



Provincia di Livorno



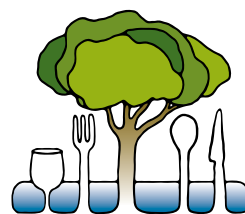
# I PARCHI DEL BUON GUSTO

LES PARCS DU BON GOÛT

**PARK FOOD** I PRODOTTI DEL **MARITIME WALKING FESTIVAL** IN TAVOLA







**PARK FOOD**

I PRODOTTI DEL **MARITIME WALKING FESTIVAL** IN TAVOLA

22 ristoratori si confrontano portando in tavola i prodotti di qualità dei parchi, con stuzzicanti ricette, dall'antipasto al dolce.



Sono ormai diversi anni che in Europa si è diffuso il turismo lento e consapevole, un nuovo modo di scoprire il territorio attraverso la mobilità friendly ed eco-sostenibile. Questo approccio di crescente successo anche in Italia promuove la partecipazione emozionale del turista ai luoghi che visita mediante l'esperienza diretta del territorio e dei suoi prodotti culturali, attraverso full immersion nella natura in passeggiate, trekking, degustazioni.

Il viaggio condotto sotto l'insegna della lentezza arricchisce il turista della conoscenza delle identità locali, rendendo la vacanza un momento prezioso per avvicinarsi alle persone e all'ambiente, e allo stesso tempo rappresenta per il territorio un modello di sviluppo economico innovativo perché ecologico e sociale, ossia rispettoso dell'ambiente e delle comunità locali, delle loro tradizioni e culture.

I parchi, offrendo la possibilità di scoprire il territorio e i suoi prodotti, rappresentano un sistema ideale per il turismo slow. Grazie al progetto strategico "Co.R.E.M. - Cooperazione delle Reti Ecologiche del Mediterraneo", finanziato con fondi europei del Programma Operativo Italia - Francia Marittimo 2007/2013, la Provincia con il supporto di Provincia di Livorno Sviluppo ha promosso varie iniziative sull'ecoturismo, tra le quali seminari, workshop e il festival del camminare "Maritime walking festival", che si è svolto in 11 parchi tra Corsica, Liguria, Sardegna e Toscana.

Per valorizzare il patrimonio enogastronomico dei parchi è nata la rassegna "Park Food - I prodotti del Maritime Walking Festival in Tavola", che ha coinvolto con un bando pubblico 22 ristoratori che usano i prodotti locali della maggior parte dei parchi del Maritime Walking Festival (Parco dell'Arcipelago Toscano, Parco della Maremma, Parco di Montoni, Parco Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli, Parchi della Val di Cornia, Parco di Montemarcello Magra, Parco delle Cinque Terre, Parco di Portofino, Parco del Beigua, Parco di Porto Conte, Area Marina Tavolara-Punta Coda di Cavallo).

Gli incontri conviviali nei 22 ristoranti delle province di Livorno, Pisa, Grosseto, La Spezia e Sassari hanno portato all'attenzione del pubblico i prodotti dei parchi di Toscana, Liguria e Sardegna attivando circoli virtuosi di divulgazione

in linea con il costante interesse che si riscontra sulla "tavola", la storia locale e i legami con l'agricoltura di qualità.

"Park Food" si è rivelato così uno strumento straordinario per promuovere il territorio con le sue ricchezze agroalimentari, zootecniche e culturali, facendo crescere l'offerta ecoturistica delle aree naturali attraverso la divulgazione e la valorizzazione dei prodotti della terra e di mare, delle sue tradizioni e della cucina, portando attenzione sul settore agricolo e della pesca come volano di sviluppo sostenibile e di crescita armonica all'ambiente.

I critici gastronomici impegnati nel progetto - Salvatore Marchese, Eleonora Cozzella, Stefano Ferrari e Federico Ricci - hanno sottolineato le proprietà della cucina come formidabile elemento di valorizzazione dei singoli parchi e delle tipicità dei territori nei quali sono inseriti.

Proseguendo nell'intento di esaltare le identità locali come risorsa di unicità e competitività, abbiamo voluto raccogliere in questo libro di ricette i piatti serviti durante gli incontri, con ingredienti provenienti da ciascun territorio, che legano innovazione a tradizione. Come nei precedenti volumi "Vermentino a Tavola" e "Wine&Food", il coinvolgimento diretto di ristoratori e produttori nella divulgazione della cultura enogastronomica ha permesso di far conoscere meglio e far apprezzare i nostri prodotti, in particolare vino e olio, riscontrando accresciuta visibilità e buoni risultati economici.

Territorio, enogastronomia, parchi sono diventati un mix virtuoso per sviluppare l'economia e il turismo rispettando l'ambiente.

PAOLO PACINI

*Assessore Agricoltura, Turismo, Pesca, Marketing Territoriale  
della Provincia di Livorno*

Partecipare ad un incontro conviviale significa scoprire sapori antichi, ritrovare persone e approfondire aspetti della cultura locale. Anche per un avventore occasionale come può essere il turista rappresenta un modo speciale di entrare nel nostro territorio. Scoprire il lavoro degli chef, i prodotti che vengono dall'ambiente, i loro tempi di realizzazione, significa avere uno spaccato della nostra terra, del lavoro e delle tradizioni culturali.

I 22 incontri che si sono tenuti nell'ambito della rassegna "Park Food" hanno permesso un viaggio ideale tra le tipicità di numerosi parchi naturali, la cultura di ben tre regioni - Liguria, Sardegna e Toscana - dal patrimonio ricchissimo e con peculiarità gastronomiche intense e strutturate.

Gli chef hanno raccolto la sfida di rileggere e interpretare gli ingredienti e i prodotti, continuando una tradizione che rispecchia il territorio e il suo vissuto. La creatività per cui la cucina italiana è famosa nel mondo ha fatto il resto, distillando in sapori originali l'identità di quei luoghi straordinari, depositari del nostro patrimonio, che sono i parchi.

Negli ultimi anni la considerazione generale dei Parchi - nazionali, regionali o comunque locali - è cresciuta notevolmente. Si guarda a queste realtà con un'attenzione derivata in maniera particolare dal valore assunto dal concetto di "territorio" come elemento che va oltre le caratteristiche evidenti del paesaggio. Questo infatti costituisce un insieme piacevole, ma privo di indicazioni e sensazioni che ci aiutano a capire gli umori della gente e le loro vicende storiche, mentre il "territorio" è contraddistinto dalla vivacità e dalla complessità delle specifiche situazioni legate a chi lo abita.

Per questo i prodotti agricoli, i riti e le tradizioni della cucina sono un elemento discriminante per la caratterizzazione del territorio. Basti pensare all'autenticità dei prodotti a km 0 e ai principi della dieta mediterranea. Dunque se un piatto viene dall'area di un parco, il gusto e la conoscenza dei suoi ingredienti permette di identificare le specifiche risorse che determinano la ricchezza del patrimonio storico e ambientale di quel territorio.

La cucina è dunque questo formidabile elemento di valorizzazione delle opportunità locali dei parchi e delle tipicità dei territori nei quali sono inseriti.

Perché è popolare, genuina, rispettosa della tradizione ma rivolta alla modernità, favorisce la socialità e coglie gli umori più profondi della società parlando naturalmente "alla pancia" delle persone.

La manifestazione "Park Food" è nata per mettere in risalto determinati aspetti dei parchi nel contesto del progetto strategico "Co.R.E.M. - Cooperazione delle Reti Ecologiche nel Mediterraneo" e nella fattispecie all'interno dell'iniziativa Maritime Walking Festival - MWF ([www.maritimewalkingfestival.eu](http://www.maritimewalkingfestival.eu)), il festival del camminare lento che ha favorito la scoperta della natura nei parchi.

Proprio durante la realizzazione del Maritime Walking Festival il pubblico ha mostrato interesse e curiosità per i singoli aspetti dei parchi e la cultura locale. Si è così pensato di realizzare in parallelo un "Festival dei Prodotti dei Parchi", in cui i ristoratori partecipanti hanno utilizzato prodotti tipici delle aree dei parchi dove si è svolto il festival.

Park Food ha dato vita ad un itinerario del gusto dei parchi, che, con il contributo entusiasta e le competenze di ristoratori e produttori, la mediazione dei critici, può costituire un modello di valorizzazione delle tipicità dei territori.

Ci auguriamo che la rassegna possa essere ripetuta in altri ambiti perché solo l'apporto congiunto di pubblico, ristoratori, produttori locali e prodotti può mettere in risalto il valore del nostro territorio, consolidando l'offerta turistica ma anche una cultura che abbracci la conoscenza popolare, la sapienza agricola, la salute e l'armonia con l'ambiente.

MARIA GIOVANNA LOTTI

*Presidente di Provincia di Livorno Sviluppo Srl*

*Depuis plusieurs années déjà le tourisme lent et conscient, un nouvel moyen de découverte du territoire à travers l'écomobilité et la mobilité durable, s'est affirmé en Europe. Fort d'un succès qui s'accroît de plus en plus en Italie, ce modèle vise à la promotion de la participation émotionnelle du touriste aux lieux visités, soit grâce à l'expérience directe du territoire et de ses produits culturels, soit à travers l'immersion totale dans la nature par des promenades, des randonnées, des dégustations.*

*Le voyage «en lenteur» enrichit le touriste du point de vue de la connaissance des identités locales; la vacance devient ainsi un moment précieux où l'on peut se rapprocher des habitants et de l'environnement. Le voyage «lent» constitue en même temps un modèle de développement économique innovateur sur le plan écologique et social, respectueux de l'environnement et des communautés locales, de leurs traditions et de leur culture.*

*Les parcs forment un système idéal pour le tourisme lent grâce à la possibilité de découvrir le territoire et ses produits. Dans le cadre du projet stratégique "Co.R.E.M. - Coopération des Réseaux Écologiques dans la Méditerranée", financé avec les fonds européens du Programme Opérationnel Italie - France Maritime 2007/2013, la Province de La Spezia avec le soutien de l'agence Provincia di Livorno Sviluppo a lancé plusieurs initiatives dans le domaine de l'écotourisme y compris des séminaires, des laboratoires et le festival de la marche dénommé « Maritime Walking Festival » qui a eu lieu dans 11 parcs situés en Corse, Ligurie, Sardaigne et Toscane.*

*La valorisation du patrimoine oenogastronomique des parcs est à l'origine de "Park Food - Les produits du Maritime Walking Festival à table", un évènement qui a vu la participation par avis publique de 22 chefs utilisant dans leurs restaurants les produits locaux de la plupart des parcs du festival: Parc de l'Archipel Toscan, Parc de la Maremma, Parc de Montoni, Parc de Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli, Parc de la Val di Cornia, Parc Montemarcello Magra, Parc des Cinq Terres, Parc de Portofino, Parc du Beigua, Parc de Porto Conte, Aire Marine Tavolara-Punta Coda di Cavallo.*

*Au cours des rencontres conviviales dans 22 restaurants distribués sur les provinces de Livourne, Pise, Grosseto, La Spezia et Sassari le public a fait la connaissance des produits des parcs toscans, liguriens et sardes; des*

*cercles vertueux de divulgation se sont activés, en ligne avec l'intérêt que l'on remarque constamment vers la table, l'histoire locale et les liens avec l'agriculture de qualité.*

*La manifestation "Park Food" est devenue un moyen extraordinaire de promotion du territoire avec son patrimoine agroalimentaire, zootechniques et culturel. Elle a accru le pouvoir d'attraction écotouristique des zones naturelles grâce à la divulgation et à la valorisation des produits du terroir et de la mer, des traditions et de la cuisine, et grâce à son attention pour l'agriculture et la pêche en tant que propulseurs de développement durable et harmonieux de l'environnement.*

*Les critiques gastronomiques prenant part aux projets, à savoir Salvatore Marchese, Eleonora Cozzella, Stefano Ferrari et Federico Ricci, ont souligné que la cuisine représente un élément formidable de valorisation de chaque parc et des traits typiques des territoires environnants.*

*Dans le but de célébrer les identités locales, véritables ressources d'unicité et de compétitivité, nous avons rassemblé dans ce livre les recettes présentées au cours des rencontres avec le détail des ingrédients provenant de chaque territoire et reliant innovation et tradition. Suivant le même principe des deux publications précédentes, "Vermentino a Tavola" et "Wine&Food", les chefs et les producteurs participent directement à la diffusion de la culture oenogastronomique: cela nous permet de mieux présenter et faire apprécier les produits, surtout le vin et la huile, en gagnant une plus grande visibilité et des résultats économiques positifs.*

*Territoire, oenogastronomie et parcs : voilà les trois éléments d'un mélange de succès pour le développement économique et touristique dans le respect de l'environnement.*

PAOLO PACINI

Assessorat de l'Agriculture, du Tourisme, de la Pêche  
et du Marketing du Territoire - Province de Livourne

*Découvrir des saveurs anciennes, rencontrer des gens, approfondir la connaissance des différents aspects de la culture locale: voilà ce que signifie participer à une rencontre conviviale. Même ce client occasionnel qui est le touriste y reconnaît un moyen tout à fait spécial pour pénétrer dans notre territoire. La découverte du travail des chefs, des produits du terroir et de leur temps de réalisation donne le portrait de notre région, de son travail et de ses traditions culturelles.*

*Les 22 rencontres de la manifestation "Park Food" ont constitué un voyage idéal parmi les traits typiques de nombreux parc naturels et la culture de trois régions - Ligurie, Sardaigne et Toscane - ayant un patrimoine extrêmement riche et des spécificités gastronomiques fortes et consolidées.*

*Les chefs ont accepté de réinventer et interpréter les ingrédients et les produits d'une façon nouvelle tout en perpétuant une tradition qui est le reflet du territoire et de son passé. La créativité qui rend célèbre la cuisine italienne dans le monde entier a achevé l'oeuvre d'exprimer par des saveurs originelles l'identité des parcs, ces lieux extraordinaires qui abritent notre patrimoine.*

*L'attention générale vers les parcs, soit nationaux soit régionaux ou locaux, a beaucoup augmenté au cours de ces dernières années: la réputation dont ils jouissent est due en particulier à la valeur attribuée au « territoire » en tant qu'élément possédant bien plus que les seules caractéristiques extérieures du paysage. Celui-ci est un ensemble agréable mais dépourvu d'indications et de sensations qui puissent nous aider à comprendre les sentiments et l'histoire des habitants. Par contre, le « territoire » possède la vivacité et la complexité des situations spécifiques de ceux qui y demeurent.*

*Les produits agricoles, les usages et les traditions de la cuisine sont alors des éléments essentiels pour caractériser une région: l'authenticité des produits de proximité et les principes de la diète méditerranéenne en sont deux exemples. Dans le cas d'une recette provenant de la région d'un parc, le goût et la connaissance de ses ingrédients nous permettent d'identifier les ressources spécifiques qui forment la richesse du patrimoine historique et naturel de ce territoire.*

*La cuisine est donc un élément formidable de valorisation des opportunités*

*locales des parcs et des traits typiques des territoires environnants: elle est populaire, naturelle, traditionnelle et moderne en même temps. La cuisine favorise la socialisation, elle exprime les sentiments les plus profonds de la société en parlant tout simplement au « ventre » des gens.*

*La manifestation "Park food" a été conçue pour célébrer certains aspects des parcs dans le cadre du projet stratégique "Co.R.E.M. - Coopération des Réseaux Écologiques dans la Méditerranée", et plus précisément de l'initiative Maritime Walking Festival - MWF ([www.maritimewalkingfestival.eu](http://www.maritimewalkingfestival.eu)), le festival du voyage lent qui a permis la découverte de la nature à l'intérieur des parcs.*

*L'intérêt et la curiosité vers les aspects spécifiques des parcs et les cultures locales que le public a exprimé au cours du Maritime Walking Festival a donné naissance à l'idée de réaliser un « Festival des Produits des Parcs » parallèle, où les chefs participants ont utilisé les produits typiques des territoires des parcs.*

*C'est ainsi qu'est né un itinéraire des saveurs des parcs qui peut représenter un modèle de valorisation des spécificités locales, avec la collaboration passionnée et la compétence des chefs et producteurs et la médiation des critiques gastronomiques.*

*Nous souhaitons que cette manifestation puisse être répliquée dans d'autres domaines car seulement l'oeuvre jointe du public, des restaurants, des producteurs et produits locaux peut aboutir à la mise en valeur de notre territoire et renforcer soit son pouvoir d'attraction touristique soit une culture composée de connaissances populaires, sagesse paysanne, authenticité et harmonie avec la nature.*

MARIA GIOVANNA LOTTI

President de Provincia di Livorno Sviluppo Srl







I Parchi come non li avete visti mai, cioè con la lente d'ingrandimento della cucina.

“Park Food” è stata proprio questo: una rassegna che ha cercato di mettere in evidenza i prodotti che arrivano dai parchi (in questo caso soprattutto dal Parco dell'Arcipelago Toscano, dal Parco della Maremma, dal Parco di Montoni, dal Parco Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli, dai Parchi della Val di Cornia, dal Parco di Montemarcello Magra, dal Parco delle Cinque Terre, dal Parco di Portofino e dal Parco di Porto Conte).

Parchi che troppo spesso sono stati considerati (a torto) luoghi chiusi, poco accessibili, preservati a tal punto da essere quasi “isole” lontane, poco generosi anche di cose buone da mangiare. Ed invece non è così, sono luoghi vivi e vitali, prodighi di prelibatezze, di suggestioni gustose, che sono venute alla luce grazie alla sensibilità e alla bravura degli chef coinvolti.

Così i giornalisti enogastronomi e gli ospiti che hanno partecipato agli incontri hanno potuto assaporare con soddisfazione pesci, carni, uova, formaggi, salumi, mieli, erbe aromatiche, verdure, salse e marmellate. Un profluvio di colori, profumi e aromi che, come coriandoli a festa, hanno allietato gli incontri della rassegna.

## INDICE

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO DA PARTE DELLE ISTITUZIONI	2
I PARCHI DEL BUON GUSTO	8
<hr/>	
<b>I RISTORANTI E LE RICETTE DI PARK FOOD</b>	
ARAGOSTA	12
BACCO E LA VOLPE	16
BARBAGIA AZ. AGRITURISTICA	20
DAL CACINI	24
ENOPIZZA & RISTÒ	28
I'CIOCIO	32
I MARCHESI	36
I SOVRANI	40
L'UBALDINO	44
L'UVA NERA	48
LA BARCAROLA	52
LA FORESTA	56
LA PERLA DEL MARE	60
LE MADORLAIE	64
MOCAJO	68
OASI	72
OSTERIA DEL MAGRA	76
OSTERIA DELLA CORTE	80
PANZALLEGRA	84
PORTICCILO AZ. AGRICOLA	88
SA MANDRA	92
VILLA ROMA	96
<hr/>	
<b>IL VINO DI PARK FOOD</b>	101
<b>L'OLIO DI PARK FOOD</b>	112

## I Parchi del buon gusto

Se realizzata con la cura e la consapevolezza necessaria, la cucina del territorio assume valore documentale di formidabile portata sul patrimonio storico e culturale della comunità radicata con i suoi affetti in uno specifico contesto geografico. Il cibo parla. Racconta le vicende grandi e piccole che si sono succedute nel corso del tempo, di stagione in stagione e lo fa con un linguaggio straordinario ed inequivocabile: di fatto prezioso e schietto come quello di un registro notarile. Ecco, questo libro potrebbe essere visto proprio alla stregua di una interessante e gustosissima raccolta di archivio nella quale le ricette diventano di volta in volta altrettanti attestati ufficiali. Ricette mai casuali, peraltro, ma sempre legate alle condizioni microclimatiche e alle tradizioni dei territori dei quali sono diretta espressione, indifferentemente situati in Toscana, in Liguria, in Sardegna.

Alla foce della Magra, con le stupende visioni sullo sfondo del profilo delle Alpi Apuane; la magia delle Cinque Terre; nel fitto della rigogliosa macchia di San Rossore; a Bolgheri e in Val di Cornia con gli splendidi vini tra i quieti silenzi della Maremma; ad Alghero, nell'entroterra della Riviera del corallo in Sardegna: di qua e al di là del mare. Tanti territori: distinti, ciascuno, da una propria identità piacevolmente composta dall'originale rincorrersi di profumi e sapori puntualmente diversi ma sempre accattivanti.

Sono, questi, i numerosi volti di "Park Food", l'iniziativa progettata appositamente per mettere in giusto risalto le peculiari risorse agroalimentari di pregevole qualità dei Parchi regionali e nazionali delle tre regioni coinvolte. Scorci panoramici di indimenticabile suggestione e paesaggi meravigliosi: la cornice che contorna l'insolito percorso esplorato con occhi nuovi da Park Food risulta effettivamente essere un complesso assaggio articolato di bellezze di ogni genere. Qua e là, spuntano all'improvviso tra i prodigi della natura le illuminanti testimonianze del nostro passato quali la necropoli nuragica Anghelu Ruju, il sito archeologico romano di Luni e i borghi medievali incastonati come gemme tra le colline. Tutto attorno alle antiche vestigia, l'uomo ha saputo approfondire intelligenza ed impegno continui per sviluppare le varie coltivazioni. La vite, gli olivi e i castagneti infatti, costituiscono spesso una costante di ragguardevole importanza ai fini della salvaguardia e della valorizzazione delle biodiversità.

La considerazione appena fatta permette di individuare immediatamente uno dei fili conduttori dei propositi di Park Food. Pensiamo al Vermentino, per esempio, il vino che nelle sue molteplici combinazioni ha praticamente allietato con il suo floreale e fruttato bouquet tutti gli incontri conviviali previsti dal programma della rassegna. Sia in Liguria e in Toscana sia in Sardegna. Unico il vitigno: in realtà inesauribili tuttavia le sfumature organolettiche riscontrabili alla degustazione. L'eleganza, la soavità, gli aromi più o meno intensi: via via il Vermentino ha dato prova delle particolari prerogative che lo consacrano come uno dei migliori vini bianchi d'Italia.

È solo con il confronto consapevole, del resto, che si può affermare compiutamente, il concetto di "qualità". Già, qualità: dei prodotti della terra, dell'ambiente dove prosperano e viviamo, e del nostro futuro. Così, probabilmente, Park Food trova un altro basilare punto d'appoggio: alla grazia del Vermentino si è unita, all'occorrenza, la strutturata personalità dei vini rossi delle colline pisane, di Bolgheri e della Val di Cornia, il Cannonau e il Cagnulari e il gentile Aleatico dell'Elba. Di qua e al di là del mare: c'è olio e olio, nei parchi del buono, extravergini di freschissima spremitura. Insieme, a tavola, durante i singoli appuntamenti abbiamo imparato a prendere confidenza con la festosa musicalità dei nomi delle varietà delle drupe: taggiasca, razzola, leccino, moraiolo, pendolino, bosana. Di rilievo, in ogni occasione, le sensazioni procurate all'assaggio per il dolce e il piccante sia di un olio "normale", ottenuto da una classica mescolanza di olive, sia dai variegati esempi dei più personali sentori dei monocultivar. Le stesse sensazioni, modulate armoniosamente con il contributo delle verdure del pinzimonio e della fragranza del pane - spole, pagnotte, o carasau - si sono rivelate estremamente positive sul piano didattico. Le indicazioni in tal senso, per dire, sono scaturite nello stesso modo convincente da "i Ciocio" a Suvereto, dai "Sovrani" a Pisa, alle "Mandorlaie" a Scansano, da "Panzallegra" a Sarzana, da "Sa Mandra" e "Barbagia" ad Alghero.

L'olio di pregio, per la verità, è stato indubbiamente uno dei protagonisti di spicco di Park Food grazie all'oculatezza e alla sensibilità dimostrate da tutti i ristoratori. Bravissimi, hanno interpretato il loro ruolo con uno spirito davvero encomiabile procurandoci soluzioni gustative sovente sorprendenti e, comunque, di impeccabile esecuzione. Hanno saputo conciliare a meraviglia le virtù degli ingredienti - acciuga, triglia, cerino, palamita, muggine, verza, cavolfiore, legumi, agnello, coniglio, porchetto e frattaglie - con il rispetto delle tradizioni locali e i suggerimenti ispirati da un pizzico di estro creativo.

I risultati si possono apprezzare nelle pagine che seguono nelle quali si mescolano volti e ricette. Non sono lì per caso: ciascuno, a suo modo, è depositario di una parte fondamentale delle nostre piccole e grandi storie.

"Gattafin", "tacconi", "pici", "maarrones de pungiu", "spungata", "castagnole", "sevada", sembrano suoni o sapori di formule magiche. Sono, piuttosto, alcune delle delizie che ci hanno tenuto golosa compagnia nell'avvincente viaggio di Park Food. Vivaci ed interessanti le argomentazioni che hanno arricchito ogni convivio. Nella regia si sono autorevolmente avvicendati i giornalisti Eleonora Cozzella e Federico Ricci, collaboratori della Guida dei ristoranti dell'Espresso, e Stefano Ferrari, fervente e sincero sostenitore della filosofia di Slow Food. Insieme siamo stati testimoni di momenti senz'altro significativi ripartiti tra l'enogastronomia e la cucina popolare.

Si tratta di ricordi che conserveremo a lungo nella nostra memoria con la determinante complicità delle immagini delle fotografie di Alfio Antognetti, Tommaso Malfanti e Paolo Salvador.

**Salvatore Marchese**

## Les Parcs du bon goût

La cuisine du terroir réalisée avec le soin et la compétence nécessaire acquit une formidable valeur de documentation du patrimoine historique et culturel de la communauté qui a ses racines et ses liens affectifs dans un contexte géographique déterminé. La cuisine parle. Elle raconte les événements grands et petits qui se sont succédés au fil du temps, d'une saison à l'autre; elle parle une langue extraordinaire et sans équivoque, précieuse et franche comme celle d'un registre notarial. Et bien, on pourrait tout à fait considérer ce livre comme des "archives gourmandes" extrêmement intéressantes, dont chaque recette est une attestation officielle. Des recettes qui ne sont d'ailleurs jamais casuelles mais plutôt liées aux conditions microclimatiques et aux traditions des milieux qu'elles expriment directement, soit qu'il s'agisse de territoires situés en Toscane qu'en Ligurie ou en Sardaigne.

À l'embouchure du Magra, avec la vision étonnante du profil des Alpes Apuanes en arrière-plan; au milieu de la magie des Cinq Terres; dans le maquis luxuriant de San Rossore; à Bolgheri et dans la Val di Cornia avec leurs vins magnifiques entourés des silences paisibles de la Maremma; à Alghero, dans l'arrière-pays de la Côte du Corail en Sardaigne; de la mer. Des territoires variés dont chacun se caractérise par une identité personnelle formée de parfums et saveurs originels qui se poursuivent, différents mais toujours captivants.

Voilà les nombreux visages de "Park Food", une manifestation spécifiquement conçue pour mettre en valeur les ressources agroalimentaire typique et d'excellente qualité des Parcs régionaux et nationaux des trois régions intéressées. Des vues panoramiques inoubliables pour leur suggestion, des paysages merveilleux: le cadre dans lequel se déroule le parcours insolite que Park food a exploré d'un regard nouveau est vraiment un complexe articulé de toute sorte de beautés.

Par-ci par-là les témoignages de notre passé apparaissent d'un coup parmi les prodiges de la nature: la nécropole nuragique d'Anghelu Ruju, le site archéologique romain de Luni, les hameaux médiévaux enchâssés dans les collines comme des perles dans une couronne. Autour de ces anciennes vestiges l'intelligence et le soin constant des habitants ont su développer plusieurs cultures: les vignobles, les oliviers et les châtaigniers représentent souvent un élément de considérable importance pour la sauvegarde et la valorisation de la biodiversité.

Cela nous permet d'identifier tout de suite un fil rouge au sein des objectifs de Park Food. Le Vermentino, par exemple, un vin aux nombreuses combinaisons dont le bouquet floral et fruité a accompagné pratiquement toutes les rencontres conviviales du programme de la manifestation, soit en Ligurie qu'en Toscane et en Sardaigne.

Un seul cépage, mais des nuances organoleptiques infinies au moment de la dégustation. L'élégance, la suavité, les arômes plus ou moins marqués: le Vermentino fait de plus en plus épreuve des caractéristiques privilégiées qui en font un des meilleurs vins blanc d'Italie.

La comparaison compétente est d'ailleurs le seul moyen pour affirmer pleinement le principe de la qualité. Voilà le mot-clé: qualité. Qualité des produits du terroir; de l'environnement qui les fait prospérer, celui où nous vivons; de notre futur. Qualité qui nous conduit à une autre pierre angulaire de Park Food: la grâce du Vermentino se conjugue si nécessaire au caractère structuré des vins rouge des collines de Pise, Bolgheri et de la Val di Cornia, du Cannonau et du Cagnulari, et du délicat Aleatico de l'Île d'Elbe.

Au-deçà et au-delà de la mer: il y a plusieurs huiles différentes dans les Parcs du bon goût, des vierges extra de tout récent pressage. Tous ensemble à table, au cours de chaque rencontre nous avons appris à reconnaître la joyeuse musicalité des noms des variétés de drupes: « taggiasca », « razzola », « leccino », « moraiolo », « pendolino », « bosana ».

Et à chaque dégustation, voilà les sensations remarquables données par les nuances douces et piquantes soit des huiles "normales", provenant de mélanges classiques, soit des nombreux exemples de monocultivar aux arômes plus insolites. Les mêmes sensations, harmonieusement accompagnées des légumes du "pinzimonio" et de la fragrance du pain (spole, pagnotte, carasau), ont constitué un élément tout à fait positif du point de vue didactique: les résultats ont été également satisfaisants chez "i" Cicio" à Suvereto, "Sovrani" à Pise, "Le Mandorlaie" à Scansano, "Panzallegra" à Sarzana, "Sa Mandra" et "Barbagia" à Alghero.

La huile de qualité a été sans doute un des protagonistes absolus de Park Food grâce à l'attention et à la sensibilité des chefs participants, tous extrêmement doués, qui ont interprété leur rôle d'une façon louable et nous ont proposé des solutions gastronomiques souvent surprenantes et toujours impeccablement réalisées. Ils ont réussi à mélanger parfaitement les vertus des ingrédients - anchois, rouget, pélamide, mulet, chou, chou-fleur, légumes, agneau, lapin, porcelet, abats - avec le respect des traditions locales et les suggestions de leur esprit créatif. Il ne nous reste qu'à en apprécier les résultats dans les pages suivantes, où les visages et les recettes se mêlent. Ni les uns ni les autres sont là par hasard: chacun d'entre eux est dépositaire d'une partie essentielle de nos petites et grandes histoires.

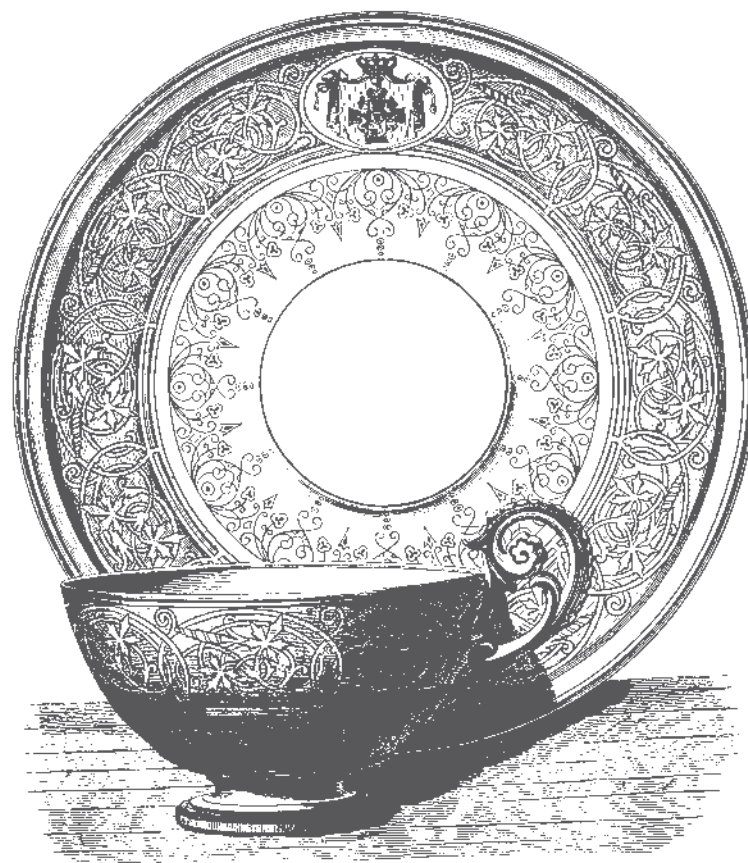
"Gattaфин", "tacconi", "pici", "maharrones de pungiu", "spungata", "castagnole", "sevada" ne sont pas des sons ou des saveurs sortis de quelque formule magique. Ce sont plutôt les noms des gourmandises qui nous ont délicieusement accompagné au cours de ce fascinant voyage qu'a été Park Food. La mise en scène de la manifestation a vu l'alternance de Eleonora Cozzella et Federico Ricci, journalistes et collaborateurs du Guide des Restaurants de « L'Espresso », et Stefano Ferrari, partisan fervent et sincère de la philosophie de Slow Food.

Les souvenirs de Park Food resteront longtemps dans notre mémoire avec la complicité des images capturées par Alfio Antognetti, Tommaso Malfanti et Paolo Salvadoro dans leurs photos.

Salvatore Marchese







I RISTORANTI E LE RICETTE  
DI PARK FOOD



# ARAGOSTA

Piazza dell'Arsenale 6, Livorno  
Tel 0586 895395

Titolare e Chef  
**Michelangelo Rongo**



## **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Polpo, seppie, mazzancolle, acciughe, rombo, ricciola, rana pescatrice; olio extravergine di oliva dell'Isola d'Elba, dei Parchi della Val di Cornia dell'azienda Olivodoro di Suvereto e Terre del Marchesato di Bolgheri, del Parco di Porto Conte; carciofo violetto della Val di Cornia; pinoli di San Rossore.

## **Vino in abbinamento**

Az. Agr. La Piana, *Capraia Isola, LI*  
CRISTINO Toscana IGP Aleatico  
ROSA DELLA PIANA Toscana IGP  
Aleatico

Soc. Agr. Bulichella, *Suvereto, LI*  
SFZIALE Aleatico

Tenute Sella&Mosca, *Alghero, SS*  
TERRE BIANCHE Alghero DOC Torbato

## **Olio usato**

Az. Agr. Olivodoro, *Suvereto, LI*  
LA CASACCIA Olio extravergine di oliva







Il piatto premiato: ravioli di patate e pescatrice conditi con broccoli di rapa saltati in aglio, olio e peperoncino

## ANTIPASTO



### Tavolozza dell'arcipelago all'olio extravergine elbano

per 4 persone

#### Ingredienti

1 polpo  
4 seppie piccole  
4 mazzancolle  
8 acciughe delicate  
nell'Aleatico IGP Rosa della Piana  
(Isola di Capraia)  
olio dell'Isola d'Elba

#### Procedimento

Marinare il polpo nell'Aleatico, metterlo sottovuoto e cucinarlo a vapore. Scottare leggermente le seppie sulla griglia, immergere le mazzancolle 3 secondi in acqua bollente e friggere le acciughe dopo averle passate nella farina e poi nell'uovo. Comporre il piatto con tutti gli ingredienti disponendoli a piacere cercando però di tenerli separati per distinguere i sapori. Completare il piatto con un filo d'olio.

## PRIMO



### Ravioli di patate e pescatrice conditi con broccoli di rapa saltati in aglio, olio e peperoncino

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per la pasta all'uovo*  
farina "00" 200 gr  
2 uova  
sale

*Per il ripieno*  
ricotta 300 gr  
rana pescatrice 300 gr  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe  
vino bianco

*Per il condimento*  
broccoli di rapa  
olio extravergine di oliva  
1 spicchio d'aglio  
peperoncino  
sale

#### Procedimento

Preparare la pasta all'uovo. Per il ripieno soffriggere leggermente il pesce con aglio, olio e prezzemolo, sfumare con il vino bianco e lasciare raffreddare. In una scodella unire la ricotta al pesce aggiungendo un pizzico di pepe a piacere. Lessare i broccoli e farli raffreddare. Saltarli in padella con aglio, olio e peperoncino e portarli a cottura. Prenderne 2/3 e centrifugarli. Stendere la pasta e preparare i ravioli con il ripieno di pesce. Lessare i ravioli, adagiarli sulla crema di broccoli e aggiungere qualche broccolo intero.

## SECONDO



### **Pescato del parco con insalatina tiepida di carciofo violetto della Val di Cornia**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

filetti di pesce (rombo, ricciola, rana pescatrice...) 1 kg  
4 carciofi della Val di Cornia  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.

#### **Procedimento**

Pulire e tagliare ogni carciofo in 8 spicchi. Sfilettare il pescato.  
Cuocere carciofi e pesce a vapore, porli sottovuoto e successivamente cuocere a vapore a 85°.  
A cottura ultimata aggiungere un filo d'olio dei parchi toscani.

## DOLCE



### **La "mia" mattonella con pinoli di San Rossore all'Aleatico Igp**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

*Per la mattonella*  
meringa 40 gr  
panna montata 150 gr  
pinoli di San Rossore 75 gr  
Aleatico 5 gr

#### *Per la salsa al cioccolato*

cacao polvere 56 gr  
zucchero 135 gr  
acqua 190 gr  
panna 115 gr

#### **Procedimento**

*Per la mattonella*  
Mescolare la panna con la meringa e aggiungere i pinoli precedentemente marinati nell'Aleatico e tostati.  
Stendere il composto su una teglia fino a ottenere uno strato dell'altezza di 2 cm e congelare. Togliere dal freezer e ottenere dei rettangoli di circa 6 x 4 cm.

*Per la salsa al cioccolato*  
Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e portare ad ebollizione mescolando bene. Togliere il composto dal fuoco e filtrarlo.



## BACCO E LA VOLPE

Via dei Poderini 1, Castelnuovo  
Misericordia, LI  
Tel 0586 744323

Titolare e Chef  
**Silvia Volpe**

### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva (Az. Agr.  
Antica Fonte Rosignano M.mo); pane  
carasau; pecorino sardo; testaroli  
della Lunigiana; pesto di basilico;  
razza; sgombro, verdure dell'Az. Agr.  
Antica Fonte Rosignano M.mo)

### **Vino in abbinamento**

Cantina del Giogantinu, *Berchidda, OT*  
GIOGANTINU Vermentino di Gallura  
DOCG

Az. Agr. Cipriana, *Castagneto*  
*Carducci, LI*

PAGURO Vermentino Bolgheri DOC

Edoardo Primo, *Castelnuovo Magra, SP*  
ALBUS Vermentino Colli di Luni DOC

### **Olio usato**

Az. Agr. Antica Fonte, *Rosignano M., LI*  
Olio extravergine di oliva







## ANTIPASTO



### **Millefoglie di carasau con verdure grigliate, sfoglie di pecorino sardo, granella di amaretti, salsa alla barbabietola rossa**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

1 confezione di pane carasau  
2 melanzane  
3 zucchine  
10 pomodori secchi  
2 peperoni  
pecorino sardo grattugiato 2ht  
10 amaretti  
4/5 barbabietole rosse  
sale pepe q.b.  
basilico  
olio extravergine di oliva

#### **Procedimento**

Cuocere le barbabietole, frullarle per arrivare ad avere una crema e passarle al chinoise. Grigliare le verdure scelte e far rinvenire i pomodori secchi in olio. Mettere le verdure, i pomodori scolati, il basilico,

sale e pepe e condire con olio extravergine. Passare leggermente in forno il pane carasau per renderlo croccante e tagliarlo a pezzi. Frullare gli amaretti grossolanamente. Composizione del piatto: stendere la crema di barbabietola con un cucchiaino, adagiare la sfoglia di carasau vicino alla crema e porvi sopra alcune verdure e le fette di pecorino grattugiate a lama larga. Ripetere l'operazione 4/5 volte. Una volta che il millefoglie sarà composto, grattare il pecorino e la granella di amaretti.

## PRIMO



### **Scacchi di testaroli al pesto di basilico con razza bollita**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

1 confezione di testaroli  
pesto di basilico Dop  
1 razza di 8 hg  
sale e peperoncino q.b.  
olio extravergine di oliva

#### **Procedimento**

Pulire bene la razza e privarla della pelle. Far bollire dell'acqua in una pentola capiente e, quando bolle, abbassare leggermente il fuoco. Mettere la razza in pentola per circa 4/5 minuti e successivamente pulirla dalla sua cartilagine. Saltarla velocemente in poco olio e aglio e insaporirla con sale e peperoncino. Porre il pesto di basilico in una boule con l'aggiunta di olio extravergine. Tagliare i testaroli a scacchi (rombi) e cuocerli in acqua bollente a fiamma bassa per 5 minuti. Una volta cotti, amalgamarli al pesto. Composizione del piatto: adagiare i testaroli sul

piatto in orizzontale, porre sopra i filetti di razza e di nuovo i testaroli.



## SECONDO



### **Turbante di sgombro con verdure a bastoncino saltate con sfondo di passata di ceci**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

4 sgombri da 374 hg l'uno  
verdure di stagione  
ceci toscani  
salvia  
rosmarino  
sale e pepe q.b.  
olio extravergine di oliva

#### **Procedimento**

Pulire e sfilettare gli sgombri lasciando la pelle. Tagliare a bastoncino le verdure scelte e saltarle velocemente in padella con olio, salvia, rosmarino, sale e pepe. Frullare e passare al chinoise i ceci messi in ammollo una notte prima e cotti. Condire leggermente i filetti di sgombro e porli in un coppapasta oliato in modo che prendano una forma circolare. Sistemare all'interno del cerchio i bastoncini di verdure. Mettere in forno a 180° per circa 7/8

minuti.

Composizione del piatto: stendere la vellutata di ceci a specchio sul piatto e, al centro, adagiare il cilindro di sgombro con le verdure. Condire.

## DOLCE



### **Semifreddo ai cantuccini di mandorle con salsa al vin santo**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

cantuccini con mandorle 200 gr  
panna montata 400 gr  
2 uova  
zucchero 160 gr  
acqua 60 gr  
stampini monouso

#### *Per la crema al Vin Santo*

tuorli 150 gr  
zucchero 150 gr  
Vin Santo 125 gr  
panna montata 250 gr

#### **Procedimento**

Frullare e mettere da parte i cantuccini. Dividere i tuorli dagli albumi e montare quest'ultimi. Mettere in un pentolino sul fuoco 120 gr di zucchero con l'acqua e portare a 121°. Spegnerlo quando lo zucchero formerà delle grosse bolle. Togliere il composto dal fuoco, lasciare raffreddare e

colare lentamente lo zucchero sui bianchi fino a realizzare una meringa all'italiana. Montare i tuorli con i restanti 40 gr di zucchero, aggiungere la meringa e mescolare con un movimento dal basso verso l'alto. Aggiungere la panna e infine la granella di cantucci. Trasferire il tutto in stampini monouso e porre in freezer fino all'utilizzo.

#### *Per la crema al Vin Santo*

Scaldare la panna fino al raggiungimento degli 80°, aggiungere i tuorli e lo zucchero precedentemente amalgamati e lasciare raffreddare. Una volta scesa la temperatura, aggiungere il Vin Santo.

## BARBAGIA AZ. AGRITURISTICA

Reg. Fighera 26, Alghero, SS  
Tel 079 935141

Titolari e Chef  
**Tore, Franco e Paola Pirisi**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell' Azienda agricola Francesco Piras; affettati vari dell' Az. Agr. Barbagia (prosciutto, guanciale, coppa, pancetta, salsicce); pecorino e crema di pecorino dell' Az. Agr. Barbagia; carciofi, asparagi, cavolfiore dell'Az. Agr. Mela; pecora, agnello, porchetto, miele dell' Az. Agr. Barbagia.

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Antonella Ledà d'Ittiri,  
*Alghero, SS*  
VI MARI Vermentino di Sardegna DOC  
GINJOL Rosso Isola dei Nuraghi IGT  
CIGALA Rosso Isola dei Nuraghi IGT

### **Olio usato**

Az. Agr. Francesco Piras, *Alghero, SS*  
CORAX Olio extravergine di oliva







Il piatto premiato: maarrones de busa con sugo di pecora

**ANTIPASTO****Frittelle di carciofi**

per 4 persone

**Ingredienti**

4 carciofi spinosi sardi  
1 uovo  
farina  
latte  
sale  
olio extravergine di oliva

**Procedimento**

Preparare la pastella mescolando bene in una terrina, l'uovo intero con un cucchiaino di farina e gradualmente il latte fino a renderla densa e cremosa, aggiungere il sale. Pulire i carciofi eliminando le foglie troppo dure, lavarli, asciugarli e tagliarli a fette, se non sufficientemente teneri lessarli per due minuti in acqua bollente salata. Immergerli nella pastella, prelevarli con un cucchiaino singolarmente assicurandosi che conservino abbondante pastella. Immergerli nell'olio bollente e farli dorare da entrambi i lati. Estrarli e farli gocciolare su carta assorbente.

**PRIMO****Maarrones de busa con sugo di pecora**

per 4 persone

**Ingredienti**

*Per la pasta*  
semola di grano duro 400 gr  
acqua q.b  
1 pizzico di sale

*Per il sugo*

polpa di pecora sgrassata 500gr  
passato di pomodoro  
battuto di cipolla, aglio, sedano,  
carote, prezzemolo  
olio extravergine di oliva

**Procedimento**

*Per la pasta*  
Versare la semola a poco a poco in acqua tiepida e sale. Lavorare il tutto sino ad ottenere un impasto morbido e compatto. Lasciarlo riposare per circa 1 ora avvolto in un canovaccio umido. Successivamente prendere dei piccoli pezzi di impasto e ottenere dei quadrati di pasta sottile larghi 8 cm. Prendere "sa busa" (un ferro da calza) e infarinarla, appoggiarla

al centro della sfoglia e avvolgere la pasta intorno. Sfilare il ferro e mettere la pasta ad asciugare su un telo infarinato. Quando la pasta è asciutta, cuocerla in abbondante acqua salata.

*Per il sugo*

Tagliare a dadini la polpa di pecora ben sgrassata, farla rosolare con il battuto e l'olio di oliva finché la carne non rilascerà la sua acquetta. Aggiungere il pomodoro e farlo cucinare finché la carne non è morbida e ben cotta. Aggiungere il sale e condire i maarrones. Aggiungere il pecorino grattugiato e servire.

## SECONDO



### **Agnello al finocchietto selvatico e carciofi**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

agnello sardo 1 kg  
finocchietti selvatici 100 gr  
cipolla  
4 carciofi  
olio extravergine di oliva  
aglio  
sale  
vino bianco

#### **Procedimento**

Lavare e lessare i finocchietti in poca acqua da conservare dopo la cottura. Tagliare a pezzi l'agnello, soffriggerlo in un tegame con olio extra vergine di oliva, aglio e cipolla tritati finemente, aggiungere il sale e il vino bianco, farlo evaporare. Nel frattempo pulire i carciofi togliendo le foglie più grosse e dividerli in 4 spicchi. Unire i carciofi e i finocchietti tagliuzzati. Completare la cottura per 20 minuti, aggiungendo l'acqua dei finocchietti ed evitando che si asciughi troppo. Servire caldo.

## DOLCE



### **Sospiri nuoresi**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

mandorle sbiancate 500 gr  
zucchero 500 gr  
2 limoni  
acquavite sarda  
acqua 220 cc  
zucchero a velo

#### **Procedimento**

Preparare uno sciroppo versando lo zucchero nell'acqua tiepida e girando fino a quando non sarà completamente sciolto. Unire le mandorle tritate finemente, la buccia grattugiata dei limoni e un bicchierino di acquavite, amalgamando il tutto con cura. Prendere il composto con le dita leggermente bagnate e realizzare delle palline di dimensioni uguali da rotolare nello zucchero a velo. Avvolgerle con carta velina bianca e successivamente nella tipica carta colorata.



## DAL CACINI

Via del Crocifisso 3, Suvereto, LI  
Tel 0565 828313

Titolari

**Moira Serini e Marco Tacciati**

Chef

**Marco Tacciati**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva Az Agr. L'Olivodoro Suvereto (LI); palamita; muggine "gargia d'oro"; tonno; carciofo violetto e spinaci della Val di Cornia; arancia suveretana; latte Maremma; marmellate dell'az. Agr. L'Olivodoro.

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Il Falcone, *Suvereto, LI*  
FALCOBIANCO - Vermentino Toscana IGT  
VALLIN DEI GHIRI - Rosso IGT Toscana  
FALCOROSSO - Val di Cornia Rosso DOC

### **Olio usato**

Az. Agr. Olivodoro, *Suvereto, LI*  
LA CASACCIA Olio extravergine di oliva







## ANTIPASTO



### Trancio di palamita con girandola di pan brioche alla pizzaiola

per 4 persone

#### Ingredienti

1 palamita di 1,5 kg  
polpa di pomodoro 400 gr  
16 capperi al sale  
6 filetti di acciughe salate  
2 pomodori piccadilly  
timo, 1 spicchio d'aglio  
½ bicchiere di vino bianco

*Per il pan brioche* (dose per 30 girandole)

farina "00" 1 kg  
burro 100 gr, zucchero 150 gr  
lievito di birra 50 gr  
sale 20 gr, 4 uova  
acqua tiepida 350 cl  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

#### Procedimento

Realizzare la salsa di pomodoro ponendo in una casseruola con il fondo coperto di olio, l'aglio battuto con 10 capperi e le acciughe lavate e

tritate finemente. Aggiungere un po' di timo e rosolare. Appena l'olio inizia a soffriggere, sfumare con il vino bianco e unire la polpa di pomodoro. Cuocere per 15 minuti aggiustando di sale e pepe. Tagliare 4 fette di palamita di 3 cm di altezza, salarle, peparle e disporle in una teglia. Coprirle con la salsa di pomodoro e riscaldare il forno a 220°. Infornare il pesce abbassando il termostato a 200° e cuocere per 6 minuti circa.

*Per il pan brioche*

Sciogliere il lievito in acqua tiepida con olio e impastare tutti gli ingredienti escluso il burro, che andrà aggiunto ammorbidito alla fine. Far riposare l'impasto (congelarne tre parti da riutilizzare in seguito). Dopo 2 ore, dividere l'impasto in quattro parti e spianarle con il mattarello su un piano infarinato fino ad ottenere dei "fogli" spessi 1 cm. Tagliarli con un tagliapasta in quadrati di 10 cm per lato, incidere con un coltello le diagonali e ripiegare i triangoli su loro stessi fino ad ottenere delle girandole. Mettere su una teglia con il fondo antiaderente e coprire con un panno. Dopo circa 4 ore le girandole avranno raddoppiato il volume. Con una forchetta praticare dei fori al centro delle girandole e adagiarvi un disco di pomodoro fresco, un capperi ben lavato e ½ filetto di acciuga. Ungere leggermente con olio, salare e spolverare con timo essiccato. Riscaldare il forno a 180° e cuocere per circa 12 minuti. Impiattare ogni girandola con una fetta di palamita e decorare il piatto con un po' di timo.

## PRIMO



### Lasagne con muggine e carciofi

per 4 persone

#### Ingredienti

pasta all'uovo per lasagne q.b  
(la quantità dipende dal fatto che sia pasta fatta in casa, o comprata pronta in fogli)  
4 stampi in alluminio da 10x12 cm (capacità 250 ml)  
½ litro besciamella (farina 50 gr, burro 80 gr, noce moscata grattugiata q.b., latte intero ½ lt, sale e pepe q.b.)  
4 carciofi  
polpa di muggine 800 gr  
1 cipolla rossa  
2 spicchi d'aglio battuto  
4 carciofi  
olio extravergine di oliva  
peperoncino q.b.  
2 foglie di salvia  
ricotta 250 gr  
1 uovo

#### Procedimento

In una casseruola mettere l'olio extravergine a coprire il fondo, la

cipolla tagliata a fette sottili, l'aglio battuto, un po' di peperoncino e la salvia. Soffriggere e sfumare con vino bianco fin quando la cipolla non sarà cotta, morbida e dolce. Aggiungere i carciofi puliti e tagliati a julienne. Rosolare per 4/5 minuti, salare e peparare i carciofi e poi aggiungere i filetti di muggine che dovranno cuocere fino a quando la polpa si sbricolerà al tocco del mestolo. A parte, preparare la besciamella facendo tostare la farina nel burro con l'aggiunta della noce moscata. Quando la farina sarà di un bel colore bruno rossiccio, aggiungere latte, sale e pepe e girare con la frusta. Portare ad ebollizione per circa 5 minuti. Se si formano grumi, lavorare con il mixer ad immersione. Prendere circa 1/3 della salsa di muggine e carciofi e lavorarla nel robot da cucina con la lama insieme alla ricotta e all'uovo aggiungendo un po' di noce moscata. Incorporare la besciamella alla salsa che è rimasta nella casseruola ed aggiustare di sale e pepe. Imburrare gli stampi in alluminio e disporre uno strato di salsa e besciamella, un foglio di pasta all'uovo, uno strato di crema di ricotta, un foglio di pasta, uno strato di salsa e così via fino ad aver riempito lo stampo. Scaldare il forno a 200° e infornare gli stampi. Abbassare il termostato a 180° e cuocere per 12 minuti. Impiattare rovesciando lo stampo, eventualmente bucadolo per evitare l'effetto ventosa e guarnire con un po' di noce moscata grattugiata e pepe macinato fresco.

## SECONDO



### Tonno in crosta con spinaci all'arancia

per 4 persone

#### Ingredienti

4 fette di filetto di tonno da 200 gr l'una e alte 3 cm  
3 arance tarocco  
spinaci lessi 200 gr  
pane toscano rafferma 1 kg.  
8 fette sottili di lardo di Colonnata  
spago da cucina

#### Procedimento

Dividere le fette di tonno in due pezzi uguali, salarle, peparle e strizzare sopra qualche goccia di arancio. Tagliare a julienne la scorza di un arancio ben lavato e mettere su ogni fetta di tonno un po' di scorza. Avvolgere poi ogni pezzo in una fetta di lardo. Con il pane rafferma realizzare dei pezzi di crosta tali da poter chiudere in un sandwich ogni fetta di tonno. Fermare i "panini" con lo spago da cucina e oliare leggermente il pane. Con gli spinaci realizzare 4 dischi ben strizzati del diametro di circa 6 cm, salarli,

peparli, strizzare qualche goccia di arancio e appoggiare sulla sommità una noce di burro. Riscaldare il forno a 220°, mettere la teglia contenente gli 8 sandwich e i 4 dischi di spinaci e abbassare la temperatura del termostato a 200°. Cuocere per 7 minuti. Intanto preparare con il terzo arancio 4 fette di circa 1/2 cm di spessore. Impiattare mettendo il disco di spinaci sopra la fetta di arancia e decorandolo con qualche filo di scorza di arancia, 2 sandwich di tonno e una spolverata di pepe fresco.

## DOLCI



### Crostate con confetture miste

per 4 persone

#### Ingredienti

farina "00" 500 gr, burro 300 gr  
zucchero a velo 200 gr  
4 tuorli d'uovo, ½ bacca di vaniglia  
vanillina 3 gr, la scorza di 1 limone  
confetture miste a piacere

#### Procedimento

Lavoro la farina a fontana insieme a tutti gli ingredienti, compreso il burro a temperatura ambiente e a pezzetti. Ottenere un composto sabbioso, compattarlo, avvolgerlo nella pellicola e raffreddare. Dividere l'impasto in palline da 50 gr usando bicchierini da crème caramel in alluminio. Foderare l'interno con 40 gr di frolla, versare la confettura e coprire con un coperchio ottenuto con 15 gr di frolla. Scaldare il forno a 160°, mettere gli stampini e cuocere a 145° per 25 minuti, aumentare a 175° e finire di cuocere per 7 minuti. Servire le crostatine tiepide e con una spolverata di zucchero a velo.

## Torta all'arancia

per 4 persone

#### Ingredienti

farina "00" 3 hg, burro 150 gr  
zucchero 120 gr, 3 uova  
la scorza grattugiata di 2 arance  
spremuta di arancia 250 ml  
1 bustina di lievito per torte

#### Per la glassa

zucchero 150 gr, acqua 50 ml  
succo di 3 arance

#### Procedimento

Lavorare la farina con lievito, burro ammorbidito, uova, zucchero, scorza d'arancia e spremuta. Informare a 170° per 35/40 minuti. A cottura ultimata bucare la torta con una forchetta.

#### Per la glassa

Bollire per qualche minuto lo zucchero e l'acqua senza far caramellare, togliere dal fuoco e aggiungere il succo. Versare la glassa sulla torta e decorare con scorza di arancia a julienne.



## ENOPIZZA & RISTÒ

Via della Cava 115  
Rosignano Solvay, LI  
Tel 0586 793284

Titolari  
**Masoni Roberta e Claudio Ricci**  
Chef  
**Claudio Ricci**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell'Az. Agr. Le Selve-Pomaia Santa Luce (PI); Ceci dell'Az. Agr. La Matassina di Ercoli Sabatino - Rosignano Solvay (LI); ricotta dell'Az. Agr. Rossi Giuliano; Le morelline-Rosignano Marittimo (LI); gamberi, seppie; sgombrò della pescheria Geri Elena; bottarga di muggine di Orbetello (presidio slow food); uovo di gallina; pinoli del Parco di San Rossore.

### **Vino in abbinamento**

Podere La Regola, *Riparbella, PI*  
LE PRODE - Bianco di Toscana IGT  
ROSÉGOLA - Rosato Costa Toscana IGT

### **Olio usato**

Az. Agr. Le Selve, *Pomaia Santa Luce, PI*  
I CAMPACCI Olio extravergine di oliva





## ANTIPASTI



### Gamberi in francesina

per 4 persone

#### Ingredienti

3 cipolle bianche  
polpa di pomodoro 300 gr  
olio extravergine di oliva 1 dl  
peperoncino, sale q.b.  
3/5 gamberi per persona (secondo pezzatura)

#### Procedimento

Affettare le cipolle a fette sottili e far cuocere a fuoco lento con olio, peperoncino e sale per 20/30 minuti allungando eventualmente con poca acqua. Aggiungere il pomodoro e finire di cuocere per altri 5/10 minuti. Adagiare un velo della salsa ottenuta sopra i gamberi bolliti e sgusciati e servire con una foglia di prezzemolo.



### Seppie in bordatino

per 4 persone

#### Ingredienti

seppie di Vada 500 gr  
1 spicchio di aglio  
olio extravergine di oliva  
½ cipolla, 1 carota  
1 costa di sedano  
farina di polenta 100 gr  
2 cucchiaini di polpa di pomodoro  
ceci lessi con la loro acqua 300 gr  
2 foglie di cavolo nero  
prezzemolo, peperoncino, sale q.b.

#### Procedimento

Tritare cipolla, sedano, carote, aglio, prezzemolo e soffriggere con 4 cucchiaini di olio. Aggiungere purea e acqua di cottura dei ceci, cavolo nero tagliato a listarelle, polpa di pomodoro. Salare e mescolare. A inizio bollire, versare a fontana la farina e cuocere per 30 minuti mescolando di frequente fino ad ottenere il bordatino. Adagiarvi sopra le seppie pulite, tagliate a striscioline e cotte per pochi minuti in un soffritto di prezzemolo, aglio e peperoncino.

## PRIMO



### Raviolo con l'uovo di gallina e di muggine

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per la pasta*  
farina 150 gr  
2 bianchi d'uovo  
olio extravergine di oliva  
sale q.b.

#### *Per il ripieno di ogni raviolo*

1 rosso d'uovo per raviolo  
1 cucchiaino di ricotta di pecora per raviolo  
erba cipollina, sale, peperoncino in polvere

#### *Per il condimento*

olio extravergine di oliva  
bottarga di muggine di Orbetello  
polvere di buccia di pomodoro  
prezzemolo

#### Procedimento

Preparare una sfoglia molto sottile. Farcire con ricotta, sale, erba cipollina, peperoncino e il rosso d'uovo crudo. Richiudere e formare

dei "sombrieri". Cuocere in acqua bollente per 4 minuti. Scolare e condire con olio, bottarga e prezzemolo.



## SECONDO



### **Sgombri spadellati su vellutata di patate allo zafferano**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

4 sgombri freschi  
olio extravergine di oliva  
pistilli di zafferano di Sardegna Dop  
patate a piacere  
latte q.b.  
sale, rosmarino, scalogno  
pangrattato

#### **Procedimento**

Preparare la vellutata lessando le patate pelate e lo scalogno in acqua salata e, 1 minuto prima di spegnere il fuoco, unire i pistilli di zafferano. Togliere dal fuoco e frullare il tutto aggiungendo del latte e un filo di olio. In una padella antiaderente far andare a fuoco vivace i filetti di sgombro con un filo di olio, sale, rosmarino e una spolverata di pangrattato. Unire le due preparazioni nel piatto di portata.

## DOLCE



### **Millefoglie di fondente con mousse di ricotta e pinoli di San Rossore**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

cioccolato fondente 70% 100 gr  
ricotta di pecora 220/250 gr  
panna fresca da montare 150 gr  
pinoli di San Rossore 15/20 gr  
zucchero super fine 60 gr  
cannella in polvere q.b.

#### **Procedimento**

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Creare, su carta da forno, dei dischi di 5/6 cm di diametro (almeno 3 a persona). Montare la panna con metà dello zucchero e la ricotta con l'altra metà con un pizzico di cannella. Unire le 2 preparazioni e i pinoli. Intervallare mousse e dischi di cioccolato così da creare il millefoglie. Per gli amanti dei contrasti, servire con una riduzione di China (Distilleria Borsi di Castagneto).

# I'CIOCIO

Piazza dei Giudici 1, Suvereto, LI  
T. 0565 829947

Titolari

**Deanna Bezzini e Fabrizio Caponi**

Chef

**Fabrizio Caponi**



## Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante

Olio extravergine di oliva dell'Az. Agr. Lugudoro; pecorino e ricotta del Podere Paterno Monterotondo Marittimo (GR); cinghiale; guancia di chianina; zucca, broccoletti, cavolfiore; castagne; spinaci; noci

## Vino in abbinamento

Az. Agr. Cipriana, *Castagneto C.*, LI  
PAGURO Vermentino Bolgheri DOC

Az. Agr. Valdamone, *Suvereto*, LI  
ALBIZO Rosso Toscana IGT

Az. Agr. Santagnese, *Piombino*, LI  
LIBATIO Rosso Toscana IGT

Tenuta Rubbia al Colle, *Suvereto*, LI  
BARRICOCCIO Sangiovese Val di Cornia DOC

## Olio usato

Az. Agr. Lugudoro, *San Vincenzo*, LI  
Monocoltivato di olio extravergine di oliva biologico





Il piatto premiato: gnocchetti di ricotta e pecorino al profumo di tartufo bianchetto in crema di ceci e porri



## ANTIPASTO



### Composizione di zucca e broccoletti

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per il soufflé di zucca e broccoli e ricotta*

zucca 200 gr, broccoli 200 gr, ricotta 400 gr, parmigiano grattato 80 gr, 4 uova intere, panna 100 gr

*Per la tartalletta di piadina etrusca con broccoli gratinati al pecorino*  
farro ammollato 50 gr, salsiccia di maiale 50 gr, fiori di broccoletti olio e aglio q.b., panna 50 gr, pecorino fuso 100 gr

*Per la zucca marinata ai tre aceti e mentuccia*

1 zucca, aceto di vino, di mele, balsamico e vino rosso, foglie di mentuccia e sale q.b.

*Per la fonduta di caprino e nocciole*  
formaggio caprino fresco 150 gr, panna fresca 150 gr, granella di nocciole tostate 30 gr, sale q.b.

#### Procedimento

*Per il soufflé di zucca e broccoli e ricotta*  
Cuocere la zucca in acqua bollente e frullarla. Amalgamarla con metà della ricotta passata al setaccio (200 gr), metà del parmigiano (40 gr), metà delle uova (2) e metà della panna (50 gr). Stesso procedimento per i broccoli, con le metà rimaste. Imburrare degli stampini e versare i due impasti alternandoli così da ottenere uno sformatino variopinto. Cuocere a bagnomaria per 25 minuti a 160°.

*Per la tartalletta di piadina etrusca con broccoli gratinati al pecorino*  
Macinare finemente il farro ammollato in acqua per 2 ore, amalgamare con la salsiccia di maiale e macinare finemente. Stendere e coppare l'impasto ottenuto e metterlo in appositi stampini da tartallette. Cuocere in forno a 200° per 4 minuti. Insaporire i fiori di broccoletti con olio e aglio, metterli nelle tartallette e nappare con la fonduta ottenuta amalgamando panna e pecorino fresco fuso. Gratinare in forno caldo per 6 minuti.

*Per la zucca marinata ai tre aceti e mentuccia*

Tagliare la zucca a fette regolari dello spessore di ½ cm e piastrarle in una padella antiaderente con un filo d'olio ai lati. Bollire i 3 tipi di aceto in parti uguali con il vino rosso facendo una riduzione per metà. Stendere le fette in un contenitore bagnando con la marinata di aceti, foglie di mentuccia e sale. Lasciare riposare per almeno 1 giorno.

*Per la fonduta di caprino e nocciole*  
Sciogliere a bagnomaria il caprino nella panna e aggiungere infine le nocciole tostate e il sale.

## PRIMO



### Gnocchetti di ricotta e pecorino al profumo di tartufo bianchetto in crema di ceci e porri

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per gli gnocchetti di ricotta e pecorino*

ricotta di pecora 300 gr, pecorino grattato 60 gr, farina 70 gr, 1 tuorlo e 1 uovo intero, sale e pepe q.b.

*Per la crema di ceci e porri*

ceci ammollati 200 gr, porri 50 gr, tartufo q.b., sale e pepe q.b., olio extravergine di oliva q.b.

#### Procedimento

*Per gli gnocchetti di ricotta e pecorino*

Impastare tutti gli ingredienti e, con una sac à poche, ottenere dei piccoli gnocchetti da cuocere direttamente in acqua bollente salata.

*Per la crema di ceci e porri*

Bollire i ceci precedentemente ammollati in acqua con bicarbonato

per almeno 12 ore. Soffriggere i porri e aggiungere i ceci con parte dell'acqua di cottura. Salare e pepare. Frullare e setacciare il tutto in modo da ottenere una crema da cucchiaino. Scaldare in padella a 90° un filo d'olio, aggiungere lamelle di tartufo e gli gnocchetti cotti e scolati. In una fondina mettere la crema di ceci e al centro di essa gli gnocchetti di ricotta. Servire ben caldo.

## SECONDO



### **Guancia di Chianina brasata al vino e cipollotti novelli, polentina di ceci in forma, spinaci della Val di Cornia croccanti**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

*Per la guancia di Chianina*  
guance di manzo adulto 1200 gr, olio extravergine di oliva, cipollotti 500 gr, sale 40 gr, vino rosso corposo (Sangiovese Val di Cornia riserva) 300 gr, concentrato di pomodoro 50 gr, brodo vegetale q.b.

*Per la polentina di ceci in forma*  
farina di ceci 100 gr, acqua fredda 100 gr, acqua da bollire 200 gr, olio extravergine di oliva q.b., sale e pepe nero q.b., spinaci croccanti

#### **Procedimento**

*Per la guancia di Chianina*  
Togliere alle guance la copertina di nervi da un lato e farle rosolare con l'olio. Aggiungere i cipollotti

tagliati grossolanamente e il sale. Far rosolare il tutto e bagnare con il vino fino a farlo evaporare. Aggiungere il concentrato di pomodoro e allungare con brodo vegetale. Cuocere per 3 ore molto lentamente girando spesso le guance. A fine cottura togliere le guance (dovranno essere molto morbide) e frullare l'ingrediente così da ottenere una salsa omogenea.

*Per la polentina di ceci in forma*  
Mischiare la farina di ceci con l'acqua fredda. Bollire 200 gr d'acqua con un filo d'olio, sale e abbondante pepe nero. Quando bolle, aggiungere l'impasto d'acqua e ceci e cuocere per 5 minuti a fuoco lento facendo attenzione che non si formino grumi. Stendere la polentina in uno stampo di 4 cm di spessore e ultimare la cottura in forno a 170° per circa 20 minuti. Far freddare la polenta, sformare e tagliarla in grossi cubi regolari. In una teglia ben imbrattata infornare i cubi di polenta e gratinare per 5 minuti a 200°. Piastrare solo le foglie degli spinaci in una padella antiaderente con un filo d'olio per 2 minuti, così da ottenere uno spinacio croccante.

Per la composizione del piatto: mettere un po' di salsa di brasato a specchio in un lato del piatto. Adagiare la guancia precedentemente tornita (ottenere dei grossi cubi) e aggiungere sopra del sale grosso. Da parte mettere i cubi di polenta di ceci gratinata e le foglie di spinacio. Decorare con ½ cipollotto piastrato e essiccato in forno.

## DOLCE



### **Spuma di ricotta e castagne, crumble di mandorle e mais integrale, salsa di fichi secchi e noci**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

*Per la spuma di ricotta e castagne*  
ricotta mista 300 gr  
purea di castagne candite al miele 150 gr

*Per il croccante di pane grattato*  
pan carrè secco 100 gr  
farina di mandorle 80 gr  
zucchero 120 gr  
burro 150 gr

*Per il crumble di mandorle e mais*  
farina di mandorle 200 gr  
farina di mais integrale 100 gr  
zucchero semolato 180 gr  
burro pomata 200 gr

*Per la salsa di fichi secchi*  
fichi secchi 100 gr  
acqua 150 gr  
zucchero semolato 50 gr

#### **Procedimento**

*Per la spuma di ricotta e castagne*  
Passare al setaccio la ricotta e montarla con la purea di castagne.

*Per il croccante di pane grattato*  
Grattare il pan carrè e mischiarlo con la farina di mandorle, lo zucchero e il burro a pomata. Far riposare l'impasto per 1 ora e formare dei biscotti del diametro di 8 cm e alti 0,5 cm. Cuocere in forno a 180° per 8 minuti.

*Per il crumble di mandorle e mais*  
Mischiare la farina di mandorle con la farina di mais integrale, lo zucchero e il burro a pomata. Stendere l'impasto dell'altezza di 2 cm e far freddare molto bene per almeno 3 ore. Tagliare l'impasto a cubetti di forma regolare di 2 cm per lato. Cuocere in forno caldo a 180° per almeno 15 minuti.

*Per la salsa di fichi secchi*  
Far cuocere lentamente i fichi con l'acqua e lo zucchero. Quando i fichi risulteranno molto morbidi, frullare e passare al setaccio.

Per la composizione del piatto: disporre i dischi di croccante nel piatto di portata e con l'aiuto di una sac à poche e di uno stampo di 8 cm di diametro aggiungere la spuma di ricotta. Fare una virgola di salsa di fichi e cospargere di noci tritate grossolanamente. Guarnire la spuma di ricotta con una castagna intera candita al miele e barrette di castagnaccio essiccato. Finire con i biscotti di crumble di mandorle e mais e spolverare con zucchero a velo.

## I MARCHESI

Via Genova 8  
Ceparana di Bolano, SP  
Tel 0187 945283

Titolari

**Nadia Ricciardi e Federico Mazzone**

Chef

**Nadia Ricciardi**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva; verdure biologiche del Parco Montemarcello Magra; salsiccia di Pignone; patate di Pignone.

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Giacomelli, *Castelnuovo Magra, SP*

REGATA, Vino Bianco/Vino Rosso

### **Olio usato**

I Castelli, *Bolano, SP*

Olio extravergine di oliva







Il piatto premiato: filetto di maiale avvolto nel lardo in pasta sfoglia

## ANTIPASTO



### Tortelli fritti di cavolo

per 10 persone

#### Ingredienti

*Per la sfoglia*

farina 250 gr  
olio extravergine di oliva 25 gr  
vino 50 gr  
acqua 50 gr  
sale 5 gr

*Per il ripieno*

1 mazzo di cavolo nero  
½ testa di cavolo verza  
1 porro  
parmigiano 50 gr  
pecorino 50 gr  
1 uovo  
sale q.b.  
aromi liguri  
olio di arachidi

#### Procedimento

*Per la sfoglia*

Lavorare bene tutti gli ingredienti fino a rendere l'impasto liscio ed elastico. Farlo riposare in frigorifero avvolto in una pellicola.

*Per il ripieno*

Cuocere i due cavoli separatamente in abbondante acqua salata. Raffreddarli in acqua e ghiaccio, strizzarli e tagliarli sottili. Unire parmigiano, pecorino, l'uovo intero, sale e pepe e aggiungere infine la parte bianca del porro precedentemente soffritto in olio extravergine di oliva. Mescolare bene il tutto e procedere alla preparazione finale del raviolo. Friggere in abbondante olio di arachidi e servire caldo con scaglie di grana.

## PRIMO



### Crepes integrale con salsiccia e rapini

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per le crepes*

farina integrale 200 gr  
3 uova  
latte 500 gr  
sale q.b.

*Per il ripieno*

2 mazzetti cime di rapa (con rapa)  
1 salsiccia  
1 uovo  
parmigiano q.b.  
aromi liguri  
sale e pepe q.b.

*Per la besciamella*

latte 500 gr  
burro 25 gr  
farina 30 gr  
sale e noce moscata q.b.

#### Procedimento

*Per le crepes*

Mescolare le uova con la farina. Salare e unire il latte freddo.

Sciogliere bene e procedere con la cottura in un padellino imburrato. Raffreddare.

*Per il ripieno*

Sfogliare le cime di rapa togliendo la carta centrale. Sbucciare la rapa e cuocere in acqua salata. Passare successivamente in acqua e ghiaccio. Strizzare bene le foglie e battere al coltello (per la rapa fare tante fettine sottili). Passare il tutto in padella con olio e aromi. Sgrassare la salsiccia rendendola in briciole e unirla al preparato. Unire l'uovo intero e il parmigiano e aggiustare di sale. Infine riempire ogni crepes con l'impasto e arrotolare bene. Mettere in teglia su carta da forno e ricoprire con la besciamella. Infornare a 230° per circa 10 minuti.

## SECONDO



### Filetto di maiale avvolto nel lardo in pasta sfoglia

per 4 persone

#### Ingredienti

filetto di maiale 600 gr  
sale e pepe q.b.  
olio extravergine di oliva  
8 fette lardo di Colonnata  
4 foglie di cavolfiore  
pasta sfoglia q.b.

#### Procedimento

Scaloppare il filetto di maiale in fette alte 2 cm. Passarle in padella con l'olio extravergine di oliva, salare e pepare. Lasciare raffreddare, poi avvolgere nel lardo. Nel frattempo cuocere le foglie del cavolo in acqua salata, passarle in acqua e ghiaccio e asciugarle bene. Avvolgere le fette lardellate nella foglia di verza ed infine su un quadrato di pasta sfoglia. Chiudere bene e cuocere al forno a 220° per circa 15 minuti. Servire mappando il filetto tagliato a metà con un ristretto di vino rosso e

patatine cotte al forno.

## DOLCE



### Dolce di pane, cioccolato e mandorle

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per il dolce*  
2 uova  
zucchero 40 gr  
pane casereccio 80 gr  
latte fresco 200 gr  
cioccolato 50 gr  
mandorle 25 gr  
burro 25 gr

*Per la salsa al cioccolato*  
cioccolato fondente 50 gr  
panna fresca 50 gr  
2 cucchiaini di zucchero

#### Procedimento

*Per il dolce*  
Ammorbidire il pane a pezzi nel latte tiepido. Lavorare bene i rossi con lo zucchero. Nel frattempo sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria e frullare le mandorle. Unire ai rossi con lo zucchero il pane ammorbidito, le mandorle tritate, il burro, il

cioccolato fuso e infine gli albumi montati. Cuocere a 180° per circa 20 minuti. Servire con la salsa al cioccolato (o con panna montata).

#### *Per la salsa al cioccolato*

In un pentolino scaldare sul fuoco panna e zucchero. Togliere dalla fiamma al primo bollire e aggiungere il fondente a scaglie amalgamandolo con una frusta. Porre in frigo e, al momento di servire, scaldare a bagnomaria



## I SOVRANI

Via Caduti del Lavoro 46, Pisa  
Tel 347 3330766

Titolare

**Ugo Belloni**

Chef

**Gianfranco Belloni**

Direttore

**Vincenzo Capretti**

### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva di Az. Agr. Suveraia-Grosseto (GR) e Az. Agr. Pieve de Pitti-Terricciola (PI); gamberi; cannocchie; orate; coniglio selvatico; cinghiale; miele; pinoli di San Rossore.

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Suveraia, *Monterotondo Marittimo, GR*

VERMENTINO Montereio di Massa Marittima DOC

BACUCCO DI SUVERAIA Rosso Montereio di Massa Marittima DOC

Pieve de' Pitti, *Terricciola, PI*  
SCOPAIOLO Rosso Toscana IGT  
CERRETELLO Chianti Superiore DOCG

### **Olio usato**

Az. Agr. Suveraia, *Monterotondo Marittimo, GR*

Olio extravergine di oliva

Pieve de' Pitti, *Terricciola, PI*  
Olio extravergine di oliva







## ANTIPASTO



### Gambero in veste di corallo su cremolata di patate

per 4 persone

#### Ingredienti

patate sbucciate 500 gr  
2 gamberi rossi di Santa Margherita  
spaghetti cappellini 100 gr  
1 rapa rossa precotta  
1 uovo intero  
5 foglie di menta  
parmigiano grattugiato 50 gr  
12 fili di erba cipollina  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Cuocere le patate in acqua bollente. A cottura terminata pestarle in maniera grossolana e condirle con sale, pepe e menta. Sgusciare la parte bassa dei gamberi lasciando intatta ed attaccata la testa e la punta della coda. A parte cucinare in acqua bollente gli spaghetti con la rapa rossa precedentemente tagliata a disco. Portare a termine la cottura della pasta e raffreddarla in acqua fredda. I cappellini risulteranno

così di colore roseo. Condirli con uovo, parmigiano sale e, dopo aver attorcigliato una matassina di cappellini intorno ai gamberi, formare nella parte alta del gambero un intreccio di pasta in maniera tale che somigli ad una pianta di corallo. Abbatterli a -27° per circa 10 minuti. Formare con uno stampo circolare una base con le patate condite, al centro di un piatto. In una padella con olio di semi bollente immergere i gamberi gelati e friggerli fino a quando non risultino ben croccanti. Adagiare la composizione sulla base di patate e guarnire con erba cipollina.

## PRIMI



### Tacconi al coniglio selvatico

per 4 persone

#### Ingredienti

tacconi freschi all'uovo 400 gr, ½ coniglio selvatico di San Rossore, vino bianco secco ½ lt., 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 porro, salvia, pepe bianco in grani, 1 foglia di alloro, 4 carciofi tagliati a spicchi, brodo di gallina ½ lt, olio extravergine di oliva 80 ml

#### Procedimento

Far marinare per 12 ore il coniglio nel vino bianco con spezie, porro a rondelle, carota e sedano a cubetti. Conclusa la marinatura, far rosolare le verdure sgocciolate e le spezie in olio caldo, aggiungere il coniglio sgocciolato e farlo rosolare per circa 5 minuti. Bagnare con il vino bianco usato per la marinatura, salare e cuocere per 1 ora a fuoco lento. Cuocere la pasta in acqua salata e aromatizzata alla salvia e condirla con il fondo del coniglio adagiando al centro un pezzetto di carne.



### Pappa al pomodoro ai sapori del parco e del Tirreno

per 4 persone

#### Ingredienti

5 pomodori rossi grappolo  
olio di extravergine di oliva 0,40 ml  
1 cipolla bionda  
fumetto di pesce 200 ml  
4 cannocchie fresche  
polpa di orata spinata 200 gr  
pane toscano raffermo 600 gr  
10 foglie di basilico  
1 bicchiere di vino bianco  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Sbollentare i pomodori in acqua per circa 30 secondi, spellarli e tagliarli in 4 spicchi. Procedere al fondo della pappa facendo rosolare la cipolla tagliata finemente a julienne. Unire i pomodori e portare la salsa a metà cottura. A parte far rosolare le cannocchie con la polpa di orata, sfumare con il vino e versare la polpa del pesce con il sugo all'interno



dei pomodori tenendo da parte i crostacei.  
Inserire la mollica del pane tagliata a tocchetti e privata della crosta, aggiungere il basilico, versare il fumetto, salare e terminare la cottura fino a quando il composto sarà omogeneo. Versare la pappa negli stampi monoporzionatura della forma desiderata e servire caldo guarnendo con il basilico e le cannocchie messe da parte.

## SECONDO



### Cinghiale all'agro con frutti di bosco

per 4 persone

#### Ingredienti

polpa di cinghiale di San Rossore 600 gr, Vin Santo ½ lt, 3 scalogni, 1 tronchetto di cannella, 2 chiodi di garofano, 8 bacche di ginepro, 2 bicchieri di Vermentino Pisano, misto more e mirtillo 200 gr, aceto di mela 40 ml, salvia, sale, pepe, noce moscata q.b.

#### Procedimento

Tagliare a tocchetti il cinghiale e lasciarlo marinare per 12 ore con Vin Santo, scalogno e spezie. Al termine della marinatura, sgocciolare e separare la carne dalle spezie. Rosolare il tutto e sfumare con il Vermentino. Procedere con la cottura per 1 ora e mezza e, al termine, insaporire con i frutti di bosco e una spruzzata di aceto di mele. Servire caldo decorando con salvia e frutti di bosco.

## DOLCE



### Semifreddo ai pinoli e miele dei parchi

per 4 persone

#### Ingredienti

albumi 300 gr  
zucchero 100 gr  
miele 250 gr  
panna da montare 1 l  
mandorle a scaglie sabbiate 100 gr  
pinoli sabbati 50 gr

#### Procedimento

Montare gli albumi a neve. A parte sciogliere lo zucchero a fuoco alto a 120°, unirlo agli albumi ed aggiungere la panna già montata, il miele e qualche scaglia di mandorla. Servire con una salsa mou e decorare con pinoli e mandorle sabbiate.

# L'UBALDINO

Via B. Cellini 61, Piombino, LI  
Tel 0565 34358

Titolare

**Diego Cartei**

Chef

**Dianora Simoncini**

## **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell'Az. Agr. La Cura; cavolo nero, finocchi, cipolle (da Venturina); manzo; pollo; ricotta.

## **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Tutti Santi, *Piombino, LI*  
CABERNET SAUVIGNON Val di Cornia DOC

Az. Agr. Santagnese, *Piombino, LI*  
LIBATIO Rosso Toscana IGT  
SPIRTO Rosso da tavola Toscana IGT

Az. Agr. La Cura, *Massa Marittima, GR*  
BRECCE ROSSE Rosso Monteregio di Massa Marittima DOC  
PREDICATORE Vino Dolce Maremma Toscana IGT

## **Olio usato**

Az. Agr. La Cura, *Massa Marittima, GR*  
Olio extravergine di oliva





Il piatto premiato: peposo con purè al pepe verde



## ANTIPASTI



### Panino di zucca

per 4 persone

#### Ingredienti

farina "0" 500 gr, zucca 250 gr, 1 bustina di lievito, olio extravergine di oliva q.b.

#### Procedimento

Cuocere la zucca in padella. Impastare lievito, zucca, farina e olio e lasciare lievitare l'impasto per 2 ore. Realizzare delle palline di 3 cm e infornare a 200° fino a cottura.

### Crostini con fegatini di pollo e milza

per 4 persone

#### Ingredienti

fegatini di pollo 200 gr  
milza 150 gr, capperi, aglio,  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, vino rosso Sangiovese di Montereale, salvia, sale, olio extravergine di oliva, pepe nero in grani

#### Procedimento

Cuocere i fegatini con aglio, aromi, capperi, concentrato di pomodoro e vino. Nel frattempo scottare la milza, spellarla e aggiungerla ai fegatini. Dopo 30 minuti, togliere dal fuoco e tritare il tutto a mano. Spalmare su fette di pane tostate.

### Crostino di finocchio e finocchiona

per 4 persone

#### Ingredienti

pane posato, 1 finocchio  
4 fette di finocchiona, sale, alloro

#### Procedimento

Tagliare il finocchio a spicchi e cuocere a fuoco vivace con alloro e sale. Tostare il pane, agliarlo, aggiungere sale, pepe e olio, adagiare sopra le fette di finocchio e guarnirle con la finocchiona.

### Crostone con cavolo nero

per 4 persone

#### Ingredienti

pane posato, 1 mazzo di cavolo nero  
aceto balsamico, olio extravergine di oliva, sale, aglio

#### Procedimento

Lessare il cavolo in acqua salata. Scolarlo e sminuzzarlo con il coltello. Ripassare in padella con aglio. Tostare il pane, agliarlo e servirlo con il cavolo e un filo di olio.

## PRIMO



### Pappardelle in salmì

per 4 persone

#### Ingredienti

macinato di manzo 2 hg  
3 fegatini di pollo  
milza 1 hg,  
pancetta 1 hg  
1 salsiccia  
olive nere  
peperoncino  
olio extravergine di oliva  
cipolla, carote, sedano  
rosmarino, aglio  
pomodori pelati 250 gr  
vino rosso

#### Procedimento

Soffriggere le verdure nell'olio e quando sono rosolate aggiungere il macinato, i fegatini e la milza (sminuzzati), la salsiccia e la pancetta. Far rosolare bene, aggiungere il vino fino a farlo evaporare. Unire a questo punto i pomodori passati e far cuocere a fuoco lento per 3 ore. Infine, saltare in padella le pappardelle appena lessate e impiattare.

## SECONDI



### Cipolle ripiene

per 4 persone

#### Ingredienti

4 cipolle bianche medie  
2 salsicce  
ricotta 1 hg  
1 uovo  
aglio  
sale  
prezzemolo  
olio extravergine di oliva

#### Procedimento

Lessare le cipolle in acqua salata per 10 minuti. Tagliare le calotte e svuotarle. Tritare le salsicce, mescolarle con ricotta, prezzemolo, aglio e uovo. Riempire le cipolle con il composto ottenuto. Cuocere in forno per 20 minuti.



### Pepeso con purè al pepe verde

per 4 persone

#### Ingredienti

muscolo di vitellone 800 gr  
aglio  
vino rosso  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
sale q.b.  
pepe nero in grani e macinato

#### Procedimento

Tagliare il muscolo di vitellone a cubetti e metterlo in un tegame capace con aglio intero, vino e un cucchiaino colmo di pepe macinato. Far cuocere per 1 ora abbondante, poi allungare con la conserva sciolta nel brodo, il pepe in grani ed eventualmente altro vino. Far cuocere per circa 2 ore finché il liquido sarà ritirato e cremoso.

## DOLCI



### Fritelle di mele

per 4 persone

#### Ingredienti

2 mele  
olio di semi di girasole  
zucchero 15 gr  
farina  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
2 uova  
4 cucchiaini di latte

#### Procedimento

Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi alti 1/2 cm. Farli macerare con lo zucchero per 1 ora. Mescolare farina, lievito, uova, zucchero, latte e farne una pastella. Immergervi le fette di mela e friggere in olio di semi.

### Fritelle di riso

per 4 persone

#### Ingredienti

riso  
8 cucchiaini di latte  
1 cucchiaino di lievito per dolci

8 cucchiaini di zucchero  
4 cucchiaini di farina  
2 uova  
olio per friggere  
scorza d'arancio

#### Procedimento

Lessare il riso nel latte e farlo freddare. Unire la farina, lo zucchero, l'uovo, la scorza d'arancio, il lievito e impastare bene. Ottenere con l'aiuto di un cucchiaino delle palline di riso e friggerle. Passarle successivamente nella carta assorbente e, infine, nello zucchero.

### Fritelle di ricotta

per 4 persone

#### Ingredienti

ricotta 200 gr  
2 amaretti  
2 uova  
1 albume  
zucchero 100 gr  
olio per friggere

#### Procedimento

Versare la ricotta in una zuppiera. Unire gli amaretti sbriciolati, le uova intere e lo zucchero. Mescolare bene e formare delle palline. Passare nell'albume montato a neve e friggere. Passare nella carta assorbente e cospargere le frittelle di zucchero.

## L'UVA NERA

Via Giulia 14, Bolgheri, LI  
Tel 0565 762065

Titolare  
**Elena Michelacci**  
Chef  
**Daniela Mattioni**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell'Az. Agr. Federico Sandri-Montescudaio (PI); cavolfiore; agnello; capriolo; pinoli; erbe di campo.

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Vincenzo Di Vaira, *Bolgheri, LI*  
CLARICE Bolgheri Rosso DOC  
VILLE RUSTICHE Bolgheri Superiore DOC

### **Olio usato**

Az. Agr. Sandri Francesco,  
*Montescudaio, PI*  
Olio extravergine di oliva







Il piatto premiato: agnello pomarancino al forno con erbettes di campo

## ANTIPASTO



### Pancotto e polpettine di trippa mista con salsa di pomodoro

per 4 persone

#### Ingredienti

1 cavolfiore  
1 sementa rossa  
2 spicchi d'aglio  
4 fette di pane  
olio extravergine di oliva q.b.

#### Per la polpettina di trippa

trippa lessata (100 pelli, spugna e lampredotto) 3 ht  
sedano, cipolla  
2 cucchiari di parmigiano  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo, 1 uovo  
pelati 500 gr, basilico  
pangrattato, olio per friggere  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Bollire il cavolo in acqua con un po' di olio, uno spicchio di aglio, sale e sementa. Cuocere per circa 10 minuti dall'ebollizione. Abbrustolire il pane e bagnare con l'acqua del

cavolo. Successivamente aggiungere il cavolfiore.

#### Per la polpettina di trippa

Bollire la trippa con sedano e cipolla, tritarla con aglio e prezzemolo e unire uovo, parmigiano, sale, pepe e pangrattato. Ottenere dal composto delle piccole polpette e friggerle in olio caldo.

Soffriggere l'aglio, aggiungere i pelati, il basilico e far cuocere per 8-10 minuti. Aggiungere le polpettine al pomodoro e servire.

## PRIMO



### Maltagliati al capriolo

per 4 persone

#### Ingredienti

##### Per i maltagliati

farina "00" 3 ht  
3 uova  
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva  
sale q.b.

##### Per il sugo al capriolo

macinato di capriolo 3 ht  
odori: carote, prezzemolo, cipolla, aglio, rosmarino, bacche di ginepro  
vino rosso  
pomodori pelati  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

##### Per i maltagliati

Impastare gli ingredienti e far riposare per 1 ora. Stendere la pasta e far asciugare 30 minuti, tagliarla a forma di triangolo o di quadrato.

##### Per il sugo al capriolo

Far rosolare gli odori con il capriolo.

Aggiungere il vino rosso, farlo evaporare, unire i pomodori pelati e cuocere per 60 minuti.

Far bollire la pasta in acqua salata, scolarla, unire il sugo e servire fumante.

## SECONDO



### **Agnello pomarancino al forno con erbetto di campo**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

agnello 1 kg  
odori: rosmarino, aglio, bacche di  
ginepro  
vino bianco  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.

#### **Procedimento**

Tagliare l'agnello a tocchetti,  
insaporire con un trito di odori, sale  
e pepe. Lasciare in infusione per 4  
ore. Cuocere in forno per 90 minuti  
a 180°.

## DOLCE



### **Torta di mele**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

4 cucchiaini di farina  
3 uova  
zucchero 200 gr  
5 mele golden  
burro 80 gr  
uvetta sultanina 50 gr  
pinoli 50 gr  
buccia di limone

#### **Procedimento**

Impastare zucchero, uova, burro e  
farina. Aggiungere al composto le  
mele tagliate grossolanamente, i  
pinoli e l'uvetta. Imburrare una teglia,  
versare l'impasto ottenuto e cuocere  
in forno a 200° per 45 minuti. Servire  
tiepida.



## LA BARCAROLA

Viale G. Carducci 39, Livorno  
Tel 0586 402367

Titolari

**Giuseppe e Carlo Mancini**

Chef

**Stefania Papaiani**

**Domenico Teti**

### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell'Azienda Podere la Sassaia Suvereto (LI); triglia di scoglio; calamaro; seppia; verdure; erbe aromatiche.

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Fornacelle, *Castagneto Carducci, LI*

FORNACELLE Bianco di Toscana IGT

Cantine Lunae, *Ortonovo, SP*

MEA ROSA Rosato Liguria di Levante IGT

MILLENNIUM DULCIS Vino Spumante Dolce

### **Olio usato**

Podere La Sassaia, *Suvereto, LI*  
Olio extravergine di oliva





Il piatto premiato: tagliolini di pasta fresca al filetto di triglia

## ANTIPASTO



### Scarpette gratinate con erbe aromatiche

per 4 persone

#### Ingredienti

seppiette (scarpette) 1 kg  
calamari 1 hg  
semi secchi di timo, maggiorana, basilico e erba cipollina q.b.  
mollica di pane  
pangrattato  
2 uova  
parmigiano padano grattugiato 30 gr  
1 bicchiere di latte  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Eviscerare e togliere il piccolo osso di seppia lasciando il corpo integro. Ammorbidire la mollica di pane con il latte e mescolarla con uovo sbattuto, parmigiano, calamaro tritato e erbe fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere sale e pepe. Riempire la sacca della seppietta con l'impasto ottenuto facendo attenzione che sia totalmente contenuto nella seppia. Chiudere eventualmente la seppia con uno stuzzicadenti.

Porre le seppiette in una teglia da forno con un filo d'olio di oliva, spolverizzarle con il pangrattato e infornarle a 180° per 20 minuti.

## PRIMO



### Tagliolini di pasta fresca al filetto di triglia

per 4 persone

#### Ingredienti

tagliolini di pasta fresca all'uovo 400 gr  
triglie di scoglio 200 gr  
passata di pomodoro 100 gr  
pomodori maturi 50 gr  
vino bianco  
aglio  
olio extravergine di oliva  
peperoncino  
sale  
prezzemolo

#### Procedimento

Squamare, eviscerare e sfilettare le triglie. In una casseruola bassa porre sul fondo olio di oliva, aglio tritato e peperoncino. Rosolare e aggiungere i filetti di triglia con il pomodoro maturo tagliato a cubetti, innaffiare con vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere il passato di pomodoro, aggiustare di sale e far cuocere per 5 minuti. Cuocere la pasta in acqua bollente

salata e saltarla nella casseruola. Amalgamare per 3 minuti e scodellare in un piatto da portata, spolverizzando con coriandoli di prezzemolo.



## SECONDO



### Trancio di tonno in crosta di sesamo sul letto di spinacini a vapore

per 4 persone

#### Ingredienti

4 tranci di tonno fresco  
semi di sesamo 200 gr  
spinacini freschi 500 gr  
olio di oliva, succo di limone, pepe bianco e sale q.b.

#### Procedimento

Lavare singolarmente i tranci di tonno sotto l'acqua corrente, intingerli verticalmente nel sesamo contenuto in un piatto, in modo da formare una crosta intorno. Adagiarli in una pirofila, bagnandoli con un mix di succo di limone, olio, pepe e sale. Cuocere in forno a 180° per 5 minuti. Passare a vapore gli spinaci per 4 minuti e adagiarli successivamente in un piatto piano insieme al tonno.

## DOLCE



### Tortino di carota con crema di zabaione

per 4 persone

#### Ingredienti

carote 200 gr  
4 uova  
zucchero 150 gr  
zucchero a velo q. b.  
Marsala 30 cc  
latte parzialmente scremato 80 gr  
burro 50 gr  
farina bianca doppio zero 150 gr  
1 bustina di lievito

#### Procedimento

Lessare le carote dopo averle accuratamente pulite in acqua non salata. In una terrina sbattere le uova aggiungendo zucchero, latte, il burro precedentemente fuso e la farina. Amalgamare il tutto aggiungendo la bustina di lievito e successivamente le carote precedentemente tritate. Porre il composto in 4 formine da forno imburrate ed infarinate. Infornare a 170° per 25 minuti. Per lo zabaione: separare i tuorli di due uova dall'albume e sbatterli

con lo zucchero. Posizionarli in una terrina per cuocerli a bagnomaria aggiungendo il Marsala. Montare gli albumi a neve fino a renderli molto consistenti e aggiungerli lentamente alla crema di tuorli e Marsala ottenuta girando sempre nella stessa direzione. Adagiare in un piatto piano lo zabaione ultimato e porvi sopra il tortino di carote sfornato. Spolverizzare con zucchero a velo e servire.

# LA FORESTA

Loc. Montioni, Suvereto, LI  
Tel 0565 845177

Titolare  
**Mauro Solignani**  
Chef  
**Delia Stefanini**



## **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva Az. Agr. Giovani - Suvereto (LI); affettati vari (prosciutto, guanciale, coppa, pancetta, salsicce ecc.); cinghiale; marmellata.

## **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Suveraia, *Monterotondo Marittimo, GR*  
VERMENTINO Montereigio di Massa Marittima DOC  
ROSSO DI CAMPETROSO Montereigio di Massa Marittima DOC  
BACUCCO DI SUVERAIA Rosso Montereigio di Massa Marittima DOC

## **Olio usato**

Az. Agr. Giovani, *Suvereto, LI*  
POGGI ANTICHI Olio extravergine di oliva Toscano









## ANTIPASTO



### Gran antipasto di affettati misti e crostini

per 4 persone

#### Ingredienti

crostini  
sugo di cinghiale  
sugo di funghi  
sugo di fegatini  
prosciutto di cinghiale  
salsiccia di cinghiale  
salame  
lattuga  
sottaceti  
sottoli

#### Procedimento

Disporre a lato del piatto i crostini spalmati con i 3 tipi di sughi e aggiungere al centro le fette di prosciutto, salsiccia, salame e sulla foglia di lattuga anche sottaceti e sottoli a piacere.

## PRIMO



### Tortelli al ragù di carne

per 4 persone

#### Ingredienti

farina 400 gr  
4 uova  
ricotta 400 gr  
bietola 150 gr  
noce moscata 5 gr  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

##### *Per il ripieno*

Nel frattempo preparare il ripieno lessando la bietola. Scolarla e strizzarla bene e poi tritarla abbastanza fine. Lavorare la ricotta, unire la noce moscata, sale e pepe. Unire la bietola tritata.

##### *Per la sfoglia*

Porre la farina sul piano di lavoro lasciando lo spazio al centro. Rompere le uova al suo interno e impastare tra di loro gli ingredienti, lavorandoli fino ad ottenere un impasto di consistenza soda. Infarinare il piano di lavoro e con l'aiuto del mattarello (o di una

macchinetta per pasta) tirare l'impasto a sfoglia sottile e tagliarlo a strisce. Distribuire su metà della sfoglia l'impasto in mucchietti ben distanziati a seconda della dimensione del tortello. Ricoprire poi i mucchietti con l'altra metà di sfoglia, facendo aderire fra loro le due parti e avendo cura di eliminare l'aria all'interno. Quindi, con una rotella dentata, tagliare i tortelli. Cuocerli in abbondante acqua salata e, quando verranno a galla, scolarli e posizionarli nel piatto. Condirli infine con il ragù.

## SECONDO



### Cinghiale alla cacciatora

per 4 persone

#### Ingredienti

polpa di cinghiale a pezzetti 800 gr  
1 ciuffo di salvia  
olive nere 200 gr  
vino rosso 0,5 lt  
1 rametto di rosmarino  
conserva di pomodoro 300 gr  
1 cipolla  
1 costa di sedano  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
peperoncino, sale e pepe q.b

#### Procedimento

Sbucciare la cipolla e lavarla. Mondare e lavare il sedano, il rosmarino e la salvia. Tritare insieme gli ingredienti e soffriggerli con l'olio in una casseruola. Non appena prendono colore, unire la carne e farla rosolare in modo uniforme. Salare, pepare e bagnare con poco vino alla volta. Aggiungere la conserva e cuocere per circa 2 ore a fuoco basso.

## DOLCE



### Crostata di albicocche

per 4 persone

#### Ingredienti

farina 300 gr  
burro ammorbidito 200 gr  
3 uova  
zucchero 150 gr  
½ busta di lievito  
marmellata di albicocche 250/300 gr

#### Procedimento

Porre al centro della fontana di farina le uova, il burro ammorbidito e lo zucchero. Amalgamare gli ingredienti, aggiungere il lievito e lavorare la pasta fino a formare una palla. Imburrare e infarinare una teglia e stendervi l'impasto lasciandone una parte per la guarnizione finale. Spalmare sopra abbondante marmellata e con la parte di pasta avanzata, formare delle strisce larghe circa un dito e di lunghezza tale da congiungere due parti della teglia. Posizionare le strisce sopra la marmellata in modo da formare un reticolato. Cuocere in forno riscaldato a 180° per 40 minuti.

## LA PERLA DEL MARE

Via della Meloria 9, San Vincenzo, LI  
Tel 0565 702113

Titolare e Chef  
**Deborah Corsi**

### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva Az. Agr. Logudoro-San Vincenzo (LI); palamita; scampi; cefalo; ortica; cipolla; carciofo violetto; borragine; salsa di pomodoro dell'Az. Agr. Mediterranea Belfiore-Cecina (LI); carne chianina dell'Az. Agr. Mecherini Fosco-Marina di Bibbona (LI).

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Campo alla Sughera, Bolgheri, Castagneto Carducci, LI  
ARIOSO Bianco Toscana IGT  
ACHENIO Bolgheri Bianco DOC

### **Olio usato**

Az. Agr. Logudoro, San Vincenzo, LI  
Monocultivar di olio extravergine di oliva biologico







## ANTIPASTI



### Palamita ai profumi marittimi

per 4 persone

#### Ingredienti

1 filetto di palamita  
patate 200 gr  
ceci 200 gr  
aromi freschi (timo, origano)  
trucioli di pigne  
olio extravergine di oliva q.b.

#### Procedimento

Marinare il filetto di palamita in olio, sale, pepe e aromi freschi. Cuocerlo sottovuoto a 60° per 20 minuti. Nel frattempo cuocere le patate e i ceci precedentemente ammollati. Una volta pronti, creare un purè di patate e uno di ceci. Una volta pronta la palamita, metterla in un settaccio sopra una pentola con i trucioli di pigne tostati in precedenza, in modo da affumicarla leggermente. Stendere i due pure' sul piatto e adagiare sopra la palamita leggermente affumicata. Finire con un filo d'olio.



### Crema di bietola di campo e briciole di salciccia

per 4 persone

#### Ingredienti

4 salsicce, ricotta dell'Amiata 400 gr  
ortiche 60 gr, bietola di campo 200 gr, cipolla bianca 15 gr, latte intero 250 gr, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, foglie di ortica fritte, sale q.b.

#### Procedimento

Sbollentare le ortiche e la bietola in acqua per 15 secondi, raffreddare in acqua e ghiaccio e scolare. Soffriggere la cipolla in olio extravergine, aggiungere il latte e ridurre di un terzo. Aggiungere le ortiche e la bietola e cuocere per 15 minuti. Tagliare la salsiccia a pezzettini e saltarla in padella. Setacciare la ricotta, aggiungere sale e pepe e creare delle piccole sfere. Disporre la crema di ortica in un piatto fondo, decorare con le briciole di salsiccia e le sfere di ricotta.

## PRIMI



### Ciabattina di pane e zuppa di cipolla

per 4 persone

#### Ingredienti

acqua 300 gr, cipolle 500 gr, burro 100 gr, farina "00" 30 gr, 8 petali di cipolla rossa, aceto di vino bianco, vino bianco, 4 ciabattine, erbe aromatiche, olio extravergine di oliva (Az. Lugodoro San Vincenzo), sale e pepe nero q.b.

#### Procedimento

Appassire le cipolle per 15 minuti in olio con sale e pepe. Unire burro e farina e aggiungere l'acqua. Cuocere per altri 40 minuti. Nel frattempo svuotare le ciabattine dalla mollica lasciando la parte superiore che servirà come coperchio. Bollire i petali di cipolla rossa in acqua salata aggiungendo qualche goccia di aceto e un po' di vino. Sistemare in un piatto fondo la ciabattina e aggiungere la crema di cipolle ben calda. Aggiungere i petali di cipolla e le erbe aromatiche. Terminare con un filo di olio.



### Ravioli con carciofi violetti in ristretto di brodo di chianina e scampi e totanesse abbrustoliti

per 4 persone

#### Ingredienti

pasta fresca 250 gr

#### Per il ripieno

8 carciofi violetti della Val di Cornia, ricotta fresca 200 gr, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, parmigiano 100 gr, Cynar 200 gr

#### Per il brodo

12 scampi, 12 totanesse, campanello di chinina 500 gr, zafferano in pistilli, sedano, carote, cipolla, carciofi

#### Procedimento

##### Per il ripieno

Saltare i carciofi tagliati a spicchi in padella con olio, aglio e rosmarino. Sfumare con poco Cynar e mescolare con la ricotta fresca e parmigiano, quindi farcire i tortelli.

### Per il brodo

Mettere in una casseruola di acciaio il pezzo di campanello di chianina e far bollire come un normale brodo. Filtrare e portare a riduzione di circa la metà. Versare il brodo ottenuto nel piatto fondo, adagiarvi i tortelli e le totanesse e gli scampi cotti sulla piastra. Completare con carciofi tagliati a julienne e fritti.

## SECONDO



### Cefalo arrostito all'aglio dolce su budino di borragine

per 4 persone

#### Ingredienti

borragine 500 gr, 5 uova intere  
besciamella 400 gr, cefalo 1 kg  
aglio, peperoncino, rosmarino, olio  
extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Dopo aver cotto la borragine ed averla fatta insaporire in padella con poco aglio e peperoncino, tritare nel mixer aggiungendo le uova, la besciamella, sale e pepe. Imburrare degli stampi e versare all'interno il composto quasi fino al bordo, mettere in teglia a bagnomaria e cuocere in forno a 160°C per circa un'ora. Sfilettare il cefalo precedentemente marinato in olio, aglio e rosmarino e farlo saltare leggermente in una padella antiaderente. Assemblare il piatto con il budino di borragine e il cefalo adagiato sopra.

## DOLCE



### Cremoso con pinoli di San Rossore caramellati e pere all'Aleatico dell'Elba

per 4 persone

#### Ingredienti

crema pasticcera 100 gr  
panna liquida fresca 50 gr  
pralinato alle mandorle e nocciole  
50 gr  
pinoli 50 gr  
zucchero 15 gr  
zucchero 50 gr  
panna liquida fresca 10 gr  
sciroppo di glucosio 30 gr  
copertura di cioccolato al latte 25 gr  
burro 10 gr  
2 pere a pasta soda  
zucchero 40 gr  
1 bicchiere di Aleatico dell'Isola  
d'Elba

#### Procedimento

Preparare il cremoso: incorporare il pralinato alla crema pasticcera, montare la panna e aggiungerla delicatamente al composto. Stendere il tutto formando uno strato spesso

circa 1 cm. Porre in frigorifero per 4-5 ore. Mettere lo zucchero (15 gr) in un pentolino d'acciaio e farlo sciogliere. Aggiungere i pinoli e lasciare caramellare. Quando lo zucchero sarà caramellato, stendere il croccante ottenuto su una teglia e lasciare raffreddare.

Preparare la glassa al caramello. Fare caramellare lo zucchero (50 gr) a secco e, in un pentolino a parte, mescolare e portare a ebollizione gli altri ingredienti (panna, sciroppo di glucosio, copertura di cioccolato e burro).

Preparare le pere all'Aleatico. Sbucciare le pere, tagliarle a grossi spicchi e metterle in un recipiente. Aggiungere il 10% di zucchero rispetto al peso delle pere. Unire l'Aleatico dell'Elba e lasciare macerare per circa un'ora. Saltare quindi le pere in padella a fiamma piuttosto vivace per pochi minuti. Lasciare intiepidire e tagliarne una parte a cubetti. Ritagliare il cremoso e disporlo sui piatti, aggiungere sopra i pinoli caramellati e la glassa al caramello tiepida. Guarnire con le pere all'Aleatico.



## LE MANDORLAIE

Strada provinciale Aione, Loc.  
Mandorlaie, Scansano, GR  
Tel 0564 507149

Titolare

**Graziella Cappellani**

Chef

**Chiara Terzaroli**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell'Az. Agr. Terzaroli Sandro-Scansano (GR); formaggi: primosale, pecorino fresco, pecorino semi-stagionato e pecorino stagionato dell'Az. Ugolini Sandro-Alberese (GR); carne di mucca maremmana della Tenuta Alberese-Alberese (GR); mandorle dell'Az. Agr. Terzaroli Sandro Scansano (GR).

### **Vino in abbinamento**

Podere Val Di Toro, *Grosseto, GR*  
ALFA TAURI Maremma Toscana  
Rosato DOC  
REVIRESCO Morellino di Scansano DCGG  
Az. La Fornace di Collecchio,  
*Magliano, GR*  
Morellino di Scansano Riserva DCGG  
Fattoria Le Pupille, *Piagge del  
Maiano, GR*  
SOLALTO Bianco Passito Maremma  
Toscana IGT

### **Olio usato**

Az. Agr. Terzaroli Sandro, *Scansano, GR*  
Olio extravergine di oliva







Il piatto premiato: picci fatti a mano con ragu' di maremmana al morellino di scansano Docg

## ANTIPASTO



### Antipasto a base di formaggi con confetture artigianali

per 4 persone

#### Ingredienti

ricotta  
confettura di zucca e mele cotogne  
primosale  
olio extravergine di oliva (Az. Agr. Di Terzaroli Sandro)  
pecorino fresco  
confettura di cipolle  
pecorino semi stagionato  
marmellata di peperoncini piccanti  
pecorino stagionato con miele millefiori (prodotto in Maremma)

#### Procedimento

Assemblare in un unico piatto tutti i formaggi abbinati agli altri ingredienti nel seguente modo: ricotta con confettura di zucca e mele cotogne leggermente piccante, primosale con un filo di olio extravergine, pecorino fresco con confettura di cipolle, pecorino semi stagionato con marmellata di peperoncini piccanti

e infine pecorino stagionato con miele millefiori.

## PRIMO



### Pici fatti a mano con ragù di Maremmana al Morellino di Scansano Docg

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per i pici*  
farina "00" 250 gr  
farina di grano duro 50 gr  
acqua 150 ml  
sale q.b.  
olio extravergine di oliva

#### *Per il ragù di Maremmana*

1 carota  
1 costa di sedano  
1 cipolla  
macinato di Maremmana 200 gr  
sale e pepe q.b.  
peperoncino piccante  
olio extravergine di oliva  
Morellino di Scansano Docg

#### Procedimento

*Per i pici*  
Disporre la farina a fontana, mettere all'interno l'acqua, l'olio e il sale e impastare fino ad ottenere un

impasto liscio, morbido e rotondo. Far riposare per 15 minuti. Iniziare ad affinare la pasta fino ad ottenere delle "stringhe".

#### *Per il ragù di Maremmana*

Tritare finemente la cipolla, il sedano e la carota. Far rosolare bene in abbondante olio e aggiungere il macinato di Maremmana. Aggiungere il sale e il peperoncino, far cuocere il tutto ed infine sfumare con il Morellino di Scansano. Far bollire i Pici in abbondante acqua salata per circa 4 minuti, scolarli ed ultimare la cottura in padella con il ragù di Maremmana. Impiattare e spolverare con un po' di pepe.



## SECONDO



### Roast beef di maremmana ai funghi porcini con pure' al profumo di porcini

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per il roast-beef*

girello di bovino adulto di razza Maremmana del Parco dell'Uccellina  
1 kg  
1 cipolla  
1 carota  
1 costa di sedano  
porcini surgelati 500 gr  
olio extravergine di oliva (Az. Agr. Terzaroli Sandro)  
Morellino di Scansano Docg 250 ml

*Per il purè*

patate lesse 500 gr  
latte 500 ml  
burro 50 gr  
1 cucchiaino di porcini al Morellino

#### Procedimento

*Per il roast-beef*

Rosolare in una casseruola a bordo alto l'olio con gli odori. Legare il

girello con uno spago, rotolarlo sul sale aromatizzato e adagiarlo nella casseruola con la base rosolata. Far cuocere a fuoco vivo girandolo spesso fino al raggiungimento della doratura desiderata. A cottura ultimata, aggiungere il Morellino e farlo sfumare a fuoco vivo per 5 minuti. In una teglia a bordo alto adagiare il girello con  $\frac{3}{4}$  del liquido ottenuto ed infornare a 80° per 2 ore. Nel rimanente sugo a base di Morellino, far cuocere i porcini dopo averli lavati e tagliati grossolanamente. A cottura ultimata aggiungere i porcini al roast-beef e lasciar insaporire per più tempo possibile.

*Per il purè*

Aggiungere le patate passate allo schiacciap patate in una pentola con il latte, unire il burro e portare ad ebollizione. Aggiungere 1 cucchiaino di porcini cucinati precedentemente con il Morellino, aggiustare di sale e servire caldo sul roast-beef tagliato a fette.

## DOLCE



### Torta di mele e mandorle con crema calda

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per la torta*

4 uova  
zucchero 300 gr  
farina 300 gr  
burro 150 gr  
4 mele  
15 mandorle  
1 bustina di lievito vanigliato

*Per la crema*

1 tuorlo  
2 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di maizena  
1 bicchiere di latte  
1 bicchierino di Solalto

#### Procedimento

Scogliere burro e cioccolato a bagnomaria. Battere i tuorli con lo zucchero, unire il cioccolato e il burro fusi, la vanillina, la fecola e per ultimo incorporare gli albumi montati a neve ferma. Infornare a 180° per circa 35

minuti. Servire tiepido con salsa al cioccolato.

## MOCAJO

s.s. 68 per Volterra  
Loc. Casino di Terra, Guardistallo, PI  
Tel 0586 655018

Titolare  
**Fabrizio Lorenzini**  
Chef  
**Laura Lorenzini**

### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva Az. Agr. Tarchi Elena-Guardistallo (PI); mucco pisano; carciofi violetti della Val di Cornia; cinghiale; pecorino; pinoli; Nocino del Monastero Nostra Signora di Val Serena-Guardistallo (PI).

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Aione, *Montecatini Val di Cecina, PI*  
AIANO Rosso Toscana IGT  
Fattoria Le Pupille, *Piagge del Maiano, GR*  
Morellino di Scansano DOCG

### **Olio usato**

Az. Agr. Santo Stefano, *Guardistallo, PI*  
VECCHI LAZZERI Olio extravergine di oliva





Il piatto premiato: lasagnette verdi con petto d'anatra e carciofi



## ANTIPASTO



### **Battuta di mucco pisano con scaglie di pecorino ai pinoli, ricotta e verdure croccanti con olio extravergine di lazzara di guardistallo**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

carne di mucco (lombata) 280 gr  
ricotta del Parco di San Rossore 120 gr  
scaglie di pecorino ai pinoli del Parco di San Rossore 40 gr  
1 carota  
1 costola tenera di sedano  
puntarelle q.b.  
4 fiori di capperò  
olio extravergine di oliva di Lazzara  
sale e pepe q.b.  
4 stampini in alluminio

#### **Procedimento**

Togliere le nervature alla carne e batterla al coltello. Condirla con olio, sale e pepe. Foderare una forma con circa metà della carne, aggiungere la burrata e chiudere con la carne rimasta.

Pulire e tagliare le verdure molto sottili, tenerle in acqua e ghiaccio fino al momento di impiattare. Adagiare la battuta al centro del piatto con sopra il fiore di capperò e le scaglie di pecorino. Disporre le verdure intorno e condire con poco olio e sale.

## PRIMO



### **Lasagnette verdi con petto d'anatra e carciofi**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

*Per la pasta verde*  
farina "00" 200 gr, semola di grano duro 50 gr, spinaci 50 gr, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva Lazzara  
1 pizzico di sale, 3 uova

*Per i petti d'anatra*  
petti d'anatra 500 gr, ½ cipolla  
1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 1 carota piccola, 1 costola di sedano, olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.

*Per i carciofi*  
3 carciofi, 1 spicchio d'aglio, ½ bicchiere di vino bianco, il succo di ½ limone, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

*Per la besciamella*  
burro 50 gr, farina 50 gr, latte, sale e pepe q.b.

#### **Procedimento**

*Per la pasta verde*  
Setacciare farina e semola a fontana, formare un cratere al centro, rompervi le uova e aggiungere l'olio e gli spinaci lessati e strizzati molto bene. Lavorare con le mani per ottenere una pasta omogenea ed elastica. Far riposare l'impasto per circa mezz'ora avvolto nella pellicola da cucina. Tirare la sfoglia a macchina e ricavare dei dischi (4 per persona) del diametro di 7/8 cm con un tagliapasta. Scottarli in acqua salata per pochi minuti e farli raffreddare in acqua fredda, poi stenderli su carta da forno.

*Per i petti d'anatra*  
Tagliare i petti d'anatra a cubetti e metterli in una casseruola con un trito di odori, aggiungere poco olio, sale, pepe e un rametto di salvia. Coprire e fare cuocere per circa 20 minuti.

*Per i carciofi*  
Privare i carciofi delle foglie più dure e metterli a bagno in acqua con il succo di limone. Tagliarli sottilmente e cuocerli coperti per circa 10 minuti con l'aglio, l'olio, il vino e, eventualmente, un po' di acqua.

*Per la besciamella*  
Preparare una besciamella piuttosto liquida con burro, farina, latte, sale e pepe. In una teglia da forno stendere un velo di besciamella e comporre le lasagnette a strati alternandole con la besciamella e i petti d'anatra uniti ai carciofi. Far cuocere in forno a 160° per pochi minuti.

## SECONDO



### **Bocconcini di cinghialeto fritti al profumo di ginepro e limone, su indivia in pastella di farina di castagne amiatine**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

lombata di cinghiale giovane 400 gr  
3 uova  
bacche di ginepro 5 gr  
½ limone  
pangrattato 100 gr  
farina di mais 100 gr  
sale  
1 cespo di indivia  
farina "00" 150 gr  
farina di castagne 50 gr  
acqua gassata fredda q.b.  
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

#### **Procedimento**

Tagliare la carne in piccoli pezzi, salare e passare nelle uova sbattute e leggermente salate. Mescolare il pangrattato e la farina di mais,

aggiungere la scorza di limone grattugiata e le bacche di ginepro schiacciate. Con questi ingredienti impanare bene i bocconcini. Setacciare insieme la farina di castagne e la "00", aggiungere l'olio, l'acqua e il sale fino a ottenere una pastella piuttosto densa. Tagliare l'indivia sottile, salare, passare nella pastella e friggere in olio extravergine di oliva. Adagiare sul piatto di portata l'indivia e, sopra ancora, il bocconcino di cinghiale. Guarnire il piatto con bacche di ginepro e farina di mais.

## DOLCE



### **Semifreddo di noci e nocino del monastero di Val Serena con cappello di cioccolato pisano e salsa al nocino**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

4 tuorli  
1 uovo intero  
zucchero 100 gr  
noci 50 gr  
7 cucchiaini di nocino  
panna fresca 2 dl  
1 pizzico di sale  
cioccolato fondente 50 gr  
4 gherigli di noci  
6 stampini in alluminio

*Per la salsa al nocino*

panna fresca 50 gr  
1 cucchiaino di nocino

#### **Procedimento**

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria e ricoprire il fondo degli stampini con uno strato sottile. Far raffreddare e successivamente porre i "dischetti" di cioccolato in

freezer. Montare l'uovo con i tuorli, lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Trasferire a bagnomaria e continuare a montare. Unire il nocino. Cuocere per 5 minuti montandolo in continuazione. Far raffreddare e unire la panna montata insieme alle noci tritate grossolanamente. Riempire gli stampini e mettere nel freezer per almeno 6 ore. Preparare la salsa montando la panna e aggiungendo il cucchiaino di liquore. Mettere la salsa al nocino al centro del piatto e adagiare sopra il dolce e il cappello di cioccolato.

## OASI

Viale Italia 207, Follonica, GR  
Tel 0566 260008

Titolare e Chef  
**Mirko e Valeria Martinelli**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva Az. Agr. Abbraccio di Seggiano (GR); cerino; triglia; cappesante; mazzancolle; bottarga di muggine; verdure biologiche; uova di Paolo Parisi; formaggi del Caseificio Ranieri-Follonica (GR).

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. Salustri, *Poggi del Sasso*, GR  
SANTA MARTA Montecucco  
Sangiovese DOC  
NARA' Toscana Vermentino IGT

### **Olio usato**

Az. Agr. Abbraccio, *Seggiano*, GR  
Olio extravergine di oliva Seggiano Dop





## ANTIPASTI



### Crostone toscano con scaloppe di cerino

per 4 persone

#### Ingredienti

4 fette di pane toscano, 3 pomodori maturi, 10 capperi sott'aceto, basilico, 2 limoni, 2 lime, 4 filetti di cerino da 150 gr, 2 frutti della passione, soluzione di aceto e frutto della passione, 1 scalogno, sale maldon, pepe, olio e aceto bianco

#### Procedimento

Scaloppare i filetti di cerino e lasciarli riposare. Spellare e privare dei semi i pomodori e tagliarli a listarelle. Ricavare 4 rettangoli dalle fette di pane e tostarli. In un contenitore intiepidire con acqua calda il pomodoro tagliato, il basilico a julienne, i capperi, la scorza di limone e 1 cucchiaino di aceto bianco. Stendere sul crostone di pane il pomodoro e le scaloppe di cerino. Condire con sale maldon e lime. Ripetere l'operazione con un altro strato. Finire il piatto con soluzione, riccioli di limone e i frutti della passione.



### Triglia affumicata e foie gras

per 4 persone

#### Ingredienti

8 filetti di triglia, puntarelle 100 gr colatura di acciughe, 1 mozzarella di bufala, 4 spicchi di pomodoro confit 2 scaloppe di foie gras, riduzione di mirto (liquore), olio, sale, pepe e rosmarino

#### Procedimento

Affumicare i filetti di triglia nella pesciera con il rosmarino. Mettere le scaloppe di foie gras in una padella di rame con sale fino sul fondo. Tagliare la mozzarella di bufala in 4 spicchi e intiepidirla. Posizionare le puntarelle al centro del piatto e condirle con la colatura di acciughe. Appoggiare sopra la mozzarella, a fianco il pomodoro confit e sistemare i filetti di triglia sulla mozzarella. Tagliare le scaloppe di foie gras a metà e appoggiarle vicino ai filetti di triglia. Finire il piatto con il sale affumicato, l'olio, il pepe e una goccia di riduzione di mirto.

## PRIMO



### Carbonara al cubo

per 4 persone

#### Ingredienti

caviale di salmone 50 gr  
2 uova fresche  
2 tuorli disidratati  
latte, parmigiano q.b.  
bottarga di muggine  
2 capesante  
4 mazzancolle  
guanciale 100 gr  
spaghetti trafileti al bronzo 320 gr  
scalogno, erba cipollina q.b.

#### Procedimento

Mettere lo scalogno a rosolare in una padella di alluminio e, appena appassisce, unire il guanciale a dadini e farlo rosolare. Aggiungere capesante e mazzancolle tagliate grossolanamente, far andare a fuoco medio per  $\frac{3}{4}$  d'ora, spegnere il fuoco e coprire. In una scodella amalgamare le due uova intere, un cucchiaino abbondante di latte, una manciata di parmigiano grattugiato e agitare animatamente. Nel frattempo buttare la pasta in abbondante acqua

salata e farla cuocere per metà tempo di cottura. Scolarla e finire la cottura in padella per 5-6 minuti. A mantecatura avvenuta, versare le uova nella padella a fiamma spenta aiutandosi con un forchettone. Impiattare lo spaghetti e guarnire con bottarga di muggine, caviale di salmone, tuorlo di gallina disidratato e erba cipollina.

## SECONDO



### Trancio di pescato con verdure a diverse consistenze

per 4 persone

#### Ingredienti

4 tranci da 180 gr  
4 foglie di alloro  
2 spicchi di aglio in camicia  
10 grani di pepe nero  
sale grosso 10 gr  
olio extravergine di oliva 2 lt  
2 peperoni  
4 patate  
2 zucchine  
spinaci lessati 300 gr

#### Procedimento

Mettere l'olio in una casseruola, aggiungere le foglie di alloro, gli spicchi d'aglio, il pepe nero e un pizzico di sale grosso. Con l'aiuto di un termometro da cucina, portare l'olio a 60°, mettere i tranci e cuocerli per 10 minuti.

Per la verdura preparare una crema di patate, frullare con la loro acqua di cottura, i peperoni cotti al forno spellati e tagliati a julienne, le

zucchine tagliate a mirepoix e gli spinaci lessati saltati in padella. Comporre il piatto nel seguente modo: porre gli spinaci al centro con peperoni e zucchine e, sopra le verdure, adagiare il trancio di pescato. Finire con la crema di patate.

## DOLCE



### Millefoglie con chantilly e cremoso al mandarino

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per la millefoglie*  
8 rettangoli di sfoglia  
crema chantilly 250 gr

*Per il cremoso*  
succo di mandarino 20 gr  
panna 60 gr  
ricotta 75 gr  
zucchero a velo vanigliato 30 gr  
1 foglio di colla di pesce.

*Per la meringa all'italiana*  
albumi 50 gr  
zucchero 100 gr  
acqua 25 ml  
qualche goccia di succo di limone

#### Procedimento

*Per la millefoglie*  
Stendere con una sac à poche la crema chantilly sui 4 rettangoli di pasta sfoglia e sovrapporvi gli altri 4 fogli creando un sandwich. Metterli in frigo.

*Per il cremoso*

Realizzare 4 rettangoli di cremoso al mandarino: montare la ricotta, lo zucchero a velo e la panna. Intanto portare ad ebollizione il succo di mandarino e, raggiunto il bollore, unire la colla di pesce precedentemente ammollata e strizzata. Far raffreddare. Aggiungere il succo di mandarino al composto montato, mettere in frigo e far riposare per 5 ore.

*Per la meringa all'italiana*

Montare gli albumi. Mettere sul fuoco la soluzione di acqua e zucchero che dovrà raggiungere i 121°. Appena raggiunta la temperatura, versare la soluzione a filo sugli albumi montati e lasciar montare fino a che non si fredda. Montare il piatto: fare una riga con una salsa al clementino, tagliare il cremoso al mandarino in 4 rettangoli e adagarli sui piatti. Appoggiare sul cremoso il sandwich di chantilly e sopra alla sfoglia decorare con la meringa all'italiana e flambarla. Decorare il piatto con uno spicchio di mandarino disidratato, due righe di salsa alla liquirizia e una griglia di zucchero temperato.



## OSTERIA DEL MAGRA

Via Paganini 3, Loc. Fiumaretta,  
Ameglia, SP  
Tel 0187 64696

Titolare

**Massimiliano Tonelli**

Chef

**Andrea Tonelli**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell'Az. Agr. Ambrosini; pesce spatola; muggine; testarolo della Lunigiana; salsiccia di Pignone; patata di Pignone, basilico dell'Az. Agr. Nicolini-Sarzana (SP).

### **Vino in abbinamento**

*Cantina Sassarini, Monterosso, SP*  
CINQUETERRE Bianco Cinqueterre DOC  
SCIACCHETRÀ Cinqueterre DOC

*Cantine Lunae Bosoni, Ortonovo, SP*  
ETICHETTA NERA Vermentino Colli di Luni DOC

### **Olio usato**

Frantoio Ambrosini, *Sarzana, SP*  
NEANDERTAL Olio extravergine di oliva biologico





Il piatto premiato: sandwich di muggine in farcia di patate di pignone passata di zucchine e olio al basilico

## ANTIPASTO



### Mess-ciuia con cubi di spatola

per 4 persone

#### Ingredienti

cannellini 150 gr  
ceci 150 gr  
farro 200 gr  
sale e pepe q.b.  
olio extravergine di oliva  
pesce spatola 200 gr

#### Procedimento

Mettere in ammollo in acqua fredda ceci e cannellini per almeno 12 ore. Far rinvenire il farro in acqua fredda per circa 30 minuti. Scolare e risciacquare ceci e cannellini, trasferirli in una pentola capiente e cuocere in acqua non salata e a fiamma dolce per almeno 1 ora. Contemporaneamente mettere a bollire il farro per 40 minuti. Terminare le due cotture, unire il tutto in una casseruola aggiungendo un po' d'acqua di cottura, se necessario, e un po' di sale. Cuocere ancora per qualche minuto, spegnere e servire condendo con olio e pepe

nero, meglio se in grani. In ultimo, aggiungere i cubetti di spatola saltati in padella per 1 minuto con olio agliato e timo.

## PRIMO



### Testarolo in farcia di salsiccia e gamberi

per 4 persone

#### Ingredienti

4 testaroli  
gamberi freschi 300 gr  
salsiccia di Pignone 200 gr  
aglio  
1 cipolla  
farina 70 gr  
peperoncino  
Brandy  
besciamella

#### Procedimento

Con le teste dei gamberi preparare un fondo classico di crostacei. Fare un roux con olio e farina, aggiungere 1 litro di brodo di crostacei e far bollire fino ad addensare. A parte preparare un fondo di aglio e cipolla tritati. Rosolare 1 minuto con olio e peperoncino e aggiungere i gamberi e la salsiccia tritati. Sfumare con qualche goccia di Brandy per altri 5 minuti. Aggiungere il sugo alla besciamella e riempire i testaroli. Richiuderli a metà e metterli

in forno a 170° per 10 minuti con un po' di besciamella tenuta da parte.



## SECONDO



### **Sandwich di muggine in farcia di patate di Pignone passata di zucchine e olio al basilico**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

4 filetti di muggine freschissimi  
2 patate di Pignone  
basilico  
sale e pepe q.b.  
pinoli  
olio extravergine di oliva

#### *Per la passata*

3 zucchine  
1 patata  
olio extravergine di oliva  
1 cipolla  
sale e pepe q.b.  
vino bianco  
brodo di pesce

#### **Procedimento**

Tagliare a metà i filetti di muggine spellati e spinati, batterli sottili e condirli con olio, sale e pepe. Disporre su 4 metà le patate

precedentemente tagliate a velo e cotte in forno con olio, aglio e sale per 10 minuti. Coprire con le restanti metà per formare un sandwich.

#### *Per la passata*

Rosolare la cipolla con olio, zucchine e patata. Sfumare con vino bianco. Coprire con brodo di pesce, portare a cottura e frullare. Cuocere i sandwich a 180° per 10 minuti con un filo d'olio. Disporre al centro del piatto la passata di zucchine. Adagiare i sandwich sopra la passata e in ultimo condire con poco olio al basilico preparato frullando basilico, sale, pinoli e olio.

## DOLCE



### **Spongata con crema allo Sciacchetta'**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

marmellata di mele 120 gr  
pinoli 30 gr  
mandorle spellate 20 gr  
canditi 30 gr  
1 bustina di zucchero a velo  
Sciacchetta' a piacere

#### *Per la sfoglia*

zucchero 100 gr  
farina bianca 250 gr  
1 uovo  
burro 150 gr  
sale q.b.

#### **Procedimento**

In una terrina amalgamare la marmellata, i pinoli, le mandorle e i canditi tagliati a pezzettini. Setacciare, sulla spianatoia, la farina con un pizzico di sale; fare una fontana, nel mezzo rompere l'uovo e mettere lo zucchero e il burro, dopo averlo un po' ammorbidito con le mani. Fare un impasto uniforme,

cercando di lavorarlo il meno possibile. Se risulta troppo duro, aggiungere un cucchiaino d'acqua. Dividere l'impasto in due parti, una leggermente più grande dell'altra. Con il mattarello tirare due sfoglie; con la più grande foderare fondo e pareti della teglia, precedentemente unta con olio o una noce di burro. Mettervi il ripieno e coprire con l'altra sfoglia; saldare ai bordi togliendo la pasta superflua. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti e raffreddare. Per la composizione del piatto: versare lo Sciacchetta' a specchio nel piatto e adagiarvi una fetta di spongata spolverata con zucchero a velo.

## OSTERIA DELLA CORTE

Via Napoli 86, La Spezia  
Tel. 0187 715210

Titolari

**Andrea Ferrero** e **Silvia Cardelli**

Chef

**Silvia Cardelli**

### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva Az. Agr. Albana  
La Torre-Campiglia, SP; mazzancolle;  
acciughe; limoni; lavanda di Maremma;  
latte qualità rossa Fattoria di Marinella-  
Sarzana (Sp).

### **Vino in abbinamento**

Az. Agr. La Piana, *Capraia Isola, LI*  
CRISTINO Aleatico Toscano IGP

Az. Agr. Forlini Cappellini,  
*Manarola, SP*

CINQUETERRE Cinqueterre DOC  
BUCCE RIPASSO Vino Bianco

Az. Agr. Santa Caterina, *Sarzana, SP*  
COLLI DI LUNI Vermentino DOC

### **Olio usato**

Az. Agr. Albana La Torre, Campiglia, SP  
Olio extravergine di oliva









## ANTIPASTO



### **Mazzancolle locali cotte nelle foglie di limone delle Cinque Terre con fior di sale e olio extravergine di oliva**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

8 mazzancolle  
16 foglie di limone  
la scorza di ½ limone tagliata a julienne  
fior di sale  
olio extravergine di oliva  
pepe

#### **Procedimento**

Pulire le mazzancolle facendo attenzione a mantenere integre la testa e la coda, incidere lungo il dorso ed estrarre l'intestino. Sciacquare con cura. Stendere in una teglia 8 foglie di limone accoppiandole. Disporre su ogni coppia due mazzancolle, salare, pepare e cospargere con le scorzette di limone. Ricoprire con le altre 8 foglie e chiudere le estremità con due stuzzicadenti.

Cuocere a 160° (se possibile con il 20% di umidità) per 6-7 minuti. Disporre nel piatto, aggiungere il fior di sale e un filo di olio e servire.

## PRIMO



### **Risotto all'acciuga di Monterosso con stracciatella e succo di pomodoro e infuso alla rosa canina**

per 4 persone

#### **Ingredienti**

riso vialone nano 320 gr  
4 acciughe salate di Monterosso  
stracciatella (o mozzarella di bufala tagliata a piccoli pezzi) 100 gr  
passata di pomodoro pachino 100 gr  
1 scalogno  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
burro 30 gr  
acqua bollente leggermente salata

#### **Procedimento**

Tritare molto finemente lo scalogno, farlo soffriggere in un tegame con l'olio, aggiungere il riso, tostarlo delicatamente e bagnare con l'acqua bollente. Continuare la cottura aggiungendo gradatamente l'acqua bollente fino a cottura ultimata (15 minuti circa). Mentre il riso è in cottura, pulire le acciughe sotto un filo d'acqua,

deliscarle e frullarle con il burro fuso. Raffreddare il composto. Ridurre la passata di pomodoro a metà del suo volume e aggiustare di sale. Mantecare il riso con il composto di burro e acciughe, disporlo in un piatto piano e porre sopra la stracciatella. Aggiungere qualche goccia di pomodoro, un filo d'olio e servire.

## SECONDO



### Baccalà a vapore su crema di riso nero con sfoglie croccanti ed erbeti della Rocchetta

per 4 persone

#### Ingredienti

4 pezzi di baccalà dissalato del peso di 150 gr l'uno  
riso venere 100 gr  
erbeti di campo 500 gr  
erba cipollina  
sale  
pepe

#### Procedimento

Cuocere il riso in abbondante acqua salata per 1 ora, passarlo con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea. Passarla al setaccio e tenerla da parte.

Spalmare il residuo del riso rimasto nel setaccio su un foglio di silicone, metterlo in forno a 160° per circa 20 minuti fino ad ottenere una sfoglia croccante di riso nero. Pulire gli erbeti, lavarli abbondantemente e cuocerli a vapore o in acqua salata.

Cuocere il baccalà a vapore per circa 10 minuti. Scaldare la crema di riso e versarla al centro di un piatto fondo. Adagiare al centro il trancio di baccalà, a lato gli erbeti bolliti, condire con sale, pepe, olio extravergine e guarnire con erba cipollina e le cialde di riso.

## DOLCE



### Semifreddo al pistacchio con salsa alla lavanda di Maremma, schiuma di latte Marinella e cialde all'olio

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per la base del semifreddo*  
albumi 100 gr  
zucchero 170 gr  
sciroppo di zucchero a 121°  
(zucchero 40 gr e acqua 60 gr)  
panna fresca ½ l  
pistacchi in crema 40 gr

#### *Per la salsa*

fiori di lavanda 15 gr  
acqua bollente  
panna fresca 100 gr  
zucchero 30 gr  
latte Marinella 100 gr

#### *Per le cialde*

albume 50 gr  
zucchero a velo 50 gr  
olio extravergine di oliva 50 gr  
farina 50 gr

#### Procedimento

##### *Per la base del semifreddo*

Montare gli albumi a neve con lo zucchero e, quando saranno ben sodi, aggiungere a filo lo sciroppo di zucchero continuando a montare finché si sarà raffreddato. A questo punto montare la panna finché non avrà raggiunto una consistenza morbida. Incorporare i pistacchi e aggiungere, in due tempi, gli albumi montati mescolando dall'alto verso il basso. Riempire degli stampi per semifreddo e riporre in congelatore.

##### *Per la salsa*

Ridurre sul fuoco la panna con lo zucchero. Fare un infuso usando i fiori di lavanda e l'acqua calda e aggiungerlo alla panna. Immergere i fiori, usati per l'infuso, per aromatizzare il latte Marinella. Lasciar riposare 5 minuti e poi colare. Riporre in frigorifero. Successivamente montare il latte aromatizzato alla lavanda con il cappuccinatore così da ottenere una schiuma di latte.

##### *Per le cialde*

Amalgamare, usando una frusta, tutti gli ingredienti. Stendere il composto con una spatola su di un foglio di silicone in strisce di circa 5x10 cm. Cuocere in forno a 180° finché i bordi risulteranno dorati. A questo punto staccare velocemente ogni striscia e arrotolarla. Lasciar raffreddare. Presentazione del semifreddo: sformare il semifreddo al centro di un piatto piano, ricoprirlo con la salsa alla lavanda, appoggiare a piacere la cialda all'olio e in ultimo un po' di schiuma di latte. Decorare a piacere e servire.

# PANZALLEGRA

Via Mascardi 21, Sarzana, SP  
Tel 0187 610606

Titolare e Chef  
**Paola Landi**

## **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell' Az. Agr. Campo di Luna-Falcinello-Sarzana (SP); erbetti; carciofo moretto; olive; basilico; cavolo lavagnino; pecorino lunigianese; coniglio.

## **Vino in abbinamento**

Cantine Lunae Bosoni, *Ortonovo, SP*  
N° 1 Spumante Brut  
NEKTAR Passito Golfo dei Poeti IGT  
NUMERO CHIUSO Vermentino Colli di Luni DOC

## **Olio usato**

Az. Agr. Campo di Luna, *Loc. Falcinello, Sarzana, SP*  
Olio extravergine di oliva







Il piatto premiato: coniglio "nell'orto" al profumo di basilico con tortino di cavolo lavagnino e porri

## ANTIPASTO



### Gattafin con erbetti "di poggio" e crema di pecorino locale

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per l'impasto*

farina di semola ½ kg  
olio extravergine di oliva 50 gr  
sale 20 gr  
acqua q.b.

*Per il ripieno*

erbi di campo scottati 4 hg  
porri 2 hg  
pecorino grattugiato 60 gr  
sale q.b.

*Per la fonduta*

pecorino morbido 1 hg  
burro 40 gr  
farina 20 gr  
¼ latte  
¼ panna

#### Procedimento

Impastare la semola, l'olio e il sale aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto morbido, non

appiccicoso e ben elastico. Far riposare. Nel frattempo scottare in abbondante acqua gli erbi di campo precedentemente mondati dalle foglie dure e ben lavati. Tritarli grossolanamente a coltello. Fare appassire in una casseruola il porro tritato, aggiungere gli erbi e farli ben insaporire. Fuori dal fuoco unire il pecorino e aggiustare di sale. Stendere la sfoglia non troppo sottile, mettere sopra un po' di ripieno e richiudere la pasta formando dei rettangoli con la rotella dentata. Friggere in abbondante olio non troppo caldo finché il gattafin gonfia e prende un bel colore dorato. Per la crema di formaggio, tenere per almeno 2 ore il pecorino tagliato a pezzi in bagno nel latte. Far sciogliere a fuoco dolce il burro, aggiungere la farina, mescolare e unire panna e latte. Far bollire per 5 minuti. Finire con il pecorino fino a fusione completa.

## PRIMO



### Pansotti di carciofo moretto con olive di riviera

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per la pasta*

4 uova  
farina "0" ½ kg  
acqua q.b.

*Per il ripieno*

patate 200 gr  
10 carciofi  
2 gambi di prezzemolo  
olio extravergine di oliva 80 ml  
2 uova  
1 spicchio d'aglio  
maggiorana  
brodo  
½ bicchiere di vino bianco secco  
succo di 1 limone  
pepe e sale q.b.

*Per il condimento*

½ cipolla  
2 scalogni  
burro 50 gr  
olivette di riviera denocciolate 100 gr

1 spicchio d'aglio  
1 foglia di alloro  
brodo  
1 cucchiaino di panna  
pinoli q.b.

#### Procedimento

Pulire i carciofi, tagliarli e metterli a bagno in acqua con succo di limone. Mettere in casseruola l'olio, lo spicchio d'aglio, i gambi di prezzemolo e la maggiorana. Soffriggere il tutto e aggiungere i carciofi sgocciolati. Brasare, salare e pepare. Nel frattempo cuocere in acqua le patate con la buccia. Bagnare i carciofi con il vino, far evaporare e unire il brodo. Coprire e far cuocere a fuoco lento. Aggiungere le patate quasi a fine cottura e schiacciare con una forchetta. Incorporare fuori dal fuoco uova e parmigiano. Disporre il ripieno sulla sfoglia ottenuta con uova, farina e acqua, a mucchietti grandi come una noce. Dare al raviolo la forma di una mezzaluna. Cuocere i pansotti in acqua bollente per 4 minuti circa. Per il condimento: appassire cipolla e scalogno tritato nel burro. Aggiungere olive, aglio intero, alloro e il brodo di carne e fare cuocere pochi minuti. Alla fine incorporare la panna per legare la salsa. Tostare i pinoli in un padellina per la decorazione del piatto.

## SECONDO



### Coniglio “nell’orto” al profumo di basilico con tortino di cavolo lavagnino e porri

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per il coniglio*

1 coniglio nostrale  
olio extravergine di oliva  
1 carota  
1 pezzetto di sedano  
1 cipolla  
1 ciuffetto di timo  
2 bicchieri di vino bianco  
sale q.b.

*Per la salsa*

1 mazzetto di basilico  
1 spicchio d’aglio  
5 gherigli di noci  
parmigiano grattugiato  
sale q.b.

*Per il tortino*

1 cavolo lavagnino  
1 scalogno  
parmigiano 50 gr  
besciamella 200 gr

3 uova  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

*Per il coniglio e la salsa*

Tagliare il coniglio a pezzi non troppo grandi. Scaldare l’olio in una casseruola con il trito di verdure. Fare rosolare bene il coniglio, poi aggiungere il vino. Alzare la fiamma e far evaporare. Finire di cuocere a fuoco basso, coperto, aggiungendo ogni tanto del brodo di carne. Aggiustare di sale e pepe. Nel frattempo fare la salsa al basilico: mettere in un frullatore l’aglio, le noci, il parmigiano e azionare. In un secondo tempo unire il basilico e il sale, frullare ancora versando l’olio poco alla volta fino a ottenere una salsa morbida. A fine cottura del coniglio, incorporare la salsa al fondo di cottura. Girare e scaldare appena, servire il coniglio irrorando i pezzi con l’intingolo ottenuto.

*Per il tortino*

Bollire il cavolo in acqua abbondante e tritarlo. Insaporirlo in padella con lo scalogno tritato. Fuori dal fuoco incorporare le uova, il sale, il parmigiano, il pepe e la besciamella. Mettere in stampini imburattati e infornare per 15 minuti a 180°.

## DOLCE



### Castagnola lunigianese con crema al limoncello e torta rustica alla ricotta

per 4 persone

#### Ingredienti

farina 500 gr  
zucchero 175 gr  
burro fuso 125 gr  
uova 175 gr  
1 bustina di lievito  
½ bicchiere di vino bianco  
sale q.b.  
Rum 25 gr

*Per la crema di limoncello*

zucchero 2 hg  
farina 50 gr  
2 uova  
4 tuorli  
½ litro di latte  
crema di limoncello  
scorzette di limone

*Per la torta rustica alla ricotta*

1 bustina di lievito  
3 tuorli  
3 albumi

farina 200 gr  
burro 125 gr  
sale q.b.  
ricotta 700 gr  
menta q.b.  
uvetta 100 gr  
3 cucchiaini di zucchero

#### Procedimento

Lavorare le uova con lo zucchero e il sale. Aggiungere il burro fuso e il Rum. Poi incorporare la farina e il lievito. Se necessario aggiungere un po’ di vino bianco per ottenere un impasto asciutto. Tirare l’impasto a filoncino e ricavare dei piccoli gnocchi da friggere in olio caldo. Passare le castagnole bollenti nello zucchero semolato.

*Per la crema di limoncello*

Realizzare una classica crema pasticcera con zucchero, farina, uova, tuorli e latte. Aggiungere della crema di limoncello già pronta e secondo le preferenze e aromatizzare con scorzette di limone a piacere.

*Per la torta rustica alla ricotta*

Impastare tuorli, farina, burro, sale e lievito. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto. Stendere e porre in una teglia imburata e infarinata. Realizzare la farcia con ricotta, menta, uvetta e zucchero e distribuirla con una tasca da pasticciere sopra l’impasto della teglia. Infornare a 180° per 20 minuti.



## PORTICCIOLO Az. Agricola

Loc. Porticciolo 9, Alghero, SS  
Tel 079 918000

Titolare

**Maria Angius**

Chef

**Mauro Floris**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva; coppa, pancetta, lonza, salsicce, carpaccio, ricotta, fave; asparagi selvatici; cinghiale; porchetto; miele; mandorle; mirto, torrone.

I prodotti sono tutti dell'Azienda Agrituristica Il Porticciolo.







Il piatto premiato: torrone di miele e mandorle

**ANTIPASTI****Millefoglie di patate**

per 4 persone

**Ingredienti**

4 patate  
guanciale affumicato 100 gr  
formaggio pecorino fresco 100 gr  
salvia, olio, sale, pepe q.b.

**Procedimento**

Pelare le patate e affettarle spesse 1 cm. Infornarle con olio e aromi, tagliare il guanciale e il formaggio. Creare il millefoglie alternando le patate, il guanciale e il formaggio concludendo con quest'ultimo. Fermare con uno stuzzicadenti ed infornare a 160° per 10 minuti. Servire caldo.

**Lonza di maiale in crosta**

per 4 persone

**Ingredienti**

*Per la sfoglia*  
farina "00" 100 gr, semola 100 gr,  
strutto 50 gr, acqua e sale q.b.

*Per la lonza*

4 fette di lonza di maiale  
4 fette di pancetta tesa affumicata  
4 fette di formaggio "peretta", 1  
uovo, timo, sale e pepe q.b.

**Procedimento**

*Per la sfoglia*  
Lavorare le farine con lo strutto, l'acqua e il sale. Formare una palla e farla riposare in frigo per 30 minuti. Stenderla con il mattarello.

*Per la lonza*

Salare e pepare la carne e stendervi sopra la pancetta e il formaggio. Arrotolare e rosolare. Ricoprire con la pasta e spennellare con l'uovo. Infornare a 160° per 15'. Servire caldo.

**PRIMI****Zuppa di legumi con la "fregola"**

per 4 persone

**Ingredienti**

*Per la fregola*  
semola, acqua q.b. 100 gr

*Per la minestra*

1 carota  
1 cipolla  
1 costa di sedano  
1 finocchio  
1 carciofo  
2 patate  
fagioli e lenticchie 150 gr  
pancetta dolce  
rosmarino, alloro  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

**Procedimento**

*Per la fregola*  
Lavorare la semola con l'acqua in una terrina capiente con movimenti circolari della mano sino a creare delle palline di 3 mm di diametro.

*Per la minestra*

Tritare le verdure e farle rosolare con olio, pancetta, rosmarino e alloro. Aggiungere le patate intere e i legumi precedentemente lasciati in ammollo per 12 ore. Coprire di acqua e lasciar cuocere per 2/3 ore. Correggere di sale e pepe. Unire la fregola alla minestra e lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco medio mescolando continuamente. Lasciar riposare e servire con un filo di olio extravergine.





## Ravioli agli asparagi selvatici

per 4 persone

### Ingredienti

ravioli di pasta all'uovo ripieni di ricotta e bietole selvatiche 400 gr  
asparagi selvatici 100 gr  
odori misti  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.

### Procedimento

Pulire gli asparagi separando le punte dallo stelo più duro. Saltare le punte in padella. Lessare gli steli e dopo averli saltati con olio e aromi, frullarli fino ad ottenere una crema. Lessare i ravioli e scolarli al dente. Finire la cottura in padella con la crema e le punte di asparagi.

## SECONDO



## Cinghiale in agrodolce

per 4 persone

### Ingredienti

cinghiale selvatico 1 kg  
2 cipolle grandi  
1 sedano  
4 carote  
aglio  
rosmarino, alloro, bacche di ginepro  
vino rosso  
brodo vegetale  
aceto  
zucchero  
passata di pomodoro  
sale e peperoncino

### Procedimento

Marinare per almeno 12 ore la carne tagliata a pezzettoni con cipolla, carota, foglie di sedano, aglio, rosmarino, alloro e bacche di ginepro. Coprire con il vino rosso e conservare in frigo. Successivamente scolare dalla marinatura e far soffriggere la carne con spicchi di aglio intero, rosmarino, alloro e peperoncino. Una volta dorata la carne, irrorare con abbondante vino rosso, far sfumare,

aggiungere il trito delle verdure rimaste. Irrorare con brodo vegetale e aceto (con zucchero e sale sciolto in precedenza). Aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere per circa 1 ora. Correggere di sale e peperoncino.

## DOLCE



## Torrone di miele e mandorle

per 4 persone

### Ingredienti

miele 250 gr  
mandorle dolci 250 gr  
1 albume  
sfoglie di ostie

### Procedimento

Tostare le mandorle e lasciarle raffreddare. Lavorare il miele con l'albume montato a neve all'interno di un tegame in rame e farlo cuocere a fuoco lento girando spesso per circa 4 ore. Quando il torrone si staccherà dalle pareti, aggiungere le mandorle assicurandosi che vengano ben incorporate. Trasferire il torrone in un recipiente precedentemente foderato con le sfoglie di ostie. Lasciar raffreddare e riposare per qualche ora. Conservare in luogo fresco e asciutto ben sigillato e, al momento giusto, servire.

# SA MANDRA

S.T.R Aeroporto civile, Alghero, SS  
Tel 079 999150

Titolare **Rita Pirisi**  
Chef  
**Mario Murrocu**



## Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante

Olio extravergine di oliva Az. Agr. Sa Mandra; pane guttiau Az. Agr. Sa Mandra; formaggio primo caglio e ricotta fresca Az. Agr. Sa Mandra; coppa, salsiccia, filetto, prosciutto, lardo Az. Agr. Sa Mandra ; porchetto dell'az. Agr. Sa Mandra; cinghiale; erbe selvatiche (finocchietto, malva e bietole) del Parco di Porto Conte; miele di eucalipto dell'Az. Agr. Fauro; patate e carciofi dell'Az. Agr. Serraona.



## Vino in abbinamento

Cantine Rigàtteri, *Alghero, SS*  
GIÒS Vermentino di Sardegna DOC  
MIRAU Cannonau di Sardegna DOC  
GRAFFIANTE Alghero Cagnulari DOC

## Olio usato

Accademia Olearia, *Alghero, SS*  
FRUTTATO Olio extravergine di oliva









## ANTIPASTO



### Tagliere sa mandra: i salumi e i formaggi della tradizione pastorale sarda

per 4 persone

#### Ingredienti

sa vruhe (primo caglio) (Az. Agr. Sa Mandra)  
ricotta fresca (Az. Agr. Sa Mandra)  
miele di Eucalipto (Az. Agr. Fauro)  
peretta (Az. Agr. Fauro)  
coppa, salsiccia, filetto e prosciutto  
(Az. Agr. Sa Mandra)

#### Procedimento

Impiattare e servire.

## PRIMO



### Maarrones de pungiu con carciofi, patate e ricotta mustia

per 4 persone

#### Ingredienti

semola di grano duro gr 250  
2 uova, acqua salata  
3 carciofi  
prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
2 patate  
brodo vegetale erbe del Parco  
ricotta mustia 100 gr  
olio extravergine di oliva

#### Procedimento

##### *Per la pasta*

Impastare la semola con le uova e l'acqua salata e dividerla in quattro pezzi. Stendere ogni pezzo con il palmo della mano e tagliarlo a pezzi piccoli come nocchie. Schiacciare ogni pezzo, con il pollice su una superficie liscia o su appositi legni rigati.

##### *Per il condimento*

Preparare i carciofi a fettine sottili,

metterli a sudare e aggiungere il prezzemolo, l'aglio intero e ½ bicchiere di olio di oliva (150 gr). Stesso procedimento, ma in tegami separati, per le patate tagliate a piccoli cubetti e cotte con l'aggiunta di brodo vegetale. Far lessare la pasta per almeno 10 minuti. Scolare e condire con i carciofi, le patate, una grattata di ricotta mustia e, in uscita, un filo di olio di oliva.

## SECONDO



### Cinghiale in agrodolce in un letto di erbe del Parco di Porto Conte

per 4 persone

#### Ingredienti

carne di cinghiale tagliata a pezzetti  
800 hg  
½ bicchiere di olio extravergine di oliva  
½ bicchiere di aceto  
1 cipolla, prezzemolo, timo e due foglie d'alloro  
1 cucchiaino di zucchero  
1 spicchio d'aglio  
sale q.b.  
1 bicchiere di vino rosso  
erbe (malva, bietole, finocchietto, timo)

#### Procedimento

Soffriggere a fuoco moderato la carne e farla asciugare in modo che i sapori rimangano all'interno. Aggiungere la cipolla e il prezzemolo tritati finemente, l'aglio intero, due foglie d'alloro ed infine il timo. Rosolare ancora per qualche

minuto quindi aggiungere l'aceto, lo zucchero e il sale.

Far evaporare il vino continuando la cottura e, infine, aggiungere un bicchiere di olio di oliva.

#### *Per la crema di erbe*

Far bollire le erbe selvatiche con sale, quindi scolare (senza buttare l'acqua di cottura), passare nel mixer rendendole lisce (a specchio) e aggiungere due cucchiaini di olio di oliva. Frullare ancora. Stendere su un piatto ½ mestolo e poggiare sopra il cinghiale. Servire caldo con una spolverata di finocchietto selvatico.

## DOLCE



### Formaggelle destrutturate

per 4 persone

#### Ingredienti

farina di semola di grano duro ½ kg  
1 cucchiaino di strutto  
2 uova  
1 bicchiere di acqua e sale q.b.  
1 cucchiaino di zucchero

#### *Per la crema per le formaggelle*

1 arancia e 1 limone grattugiati  
1 cucchiaino di zucchero  
1 bustina di zafferano  
1 pizzico di sale

#### Procedimento

Amalgamare gli ingredienti e lavorare la pasta ottenuta. Ricavare dei piccoli rettangoli e infornarli. Metterli da parte e lasciarli raffreddare.

#### *Per la crema per le formaggelle*

Lavorare tutti gli ingredienti e lasciar riposare per almeno 1 ora. Dar forma di quenelle al composto e mettere in forno per 10 minuti a 180°.

Impiattare con la crema pasticcera a specchio e poggiare sopra i due rettangoli.

## VILLA ROMA

P.zza Belvedere 26, Pisa  
Tel 050 30066

Titolare

**Luca Pistelli**

Chef

**Marco Paolinelli**



### **Prodotti provenienti dai parchi e selezionati dal ristorante**

Olio extravergine di oliva dell'Az. Agr. Il Frantoio di Vicopisano (Vicopisano PI);  
triglie; acciughe; orate; salumi;  
pecorino; carne di mucca pisano; pinoli di San Rossore

### **Vino in abbinamento**

Az. Ag. Castelvecchio, *Terricciola, PI*  
IL PICCHIO Bianco di Toscana IGT  
IL TOCCO Rosato di Toscana IGT  
LE BALZE Rosso di Toscana IGT  
LE COLLINE Sangiovese di Toscana IGT  
ARMIDA Vin Santo del Chianti Riserva DOC

### **Olio usato**

Az. Agr. Il Frantoio di Vicopisano,  
*Vico Pisano, PI*  
VICOPISANOLIO Olio extravergine di  
oliva IGP Toscano Bio







Il piatto premiato: mattonella ai pinoli del parco

## ANTIPASTO



### Orologio del Parco

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per i filetti di triglia con salsa d'arancia*

2 triglie, aceto bianco, 1 arancia  
panna fresca 200 ml, sale q.b.

*Per le acciughe sotto pesto*

acciughe 200 gr, farina "00" 100 gr,  
prezzemolo 100 gr, 2 spicchi di aglio,  
olio extravergine di oliva

*Per lo scagliozzo di polenta con  
salsiccia*

farina gialla 200 gr, acqua 800 ml,  
salsiccia 100 gr

*Per assaggi di salumi e pecorino*

prosciutto crudo 50 gr, soppressata  
50 gr, pancetta 50 gr, pane di  
Montegemoli 100 gr, salsiccia  
al peperoncino 100 gr, pecorino  
morbido 50 gr, pecorino  
semistagionato 50 gr

#### Procedimento

*Per i filetti di triglia con salsa  
d'arancia*

Sfilettare le triglie, metterle in aceto  
e lasciarle in infusione per 20/30  
minuti. Spremere l'arancia e metterla  
in una padella, aggiungere la panna e  
il sale e cuocere il composto a fuoco  
medio per circa 10 minuti affinché  
risulti denso. Scolare le triglie e  
sciacquarle abbondantemente con  
acqua, metterle nel piatto e adagiarvi  
sopra la salsa d'arancia tiepida.

*Per le acciughe sotto pesto*

Sfilettare le acciughe, infarinarle  
con farina "00" e friggerle in olio  
a 180°. Lasciarle raffreddare e,  
successivamente, immergerle in un  
composto di olio, aglio e prezzemolo  
lasciandole marinare per 2/3 ore.  
Servire a temperatura ambiente.

*Per lo scagliozzo di polenta con  
salsiccia*

Cuocere la farina gialla in acqua  
per 40 minuti mescolando  
continuamente. Lasciarla raffreddare.  
Tagliarla a quadrati di 5 cm di lato e  
1,5 di spessore. Friggere la polenta  
e disporla in una teglia da forno,  
spalmare la salsiccia ed infornare a  
180° per 10 minuti.

Per assaggi di salumi e pecorino  
Disporre su un piatto i salumi (la  
pancetta spalmata sul pane di  
Montegemoli), i due tipi di pecorino,  
triglie, acciughe e polenta in ordine  
di sapori, dal più delicato al più  
saporito.

## PRIMO



### Pennoni con seppie e pennoni di mucco pisano

per 4 persone

#### Ingredienti

*Per i pennoni con seppie*  
pennoni 120 gr, seppie 500 gr,  
spinaci 300 gr

*Per la besciamella*

burro 120 gr  
farina 120 gr, latte 200 ml

*Per i pennoni con mucco pisano*

pennoni 120 gr, macinato di mucco  
500 gr, 2 uova, parmigiano 100 gr  
midolla di pane raffermo 200 gr, latte  
sale e pepe q.b.

*Per la composizione del piatto*

ricotta 200 gr, sale, pepe nero, aceto  
basilico 60 gr, pomodorini ciliegina  
200 gr, 3 spicchi di aglio, olio  
extravergine di oliva 150 ml

#### Procedimento

*Per i pennoni con seppie*

Cuocere i pennoni in acqua bollente

per 10 minuti e poi raffreddarli.

Cuocere seppie e spinaci e passarli  
nel quatter tritandoli finemente.

Riempire i pennoni con il composto  
di seppie e 150 gr di spinaci. Fare  
la besciamella e mescolarvi gli altri  
150 gr di spinaci tritati. Mettere la  
besciamella sui pennoni e cuocere in  
forno a 180° per 20 minuti.

*Per i pennoni con mucco pisano*

Cuocere i pennoni per 10 minuti in  
acqua bollente e poi raffreddarli.  
Preparare l'impasto del ripieno dei  
pennoni con il macinato, le uova, il  
parmigiano, 100 gr di besciamella, la  
midolla del pane ammollata nel latte  
e poi strizzata, sale e pepe.  
Mescolare tutti gli ingredienti affinché  
risulti un composto omogeneo,  
farcire i pennoni e metterli in una  
teglia imburrata, adagiare sopra la  
besciamella e cuocere in forno a  
180° per 20 minuti.

*Per la composizione del piatto*

In una metà del piatto mettere la  
ricotta per la grandezza del pennone  
e condirla con un po' di pepe nero  
e sale. Adagiarvi sopra il pennone  
con le seppie e condire con un  
po' di glassa d'aceto balsamico.  
Nell'altra metà del piatto mettere  
il pennone al mucco pisano e fare  
una cornice di pomodorini ciliegini  
cotti precedentemente in padella  
con aglio e olio extravergine. Condire  
con emulsione al basilico ottenuta  
tritando in un quatter 100 ml di olio e  
60 gr di basilico

## SECONDI



### Pepero toscano

per 4 persone

#### Ingredienti

muscolo di mucco pisano 800 gr  
vino rosso 2 lt  
3 rametti di rosmarino  
sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Tagliare il muscolo a pezzi per fare uno spezzatino. Metterlo in una teglia da forno e coprirlo con il vino rosso. Aggiungere il pepe, il sale e il rosmarino. Cuocere in forno a 150° per 3/4 ore. La carne dovrà risultare morbidissima.



### Orata al sale con crema di radicchio

per 4 persone

#### Ingredienti

4 orate da 400 gr l'una, lattuga 200 gr, sale grosso 3 kg, sale fino q.b. radicchio rosso 200 gr, panna fresca 200 ml, sale q. b., olio extravergine di oliva, lattuga

#### Procedimento

Eviscerare le orate e mettere la metà del sale in una teglia da forno. Condire l'interno delle orate con il sale fino e adagiarle nella teglia, ricoprirle con il restante sale ed infornare a 200° per 20 minuti. Tagliare il radicchio finemente e lasciarlo a mollo in acqua fredda per 30 minuti per renderlo meno amaro. Cuocere a fuoco medio per 10 minuti il radicchio con un filo d'olio e aggiungere la panna fino a ottenere una crema densa. Impiattare disponendo la salsa al radicchio a contorno dei filetti d'orata sfilettati e guarnire con la lattuga tagliata filangè.

## DOLCE



### Mattonella ai pinoli del parco

per 4 persone

#### Ingredienti

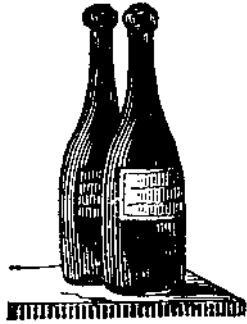
panna 100 ml  
12 tuorli  
12 cucchiaini da minestra di zucchero  
pinoli del Parco di San Rossore

#### Procedimento

Montare la panna, sbattere a parte i tuorli con lo zucchero e aggiungere i pinoli leggermente tritati. Unire la panna e mescolare dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Disporre l'impasto in un contenitore e metterlo nel congelatore per almeno 3 ore.







I VINI DI PARK FOOD

## Az. Vit. Bio La Piana

### Cristino

Toscana IGP Aleatico



### Rosa della Piana

Toscana IGP Aleatico



Via R. Margherita4  
57032 Capraia Isola, LI  
M 392 0592988

## Soc. Agr. Bulichella

### Sfiziale

Aleatico



Località Bulichella 131,  
57028 Suvereto, LI  
T 0565 829 892 - F 0565 829 553  
info@bulichella.it  
[www.bulichella.it](http://www.bulichella.it)

## Tenute Sella&Mosca

### Terre bianche

Alghero DOC Torbato



Tenute Sella&Mosca  
Loc. I Piani - 07041 Alghero, SS  
T 079 997700 - F 079 951279  
[www.sellaemosca.it](http://www.sellaemosca.it)

## Edoardo Primo

### Albus

Vermentino Colli di Luni DOC



Via Aurelia 190  
19030 Castelnuovo Magra, SP  
T 340 6739118  
F 0187 676178  
edoardoprimosrl@libero.it



## Cantina Giogantinu

### Giogantinu

Vermentino di Gallura DOCG



Via Milano, 30  
07022 Berchidda, OT  
T 079 704163  
info@giogantinu.it  
[www.giogantinu.it](http://www.giogantinu.it)

## Az. Agr. La Cipriana

### Paguro

Vermentino Bolgheri DOC



Loc. Campastrello 176/B  
Castagneto Carducci, LI  
T 0565 77.55.68 - F 0565 77.33.91  
M +39 338 52.63.533  
info@lacipriana.it  
[www.lacipriana.it](http://www.lacipriana.it)

## Az. Agr. Antonella Ledà d'Ittiri

### Vi Mari

Vermentino di Sardegna DOCo



### Ginjol

Rosso Isola dei Nuraghi IGT



Loc. Arenosu 23  
07041 Alghero Fertilia, SS  
T 329 2528891  
F 079 999263  
[www.ledadittiri.it](http://www.ledadittiri.it)

## Az. Agr. Il Falcone

### Falcobianco

Vermentino Toscana IGT



### Falcorosso

Val di Cornia Rosso DOC



### Vallin Dei Ghiri

Rosso IGT Toscana



## Podere La Regola

### Le Prode

Bianco di Toscana IGT



### Roségola

Rosato Costa Toscana IGT



## Az. Agr. Valdamone

### Albizo

Rosso Toscana IGT



Loc. Il Falcone, 186/187 - 57028  
Suvereto, LI  
T 0565 829331 - 0565 829294  
info@ifalcone.net  
[www.ifalcone.net](http://www.ifalcone.net)

Loc. San Martino - 56046 Riparbella, PI  
tel: 0586 698145 - fax: 0586 696833  
info@laregola.com  
[www.laregola.it](http://www.laregola.it)

Loc Valdamone, 119  
57028 Suvereto, LI  
T / F 0565 84 53 10  
info@valdamone.com  
[www.valdamone.com](http://www.valdamone.com)

## Az. Agr. Santagnese

### Libatio

Rosso Toscana IGT



### Spirto

Vino Rosso da tavola I.G.T. Toscana



Loc. Campo alle fave, 1  
57020 Piombino, LI  
T 0565 277069 - F 0565 277656  
giglipa@hotmail.com  
[www.santagnesefarm.it](http://www.santagnesefarm.it)

## Tenuta Rubbia al Colle

### Barriccio

Sangiovese Val di Cornia DOC



Località Poggetto alle Pulledre, 57028  
Suvereto, LI  
T +39 0565 827026  
F +39 0565 827835  
rubbia.alcolle@arcipelagomuratori.it  
[www.arcipelagomuratori.it](http://www.arcipelagomuratori.it)

## Az. Agr. Giacomelli

### Regata

Vino Bianco



### Regata

Vino Rosso



Via Palvotrisia 134  
19033 Castelnuovo Magra, SP  
T 0187 675709 - M 349 6301516  
[www.azagricolagiacomelli.it/](http://www.azagricolagiacomelli.it/)

## Pieve de' Pitti

### Scopaiolo

Rosso Toscana IGT



### Cerretello

Chianti Superiore DOCG



Via Pieve de' Pitti 7  
56030 Terricciola, PI  
T 0587 635724  
F 0587 635724  
wine@pievedepitti.it  
[www.pievedepitti.it](http://www.pievedepitti.it)



## Az. Agr. Suveraia

### Vermentino

Monteregio di Massa Marittima DOC



### Bacucco di Suveraia

Monteregio di Massa Marittima DOC



### Rosso di Campetoso

Monteregio di Massa Marittima DOC



Loc. Campetoso 26 - 58025 Monterotondo Marittimo, GR  
M 338 1291996  
suveraiawines@gmail.com  
[www.suveraia.it](http://www.suveraia.it)

## Az. Agr. La Cura

### Brece Rosse

Monteregio di Massa Marittima DOC



### Predicatore

Vino Dolce Maremma Toscana IGT



Loc. Cura Nuova, 12  
58024 Massa Marittima, GR  
T/F 0566 918094 - M 335 7062356  
info@cantinalacura.it  
[www.cantinalacura.it](http://www.cantinalacura.it)

## Az. Agr. Tutti Santi di Daniele Rocchi

Cabernet Sauvignon Val di Cornia DOC



Loc. Fiorentina - D.F. Largo Zambelli 11  
57025 Piombino, LI  
tel 339 1115469 - fax: 0565 35226  
info@agricolatuttisanti.com  
[www.agricolatuttisanti.com](http://www.agricolatuttisanti.com)

## Az. Agr. Vincenzo Di Vaira

### Clarice

Bolgheri Rosso DOC



### Ville Rustiche

Bolgheri Superiore DOC



Via Bolgherese 275/A  
Bolgheri, LI  
T/F 0565 763581  
info@vincenzodivaira.it  
[www.vincenzodivaira.it](http://www.vincenzodivaira.it)

## Cantine Lunae Bosoni

### Etichetta Nera

Vermentino Colli di Luni DOC



### Mea Rosa

Rosato Liguria di Levante IGT



Via Bozzi, 63  
19034 Ortonovo, SP  
T 0187 660187 - F 0187 669223  
info@cantinelunae.com  
[www.cantinelunae.it](http://www.cantinelunae.it)

### Numero Chiuso

Vermentino Colli di Luni DOC



### Nektar

Passito Golfo dei Poeti IGT



### N° 1

Spumante Brut



### Millenium Dulcis

Vino Spumante Dolce



## Az. Agr. Campo alla Sughera

### Arioso

Bianco Toscana IGT



### Achenio

Bolgheri Bianco DOC



Località Caccia al Piano 280  
57022 Bolgheri, Castagneto Carducci, LI  
tel: 0565 766936 - fax: 0565 766938  
info@campoallasughera.com  
[www.campoallasughera.com](http://www.campoallasughera.com)

## Az. Agr. Podere Val di Toro

### Alfa Tauri

Maremma Toscana Rosato DOC



### Reviresco

Morellino di Scansano DOCG



Loc. Poggio La Mozza  
strada delle Campore, 18  
58100 Grosseto, GR  
T 0564-409600  
valditoro@valditoro.it  
[www.valditoro.it](http://www.valditoro.it)

## Fattoria Le Pupille

Morellino di Scansano DOCG



### Solalto

Bianco Passito Maremma Toscana IGT



Strada Piagge del Maiano  
Loc. Istia d'Ombrone - 58100 Grosseto, GR  
T 0564 409517 - F 0564 409519  
M 335 1272063  
info@fattorialepupille.it  
[www.fattorialepupille.it](http://www.fattorialepupille.it)

## La Fornace di Collecchio

Morellino di Scansano Riserva DOCG



Zona Alberese Scalo 17 - Loc. Collecchio  
58051 Magliano in Toscana, GR  
T 0564 596009 - F 0564 596009  
M 347 2910551  
info@vinolaforname.com  
[www.vinolaforname.com](http://www.vinolaforname.com)



## Az. Agr. Aione

### Aiano

Rosso Toscana IGT



Loc. Aione, 49  
Montecatini Val di Cecina  
56040 Montecatini Val di Cecina, PI  
T 0586 682698  
stefano-baldacci@libero.it

## Az. Agr. Salustri

### Nara'

Toscana Vermentino IGT



### Santa Marta

Montecucco Sangiovese DOC



Loc. La Cava  
Poggi del Sasso, GR  
T/F 0564 990529  
info@salustri.it  
[www.salustri.it](http://www.salustri.it)

## Cantina Sassarini

### Cinqueterre

Cinqueterre DOC



### Sciacchetrà

Cinqueterre DOC



Loc. Pian del Corso  
Monterosso, SP  
T 0187 888158  
cantinasassarini@alice.it  
[www.sassarini5terre.it](http://www.sassarini5terre.it)

## Az. Agr. Forlini Cappellini

### Cinqueterre

Cinqueterre DOC



### Bucce Ripasso

Vino Bianco



Via B. Riccobaldi, 45  
19010 Manarola, SP  
T 0187 920496  
info@forlinicappellini.it  
[www.forlinicappellini.it](http://www.forlinicappellini.it)

## Santa Caterina di Andrea Kihlgren

**Santa Caterina**  
Colli di Luni Vermentino DOC



Via Santa Caterina 6  
19038 Sarzana, SP  
T 0187 629429 - F 0187 629429  
andrea.kihlgren@alice.it

## Azienda Agricola Fornacelle

**Fornacelle**  
Toscana IGT Bianco



Loc. Fornacelle, 232/A  
57022 Castagneto Carducci, LI  
tel: 0565 775575 - fax: 0565 775877  
mail: info@fornacelle.it  
[www.fornacelle.it](http://www.fornacelle.it)

## Cantine Rigàtteri

**Giòs**  
Vermentino di Sardegna DOC



**Mirau**  
Cannonau di Sardegna DOC



Via Flume Longu - Loc. S.M. La Palma  
07041 Alghero, SS  
T 340 8636375 - F 02 89656043  
info@rigatteri.com  
[www.rigatteri.com](http://www.rigatteri.com)

## Az. Ag. Castelvecchio

### Il Picchio

Bianco di Toscana IGT



### Le Balze

Rosso di Toscana IGT



### Armida

Vin Santo del Chianti Riserva DOC



### Il Tocco

Rosato di Toscana IGT



### Le Colline

Sangiovese di Toscana IGT



Via di Bagno, Terricciola, PI  
T / F 0587 658318  
M 380 3238845  
info@agricastelvecchio.it  
[www.agricastelvecchio.com](http://www.agricastelvecchio.com)





GLI OLI DI PARK FOOD

## Az. Agr. Le Selve

### I Campacci

Olio extravergine di oliva



Pod. S.Luigi Via della Lespa, 2  
Pomaia Santa Luce, PI  
T 050 685857 - M 335 1847840

## Pieve de' Pitti

Olio extravergine di oliva



Via Pieve de' Pitti 7  
56030 Terricciola, PI  
T 0587 635724 - F 0587 635724  
info@pievedepitti.it  
[www.pievedepitti.it](http://www.pievedepitti.it)

## Az. Agr. Suveraia

Olio extravergine di oliva



Loc. Campetroso 26  
58025 Monterotondo Marittimo, GR  
M 338 1291996  
suveraiawines@gmail.com  
[www.suveraia.it](http://www.suveraia.it)

## I Castelli srl

Olio extravergine di oliva



Coop "I Castelli"  
Piazza Matteotti 1 - 19020 Bolano, SP  
M 368 7581352

## Olivodoro di Catania Roberto

Olio extravergine di oliva



Loc. Salita di Belvedere, 93/A  
57028 Suvereto LI  
T 0565 828268 - F 0565 828268  
M 339 8927861  
[www.olivodoro.com](http://www.olivodoro.com)

## Az. Agr. Lugudoro

Monocultivar di olio extravergine di  
oliva biologico



Via del Castelluccio 158  
57027 San Vincenzo, LI  
M 328 7954995  
lugudoro@libero.it

## Az. Agr. Francesco Piras

**Corax**

Olio extravergine di oliva



Via Guixera, 7 - 07041 Alghero, SS  
T 079 978443  
M 340 3813887  
info@oliocorax.it  
[www.oliocorax.it](http://www.oliocorax.it)

## Az. Agr. Antica Fonte di Colò Renzo

Olio extravergine di oliva



Loc. Le Fabbriche 20,  
57016 Rosignano Marittimo, LI  
T 0586 792927 - F 0586 792927  
M 347 1131700 - 349 3922629  
info@agriturismoanticafonte.com



## Az. Agr. Santo Stefano

Olio extravergine di oliva



Via delle Cerretelle, 9  
56040 Guardistallo, PI  
T 339 7689128  
[agsantostefano.oneminutesite.it](http://agsantostefano.oneminutesite.it)

## Az. Agr. La Cura

Olio extravergine di oliva



Loc. Cura Nuova, 12 - Massa Marittima  
58024 Grosseto, GR  
tel/fax: 0566 918094 - cell 335 7062356  
[info@cantinalacura.it](mailto:info@cantinalacura.it)  
[www.cantinalacura.it](http://www.cantinalacura.it)

## Az. Agr. Ciacci Anna

### Abbraccio

Olio extravergine di oliva monocoltivar



Col del Rosso, 27  
Seggiano, GR  
T 338 1485386  
[mirkoAbbraccio@alice.it](mailto:mirkoAbbraccio@alice.it)

## Frantoio Ambrosini

### Neandertal

Olio extravergine di oliva biologico



Via dei Molini 396  
19038 Sarzana, SP  
T 0187 620453  
[ambrosiniolio@libero.it](mailto:ambrosiniolio@libero.it)  
[www.frantoioambrosini.it](http://www.frantoioambrosini.it)

## Podere La Sassaia

Olio extravergine di oliva



Loc. Termine Rosso, 222  
57028 Suvereto, LI  
tel 0565 82.80.66 - fax 0565 82.71.00  
info@lasassaia.it  
[www.lasassaia.it](http://www.lasassaia.it)

## Az. Agr. Giovani

Olio extravergine di oliva



Loc. San Lorenzo  
57028 Suvereto, LI  
T 0565 845135 - F 0565 845135  
info@giovanolio.it  
[www.giovanolio.it](http://www.giovanolio.it)

## Az. Agr. Sandri Francesco

Olio extravergine di oliva



56040 Montescudaio, PI  
Via Delle Colline 17  
M 0586 650377

## Az. Agr. Albana La Torre

Olio extravergine di oliva



Via Castellana, 3  
19135 Campiglia, SP  
M 333 8397759  
info@sciacchetralatorre.com  
[www.sciacchetralatorre.com](http://www.sciacchetralatorre.com)

## Az. Agr. Campo di Luna

Olio extravergine di oliva



Loc. Falcinello  
19038 Sarzana, SP  
T 335 1099833

## Accademia olearia

### Fruttato

Olio extravergine di oliva



Via Demuro 13  
07041 Alghero, SS  
T 079.980394 - F 079.970954  
[www.accademiaolearia.it](http://www.accademiaolearia.it)

## Az. Agr. Terzaroli Sandro

Olio extravergine di oliva



Pod. Nuovo Lucchese, 97  
Loc. Mandorlaie  
58054 Scansano, GR  
T 0564 507149

## Il Frantoio di Vicopisano

### Vicopisanolio

Olio extravergine di oliva IGP Toscano Bio



Località Palazzetto, 3/5  
56010 Vicopisano, PI  
T 050 796005 - F 050 796707  
[www.vicopisanolio.it](http://www.vicopisanolio.it)





Si ringraziano per la collaborazione  
Provincia di Livorno  
Provincia di Livorno Sviluppo  
Istituto Statale Alberghiero "E. Mattei" di Rosignano Solvay

Un ringraziamento particolare va a

Paolo Pacini  
Maria Giovanna Lotti  
Lisa Ingrasci  
Luca Lischi  
Eleonora Cozzella  
Stefano Ferrari  
Tommaso Malfanti  
Paolo Salvador  
Annamaria Giannetto Pini

e a tutti i ristoratori che ci hanno accolti con simpatia e generosità

Progetto ideato e realizzato da

**RES srl e Salvatore Marchese**

foto: Alfio Antognetti, Tommaso Malfanti, Paolo Salvador

**[www.rescomunicazione.it](http://www.rescomunicazione.it)**

Volume non disponibile in commercio - distribuzione gratuita







PARK FOOD

I PRODOTTI DEL **MARITIME WALKING FESTIVAL** IN TAVOLA

---