



POR FSE

2007-2013

Fondo Sociale Europeo
Programma Operativo
Regione Toscana

CIPA-AT Grosseto
469
Agenzia Formativa



Gusto e Sapori della Maremma Toscana

Vino, Prodotti Tipici e Ricette





CIPA-AT Grosseto
469
Agenzia Formativa

Corso FSE - Occupabilità - Provincia di Grosseto - Matricola : GR20080054

CELLAR-MA : Tecnico Qualificato Cantiniere e Oltre



FORMAZIONE PROFESSIONALE

La presente pubblicazione è stata realizzata con il contributo del POR FSE 2007-13 della Regione Toscana tramite la Provincia di Grosseto con il progetto di Formazione Professionale, asse Occupabilità, "Tecnico qualificato cantiniere e oltre", Matricola 2008GR0054.

Il progetto terminato a febbraio 2010, ha formato figure professionali altamente qualificate mirate alla gestione della qualità nel settore della produzione e trasformazione enologica.

Alla fine del percorso formativo è stata rilasciata agli idonei la qualifica di **Tecnico Qualificato Cantiniere**.

Attraverso queste figure professionali ci si propone di offrire al territorio di riferimento "maremma toscana", elementi di qualificazione del lavoro all'interno delle strutture produttive.

La figura professionale è stata individuata dall'agenzia formativa proponente CIPA-AT Grosseto (struttura della **Cia Grosseto**) in collaborazione con ISITP "Leopoldo II di Lorena" attraverso contatti con strutture ed aziende che si occupano di trasformazione vitivinicola.

Il percorso proposto presenta anche una taratura particolare, infatti, oltre ai contenuti obbligatori, sono state riconosciute altre qualifiche/competenze inerenti la sicurezza e la qualità alimentare, inoltre presenta anche un'area di approfondimento per dotare il corsista formato di ulteriori abilità che riguardano l'analisi sensoriale, l'accoglienza con il potenziale cliente-ospite, il bilancio delle competenze, l'orientamento all'imprenditorialità e le valutazioni economiche inerenti il settore vitivinicolo.

Il corso di F.P. ha raggiunto l'obiettivo; gli idonei hanno acquisito competenze e abilità utili nel mercato del lavoro.

Questa pubblicazione, in linea con l'attività formativa, vuole essere anche un supporto per il settore delle produzioni agricole di qualità di tutto il territorio.

L'intento è informare che le produzioni agricole della "Maremma Toscana", sono di eccellenza e sono una garanzia in un mercato sempre più internazionale e globale.

Per Informazioni : info@qmtt.net - +39 0564 450662



Territorio... Maremma

- Il territorio in oggetto è la Provincia di Grosseto (**Maremma Toscana**), situato a sud della Toscana in Italia. Tutte le aziende offrono servizio di Ospitalità Rurale (Agriturismo) di alta qualità
- Il zona è caratterizzata da numerose riserve naturali, che sottolineano il grande valore che la natura ha regalato a questa zona l'agricoltura vive in simbiosi con la natura, moltissime sono l'aziende che utilizzano i metodi produttivi dell'agricoltura biologica e a basso impatto ambientale.
- Tutta la provincia di Grosseto è un territorio nel quale rivestono un ruolo importante sia l'agricoltura che il turismo e in modo specifico l'Agriturismo.
- La Maremma, ha nell'agricoltura un punto di forza; tutto questo è favorito da una agricoltura estensiva, localizzata in un ambiente incontaminato, dove industrie e grandi aggregati commerciali non esistono.
- Le colture primarie sono i Cereali, in particolare Frumento duro, la Vite, con la produzione di vini di altissima qualità, l'Olivo (cultivar : frantoio, moraiolo, leccino) l'allevamento di Ovini (razze da latte come la pecora sarda) e Bovini allevati allo stato brado, come la razza Maremmana e Chianina.
- Nel distretto rurale della maremma, esiste un insieme diversificato di attività agricole e non, la Provincia, in collaborazione con le organizzazioni e con i produttori, ha operato in questi anni una qualificazione dei prodotti.
- In questo contesto dove sicurezza, rintracciabilità, qualità e certificazioni, sono sempre più sinonimo di sviluppo e innovazione, le aziende agricole hanno adottato procedure per sviluppare criteri di efficacia ed efficienza, oltre ad una elevata sensibilità imprenditoriale allo sviluppo sostenibile e al risparmio energetico.
- Tutto questo rappresenta per il cliente/ospite una certezza e una garanzia, in quanto la qualificazione aziendale è distinzione positiva in un mercato sempre più internazionale e globale.
- **La Maremma Fa Bene.**



CONTESTO E ZONA DI RIFERIMENTO

Il territorio di riferimento è la Maremma Toscana, in Provincia di Grosseto, a sud della Toscana in Italia. ed è caratterizzato da numerose riserve naturali, che sottolineano il grande valore che la natura ha regalato a questa zona.

Le produzioni tipiche caratterizzano l'agricoltura della provincia di Grosseto così come quella della Toscana rivestendo grande importanza sia dal punto di vista economico e produttivo; sia da quello paesaggistico ed ambientale con forti connessioni con altri settori produttivi come il turismo e il commercio.

L'Italia rappresenta circa un quinto delle produzioni tipiche europee e la Maremma vanta una elevata cultura enogastronomica ed un panorama ricchissimo di biodiversità agroalimentari.

La Comunità europea ha emanato una serie di regolamenti riguardanti la protezione di produzioni tradizionali e la valorizzazione della specificità dei prodotti agroalimentari e prevede oggi tre livelli di tutela dei prodotti tipici.

■ **Prodotti tipici**

Con questo termine a cui si attribuisce un significato a valenza trasversale si indicano:

- i vini DOC e DOP e i vini IGT;
- i prodotti DOP e IGP;
- i prodotti tradizionali agro-alimentari
- i prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio.

■ **Prodotti tradizionali**

Con il termine prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agro alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, che hanno regole tradizionali e un riscontro non inferiore ai venticinque anni.

■ **Prodotti locali**

Per Locale si intende una categoria di prodotti tipici o tradizionali di pregio, di un luogo specifico, che si caratterizzano per le tecniche di produzione.



La Maremma grossetana è una terra ricca di storia, bellezze naturali, tradizioni e sapori antichi. La provincia di Grosseto, con i suoi 4504 kmq, è tra le più estese d'Italia e la più grande delle 10 province Toscane.

Di Fronte ai suoi 150 Km. di costa, si trovano le isole del Giglio e Giannutri; La densità di appena 50 abitanti per kmq. rende l'idea dei grandi spazi ancora incontaminati da scoprire, alcuni dei quali trasformati in riserve naturali. Attraversarla, percorrendo gli antichi sentieri significa respirare la storia tra le vestigia etrusche, romane e medievali.

La Cucina Maremmana è una cucina che si basa sulle antiche tradizioni contadine, dove le ricette impiegano sempre ingredienti sani, semplici e genuini. Le produzioni enologiche hanno indubbie qualità, sia dal punto di vista del gusto sia della composizione, con valori organolettici di eccellenza che si adattano perfettamente con il cibo della zona.

Le ricette gastronomiche sono riconducibili alla cucina povera toscana, si tratta di un'arte gastronomica costituita da ingredienti di una semplicità talora elementare, che l'abilità e ingegnosità delle massaie hanno reso innovativa.

In particolare la viticoltura grossetana ha subito e continua a subire profonde trasformazioni con l'aumento delle superfici, degli investimenti e della qualità delle produzioni dove le ottime condizioni climatiche di questo territorio a sud della Toscana favoriscono la coltivazione dell'uva e la produzione di vino di qualità. I Vini rappresentano l'eccellenza di una zona in forte evoluzione alla continua ricerca di standard in linea con le richieste del mercato internazionale.

Fin dai tempi degli Etruschi si dice che la Maremma dà piacere agli occhi e faccia al contempo godere tutti i sensi dell'uomo.

I suoi abitanti hanno uno spiccato senso dell'ospitalità e una franchezza tipica di chi vive in campagna, la "rude gentilezza" della gente e dei paesaggi crea un'atmosfera che pervade anche il visitatore più frettoloso.

Tutto questo è favorito da una agricoltura estensiva, localizzata in un ambiente incontaminato, ma anche da numerose aziende agrituristiche che offrono ospitalità e degustazione di prodotti tipici e altri servizi di qualità, con una grande scelta per l'ospite e innumerevoli opportunità per il visitatore.



COME RICONOSCERE I MARCHI DI RIFERIMENTO

Vengono considerati “tipici” solo quei prodotti agroalimentari a cui viene concesso un marchio europeo che ne indica la denominazione d’origine, dove uno specifico disciplinare definisce la metodologia di lavorazione, la provenienza delle materie prime, gli interventi umani che portano al prodotto finito, tali prodotti si caratterizzano per la memoria storica, la localizzazione geografica, la qualità della materia prima e le tecniche di produzione.

Si distinguono le seguenti certificazioni (elenco sintetico) :

DOCG : DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

L’acronimo DOCG è un marchio che certifica l’origine e la qualità di un vino ed è riservato ai vini già riconosciuti DOC, che abbiano un pregio qualitativo e notorietà nazionale ed internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli severi, portano un contrassegno dello Stato a garanzia dell’origine, della qualità e hanno la numerazione delle bottiglie prodotte.

I vini DOCG, devono essere sottoposti ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare, vincolante, per la messa in commercio. Nei vini DOCG tutte le fasi di lavorazione e produzione devono avvenire nel territorio di riferimento.

DOC : DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

È un marchio nazionale, attribuito ai prodotti alimentari originari di una zona limitata, che in questa zona vengono realizzati con l’uso di materia prima locale, secondo usi tradizionali, leali e costanti.

La categoria dei vini DOC comprende i vini prodotti in determinate zone geografiche nel rispetto di uno specifico disciplinare di produzione (approvato con Decreto Ministeriale), che definisce anche le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche. Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti; il mancato rispetto dei requisiti ne impedisce la messa in commercio con la dicitura DOC.



IGT : INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Riconoscimento di qualità, attribuita ai vini da tavola provenienti da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo non restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno. I vini IGT sono gli omologhi dei francesi "Vin de Pays" e dei tedeschi "Landwein", e la sigla consente al consumatore di riconoscere la zona di produzione. Si tratta in di vini ottenuti da uve determinate e provenienti da territori ben definiti. La delimitazione della zona di produzione è più ampia rispetto ai DOC e ai DOCG.

DOP : DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Sigla che identifica la denominazione di un prodotto. Produzione, trasformazione ed elaborazione dello stesso, devono avvenire in una precisa area geografica, ed il processo produttivo deve risultare conforme ad un disciplinare di produzione. Le caratteristiche dei prodotti DOP sono dovute all'ambiente geografico e ai fattori naturali e umani. La DOP nasce nel 1992, ed è valida solamente per i prodotti agro alimentari. Tale denominazione impone le norme più severe per la tutela del consumatore, quali: qualità e caratteristiche, ambiente geografico, zona di produzione e trasformazione.

IGP : INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Identifica anch'essa la denominazione di un prodotto. In genere, la sigla IGP si riferisce a prodotti agricoli o alimentari che hanno origine in una regione specifica o in una determinata area nella quale deve avvenire almeno una delle fasi : di produzione, di trasformazione o di elaborazione. Il marchio IGP, viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari che hanno una determinata caratteristica dipendente dall'origine geografica. Chi si avvale del marchio IGP deve attenersi a rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione.

DOP



Loghi Ufficiali delle Certificazioni



IGP



PRODOTTO TRADIZIONALE AGROALIMENTARE - Regione Toscana

Regolamentazione istituita con il D. Mipaf 350/99, D.M. 18 luglio 2000 e s.m. Sono i prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio e secondo regole tradizionali, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni. In Toscana sono stati censiti ad oggi 451 prodotti di cui 79 localizzati nella Provincia di Grosseto.

AGRIQUALITA' - Toscana

Questo marchio è **esclusivo della Regione Toscana** ed identifica e promuove i prodotti agro alimentari realizzati con le tecniche di agricoltura integrata così come definite dalla legislazione regionale (L.R. 25/99 e Reg. 47/2004). Tali prodotti devono attenersi a disciplinari di produzione che certificano la qualità del prodotto, la tecnica di produzione e il rispetto dell'ambiente.



Esempio di ELENCO di PRODOTTI a MARCHIO della MAREMMA TOSCANA

VINO	Morellino di Scansano	DOCG
VINO	Ansonica Costa dell'Argentario	DOC
	Bianco di Pitigliano	
	Capalbio	
	Monteregio di Massa M.ma	
	Montecucco	
	Parrina	
VINO	Maremma Toscana	IGT
	Toscana o Toscano	
FORMAGGI	Pecorino Toscano	DOP
SALUMI	Prosciutto Toscano	
OLIO	Olio Extra Vergine d'Oliva Toscano	IGP
CARNE	Vetellone Bianco dell'Appennino	
FRUTTA	Castagna del Monte Amiata	
PASTA	Pasta Tosca	Agriqualità
VEGETALI	Zafferano Purissimo di Maremma	Tradizionale Toscana
FORMAGGI	Stracchino	
MIELE	Miele di Melata	
PASTE	Sfratto di Pitigliano	
PESCE	Bottarga di Muggine di Orbetello	
CARNE	Salcicce di Cinghiale	



LA MAREMMA TOSCANA : TERRA DI VINI DI QUALITA'

La classificazione dei vini in Italia è regolamentata e parte dai vini "comuni da tavola" e prosegue con i vini IGT, i DOC ed i DOCG.

In Provincia di Grosseto esiste una diversificata produzione enologica di eccellenza a marchio che comprende queste denominazioni : **1 D.O.C.G.**, **7 D.O.C.**, **2 I.G.T.**

Ansonica Costa dell'Agentario	DOC	Bianco
Bianco di Pitigliano	DOC	Bianco, Spumante
Capalbio	DOC	Rosso, Rosso riserva, Bianco, Rosato, Vermentino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Vin Santo.
Montecucco	DOC	Rosso, Rosso riserva, Sangiovese, Sangiovese riserva, Bianco, Vermentino
Montegio di Massa Marittima	DOC	Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Bianco, Vermentino, Novello, Vin santo (Occhio di pernice e/o Riserva)
Morellino di Scansano	DOCG	Rosso, Riserva
Parrina	DOC	Rosso, Bianco, Rosato
Sovana	DOC	Rosso, Rosso superiore, Rosso riserva, Rosato

IGT

Toscana o Toscana

(Bianco nelle tipologie normale, Frizzante e Abboccato; Rosato nelle tipologie normale e Abboccato; Rosso nelle tipologie normale, Abboccato e Novello) prodotto nell'intero territorio della regione Toscana. (quindi anche in Provincia di GR)

Maremma Toscana

(Bianco nelle tipologie normale e Frizzante; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) **Prodotto nella Provincia di Grosseto**; è possibile aggiungere la varietà del vitigno di produzione nelle varie tipologie ammesse dal disciplinare.



Tipologie di Vino IGT Maremma Toscana

(ed anche vitigni ammessi e/o raccomandati nei disciplinari DOC e DOCG)

Aleatico	Aleatico Novello
Aleatico Rosato	Alicante
Alicante Novello	Alicante Rosato
Ansonica	Ansonica Frizzante
Bianco	Bianco Frizzante
Cabernet Franc	Cabernet Franc Novello
Cabernet Franc Rosato	Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon Novello	Cabernet Sauvignon Rosato
Canaiolo Nero	Canaiolo Nero Novello
Canaiolo Nero Rosato	Chardonnay
Chardonnay Frizzante	Ciliegiolo
Ciliegiolo Novello	Ciliegiolo Rosato
Gamay Nero	Gamay Nero Novello
Gamay Nero Rosato	Greco
Greco Frizzante	Malvasia Bianca di Candia
Malvasia Bianca di Candia Frizzante	Malvasia del Chianti
Malvasia del Chianti Frizzante	Merlot
Merlot Novello	Merlot Rosato
Pinot Bianco	Pinot Bianco Frizzante
Pinot Grigio	Pinot Grigio Frizzante
Pinot Nero	Pinot Nero Novello
Pinot Nero Rosato	Riesling Italico
Riesling Italico Frizzante	Riesling Renano
Riesling Renano Frizzante	Rosato
Rosso	Rosso Novello
Sangiovese	Sangiovese Novello
Sangiovese Rosato	Sauvignon
Sauvignon Frizzante	Sirah
Sirah Novello	Sirah Rosato
Traminer	Traminer Frizzante
Trebbiano Toscano	Trebbiano Toscano Frizzante
Verdello	Verdello Frizzante
Vermentino	Vermentino Frizzante



Di seguito riportiamo le schede dei Vini DOCG e DOC, inoltre abbiamo inserito le schede dei prodotti DOP e IGP della Provincia di Grosseto

Le schede non pretendono certo di esporre per intero la panoramica dei Vini presenti (e dei prodotti a marchio), ma offrire una opportunità per conoscere in modo riassuntivo le peculiarità dei marchi presenti.

Nelle schede non ci sono verità assolute, ma solo indicazioni generali: chiunque è libero di interpretare le notizie riportate nel modo più opportuno, ed è molto probabile trovare differenze in base all'annata di riferimento, al metodo e al tempo di invecchiamento e dall'azienda di produzione.

Inoltre il gusto e l'olfatto hanno una stretta correlazione con il sistema limbico, è la ragione per la quale spesso sentori gradevoli o sgradevoli possono involontariamente scatenare emozioni.

Le sensazioni gustative e olfattive si integrano tra loro per fornirci informazioni; per esempio, se sorseggiamo una bevanda ne avvertiamo sia il sapore, sia l'odore, entrambi importanti per apprezzarne la qualità, ma inevitabilmente diverse tra ogni soggetto.

In particolare sulla scelta del **vino da abbinare al cibo**, intervengono una moltitudine di fattori, primo tra i quali il gusto soggettivo, ma non bisogna dimenticare anche la temperatura del cibo, le materie prime, i condimenti, la mano del cuoco, il vino stesso (produttore, annata, etc..), tutti elementi che è impossibile riprodurre nel tempo, ma che offrono sensazioni uniche.





Ansonica Costa dell'Argentario

L'Ansonica Costa dell'Argentario è un vino DOC la cui produzione è consentita in alcuni comuni della fascia litoranea sud della provincia di Grosseto da uve di Ansonica B. : minimo 85%; altri vitigni bianchi raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%. Il



vino è ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono presente nella zona del Monte Argentario e all'Isola del Giglio dove assume la suddetta denominazione. Il medesimo vitigno è presente anche all'Isola d'Elba, in alcune aree della Sardegna e in Sicilia, dove viene chiamato Inzolia: in queste zone, il vino prodotto assume altre denominazioni. L'Ansonica esige per una corretta maturazione caratteristiche microclimatiche particolari, con intenso soleggiamento, temperature elevate e precipitazioni nulle o scarsissime, in modo particolare durante la fase vegetativa. I territori dove è prevista la produzione dell'Ansonica Costa dell'Argentario DOC sono i comuni di Magliano in Toscana, Orbetello, Monte Argentario, Capalbio e Isola del Giglio. Il colore è giallo paglierino più o meno intenso; l'odore è caratteristico, fruttato, con sentori di macchia mediterranea; il sapore :è asciutto, morbido, vivace e armonico.

Abbinamenti consigliati

Per le sue caratteristiche, l'Ansonica va servito a temperature di 8-10° C ed è abbinabile in generale a tutti i piatti a base di pesce e a zuppe di verdura; profumo delicato con profumi di macchia mediterranea (spesso anche frutta fresca tropicale come l'ananas) è ottimo anche il connubio con il sushi e piatti con pesce crudo. Risulta molto indicato con i frutti di mare ed è perfetto con piatti a base di Bottarga e con il Caldaro, zuppa di pesce tipica dell'argentario.



Bianco di Pitigliano

Il Bianco di Pitigliano è un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Grosseto e comprende per intero i territori comunali di Pitigliano e Sorano e parte dei comuni di Manciano e Scansano con l'esclusione dell'estrema parte occidentale.



Il vino "Bianco di Pitigliano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione di vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Trebbiano toscano 50-80%; Greco, Malvasia bianca toscana e Verdello, da soli o congiuntamente, non oltre il 20%; Grechetto, Chardonnay, Sauvignon (bianco), Pinot bianco e Riesling italoico (bianco), da soli nei limiti del 15%, congiuntamente non oltre il 30%. È ammessa la presenza di vitigni complementari a bacca bianca fra quelli raccomandati e autorizzati fino a un massimo del 10%. Il vino "Bianco di Pitigliano" proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 12% può portare la qualificazione "superiore". Le uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5% possono essere unicamente destinate alla produzione del "Bianco di Pitigliano" spumante.

Abbinamenti consigliati

Di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; profumi delicati (spesso frutta fresca mediterranea) e con sapori asciutti, vivaci con un retrogusto lievemente amarognolo tipico del Trebbiano.

Temperatura di servizio fra 9° e 11° C, perfetto come aperitivo, accompagna brillantemente anche antipasti misti di mare, nonché zuppe di ortaggi, verdure in pastella e formaggi a pasta molle tipici del territorio di produzione.

Perfetto con carni bianche cucinate in modo semplice.



Capalbio

La produzione "Capalbio" DOC, ricade nella zona collinare e pedecollinare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Manciano, Magliano e Orbetello. I vini con denominazione Capalbio devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente



composizione: **Rosso, Rosato e Rosso riserva:** Sangiovese minimo 50%, per il rimanente uve a bacca nera. Per la tipologia riserva, **invecchiamento di almeno 2 anni, di cui 6 mesi minimo in botti di legno.** **Bianco e Vin Santo:** Trebbiano Toscano minimo 50%. per il rimanente uve a bacca bianca. **Vermentino:** Vermentino per almeno l'85%, per il rimanente uve a bacca bianca. **Sangiovese:** Sangiovese per almeno l'85%, per il rimanente uve a bacca nera. **Cabernet sauvignon:** Cabernet Sauvignon per almeno l'85%, per il rimanente uve a bacca bianca.

Per tutti i vini le uve devono essere ottenute dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto non aromatici. **Vinificazione e invecchiamento all'interno della zona produttiva, imbottigliamento in Prov. di Gr.**

Abbinamenti consigliati

La tipologia Capalbio in genere la possiamo suggerire in abbinamento ad una bruschetta rustica o a un crostino alla toscana, secondo la tradizione culinaria della Maremma. E' anche indicato per accompagnare gli umidi di cinghiale o la carne alla griglia, due piatti che non mancano mai in nessuna sagra o festa di paese celebrata nella zona di produzione. Ottimo anche con l'abbinamento di primi saltati e pasta con sughi semplici a base di prodotti orticoli.



Monteregio di Massa M.ma

Comprende le zone vocate dei comuni di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo e in parte dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle.



Esistono 5 tipologie di Vino denominato Monteregio di Massa Marittima, le quali possono avere anche altre sotto tipologie,

sempre con vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto :
Rosso, Riserva, Rosato e Novello: Sangiovese, minimo l'80%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, singolarmente nel limite del 10%. Per il riserva, **invecchiamento di almeno due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno**, **Bianco:** Trebbiano toscano, minimo 50%; Vermentino, Malvasia bianca, Malvasia bianca candia e Ansonica, da soli o congiuntamente, non oltre il 30%; altri vitigni a bacca bianca, singolarmente nel limite del 15%. **Vermentino:** Vermentino, minimo il 90%; altri vitigni a bacca bianca, **Vin santo :** Trebbiano toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo 70%; altri vitigni a bacca bianca, non oltre il 30%. **Vin santo occhio di pernice:** Sangiovese, 50-70%; Malvasia nera, dal 10 al 50%; altre uve di altri vitigni a bacca nera, fino al max. 30% .

Abbinamenti consigliati

Ottimo con piatti a base di salumi stagionati, formaggi freschi, carni bianche e minestre. La tipologia rosso si accosta perfettamente con un piatto tipico della tradizione contadina maremmana "Il pollo alla cacciatora". La tipologia bianco e vermentino preferisce l'abbinamento a carni bianche e pesce con cottura semplice non elaborata come seppie e totani alla griglia. La tipologia Vin Santo risulta ottima con dolci secchi e crostate farcite con ricotta.



Montecucco

La zona di produzione è nei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Arcidosso, Roccalbegna e Seggiano. Esistono 4 tipologie di vino D.O.C.



Montecucco rosso: Sangiovese: minimo 60%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici, nella misura massima del 40%.

Montecucco sangiovese: Sangiovese: almeno l'85%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati e/o autorizzati massimo per il 15%.

Montecucco bianco: Trebbiano Toscano: almeno il 60%. Altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.

Montecucco vermentino: Vermentino: almeno l'85%. Altri vitigni a bacca bianca, nella misura massima del 15%

I vini D.O.C. Montecucco rosso e Montecucco Sangiovese che provengano da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%, sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere, possono ottenere la qualifica "riserva". Tutti i vitigni utilizzati devono essere esclusivamente raccomandati e/o autorizzati per la Prov. di Grosseto.

Abbinamenti consigliati

I vini a bacca rossa sono perfetti con le carni rosse, gli arrostiti e i formaggi pecorini DOP stagionati. Il Montecucco Sangiovese ha un connubio perfetto con la lasagna casareccia, tipico piatto della zona di produzione. Le minestre, gli antipasti e i piatti di pesce si accompagnano molto bene ai delicati Montecucco Bianco e Montecucco Vermentino. Un'accoppiata vincente è il vino Montecucco Rosso, con le ricette a base della succulenta Castagna I.G.P. del Monte Amiata.



Morellino di Scansano (D.O.C.G.)

La zona di produzione comprendente la fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. Il vino "Morellino di Scansano" deve essere



ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese min. 85%, altre uve provenienti da vitigni a frutto nero "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di GR fino a un massimo complessivo del 15%.

Il vino "Morellino di Scansano" prodotto con uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5 se sottoposto a un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botti preferibilmente di rovere, e immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di 12°c. può portare in etichetta la menzione "Riserva". L' invecchiamento decorre dal primo gennaio successivo all'annata di produzione. Sulle bottiglie contenenti "Morellino di Scansano" può figurare l'annata di produzione delle uve; tale indicazione è obbligatoria per il tipo "riserva".

Abbinamenti consigliati

All'olfatto è fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi, al gusto è secco, caldo, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento. Adatto a piatti di media struttura come crostini toscani e carne alla brace. I vini più giovani sono abbinati con successo ai salumi e formaggi freschi, e sono perfetti con piatti a base di legumi. La tipologia Riserva è perfetta a pietanze ben strutturate quali pasta al ragù di cinghiale e carni in umido o cotte al forno con contorni saporiti.



Parrina

I vini "Parrina" **rosso** e **rosato** devono essere ottenuti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Sangiovese: almeno il 70%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, raccomandati o autorizzati nella provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente per la restante parte.



Ha un colore rosso rubino carico, profumo vinoso, fine, gusto secco e vellutato. Il vino Parrina **rosso riserva** deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,5%, acidità totale minima 5 per mille, estratto secco netto minimo 23 per mille. Il vino "Parrina" **bianco** deve essere ottenuto da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Trebbiano toscano (Procanico): dal 30 al 50%; Ansonica e/o Chardonnay: dal 30 al 50%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente fino a un massimo del 20%, la gradazione alcolica deve essere minimo 11,5% .

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello nei dintorni della località Parrina.

Abbinamenti consigliati

Colore rosso rubino riflessi sul granato, olfatto intenso con note di viola, rosa e confettura di piccoli frutti, vivace ed equilibrato (Parrina Rosso), servito a 16-18° C. si accosta benissimo con piatti di carne robusti, carne saltata con funghi, sformati di verdure ed è perfetto con formaggi a pasta gialla stagionati. Il Parrina bianco, temperatura di servizio intorno ai 10° C. consigliato con antipasti di pesce, uova con verdure e salumi freschi aromatizzati.



Sovana

La denominazione "Sovana" comprende le tipologie : Rosso, Rosso superiore, Rosso riserva e Rosato. E' consentita la menzione rosso superiore e rosso riserva con i seguenti vitigni : Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot. I vini "Sovana" rosso, rosso superiore e rosato (senza la specificazione del vitigno) devono essere composti da Sangiovese: almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e autorizzati nella provincia di Grosseto per un massimo del 50%. I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" rosso superiore e "Sovana" rosso riserva, con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon e Merlot, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate nella provincia di Grosseto. La zona di produzione comprende i comuni di Pitigliano, Sorano e parte del comune di Manciano. **Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate nella zona di produzione e imbottigliamento nella prov. di Grosseto.**



Abbinamenti consigliati

Ottimo con piatti a base di selvaggina e carni rosse. Vino molto equilibrato si abbina in modo splendido con le tipiche ricette toscane e i salumi stagionati. La tipologia Riserva è perfetto con ricette a base di cinghiale in umido, maiale arrosto e con piccola cacciagione cucinata in forno. La tipologia Sangiovese è ideale per crostini a base di funghi porcini e con salumi non aromatizzati. Ottimo risulta l'abbinamento con le paste condite con sughi di carne.



Morellino di Scansano



Ansonica



Capalbio



Parrina



Monteregio di Massa M.ma



Montecucco



Bianco di Pitigliano



Sovana



Toscana o Toscano
Maremma Toscana



Con la legge regionale del 13 Agosto 1996, n. 69 e con il regolamento del 5-09-1997 vengono disciplinate e regolamentate le Strade del vino in Toscana.

La vocazione vitivinicola della regione Toscana è così pronunciata che esistono ben 14 strade del vino; di queste, tre sono riservate alla Provincia di Grosseto:

- Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma
- Strada del Vino Montecucco e dei Sapori dell'Amiata
- Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima



STRADA DEL VINO e dei sapori COLLI DI MAREMMA

La Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma è situata a nord-est della provincia di Grosseto, rappresenta l'essenza ed il cuore della Maremma stessa. Comprende tredici comuni della provincia, ed è una delle Strade più grandi d'Italia, offre innumerevoli proposte ed opportunità, dal mare alla collina fino alle pendici del Monte Amiata. È un territorio ricco di storia, tradizioni e tipicità, uno squarcio di vera e autentica genuinità. Il fiore all'occhiello è il celeberrimo Vino Morellino di Scansano D.O.C.G. e gli altri 5 Vini D.O.C., dal Bianco di Pitigliano, al Parrina al Sovana, dall'Ansonica Costa dell'Argentario al Capalbio. Ma non da meno è il suo olio extravergine d'oliva che accostato alla gastronomia genuina ed autentica forma un connubio perfetto.

STRADA DEL VINO DI MONTECUCCO e dei sapori dell'AMIATA

La Strada del Vino Montecucco, si estende nella Provincia di Grosseto, comprendendo i comuni di Civitella Paganico, Campagnatico, Cinigiano, Seggiano, Castel del Piano, Arcidosso e Roccalbegna, percorrendola si scopre un territorio suggestivo ricco di storia, cultura e fascino eno-gastronomico. Per visitare il Centro Informazioni della Strada del Vino occorre giungere a Cinigiano, capoluogo dell'omonimo Comune e posto al centro dell'area della D.O.C.. I locali si trovano all'interno del Palazzo Bruchi, ristrutturato recentemente, che ospita anche una ben fornita sala di degustazione, gli uffici del Consorzio di Tutela del vino Montecucco e della locale ProLoco.

STRADA DEL VINO e dei sapori MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

Si snoda all'interno del comprensorio delle Colline Metallifere dell'alta Maremma grossetana. L'itinerario turistico parte dalla scoperta delle cantine delle aziende vitivinicole per allargarsi agli agriturismi, alle enoteche, ai buoni ristoranti, ai produttori di tipicità locali, a botteghe artigiane di qualità. Il viaggiatore della strada del vino si troverà in un ambiente naturale in cui i tratti peculiari della Toscana si sposano con le caratteristiche della selvaggia Maremma: tutti i centri lambiti dalla strada sono ricchi di storia e molteplici sono gli aspetti ambientali, artistici e storici, che si incontrano lungo il reticolo dei micropercorsi.



❖ **Zona di Produzione :**

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP comprende l'intero territorio della regione Toscana e quindi tutta la Provincia di GR.

❖ **Tipologia :**

L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP è ottenuto dalle varietà di olivo Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccone, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro simili, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%. L'olio Toscano IGP può essere eventualmente accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: **Seggiano**, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline Senesi, Colline di Firenze, Montalbano, Monti Pisani.

❖ **Metodologia :**

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, manualmente, con mezzi meccanici o per brucatura. Prima della molitura, le olive devono essere lavate con acqua a temperatura ambiente e non possono subire alcun altro trattamento. Per l'estrazione dell'olio è consentito l'impiego di soli processi tradizionali meccanici e fisici tali da impedire l'alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto. Il produttore deve comunicare entro il 30 settembre di ogni anno di raccolta, la volontà o meno di utilizzare le menzioni geografiche aggiuntive.

❖ **Aspetto e Sapore :**

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP presenta un colore dal verde al giallo oro, con variazione cromatica nel tempo. L'odore è fruttato, accompagnato da aroma di mandorla, carciofo e frutta matura ed il sapore fruttato marcato.

❖ **Caratteristiche :**

L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP si caratterizza per un livello di acidità massima totale che varia fra **0,5 e 0,6** gr per 100 gr di olio, a seconda della menzione aggiuntiva ed un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 60 ppm.



Castagna del Monte Amiata IGP

❖ Tipologia

La Castagna del Monte Amiata IGP è un frutto ottenuto dalla specie botanica *Castanea Sativa* Mill e deriva esclusivamente dalle varietà Cecio, Marrone e Bastarda Rossa.

❖ Zona di Produzione

La zona di produzione della Castagna del Monte Amiata IGP comprende i comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Castell'Azzara, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Semproniano nella provincia di Grosseto e Abbadia S. Salvatore, Castiglione d'Orcia e Piancastagnaio nella la provincia di Siena.

❖ Sistema di allevamento

I castagni devono essere ubicati in una zona compresa tra i 350 e 1000 metri s.l.m.. La raccolta dei frutti deve avvenire tra il 15 settembre e il 15 novembre di ogni anno e può essere effettuata a mano o con mezzi meccanici idonei.

❖ Aspetto e Sapore

La Castagna del Monte Amiata IGP si presenta di grandi dimensioni, circa 80 frutti per chilogrammo, con forma ovale e apice poco pronunciato, colore rossastro con striature più scure, la polpa è color crema chiaro e il sapore è dolce, gradevole e delicato.

❖ Tradizioni

La Castagna del Monte Amiata IGP è frutto di una lunga tradizione. Esistono documenti riferiti all'area del Monte Amiata, risalenti al XV secolo, che regolamentano la salvaguardia dei castagneti e l'uso alimentare dei frutti. I frutti possono essere consumati lessati o arrostiti (caldarroste), sono ottimi abbinati a vini dolci, Le castagne possono anche essere essiccate e trasformate in farina, per la preparazione della polenta di castagne o del castagnaccio, dolce tipico, o usata per la preparazione di zuppe o primi piatti.

❖ Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella sola tipologia Castagna del Monte Amiata IGP. È commercializzato fresco o trasformato in marmellate, farina, creme e confetture. Si trova confezionato in contenitori chiusi di rete, con apposita etichetta, del peso variabile da 1 a 30 kg.

❖ Particolarità

La composizione dei terreni nella zona di produzione, derivati dal disfacimento di rocce vulcaniche di trachite, conferiscono alla Castagna del Monte Amiata IGP un sapore delicato e dolce.



❖ **Tipologia**

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è la carne ottenuta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana e Romagnola, di età compresa fra i 12 ed i 24 mesi.

❖ **Zona di Produzione**

La zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP interessa tutto il territorio della Provincia di Grosseto e i territori delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro Italia, ricadenti nelle regioni Emilia Romagna, Umbria, Marche, Toscana, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania.

❖ **Metodo di allevamento**

Fino allo svezzamento i bovini sono allevati al pascolo, a stabulazione libera, in recinzioni e a stabulazione fissa, in box. Dopo lo svezzamento il pascolo è vietato in quanto incide negativamente sulle qualità delle carni. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria.

❖ **Aspetto e Sapore**

Le carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sono succulente e nutrienti, caratterizzate da un colore rosso vivo, grana fine, consistenti, sode ed elastiche al tempo stesso, con piccole infiltrazioni di grasso bianco che solcano la massa muscolare. Le caratteristiche possono derivare anche dal regime alimentare.

❖ **Tradizioni**

Le origini risalgono agli Etruschi. Le razze odierne sono frutto di incroci e selezioni che hanno trasformato e migliorato nel tempo il Bos Taurus Primigenius, appartenente al ceppo podolico da cui discendono

❖ **Commercializzazione**

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, seguito dal tipo genetico: razza Marchigiana, razza Chianina (la vera bistecca alla fiorentina), razza Romagnola, è commercializzato in 18 tagli specificati, è disponibile fresco al taglio, o sia fresco che surgelato se porzionato e conservato in confezioni sigillate.

❖ **Particolarità**

Grazie alle particolari proprietà dei pascoli, la carne del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP non presenta fenomeni di rapida alterazione di colore all'esposizione ed ha un gusto saporito.



Pecorino Toscano DOP

■ Tipologia

Il Pecorino Toscano DOP è un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto con latte ovino intero.

■ Zona di Produzione

Il Pecorino Toscano DOP è prodotto nella regione Toscana ed in alcuni comuni limitrofi che ricadono nelle regioni Lazio e Umbria.

■ Metodo Produttivo

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33 e i 38°C con aggiunta di caglio di vitello, in modo tale da ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti circa. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Il Pecorino Toscano DOP può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere poi maturato in idonee celle ad una temperatura di 5-12 °C, per un periodo di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e non inferiore a quattro mesi per quello a pasta semidura.

■ Aspetto e Sapore

Il Pecorino Toscano DOP ha forma cilindrica a facce piane con diametro e scalzo leggermente convesso e peso variabile da 0,75 a 3,50 kg. È caratterizzato da una crosta di colore giallo, la cui tonalità può variare a seconda dei trattamenti subiti. La pasta ha una struttura compatta ed è tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, il colore varia dal bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera al leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura. Il sapore è fragrante ed accentuato, caratteristico delle particolari procedure di lavorazione.

■ Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nelle seguenti tipologie: Pecorino Toscano DOP (a pasta tenera, stagionatura 20 giorni); Pecorino Toscano DOP Stagionato (a pasta semidura, stagionatura quattro mesi). È commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e confezionato. Deve recare sullo scalzo il logo prodotto, ad inchiostro sul formaggio fresco ed a caldo sul formaggio Stagionato.

■ Particolarità

Nella fase di lavorazione del Pecorino Toscano DOP è prevista la rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola, per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granturco, per quello a pasta semidura.



■ **Tipologia**

Il Prosciutto Toscano DOP è un prosciutto crudo stagionato proveniente da cosce di suino appartenenti a razze in purezza o derivate dalle razze tradizionali di base, Large White e Landrace.

■ **Zona di Produzione**

La zona di produzione del Prosciutto Toscano DOP ricade nell'intero territorio della Regione Toscana.

■ **Metodo di produzione**

Le cosce di suino vengono refrigerate e successivamente rifilate con un taglio ad arco. Si procede poi con la salatura che si effettua con il metodo a secco con l'impiego di sale, pepe ed aromi naturali. Dopo la salatura, si procede alla sugnatura, ultima fase della lavorazione. La stagionatura, effettuata ad una temperatura compresa tra i 12 e 25 °C, non deve essere inferiore ai 10 mesi.

■ **Aspetto e Sapore**

Il Prosciutto Toscano DOP è caratterizzato da una forma tondeggiante, ad arco sulla sommità, con un peso che varia fra 8 e 9 kg. La fetta è di colore dal rosso vivo al rosso chiaro, con scarsa presenza di grasso infra ed ultramuscolare. Il sapore è delicato, con giusta sapidità ed aroma caratteristico derivante dall'elaborata stagionatura.

■ **Commercializzazione**

Il prodotto è immesso in commercio nella sola tipologia Prosciutto Toscano DOP. È commercializzato intero, a tranci, affettato o sfuso confezionato sottovuoto. Se destinato all'affettamento e confezionamento, la stagionatura non può essere inferiore ai 12-14 mesi, a seconda della pezzatura.

■ **Tradizioni**

La storia del Prosciutto Toscano DOP ha origini plurisecolari. Il Prosciutto Toscano DOP deve essere conservato in luoghi freschi, asciutti e ben ventilati, meglio se in cantina. Può essere consumato da solo ma si abbina ottimamente anche con il pane, specialmente quello toscano che risulta essere "sciapo", combinazione perfetta, dato che il Prosciutto Toscano DOP risulta leggermente sapido.

■ **Particolarità**

Il Prosciutto Toscano DOP è contraddistinto da un gusto saporito, caratteristica, questa, dovuta non al sale ma all'impiego, durante la salagione, di essenze ed aromi naturali tipici toscani quali aglio, rosmarino, ginepro e mirto.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

La Toscana ha un ricco patrimonio di prodotti agroalimentari strettamente connessi con il territorio e con le tradizioni locali. Dal 1999 in attuazione di quanto disposto dall'art.8 del Decr.Lgs. n. 173/98 "*Disposizioni in materia di costi di produzione per il rafforzamento strutturale delle aziende agricole*" e dal successivo decreto di attuazione del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350 del 8 settembre 1999, l'A.R.S.I.A. ha iniziato una mappatura dei prodotti tradizionali toscani che vengono definiti come "*prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni*". Lo scopo di questo lavoro di mappatura, è stato quello di censire ed identificare le antiche produzioni di nicchia caratterizzate da un forte tradizione storico culturale e, quindi, da un forte legame con il territorio al fine di predisporre un Elenco Regionale aggiornato annualmente.

In toscana sono stati censiti ad oggi 446 prodotti di cui 79 localizzati nella Provincia di Grosseto (Maremma Toscana)Elenco:

■ Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

- Agnello di razza appenninica
- Ammazzafe gato
- Biscotto di salsiccia di Sorano
- Budelluzzo di Grosseto
- Carne di razza maremmana
- Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
- Prosciutto di Sorano
- Salame di cinghiale
- Salsiccia con cotenne
- Salsiccia con patate
- Salsiccia di cinghiale

- Salsiccia di cinghiale sott`olio
- Soppressata di cinghiale
- Spalla di Sorano
- Zia di Maremma

■ Condimenti

- Sugo di Scottiglia alla Pescinaia

■ Formaggi

- Caciotta di pecora
- Formaggi caprini della Maremma
- Pastorella del cerreto di Sorano
- Pradolina
- Ricotta di pecora grossetana
- Stracchino

■ Grassi (burro,margarina, olii)

- Olio di olivastra scarlinese

■ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- Aglio rosso maremmano
- Carciofini sott`olio
- Carciofo di Pian di Rocca
- Cece di Grosseto
- Cece piccolo del Valdarno
- Confettura di purnelle fiaschette
- Fagiolo borlotto di Maremma
- Fagiolo borlotto nano di Sorano
- Fagiolo burro toscano

- Fagiolo cannellino di Sorano
- Fagiolo Ciavattone di Sorano
- Farina di castagne dell'Amiata
- Lupino dolce di Grosseto
- Paonazzi sott'olio
- Riso della Maremma
- Tartufo bianco della Toscana
- Zafferano purissimo di Maremma

■ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

- Anacino
- Biscotto con l'unto
- Biscotto di mezz'agosto
- Biscotto salato di Roccalbegna
- Brecciotto di Roccalbegna
- Cavallucci di Siena
- Ciaccia di Pasqua
- Ciaccino
- Cialdino dei tufi
- Ciaramito di Castell'Azzara
- Focaccia bastarda di Pitigliano
- Focaccia con i friccioli
- Ciaccia con i friccioli
- Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
- Migliaccia di Pitigliano
- Pan dei Santi
- Pan di ramerino
- Panficato dell'Isola del Giglio

- Panforte di Massa Marittima
- Pici
- Pinci
- Ricciarelli di Massa Marittima
- Scarsella orbetellana
- Schiacce grossetane
- Schiaccia pizzicata di Montiano
- Sfratto
- Taglioli di Castell`Azzara
- Topi di Castell`Azzara
- Torsetto con la bolla di Pitigliano
- Tortello dolce di Pitigliano
- Tortello maremmano con spinaci
- Tozzetto di Pitigliano
- Zuccherino di Maremma

■ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

- Anguilla scavecciata
- Anguilla sfumata
- Bottarga di cefalo di Orbetello
- Femminelle di Orbetello o Burano
- Fiche maschie a stocchetto
- Filetto di cefalo di Orbetello
- Palamita

■ Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

- Miele di melata di abete toscano



TRADIZIONALI
TOSCANA

Zafferano Purissimo di Maremma

- **Tipologia**

Lo zafferano è una spezia che si ricava dagli stimmi, filamenti finissimi di colore dal rosso porpora al rosso aranciato, del fiore del *Crocus sativus* L., tuberosa appartenente alla Iridacee.

- **Zona di produzione**

Coltivato nei territori del Comune di Campagnatico e varie altre località rigorosamente all'interno della provincia di Grosseto, nell'area della Maremma.

- **Metodologia**

I bulbo-tuberi di *Crocus sativus* vengono messi a dimora dopo la metà del mese di Agosto, esclusivamente a mano, in solchi profondi 15 cm in terreni non argillosi, lavorati e concimati in primavera con stallatico preferibilmente di origine ovina, comunque di natura organica. I bulbi vengono poi ricoperti con la zappa. Dopo 40-50 giorni nasce la piantina e dopo 10-15 giorni inizia la fioritura. I fiori, di un bel colore azzurro violetto, vengono raccolti manualmente la mattina presto o la sera prima che il sole, con il calore, li faccia schiudere completamente. La fioritura si protrae per 12-18 giorni (ogni bulbo tubero produce più di un fiore). Dai fiori raccolti giornalmente vengono raccolti tre filamenti rossi, gli stimmi, che vengono essiccati su braci o su forni elettrici ventilati e poi confezionati in bustine per alimenti da 0,10 gr. o in contenitori di vetro con chiusura a baionetta da 0,20 gr. e da 1 gr.

- **Manipolazione**

Laboratorio per la lavorazione, Braci o forni elettrici ventilati, Contenitori per il confezionamento

- **Tradizioni**

Fin dal medioevo la zafferano veniva coltivato nel Comune di Campagnatico (GR) come pianta tintoria; ne erano testimonianze le tracce di colore presenti in vasche di epoca romana. Anche l'uso dello zafferano come spezia per uso domestico è ben radicata nel territorio fin dagli inizi del secolo scorso: nell'orto familiare oltre a salvia, prezzemolo e rosmarino non mancava un'aiuola di zafferano per uso familiare.

- **Produzione**

I produttori di zafferano purissimo di Maremma stanno cercando di incrementare e valorizzare la produzione anche attraverso l'organizzazione di eventi a livello locale e la partecipazione ad importanti manifestazioni. Visto l'incremento dei produttori e delle dimensioni degli zafferaneti degli ultimi anni si prospetta un notevole aumento nella produzione che risulta essere di ottima qualità e dal profumo e sapore intenso e armonioso.



Ricette della Tradizione Contadina

Di seguito riportiamo una selezione di Ricette della Tradizione Contadina della Provincia di Grosseto che non pretendono certo di esporre per intero la panoramica culinaria presente, ma offrire una opportunità per conoscere e dare le indicazioni per preparare alcune delle pietanze tipiche della Maremma Toscana.

La raccolta mette in evidenza l'arte culinaria fatta di tradizioni, buon gusto e tanta passione e sono il frutto della memoria di contadine/i che volentieri ci hanno raccontato come cucinavano e come cucinano ancor oggi.

Non abbiamo cambiato nemmeno i termini, che potranno quindi sembrare vecchi e inusuali, ma che rispettano appieno l'intenzione di chi di quella ricetta è stato prezioso custode fino ad oggi.

I piatti della Provincia di Grosseto, per la differenza del territorio, sono diversi da zona a zona, anche se gli ingredienti sono gli stessi.

Abitata fin dalla preistoria, la Maremma, raggiunse il massimo splendore con gli Etruschi nel VII secolo a.C.. Fino al Settecento la maremma resterà dominio del Granducato di Toscana, passando dal governo Mediceo a quello dei Lorena, per passare poi sotto il controllo degli Spagnoli.

Nel 1860 entrò a far parte del Regno d'Italia, ed è proprio in questo periodo che la cucina maremmana si è evoluta ed è diventata una cucina adatta sia a buongustai sapienti sia a voraci mangiatori e poi**LA MAREMMA FA BENE.**





Alcune regole della Cucina Tipica Maremmana

- *è consentito solo l'uso dell'Olio Extra Vegine di Oliva Toscano*
- *non è possibile usare la panna da cucina*
- *i formaggi e salumi devono essere riconducibili al territorio*
- *i vini devono essere prodotti nel territorio*
- *per scaldare le pietanze e consigliabile usare l'acqua*
- *il pane deve essere usato il tipo toscano*
- *il pesce deve essere esclusivamente fresco*
- *di norma le pietanze sono cucinate al momento*
- *se possibile usare verdura selvatica*
- *la cacciagione deve essere cotta molto*
- *la pasta deve essere sempre al dente*
- *la carne bovina in generale deve essere cotta poco*
- *i salumi devono essere stagionati*
- *è preferibile dialogare a tavola*
- *il nuovo ospite è sempre molto gradito*

Semplicità, sobrietà e genuinità sono da sempre le caratteristiche della cucina del territorio della provincia di Grosseto. Le ricette maremmane sono schiette rustiche, ma anche raffinate ed hanno un rispetto assoluto degli ingredienti e dei sapori naturali. La Maremma gastronomica è incredibilmente varia e mutevole, fatta di poche cose essenziali, con sapori appetitosi, dove tradizione, tipicità e cultura contadina ancora oggi sono gli ingredienti fondamentali.





Le ricette, sono in ordine alfabetico, ma le abbiamo identificate anche in base al territorio di riferimento, ovviamente non sono esclusive dello stesso, ma questo permette di rendere l'elenco gastronomico un percorso nel territorio da affrontare e più facilmente apprezzare.



Zona Litoranea

- Follonica
- Scarlino
- Castiglione della P.
- Grosseto
- Magliano in Toscana
- Orbetello
- Monte Argentario
- Isola del Giglio
- Capalbio

Colline Metallifere

- Monterotondo M.mo
- Massa Marittima
- Montieri
- Roccastrada
- Gavorrano

Terra del Tufo

- Semproniano
- Sorano
- Pitigliano
- Manciano

Amiata

- Cinigiano
- Castel del Piano
- Seggiano
- Arcidosso
- Santa Fiora
- Castell'Azzara
- Roccalbegna

Colline Interne

- Civitella Paganico
- Campagnatico
- Scansano



ANTIPASTI - CONTORNI

Alici marinate con cipolle
 Biscotto della Sposa
 Bruschetta maremmana
 Cicoria selvatica ripassata
 Cipolline in umido
 Crostini del capomacchia
 Pecorino con bottarga
 Pecorino caldo
 Schiaccia coi friccioli

PRIMI

Acquacotta maremmana
 Caldaro dell'argentario
 Gnudi di patate
 Minestra di ceci
 Panzanella di maremma
 Pappa con molluschi e bottarga
 Pappa al pomodoro
 Pasta con pecorino e zafferano
 Sugo alla buzzurra
 Sugo di cinghiale
 Sugo alla maremmana
 Zuppa di fagioli
 Zuppa di funghi
 Zuppa di pane

SECONDI

Buglione d'agnello
 Carciofi del fattore
 Cinghiale in umido
 Fiori di zucca ripieni
 Frittata di asparagi

Frittata contadina
 Maiale saporito
 Pollo alla cacciatorao
 Trippa del giovedì

DOLCI

Caramella etrusca
 Castagnaccio
 Ciambellone dell'amiata
 Crostata di ricotta
 Polenta di castagne
 Sfratto di Pitigliano

Legenda

TIPOLOGIA

A : Antipasto
P : Primo
S : Secondo
D : Dolce

DIFFICOLTA'

● : Molto Facile
 ●● : Facile
 ●●● : Media

TEMPISTICA

$\frac{1}{8}$: Molto Veloce
 $\frac{3}{8}$: Veloce
 $\frac{7}{8}$: + di 60 minuti

ZONA

- Zona Litoranea
- Colline Metallifere
- Colline Interne
- Amiata
- Terra del Tufo



Acquacotta Maremmana

P ● 7/8

Ingredienti per 4 persone:

6 cucchiaini di Olio ExV, 3 grosse cipolle, 320 gr. di pomodori maturi o pelati, 6 coste di sedano con le foglie, 4 uova, peperoncino, 120 gr. di pecorino toscano, 10 foglie di basilico, pane toscano, sale.

Preparazione:

In una pentola far appassire con olio di oliva e peperoncino le cipolle tagliate a fettine. Aggiungere i pomodori, foglie di basilico, il sedano tagliato grossolanamente. Abbassare il fuoco e cuocere per circa 30 minuti, dopo versare un litro di acqua e cuocere per altri venti minuti. Direttamente nella pentola aggiungere le uova intere in modo che diventino "uova in camicia". Preparare i piatti di portata con 2 fette di pane toscano rafferma tagliato fine, aggiungere pecorino toscano stagionato grattato finemente e versare sopra abbondante acquacotta caldissima, per finire adagiare nel piatto un uovo a porzione e servire con altro abbondante pecorino grattato.

Alici Marinate con Cipolle

A ● 7/8

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di alici, 1 bicchiere di vino Ansonica DOC, 1/2 bicchiere di aceto bianco, 4 cipolle tagliate finemente, il succo di un limone, peperoncino, sale e olio ExV Toscano.

Preparazione:

Eviscerare le alici, togliere la testa e lisca e aprirle a metà. Mettere in una pirofila a marinare con vino e aceto per almeno 6 ore finché la parte interna diventa bianca. Togliere la parte liquida in eccesso. Affettare finemente le cipolle e disporre a strati con le alici fino al termine degli ingredienti, condire con sale, limone e peperoncino. Aggiungere Olio ExV Toscano e prima di consumare aspettare qualche ora.



Biscotto salato della sposa

A ● 7/8

Preparazione : Adagiare 1 Kg. di farina, inserire 10 gr. di lievito di birra, e circa 1 bicchiere di olio di oliva ExV Toscano 25 gr. di sale e 25 gr. di anice (precedentemente ammollato per 1 ora circa con vino bianco di qualità), Amalgamare e impastare ripetutamente fino ad ottenere una consistenza elastica. Far riposare per circa ½ ora, formare con la pasta delle striscie e fare una forma ad "otto complesso", lessare in acqua salata, togliere e scolare quando vengono a galla, far riposare e mettere in forno a 180° C per 30 minuti.

Bruschetta maremmana

A ● 1/8

Preparazione: Abbrustolire (non troppo) delle fette di pane toscano rafferme alte circa 1,5 cm. Strofinare con aglio, irrorare con olio ExV Toscano IGP prodotto in maremma e aggiungere sale fino. Degustare calda

Buglione d'agnello

P ●● 7/8

Ingredienti per 4 persone:

1 kg. di agnello, 800 gr. di pomodori pelati, un bicchiere di buon vino bianco, 2 spicchi di aglio, sale, olio, salvia, rosmarino, peperoncino.

Preparazione:

Tagliare a pezzetti l'agnello pulito e farlo rosolare con olio e aglio a spicchi in un tegame dai bordi alti, aggiungere la salvia, il rosmarino, il peperoncino (quantità a Vs, scelta) quindi aggiungere il sale. Lasciare insaporire per alcuni minuti quindi spruzzare il composto con vino bianco. Assorbito il vino aggiungere i pelati sminuzzati, regolare di sale e cuocere per un'ora circa a fuoco basso, o fino a che il sugo ha raggiunto una consistenza densa (ideale per fare l'intingolo).

Calдарo dell'Argentario

P ... 7/8

Ingredienti per 4 persone:

4 piccoli pesci per zuppa (trascina, scorfano, ect...), alcune patelle, 8 cicale, due seppie, due polpetti, una cipolla bianca, olio ExV Toscano, peperoncino, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, due patate, 300 gr di pomodori maturi, un bicchiere di buon vino bianco, sale e pane toscano

Preparazione:

Eviscerare e lavare accuratamente i pesci; pulire la seppia e il polpo, tagliare quindi a strisce, pelare e tagliare a spicchi le patate, quindi tagliare tre fette di pane per ogni porzione. In una capiente casseruola tritare finalmente la cipolla ed il prezzemolo, aggiungere il pomodoro ed il peperoncino e alcuni spicchi di patate; lasciar cuocere una decina di minuti, aggiungere le altre patate e il vino e far cuocere ancora 5 minuti. Se necessario aggiungere acqua, inserire i pesci e farli cuocere per circa 10 minuti, in ultimo inserire le patelle ("vongole" del territorio). Tostate il pane, strofinatelo con l'aglio e mettetelo in singole scodelle e versare un filo di olio ExV a crudo. Ricoprite con la zuppa e servire caldissima.

Caramella Etrusca

D .. 3/8

Ingredienti per 4 persone:

3 etti di noci sgusciate, 300 gr. di zucchero, 12 foglie d'alloro fresco.intere 6 foglie alloro fresco tagliuzzate finemente,

Preparazione:

Mettere al fuoco basso lo zucchero in una padella antiaderente, farlo caramellare. Tritare finemente le noci e le 6 foglie di alloro, quando lo zucchero è caramellato versarci dentro il trito. Spengere il fuoco e amalgamare bene il tutto. Versare il composto su un tavolo di marmo o "sulla carta da forno e mettevi sopra l'altro foglio di carta", stenderlo a sfoglia fino a ottenere uno spessore di circa 6/7 mm. Tagliare il composto a caramella della grandezza circa di una foglia d'alloro e rivestire con una foglia di alloro per lato, comprimere le due parti, raffreddare e servire.

Carciofi gustosi del fattore

A • 1/8

Ingredienti per 4 persone:

8 carciofi, olio ExV di oliva Toscano, un limone, 40 gr. di finocchiona, 60 gr. di pecorino toscano DOP stagionato, sale e pepe.

Preparazione:

Pulire e tagliare i carciofi crudi a fettine sottili, condire con olio, sale, pepe, succo di limone e il giallo della buccia tagliata finemente, aggiungere il pecorino a scaglie sottili, la finocchiana tagliata a piccoli cubetti. Mescolare tutto e servire.

Castagnaccio

D • 3/8

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di farina di castagne, 35 gr di olio ExV Toscano, 300 gr di acqua, rosmarino, 4 gr di sale, 25 gr di pinoli, 50 gr di noci tritate.

Preparazione:

Mescolare farina, acqua, olio e sale per ottenere un impasto morbido. Ungere una teglia e poi versare l'impasto ricoprendolo con le noci, i pinoli e alcune foglioline di rosmarino. Mettere nel forno ben caldo, a circa 180° e cuocere, quando iniziano a formarsi le prime crepe sulla superficie, togliere dal forno.

Ciabellone dell'Amiata

D •• 5/8

Ingredienti per 4 persone:

250 gr farina bianca, 250 gr. farina di castagne IGP, zucchero 200 gr. 4 uova, 100 gr. burro, latte, sale, 1 limone, 1 bustina lievito, 100 cl di liquore.

Preparazione:

Sbattere le uova e zucchero, aggiungere le farine e un bicchiere di latte, amalgamare con sale, burro fuso, liquore e scorza di limone. Imburrare uno stampo col buco, infarinarlo e versare dentro il composto ben rimestato. Cuocere in forno a 170° C per circa 40 minuti. Servire con Ricotta.



Cicoria Selvatica Ripassata

A ●● 3/8

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg. di cicoria selvatica, 2 spicchi di aglio, 2 peperoncini, 1 dl di Olio ExV Toscano della Maremma, 4 salciccie di maiale fresche, sale.

Preparazione:

Pulire e lessare la cicoria in abbondante acqua per 40 minuti circa, strizzare non completamente. In una ampia padella mettere olio, aglio, peperoncino e le salciccie tagliate grossolanamente. Quando l'aglio imbiondisce aggiungere la cicoria, salare e finire la cottura senza far asciugare completamente la verdura. Servire ben calda. Una variante ottima è quella di usare la cicoria come elemento base per crostini, con pane abbrustolito e l'aggiunta di Olio ExV IGP.

Cinghiale in umido

P ●●● 7/8

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. di polpa di cinghiale in tocchi, 300 gr. di pomodori pelati, uno spicchio di aglio, 1 rametto di ramerino, 4 foglie di alloro, 4 foglie di salvia, 2 peperoncini, 1 dl. di olio ExV Toscano, 1 bicchiere di vino rosso di qualità a "marchio" della Maremma Toscana, sale.

Preparazione:

Mettere le polpe in una casseruola, quando la carne espelle la propria acqua, buttare via la stessa. Fare questa pratica per tre volte, (in questo modo la carne perde il sapore di selvatico). Far ritirare completamente e nel frattempo sminuzzare tutti gli odori e le spezie. Aggiungere il tutto assieme all'olio nella casseruola e far insaporire per alcuni minuti. Aggiungere il vino rosso e far evaporare. Inserire il pomodoro con ½ litro di acqua, salare e cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Se necessario aggiungere altra acqua. A termine della cottura la carne dovrà essere tenera. Servire caldissima.

Ovviamente ci sono molte ricette a base di cinghiale, in quanto è un ingrediente rappresentativo della cucina tradizionale maremmana, ottima variante è l'aggiunta a questa preparazione prima della fine cottura di olive nere essiccate.



Cipolline in Umido

A • 3/8

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di cipolle piccole, 3 pomodori maturi, 1 bicchiere di vino bianco di qualità della maremma toscana, Olio ExV di oliva IGP della Maremma Toscana, peperoncino, sale e pepe.

Preparazione:

Pulisce le cipolle e inserire in una casseruola, aggiungere olio ExV, ricoprire con i pomodori tagliati a pezzi piccoli, aggiungere il peperoncino e salare.

Far cuocere per circa 10 minuti a bassa temperatura, aggiungere il vino bianco, portare a calore, inserire il coperchio e cuocere per 20 minuti.

Questo piatto dal sapore definito può essere usato come contorno e come base calada per crostini, in questo caso è opportuno smiluzzare le cipolle le quali diventano ottime sopra del pane toscano precedentemente abbrustolito e leggermente agliato.

Crostata di ricotta

D •• 3/8

Ingredienti per 4 persone:

150+50 gr. zucchero, 2 uova, mezzo bicchierino di liquore, 1 bicchiere di latte un limone, 250 gr. di farina, 1 bustina di lievito, 400 gr. Ricotta, 70 gr. Olio ExV vergine d'oliva Toscano IGP.

Preparazione:

Montare le uova con lo zucchero, inserire un pò farina, il burro allentato, l'olio, ancora farina, il latte, il liquore, la buccia grattata di un limone, il resto della farina e per ultimo il lievito. Mettere l'impasto nella teglia e lasciare da parte un pò di pasta per le decorazioni. Inserire sopra la ricotta precedentemente amalgamata e agitata con 50 gr. di zucchero. Per ultimo, fate con la pasta avanzata e rassodata, aiutandovi con un pò di farina, dei bastoncini e disponeteli sopra alla crostata facendoli incrociare a forma di rombi. Infine mettere in forno per circa 30 minuti a 180°. *E' possibile sostituire la ricotta con marmellata, perfetta è la marmellata di more selvatiche di maremma.*



Crostini del Capomacchia

A ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

8 fettine di pane casalingo, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 2 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiaini di olio ExV, 300 gr. di fegatini di pollo, 1 pomodoro, 1 fegatino di coniglio, 100 gr. di carne di maiale macinata, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tritare cipolla, sedano, rosmarino, carota, salvia e aglio. Scaldare l'olio e rosolare il trito di verdure in una padella. Pulire accuratamente i fegatini, ed aggiungere al trito di verdure assieme alla carne macinata. Rosolate, inserire il pomodoro tagliato finemente, salare e pepare. Cuocere il tutto per circa 20 minuti (aggiungete se necessario acqua).

Passate tutto al passavermi e spalmate su fette di pane toscano abbrustolito. Da consumare caldi o tiepidi, in questa ultima variante è tradizione contadina bagnare il pane con ottimo brodo caldo.

Fiori di zucca ripieni

A ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

12 grandi fiori di zucca, 150 gr. Di macinato di vitellone, 1 uovo, una manciata di mollica di pane toscano, 400 gr. di pomodori pelati, basilico, 2 cucchiaini di olio ExV, prezzemolo, aglio, sale, pepe.

Preparazione:

Disporre in una ciotola la carne macinata, aggiungere la mollica di pane toscano bagnato in acqua (o latte), tritare tutte le verdure, inserire un uovo, sale e pepe e amalgamare il tutto. Far riposare per 5 minuti e nel frattempo pulire e lavare i fiori di zucca. Riempire i fiori con l'impasto preparato e con l'aiuto di qualche stecchino sigillare il fiore per non far uscire l'impasto.

Mettere in un tegame olio, scaldare, aggiungere i fiori e far insaporire per 5 minuti, aggiungere i pomodori passati e cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti. Se necessario aggiungere acqua e far ritirare il sugo. Servire caldi.



Frittata contadina

S • 3/8

Ingredienti per 4 persone:

6 uova di gallina, 3 cipolle bianche, 150 gr. di caciotta fresca, peperoncino, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di olio ExV, sale e pepe.

Preparazione:

Una una larga padella aggiungere l'olio il peperoncino e l'aglio, togliere l'aglio quando stà cambiando colore, tagliare a fette sottili le cipolle e lasciare imbiondire con l'aggiunta di mezzo bicchiere di acqua. In un piatto sbattere le uova aggiungere sale e pepe e le cipolle cotte. Inserire il tutto nella padella a fuoco alto e lasciare cuocere. Prima della completa cottura aggiungere sopra le fette di caciotta fresca, spegnere il fuoco e piegare la frittata in due.

Servire calda con un contorno di pomodori freschi maturi.

Frittata di asparagi

S • 1/8

Ingredienti per 4 persone:

6 uova, 400 gr. di asparagi selvatici, 1 piccola cipolla, sale, 1 dl di olio

Preparazione:

Tagliare a fettine sottilissime la cipolla. Imbiondire in un padella, aggiungere un bicchiere di acqua e gli asparagi lavati e sminuzzati con le mani. Far evaporare l'acqua salare e soffriggere per circa 2 minuti. In una ciotola sbattere le uova e aggiungere il composto cucinato e mescolare. Portare a temperatura la padella e inserire il tutto. incottura agitare spesso e lasciare la frittata non troppo cotta.

Frittata del podere

S • 1/8

Preparazione:

Procere come nelle altre frittate, consiglio e tradizione contadina, prima di cuocere, sbattere le uova con la salciccia (o ammazzafegato) precedentemente sbriciolata e cotta assieme a olio e peperoncino.



Gnudi di patate

P ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

600 gr di ricotta di pecora, 300 kg. di patate, noce moscata, farina di grano, 80 gr. pecorino toscano stagionato, un uovo, 800 gr. di pomodori maturi, 4 cucchiaini di olio ExV, basilico, 1 spicchio di aglio, peperoncino, sale, pepe

Preparazione:

Pelare le patate e lessare. Scolarle molto bene e farle raffreddare. Inserire la ricotta in una ciotola e amalgamare con sale, pepe e noce moscata. Aggiungere le patate preventivamente passate, inserire un tuorlo di uovo e impastare il tutto con un cucchiaino o due di farina, fino a rendere il composto omogeneo, ma non cremoso. Con l'aiuto di un cucchiaino formare delle palline ovoidali del diametro di circa 7/8 cm ed infarinarele. Cuocere le palline ottenute in abbondante acqua con sale, quando le palline (gnudi) affiorano a galla, toglierli dall'acqua e scolarli. Mettere gli gnudi nei piatti e condire con una salsa a base di pomodoro precedentemente preparata, o con abbondante pecorino toscano stagionato DOP e pepe macinato al momento. Servire caldissimi

Maiale saporito

S ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. di polpa di maiale magra, aglio, salvia, alloro, 2 carote, 2 cipolle, 2 coste di sedano, 1 dl di Olio ExV Toscano, peperoncino, sale, pepe.

Preparazione:

Sminuzzare finemente tutti gli odori e gli aromi, inserire in una padella con olio far cuocere con un bicchiere di acqua per circa 5 minuti. Aggiungere la polpa di maiale precedentemente salata e far rosolare per circa 15/20 minuti. Togliere la carne dal fuoco e fare a fette fini. Aggiungere altra acqua alle verdure e odori cotti e inserire un cucchiaino di farina. Amalgamare e far cuocere a fuoco basso per 2 minuti. Tritare le verdure fino a farle diventare una salsa cremosa, in un piatto mettere le fette di carne e servire assieme alla salsa preparata.



Minestra di ceci

P ● 7/8

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di ceci, 150 gr. di tagliolini o riso, 4 cucchiaini di Olio, 1 cipolla, 3 pomodori maturi, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di guanciale o pancetta, 4 rametti di ramerino, 1 peperoncino, 8 filetti di acciuga.

Preparazione:

Mettere a bagno i ceci alcune due ore prima, lessare con 1 litro e mezzo di acqua per circa 40 minuti con aglio, salvia e rosmarino e passare. In una pentola tagliare la cipolla sottilissima, aggiungere il guanciale fatto a dadini piccoli e far rosolare per 3 minuti. Inserire i pomodori sminuzzati cuocere per circa 10 minuti, al termine aggiungere i filetti di acciuga. Passare il tutto e far bollire per 2 minuti, inserire la pasta, cuocere e far raffreddare. Servire con un filo di Olio ExV. Toscano IGP, e del pane toscano crogiolato.

Panzanella

P ● 3/8

Ingredienti per 4 persone:

300 gr. di pane toscano raffermo, 6 cipollotti, 3 coste di sedano, 2 uova, 4 pomodori maturi, olio ExV di olioiva Toscano IGP aromatizzato al peperoncino, 15 foglie di basilico, sale, pepe.

Preparazione:

Ammollare in acqua fredda per alcuni minuti il pane, strizzare con delicatezza e aggiungere il basilico, i cipollotti affettati in modo fine, le uova bollite tritate a cubetti, i pomodori maturi a pezzetti, le coste di sedano tritate. Condire con abbondante olio ExV, pepe, sale, a piacere possiamo aggiungere aceto di vino.

Esistono molte varianti della Panzanella, nella tradizione contadina la ricetta originaria era fatta di pochi e poveri ingredienti, è indubbio che elementi come il tonno, le alici, la mozzarella, i capperi, si sposano benissimo con questo piatto semplice, estivo, fresco, fragrante e saporito.....a voi la scelta di provare.



Pappa al pomodoro

P ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

8 cucchiaini di Olio ExV Toscano IGP, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 6 pomodori maturi, 2 spicchi di aglio, 8 fette di pane toscano raffermo, due peperoncini, basilico, sale e pepe q. b..

Preparazione:

In una pentola alta mettere metà dell'olio assieme all'aglio intero e le verdure sminuzzare. Far soffriggere per 5 minuti e dopo inserire i pomodori tagliati a pezzettoni e il basilico. Cuocere per 10 minuti. Aggiungere mezzo litro di acqua o brodo vegetale e il pane tagliato a dadoni. Agitare con un mestolo e far bollire per altri 10 minuti circa. Spengere e inserire alcune foglie di basilico, coprire la pentola e far abbassare la temperatura. Prima di servire nel piatto di portata (un mestolo a dose), mettere basilico, pepe e un filo di olio ExV. Toscano IGP.

Pappa con molluschi e bottarga

P ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

6 cucchiaini di Olio ExV, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota piccola, 6 pomodori maturi, 2 spicchi di aglio, 8 fette di pane toscano raffermo, due manciate di cozze, due manciate di vongole, 40 gr di bottarga, un peperoncino, basilico, prezzemolo, sale.

Preparazione:

In una pentola alta mettere metà dell'olio assieme alle verdure tritate. Far soffriggere per 5 minuti, inserire i pomodori tagliati e il basilico e sale. Cuocere per 10 minuti. In una pentola aggiungere l'altra metà dell'olio, l'aglio e i molluschi con mezzo litro di acqua; far fare l'acqua ai molluschi. Filtrare e mettere il tutto nella pentola delle verdure, aggiungere il pane tagliato a pezzettoni. Agitare con un mestolino e far bollire per 5 minuti. Spengere il fuoco, inserire 2 terzi dei molluschi senza i gusci con alcune foglie di basilico, coprire la pentola e far abbassare la temperatura. Prima di servire (un mestolo a dose), mettere nei piatti i rimanenti molluschi con il proprio guscio, spolverizzare in ultimo con abbondante Bottarga Muggine di Orbetello e un filo di olio ExV Toscano IGP.



Pasta con pecorino e zafferano

P ●● 3/8

Ingredienti per 4 persone:

500 gr. di tagliatelle (o altra pasta), 200 gr. di ricotta di pecora, 150 gr. di pecorino DOP grattugiato, 20 ml. di zafferano purissimo di maremma.

Preparazione:

Cuocere in abbondante acqua salata la pasta, lasciare al dente. Nel frattempo mettere in una ciotola la ricotta, metà del pecorino e lo zafferano sciolto in un bicchiere di acqua di cottura della pasta. Aggiungere alla pasta scolata non perfettamente il tutto e girare per rendere omogeneo. Mettere nei piatti e spolverare con l'altra metà del pecorino toscano grattugiato. Servire caldissima.

Pecorino Caldo

A ● 3/8

Per 4 persone : Adagiare su un piatto 8 fette di pecorino Toscano DOP e mettere in forno a 140° per dieci minuti, Prendere 4 fette e cospargere con l'olio ExV, le altre 4 fette coprire per una metà con miele di maremma di millefiori. Fare in modo che ogni piatto di portata abbia le due tipologie di formaggio e servire tempestivamente in modo che il formaggio non perda la consistenza molle. Il formaggio può essere messo in cottura con la sua buccia.

Pecorino con Bottarga

A ● 1/8

Per 4 persone : Mettere in forno le 4 fette di pecorino su un piatto, scaldare per circa 10 minuti a 140°, o fino a che non comincia ad allentarsi, (comincia a dormire), Servire in modo rapido e condire con Olio ExV Toscano IGP e Bottarga di Muggine di Orbetello (Prodotto Tradizionale Toscano) grattugiata al momento.

La Bottarga di Muggine della laguna di Orbetello è anche un presidio Slow Food; ed è un prodotto finito, artigianale, che si ottiene essiccando e salando le sacche ovariche selezionate del Cefalo (Mugil cephalus).

Polenta di castagne con ricotta

A • 3/8

Per 4 persone : Mettere due litri di acqua in una pentola e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere un pò alla volta 5 etti di farina di castagne del Monte Amiata IGP, e girare velocemente per non far creare i grumi. Rimettere sul fuoco per circa 3 minuti e mescolare. Se necessario a seconda della consistenza aggiungere acqua o altra farina. Disporre in una spianatoia, fare a fette e servire assieme a ricotta toscana fresca di pura pecora.

Pollo alla cacciatora

S •• 5/8

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. di pollo, 800 gr. di pomodori pelati, 1 cipolla, 1 rametto di ramerino, 1 carota, 1 costa di sedano, 2 peperoncini, 1 dl. di olio ExV, 1 bicchiere di buon vino rosso Toscano a "marchio", sale.

Preparazione:

Tagliare a pezzettoni il pollo, mettere in una padella con olio e far rosolare per circa 10 minuti. Nel frattempo tritare finemente tutti gli odori e le spezie e continuare la cottura per altri 5 minuti. Al termine dell'insaporimento il pollo dovrà essere dorato. Aggiungere il vino rosso e far evaporare a fuoco moderato. Passare i pomodori, salare e inserire nella padella. Coprire con un coperchio, e cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti. Servire caldo

Schiaccia coi friccioli

A • 3/8

Per 4 persone : Sciogliere 20 gr. il lievito in acqua tiepida e in una spianatoia disporre 500 gr. di farina a fontana, aggiungere 200 cl. di acqua e sale, impastare e far lievitare per circa 2 ore. Aggiungere all'impasto lievitato 2 cucchiaini di friccioli e lavorare a lungo. Stendere in un teglia unta e cuocere per circa 30 minuti a 240° C. Da consumare calda o fredda a secondo del gusto.



Sfratto di Pitigliano

D



5/8

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, una punta di sale, 1 dl. di vino bianco, 6 cucchiari di olio ExV, 4 chiodi di garofano, 150 gr. di miele di maremma, cannella, noce moscata, 200 gr di noci frantumate, semi d'anice, la scorza di una arancia a striscioline, vaniglia, un uovo.

Preparazione:

Mezz'ora prima di preparare la sfoglia mettere il miele al fuoco basso e scaldare lentamente, dopo unire la buccia d'arancia, i semi d'anice, le noci, la cannella e la noce moscata. Preparare una sfoglia impastando farina, olio, vino, zucchero, vaniglia e il torlo di un uovo, spianarla e ricavarne delle strisce sottili lunghe circa 25 cm larghe circa 6/7 cm. Riempire con l'impasto di miele etc... che nel mentre s'è raffreddato. Arrotolate le strisce, che risulteranno dei bastoncini, (sfratti). Mettere gli sfratti in forno a 170 gradi per 15 minuti, far raffreddare e gustare con ottimo vino della Maremma Toscana a "marchio"

Sugo alla buzzurra

P



3/8

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di pancetta tesa stagionata o guaciale, 600 gr pomodori maturi o pelati, 2 spicchi d'aglio, 2 cipolle bianche, 2 peperoncini piccanti, 4 cucchiari di olio, 80 gr. di pecorino toscano DOP, sale e pepe..

Preparazione:

Tagliare a fettine sottili le cipolle e sminuzzare finemente l'aglio, lasciare imbiondire in una padella capiente con olio e peperoncino, dopo aggiungere la pancetta tagliata a cubetti. Cuocere per 2 minuti e versare i pomodori tagliati a grossi cubetti. Prima che i pomodori diventano sfatti, spengere il fuoco e far raffreddare. Cuocere la pasta (ideale sono tutte le paste che mantengono la cottura al dente), prima della completa cottura scolarla e continuare la cottura nel sugo preparato per due minuti. Spengere il fuoco, continuare a girare la pasta e prima di servire aggiungere il pecorino toscano DOP stagionato, meglio se grattato grossolanamente.



Sugo alla maremmana

P ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di macinato di vetellone, 100 gr. di macinato di maiale, una cipolla, una carota, due coste di sedano, prezzemolo, 10 foglie di salvia, peperoncino, aglio, 800 gr. di pomodori pelati, 4 cucchiaini di olio ExV IGP Toscano sale e pepe.

Preparazione:

Sminuzzare aglio, peperoncino, salvia, sedano e carota, tagliare a fettine sottili la cipolla, inserire in una padella olio. Far insaporire per 3 minuti. Aggiungere acqua e lasciare evaporare a fuoco lento per circa 10 minuti. Alzare il fuoco, aggiungere la carne macinata, salare, lasciare cuocere, per 5 minuti mettere il vino e far cuocere per 5 minuti. Quando la carne ha cambiato completamente colore e ha perso la sua acqua, aggiungere i pomodori pelati. Salare e cuocere per circa 30 minuti a fuoco lento, girando di tanto in tanto. Prima della completa cottura, aggiungere pepe. Condire la pasta.

Sugo di cinghiale

P ●●● 7/8

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di cinghiale (meglio se polpa sminuzzata finemente), 2 salsicce di maiale, 2 peperoncini piccanti, rosmarino, alloro, buon vino rosso della zona, 1 Kg di pomodori pelati passati, 3 cucchiaini di odori tritati (cipolla, sedano, carota), 4 cucchiaini di olio ExV IGP Toscano, sale e pepe.

Preparazione:

Mettere il cinghiale, aggiungere il vino rosso, rosmarino ed alloro. Lasciar riposare. Togliere dal vino il cinghiale e scolare, raccogliere l'alloro ed il rosmarino rimasti nel vino e metterli da parte. In un tegame ampio mettere l'olio. Aggiungere gli odori tritati, e le salsiccie sgretolate e lasciare sul fuoco per un paio di minuti. Versare il cinghiale e far insaporire per 5 minuti. Aggiungere il pomodoro, l'alloro ed il rosmarino che erano stati messi da parte, quindi salare. Cuocere per circa 1 ora e mezzo a fuoco basso. Il "ragù" è pronto.



Trippa del giovedì

P ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di trippa, 2 salsiccie, 500 gr di pomodoro pelati, 1 bicchiere di vino rosso, 1/2 bicchiere d'olio ExV IGP Toscano, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, peperoncino, 150 gr di pecorino Toscano DOP, sale.

Preparazione:

In un tegame capiente dai bordi alti mettere gli odori sminuzzati assieme all'olio. Inserire un bicchiere di acqua, far evaporare e continuare la cottura per circa 10 minuti. Inserire le salsiccie sbriciolate, cuocere per altri 5 minuti. Aggiungere la trippa lessata e tagliata a striscioline, inserire il vino e far evaporare. Mescolare in modo continuativo e cuocere per altri 10 minuti. Aggiungere i pomodori, salare, abbassare il fuoco e coprire il tegame con un coperchio. Continuare la cottura per circa 40 minuti. A completa cottura (la trippa deve avere un sugo parzialmente lento non del tutto ritirato) spegnere il fuoco e aspettare 5/10 minuti prima di servire. Aggiungere nel piatto di portata una abbondante spolverata di pecorino Toscano DOP.

Zuppa di fagioli saporita

P ●● 3/8

Ingredienti per 4 persone:

200 g di fagioli cannellini di sorano, 6 foglie di salvia, 4 pomodori, olio ExV IGP, 100 g di pancetta o guaciola, 1 spicchio d'aglio, 2 cipolle, 1 carota, prezzemolo, 200 g di pane toscano, peperoncino, sale e pepe.

Preparazione:

Lessate i fagioli in abbondante acqua dove avrete aggiunto sale, aglio, e salvia. In un tegame fate un soffritto con la pancetta tritata fine e tutti gli odori. Quando le verdure hanno preso colore, aggiungere il pomodoro e un bicchiere di acqua di cottura dei fagioli e cuocere per 10 minuti. Passate i fagioli con la loro acqua e versateli nel tegame del soffritto. portate ad ebollizione. Tagliare a dadi il pane raffermo e crogiolarlo. Mettere in piatti di portata, aggiungere alcuni dadi di pane crogiolato, la zuppa preparata, olio, sale e pepe macinato al momento.



Zuppa di funghi

P ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di porcini, 300 gr di funghi misti (leccini, papaficiole roselle ect.), uno spicchio d'aglio, 400 gr. di pomodori, peperoncino, Olio ExV IGP, sale, pepe, prezzemolo, un litro di brodo vegetale, 8 fette di pane.

Preparazione:

Pulire e fare a pezzi i funghi, metterli in un tegame con olio, aglio e peperoncino, fare soffriggere, unire i pomodori a pezzetti, (state attenti che i funghi non vengano arrostiti perché perdono il loro sapore); aggiustate con sale e pepe ed una manciata di prezzemolo tritato e fate cuocere per cinque minuti; versate il brodo vegetale (per il brodo, lo potete fare con cipolla, prezzemolo, basilico, e tutte le verdure che trovate), e continuate la cottura per altri dieci minuti. Tostate il pane toscano e sfregatelo con l'aglio, mettetelo nelle scodelle e ricopritelo con la zuppa di funghi caldissima, in tavola aggiungere olio ExV IGP.

Zuppa di pane

P ●● 5/8

Ingredienti per 4 persone:

16 fettine di pane toscano raffermo, 2 cipolle, 2 carote, 2 sedani, 200 gr. fagioli lessati, 300 gr. di bietole, 400 gr. pomodori maturi o pelati, due peperoncini piccanti, olio ExV Toscano IGP, sale.

Preparazione:

Fate rosolare in una padella con l'olio il peperoncino, le cipolle, le carote e il sedano, il tutto tritato grossolanamente e le bietole tagliate a strisce. Dopo aggiungere i fagioli lessati e il pomodoro, salate e fate insaporire per alcuni minuti. Quando il tutto è ben rosolato, aggiungere 6 bicchieri di acqua, mescolare ed appena comincia a bollire versate il tutto in una zuppiera, facendo degli strati alternando le fettine di pane tagliato finemente e il composto cucinato. *Questo piatto, per la sua fragranza, tipico della tradizione contadina maremmama, può essere consumato anche dopo alcune ore a temperatura ambiente, sempre accompagnato con cipollotto fresco e sale servito a parte.*



Maremma
IS GOOD FOR YOU



CIPA-AT Grosseto
469
Agenzia Formativa

Corso FSE - Occupabilità - Provincia di Grosseto - Matricola : GR20080054

CELLAR-MA : Tecnico Qualificato Cantiniere e Oltre



La presente pubblicazione è stata realizzata con il contributo
del POR FSE 2007-13 della Regione Toscana

CIPA-AT Grosseto
469
Agenzia Formativa

Via Monterosa, 182
58100 Grosseto (GR) - Italy

Tel. +39 0564 450662

Fax. +39 0564 454916

e.mail : info@qmtt.net

www.qmtt.net

Qualità Maremma Turismo Toscana



FSE Investiamo nel vostro futuro
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana