



Piatti tipici di Firenze

Trattoria ANGIOLINA
Via Ferdinando Paolieri, 28
IMPRUNETA (FI) - Tel. 20.11.362

Giorno di chiusura settimanale: giovedì
Crostini casalinghi e affettati misti
Cappelletti in brodo
Ravioli fatti in casa asciutti
Prosciutto di maiale arrosto
Bistecca sul carbone
Fagioli all'uccelletto - Frittura mista
Pecorino dell'Impruneta
Bionata
Vino: Rosso e Bianco dell'Azienda Agricola di Campiano

Trattoria ANTICHI CANCELLI
Via Faenza, 73r. - Tel. 21.89.27

Giorno di chiusura settimanale: martedì
Testina di vitello ripiena in gelatina, affettati, crostini, uova con spinaci
Zuppa di frattaglie
Pezzo della nonna
Coscio di maiale stecato al vino bianco
Spiedino misto guarnito
Patate - Insalata con salsa piccante
Pecorino stagionato
Gelato meringato
Vino: Chianti Putto - Chianti Gallo Nero
Pane di S. Casciano

Ristorante ASTORIA
di EZIO ERBUCCI

Via del Giglio, 9 - FIRENZE
Tel. 29.80.95
Crostini e salumi toscani
Coccio della massaia
Risotto ai Carciofi
Scaloppina alla Luca Giordano
Brasato alla Chiantigiana
Bocconcini alla Medici
Fagioli al fiasco
Carciofi
Pecorino di Ronta
Torta della nonna
Vino: Bianco della Fattoria Viticcio - Gallo Nero della Fattoria Viticcio

BIAGIO PIGNATTA
Viale Papa Giovanni XXIII
ARTIMINO (FI) - Tel. 87.18.080

Giorno di chiusura settimanale: mercoledì
Carrellata di affettati misti
Pasta e fagioli
Agnolini alla campagnola
Stracotto al Carmignano e fagioli all'uccelletto
Sedani ripieni
Ricotta al cioccolato
Cenci
Berlingozzi di Lamporecchio con Vin Santo
Vino: Riserva del Re, Ascagnano - Fior di mosto, Ascagnano
Digestivo infuso di tiglio a base di Alcoloidi (Caffeina)

Ristorante LE CORTI

Via Troghi - LE CORTI (FI)
(da Firenze: V.le Europa - Via Aretina - per S. Donato in Collina - bivio per Rignano)
Giorno di chiusura settimanale: martedì
Tipici piatti contadini della zona di Troghi delle Corti
Crostini gialli
Affettati della Fattoria di Pagnana
Pasta e fagioli
Pasta al sugo di coniglio
Pollo e coniglio fritto e alla brace
Arrosti con patate in ghiotta ed insalata
Pecorino locale e pere
Bruciate brisache
Vino: Bianco e Rosso
Vin Santo della fattoria Pagnana

Ristorante Carmagnini del '500
Via di Barberino, 238
PONTENUOVO DI CALENZANO (FI)
Tel. 88.79.930

Giorno di chiusura settimanale: martedì
Specialità della cucina tipica del '500 Fiorentino
Affettati casalinghi - Crostini della «contessina»
Insalata di patate
Chifferi alla braciola - Carabaccia alla luna piena
Pappardelle alla lepre
Quaglie alla Buonarroti
«Lepre» sul bruscone - Coniglio alla don-

zella
Verdure farelle alla Trovatore
Ragana di funghi - Fagioli all'uccelletto
Pecorino fresco - Pecorino secco
Berlingozzo con Vin Santo
Vino: Bianco Lacrima d'Arno Melini
Bianco Serristori
Chianti Classico della Fattoria Selvanello
Chianti Classico Serristori riserva 1970
Chianti Putto di Vinci 1974
Briata di pane toscano
Acqua minerale Panna

Piatti tipici di Grosseto

Ristorante LA BEFFA DI MINA
Via Bolognese, 7/a - FIRENZE
Tel. 40.01.00

Giorno di chiusura settimanale: martedì
IL NOSTRO MENU'
Bruschetta
Prosciutto Maremmano
Acquacotta
Ravioli - Ravioli a cacio e pepe
Penne alla buttera
Scutiglia di Pollo
Bagnione di Agnello
Fagioli all'uccelletto
Rappini all'aglio
Frittelle di Capalbio
Torta maremmana
Vino: Bianco di Pitigliano - Etrusco della Fattoria «La Parrina»
Pane del buttero

Piatti tipici di Signa

Ristorante IL CALANDRINO
Via Guicciardini, 27r. - FIRENZE
Tel. 27.00.03

Giorno di chiusura settimanale: lunedì
Salicce di Siena - Pilza - Soprassata
Tagliatini alla senese
Pasta e fagioli
Agnello allo spiedo
Coniglio alla senese
Patate alla casalinga
Rape saltate
Pecorino di Siena
Panforte - Ricciarelli e altri tipici dolci senesi
Vino: Bianco Vernaccia di San Gimignano
Guicciardini-Strozzi
Rosso Brunello di Montalcino
Chianti Classico Castel di Cerreto

Ristorante DINO
Via Ghibellina, 51r. - FIRENZE
Tel. 23.105

Giorno di chiusura settimanale: domenica sera e lunedì
Antipasti di salumi di Siena
Cacciucco di ceci
Pappardelle al coniglio
Lesso rifatto alla senese
Bisteche di maiale al cavolo nero
Fagioli all'uccelletto
Pulezze salate ad aglio e olio
Formaggi di Siena
Cenci e dolci senesi
Vino: Vernaccia di S. Gimignano
Chianti Classico
Brunello di Montalcino
Vin Santo
Pane casalingo

Piatti tipici di Livorno

Ristorante I TRE JOLLY
P.za S. Felicità, 6-7r. - FIRENZE
Tel. 29.85.54

Giorno di chiusura settimanale: martedì
Crostino alla marinara
Cacciucco alla livornese
Zuppe di arsele e muscoli
Braciola di maiale al finocchio
Ceoline al burro e salvia
Spezzatino con olive nere
Pecorino
Fantasia alla fiamma
Vino: Bianco di Donoratico
Vini dell'Elba

Ristorante MARIO
Piazza Mino, 9 - FIESOLE
Tel. 59.143

Giorno di chiusura settimanale: martedì
Antipasto di mare
Spaghetti alle vongole
Risotto alla marinara
Cacciucco
Triglie alla livornese - Orate al cartoccio
Sogliole alla mugnaia
Insalata - Verdura cotta
Pecorino
Coppa della casa - Marengo
Vino: Bianco dell'Elba
Rosé di Bolgheri
Pane casalingo

E' in corso a Firenze la settimana enogastronomica
ALLA RISCOPERTA DELLA CUCINA «POVERA»

L'importante manifestazione coincide con il congresso nazionale degli «Skal Club» - Il patrimonio di arte culinaria non è andato perduto - Antiche ricette preparate nelle case dei contadini dove non veniva «buttato nulla»

Si parla tanto oggi della famosa cucina «povera» della Toscana. Molto spesso se ne parla a sproposito, senza conoscere il significato e la genesi del termine. Bisogna sapere che fino ad alcuni decenni addietro nelle nostre campagne la miseria era molto diffusa e nelle case dei mezzadri non «veniva buttato nulla». Quando, per esempio, avanzava del pane duro, la brava massaia provvedeva a tuffarlo in acqua; poi lo cuoceva e con un po' di cavolo e qualche goccia di un olio color smeraldo, che oggi difficilmente si trova, portava in tavola una «squisita ribollita» che la sera gli uomini stanchi dal lavoro nei campi consumavano con avidità assieme a un piatto di fagioli all'uccelletto e un bicchiere di frizzante vinello. Un altro esempio, il pollo, anche se era allevato nell'aria, veniva portato sulla tavola dei contadini molto raramente. Si trattava quasi sempre di giornate segnate sul calendario con il rosso. La massaia si alzava, come del resto gli altri giorni, di buona ora e provvedeva a ripulire il pennuto a cui era stato tirato il collo la sera avanti. Anche in questo caso non veniva «buttato nulla». Gli interiori infatti venivano ripuliti, soffritti e usati come condimento per i succulenti crostini.

La fama di questa cucina «povera» delle campagne toscane è stata nel corso di tutti questi anni molto rilevante e ha attirato l'interesse di tutti i più appassionati buongustai e amatori di gastronomia. Ancor oggi, quando si vuole mangiare qualcosa di veramente genuino e quando si vuole assaggiare un piatto caratteristico della nostra regione, bisogna andare alla ricerca delle ricette della cucina contadina. Per fortuna questo autentico patrimonio di arte culinaria non è andato completamente perduto e quasi tutte le trattorie e i ristoranti della nostra città e della regione continuano a offrire ai clienti questi tipici piatti. Molto spesso si scopre poi che la cuoca, specialmente nelle piccole trattorie di campagna, è cresciuta in una famiglia di contadini.

La settimana enogastronomica in corso a Firenze è una buona occasione per poter andare alla riscoperta della tradizionale cucina toscana. Forse l'olio con cui verrà condita la ribollita o la pappa al pomodoro non è più quello di un tempo; forse la salsiccia che viene offerta assieme ai fagioli non è più paragonabile a quella fatta con il suino allevato negli stallini. I tempi, si sa, cambiano i gusti si raffina ma la sapienza e la magia dei cuochi dei ristoranti è sempre la stessa e basta un nonnulla per fare con una lepre refrigerata uno squisito sugo per le pappardelle. Non dimentichiamo, poi, un'altra cosa importantissima: il vino. Esso rappresenta ancora oggi l'elemento indispensabile della tavola toscana. Senza un buon fiasco di vino qualsiasi piatto

Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Grosseto

Nel quadro dei suoi compiti istituzionali ha recentemente realizzato per il settore turistico:

- in collaborazione con l'Unione Regionale delle CCIAA, uno studio sulle possibilità di insediamento per nuovi attracchi turistici lungo il litorale maremmano
- in collaborazione con l'Istituto di idrologia e climatologia medica dell'Università di Milano, uno studio aerofotogrammetrico a raggi infrarossi, dal quale risulta chiaramente che la costa della Provincia di Grosseto è libera da inquinamento.

I suddetti studi sono a disposizione degli Enti locali e degli altri Enti pubblici interessati presso la Camera di Commercio di Grosseto, in Via Cairoli n. 10 - Tel. 0564/23251.



Enoteca Nazionale s.p.a.
50122 Firenze - Via Ghibellina 87 - Tel. 263653
OGGI 6 NOVEMBRE
dalle ore 18 alle ore 22
degustazione guidata dei vini della provincia di Firenze.
Saranno effettuate delle proiezioni inerenti la produzione vinicola.
Domenica 7 novembre, alla stessa ora, degustazione dei vini della provincia di Siena.
Il presente vale come invito

ENOTECA INTERNAZIONALE DE RHAM
in
Piazza della S.S. Annunziata 4
Telefono 298.849
FIRENZE
VI TROVERETE ANCHE UN REPARTO DI VINI D'ANTIQUARIATO
Orario: 9-13 e 15,30-19,30 - Chiusura domenica
DEGUSTAZIONE DEI VINI TIPICI DELLE NOVE PROVINCE TOSCANE



NON SI PUO' PENSARE A VOLTERRA SENZA ASSOCIARVI L'IDEA DEGLI ALABASTRI
NON SI PUO' PENSARE AGLI ALABASTRI SENZA ASSOCIARVI IL NOME
ROSSI ALABASTRI dal 1912
EXPORT
Laboratori e sale esposizioni: VOLTERRA (PI) Via del Mandorlo - Tel. (0588) 86133

CANTINA COOPERATIVA DI PITIGLIANO (Grosseto)
Bianco di Pitigliano
VINO AD ORIGINE CONTROLLATA
Zona di Produzione: E' nella zona comprendente il territorio di Pitigliano e di quelli limitrofi, che si produce quel famoso vino bianco secco, dal sapore delicato, a tutti noto come «Bianco di Pitigliano». Sin da epoche remote il vino di Pitigliano, ricavato dai vigneti allevati su un terreno tufaceo, povero di calce con reazione acida e notevolmente provvisto di potassa come si addice alla prosperità della vite, ebbe grande rinomanza. I vitigni da cui deriva il Bianco di Pitigliano sono per circa il 70% Procanico (Trebiano Toscano) e per il rimanente Malvasia di Candia, Verdello e Greco. La viticoltura di Pitigliano ha origini nei secoli, ma il suo sviluppo si identifica principalmente con la nascita e con la creazione di una moderna e razionale Cantina Cooperativa. Il Bianco di Pitigliano è particolarmente adatto agli antipasti, al pesce, ai piatti a base di uova, alle carni giovani, soprattutto di vitello. Il Bianco di Pitigliano esige una temperatura variante tra i 6 e 8 gradi.

« Il sapore della natura... »
VINI della Maremma Toscana
CAPALBIO
BIANCO - ROSSO - ANZONAKO
CANTINA
Soc. COOPERATIVA CAPALBIO
Borgo Carige (GR) Imbottigliato dal produttore all'origine
Tel. 0564/898.853

La Maremma Toscana:
Folklore - Gastronomia - Tradizioni
tutto genuino ed alla portata di tutti
VISITATELA!
Ente Provinciale per il Turismo - Grosseto

INDUSTRIA CASEARIA FIOR DEL MONTE AMIATA
di Aurelio Governi e figli
PREMIATA DITTA
OSCAR EUROPEO DEL LAVORO
LONDRA 1974
Ricorda a tutti i consumatori i suoi squisiti formaggi dai gusti nuovi di sapore antico. Formaggi che pur essendo lavorati industrialmente rispecchiano il vecchio sistema contadino della montagna con la classica pigiatura a mano.
Magazzino: tel. 0564/950916 - Uffici: tel. 0564/950976 - 10 Linee interne
58038 SEGGIANO (GROSSETO)

BIENNALE ENOGASTRONOMICA A FIRENZE 3-11 novembre 1976
centri **coop** che espongono e vendono prodotti tipici toscani
Via Nazionale, 32 - Coop Moda Firenze
Via S. Cristiani - Coverciano Firenze
Via Gioberti, 158 Firenze
Viale Talenti - Isolotto Firenze
Via Erbosa - Gavinana Firenze
Via Senese, 170 - Galluzzo Firenze
Via Aretina, 155 - Varlungo Firenze
Via Boccaccio, 35 - Le Cure Firenze
Via Vittorio, 194 - Rifredi Firenze
Via C. Del Prete, 18 - P. di Mezzo Antella
Via Pulicciano, 1 Bagno a Ripoli
Via Roma, 61 Campi Bisenzio
Via Po, 6 Empoli
Via della Repubblica Fiesole
Via Gramsci, 18 Figline Valdarno
Via Roma Grassano
Via Chiantigiana Impruneta
Via Buondelmonti Pontassieve
Via Roma, 4 Prato
P.za S. Marco Sesto Fiorentino
Via Sollicciano - Casellina Scandicci
Via Alardi - Il Pino Scandicci