretto di Santa Croce sull'Arno il vero fiore all'occhiello di questa industria manifatturiera.

I maestri artigiani del 'cuoietto fiorentino' ancora oggi lavorano i loro prodotti a mano. Secondo l'Associazione Conciatori, nel distretto è concentrato *"circa il 35% della produzione nazionale di pelli ed il 98% della produzione nazionale di cuoio da suola"*.

Il tessuto di Prato

La crescita economica di Prato, sin dal Medioevo, si deve alla produzione di tessuti. Dall'Ottocento in poi, lo sviluppo di questo settore, oltre al valore artistico, ha consentito anche un'evoluzione in campo tecnico davvero all'avanguardia.

La lavorazione del tessuto e la sua storia sono da ammirare nel Museo del Tessuto.

I sigari toscani della Valtiberina

Un altro dei prodotti toscani tipici è il sigaro toscano (da poco quotato in borsa), derivato dai tabacchi Kentucky coltivati soprattutto nella Valtiberina.

La storia è simile a quella di una famosa marca di sigarette: agli inizi dell'Ottocento un acquazzone bagnò un raccolto di tabacco che iniziò a fermentare. Per non perdere tutto si provò a creare un nuovo tipo di sigaro il quale riscosse un clamoroso successo. Nel '53, attraverso un processo di perfezionamento, nacque il Toscano-Extra, inserito da Slow Food Arcigola tra i 91 presidi eno-gastronomici.

Il cappello di Paglia di Signa

Nei primi anni del Settecento, a Signa, Domenico Michelacci iniziò a coltivare il grano marzulo non per fini alimentari ma per creare cappelli di paglia.

Michelacci raccoglieva il grano prima che giungesse a completa maturazione. Le piante, in cerca di luce, si allungavano, fornendo una paglia dal colore chiaro e uniforme, più lunga e morbida da intrecciare. Idea rivoluzionaria che permise alla zona fiorentina di diventare il primo produttore di questo accessorio in tutto l'Occidente. Chiamati *leghorn* (perché venivano imbarcati al porto di Livorno), i cappelli fiorentini riscossero grande successo in tutto il mondo e divennero famosissimi.



I profumi di Firenze

L'arte della profumeria fiorentina si origina negli usi della corte rinascimentale ma è con [Caterina de' Medici](#) e Renato Bianco che Firenze diventa tanto rinomata in questo campo. René le Florentin - così lo chiamavano i francesi -, maestro profumiere di Caterina, ideò per lei i meravigliosi melograni odorosi, creazioni orafe a forma di sfera contenenti profumi solidi, da portare al collo, alla cintura o da usare come diffusori per l'ambiente. Queste idee ingegnose in poco tempo vennero copiate dai francesi.

Nel centro di Firenze, ancora oggi, botteghe antiche e tradizionali continuano a realizzare profumi inebrianti di alta qualità. Alcune realizzano prodotti su misura.

Il merletto di Sansepolcro

Agli inizi del Novecento, Adele e Ginna Marcelli, due sorelle di Sansepolcro, in [Valtiberina](#), crearono un merletto a fuselli, chiamato "trina a spilli". Ben presto la lavorazione iniziò ad avvalersi di oltre un migliaio di lavoranti nell'intera valle, e arrivò a diffondersi in tutta Europa e addirittura in America.

Nel 1996 è nata l'Associazione il "Merletto nella città di Piero", con l'obiettivo di rivalutare e diffondere il merletto a fuselli con corsi di merletto e di ricamo.

L'artigianato della carta

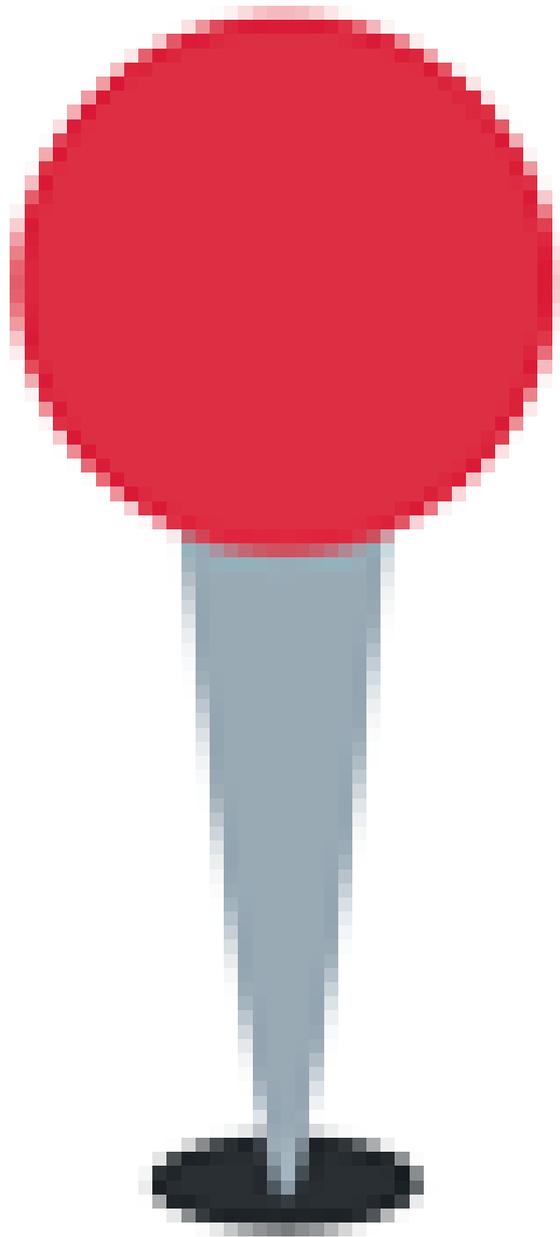
L'arte della decorazione e della rilegatura hanno lunga storia a Firenze. Altro centro molto importante è [Lucca](#), terra ricca di acqua e vento. Qui si trova anche la Via della carta in Toscana, un progetto di turismo culturale che riguarda le province di Lucca e [Pistoia](#), che vantano una tradizione secolare nella lavorazione della carta che si perpetua dal Quattrocento e che oggi è confermata da un'industria solida e riconosciuta a livello internazionale.

A Pietrabuona, provincia di [Pescia](#), si trova invece il Museo della Carta, punto di riferimento per restauratori, studiosi e bibliofili di tutto il mondo.



I principali prodotti tipici toscani sono questi, anche se ce ne sarebbero molti altri degni di menzione. Perché non ci segnali a redazione@tuscanypeople.com qualche prodotto di cui non abbiamo parlato e che secondo te dovrebbe rientrare nel novero? Nel caso, verrai citato. Ti ringraziamo per il tuo cortese aiuto.

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:





Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza





Ma perché la Toscana è tanto famosa? Be', qualche ragione c'è...





"Maledetti" ma illustri toscani: i più famosi dal dopoguerra ai nostri giorni

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



