

10 TRATTORIE IN MAREMMA A CUI NON SI PUÒ DIRE DI NO



La gastronomia maremmana racchiude in sé sia la tradizione contadina che quella marinara. Piatti che nascono dall'ingegno delle massaie per utilizzare i prodotti che offrono la terra e il mare in maniera gustosa e soprattutto sostanziosa. Ma non potendoci autoinvitare a casa di queste signore per assaggiare le loro prelibatezze, vi suggeriamo 10 trattorie in Maremma dove degustare tutti i sapori di questa terra toscana.

10 trattorie in Maremma da non perdere

La ricchezza dei **prodotti della Maremma** si rispecchia inevitabilmente anche su quella enogastronomica tradizionale. Si tratta, è chiaro, di piatti semplici, cosiddetti poveri, che però conservano la preziosità di **ingredienti genuini** che arrivano dal lavoro costante di chi ama questa terra e ne trae il

meglio.



I formaggi, i salumi, le coltivazioni, i vini prodotti in quest'area, concorrono a creare un **panorama culinario** che sa farsi apprezzare anche fuori regione.

I **prodotti tipici maremmani** sono un mercato in continua crescita, per la loro **genuinità** e per la **qualità** con la quale si distinguono, pur nell'esteso panorama enogastronomico nazionale.

Ma dove si trovano le migliori **trattorie in Maremma** in cui assaporare questa cucina verace e ricca al contempo? Ne abbiamo selezionate 10 per voi, tutte nel cuore più tradizionale di questa terra toscana: la provincia di **Grosseto**.

Da Guido (Magliano in Toscana)

All'interno del noto **borgo medievale**, arroccato sulle colline, questa trattoria è l'ideale per assaporare i piatti "di terra" della **tradizione maremmana**: i crostini di fegatini, i salumi, la fettunta, le pappardelle al cinghiale, il maialino al forno, solo per fare qualche esempio. Il tutto accompagnato dal **vino locale** per eccellenza, il **Morellino di Scansano**.



Antica Trattoria Aurora (Magliano in Toscana)

Situata all'ingresso del borgo di **Magliano**, dentro le sale il tono è **incantevolmente rustico**, il servizio all'aperto in **giardino**, ma su tutto s'impone la cucina che elabora creativamente le risorse locali.

Oltre alla **cucina classica**, che comprende i crostini neri, si mangia padellata di cinghiale, agnello al forno, e un ottimo brasato di manzo con purea di patate e cipolla rossa.

I Pescatori (Orbetello)

La terza delle migliori trattorie in Maremma selezionate per voi è **I Pescatori** di **Orbetello**, il ristorante della cooperativa dei pescatori della **Laguna di Orbetello**. Il locale è piccolo e suggestivo, affacciato com'è sulla laguna. Apre la sera e si può assaggiare il **pescato del giorno** cucinato all'orbetellese.

Si va dall'**antipasto del pescatore** ai **primi**: gnocchetti con orata, spaghetti alla chitarra al ragù di spigola, pici con bottarga.

I **secondi** propongono anguilla e latterini fritti, spigola, orata e cefalo alla griglia. **Contorni**: patate fritte, verdure pastellate, insalata. C'è anche uno spaccio, mentre ogni giorno si tiene un **mercato del pesce** in cui poter anche fare la spesa. Da alcuni anni si è aggiunto un servizio di **pescaturismo**: si può visitare la laguna in barca fino ai lavorieri, nel punto in cui acque marine e lagunari s'incontrano, laddove i cefali vengono pescati.



Locanda Rossa (Capalbio)

Poco lontano dal borgo medievale di **Capalbio**, tra le colline e il mare, questa locanda propone la **cucina maremmana ridisegnata** con tocchi gourmet. Con la “supervisione” della **chef stellata Valeria Piccini**, si preparano **piatti elaborati** a partire da **ingredienti a Km 0**, come le tagliatelle al ragù bianco di cinghiale, olive e arancia, la pappa al pomodoro con polpo arrosto e la porchetta di faraona con crema di fagiolini, menta e pomodori.

✂ **Leggi anche: [Valeria Piccini, la semplicità nel suo successo di chef pluristellata](#)**

Agriturismo Buratta (Talamone)

Nel **Parco dell’Uccellina**, a poca distanza dal **mare** e dal porto di **Talamone**, un agriturismo nel vero spirito della Maremma, tra ulivi e campi dove pascolano brade le vacche dalle grandi corna. Gli ospiti trovano il necessario per apparecchiare la **tavola sotto la veranda** e per gustare le **specialità della zona**: dopo gli antipasti misti, tagliatelle al cinghiale o penne alla buttera o zuppa di farro, e poi ancora cinghiale in umido, rosticciana o maialino al forno.



La locanda di Torquato (Scansano)

Una delle trattorie in Maremma più autentiche e veraci è senza dubbio **La Locanda di Torquato a Montorgiali**, dove la strada termina cieca. **Niente antipasti**, soltanto primi e secondi, soprattutto di carne, ma nella stagione calda c'è anche un piccolo spazio per il pesce locale. Tra i **cavalli di battaglia**, i ragù: di cinto, di cinghiale o classici.

La **pasta** - tagliatelle, tortelli, pici - è tutta fatta in casa, a volte arricchita con frutta secca oppure elaborata con farine speciali come quella di castagne. Tra i **secondi**, stracotti o carni tipiche della tradizione culinaria locale, come il cinghiale, l'agnello, il maialino, il capriolo e le frattaglie. Le **verdure** sono prelibate, grazie all'orto situato a pochi passi dalla locanda. Potremmo dire a metri zero. Anche i **dolci** sono semplici e classici, non di rado però con un piccolo tocco estroso.

Per chi è fan della cooperativa **Produttori Morellino di Scansano**, c'è quasi tutta la gamma di vini.

Trattoria Da Paolino (Manciano)

Due sale romantiche impreziosite da **tavoli artigianali** e pezzi d'arredo del Settecento, più uno spazio esterno dove pranzare in luglio e agosto, offrono la sistemazione in cui assaggiare invitanti **specialità elaborate con prodotti stagionali**.



Ricordiamo le pappardelle al cinghiale, l'**acquacotta**, il maialino al forno, il cinghiale al finocchio selvatico e i dolci della casa. Olio EVO e formaggi locali, salumi di cinghiale e di suino. È anche possibile pernottare presso la **Locanda degli Amici** della stessa proprietà.

Hostaria del Ceccottino (Pitigliano)

Nel centro storico di **Pitigliano**, accanto al duomo dei SS. Pietro e Paolo, a pochi passi dal **ghetto ebraico**, si trova una delle più eleganti e al tempo stesso informali trattorie in Maremma. Nel menu, piatti tipici della tradizione maremmana e circa **120 etichette di vino**, locali e non. D'estate è possibile mangiare all'aperto.

Notevoli i **crostini pitiglianesi** conditi con milza e fegato. Primi di **pici al ragù bianco d'anatra** o al cinghiale. Tagliatelle con vari condimenti, tortellini. Vasta **scelta tra i secondi**: agnello del Ceccottino e filetto al Morellino di Scansano (filetto di manzo razza maremmana presidio slow food), tagliata, coniglio in porchetta, fiorentina.



Da assaggiare il **dolce ebraico tipico** di **Pitigliano**: lo sfratto, un rotolo di pasta frolla ripieno di frutta secca, miele, mandorle e arancio.

Il Bracconiere (Fonteblanda)

Vera **trattoria maremmana**. Immersi nella campagna, seduti sotto un **caratteristico portico** ad ammirare il tramonto che tinge di rosa i campi, si possono gustare le specialità tipiche del posto, cucinate, come una volta, con **semplicità e genuinità**: crostini e affettati, pappardelle al ragù di cinghiale e tortelloni alle erbe, il maialino, i dolci fatti in casa.

Se sei anche tu, come noi, un appassionato di cibo maremmano, **scrivici** quali sono, secondo te, le migliori trattorie da non perdere. Ti risponderemo presto.

Gestisci una **trattoria in Maremma** e hai bisogno di visibilità?



Raccontaci di te...

Riproduzione Riservata @Copyright TuscanyPeople

