

Fino al 6 novembre gastronomia, vini, arte, folklore e cultura della nostra regione

# Un'occasione per conoscere la vera cucina toscana

Programma ricco di iniziative per la biennale enogastronomica, organizzata dall'Azienda autonoma di turismo e dalla Camera di commercio di Firenze, con la collaborazione della Regione e dall'amministrazione comunale

**PIATTI TIPICI DI AREZZO**

Ristorante  
**«I FALCIANI»**  
Via Cassia, 245 - Tel. 2020091  
Loc. I FALCIANI Firenze

Chiusura settimanale: Giovedì

SALUMI DEL CASENTINO  
GNOCCHI DI POLENTA E FUNGHI  
SCOTTIGLIA ALLA CASTELLANA CON VERDURE  
PECORINO PICCANTE  
CROSTATI DI MELE

VINI: BIANCO VERGINE VAL DI CHIANA  
ROSSO CHIANTI COLLI ARETINI  
VIN SANTO DELLA VAL DI CHIANA

**TRATTORIA-PIZZERIA**  
**«SIMONA»**  
Aperto fino a tarda notte  
Via della Casella, 67  
Tel. 783330 FIRENZE

Crostini  
Penne con funghi  
Lombatine al cartoccio con fagioli  
Pecorino  
Torta della casa  
Vino bianco vergine della Val di Chiana

**RISTORANTE**  
**«VECCHIA FIRENZE»**  
BORGO ALBIZI, 18-76/r  
Tel. 294163 - FIRENZE

Turno di chiusura: LUNEDÌ

Crostini alla milza  
Cannellini rivoltati  
Anfira ai sedani  
Pecorino  
Torta di Pian di Scò  
Vini: bianco Trebbiano  
Rosso: Chianti Colli Aretini  
Vin santo naturale

**TTI TIPICI DI GROSSETO**

**RISTORANTE - PIANO BAR**  
**«IL BARILE»**  
Viale Aeronautica, 4 - FIRENZE

Cerimonie e banchetti  
Specialità fiorentine tutto l'anno  
Telefono 35.25.63

Chiusura settimanale: LUNEDÌ

Crostini di polenta e buristo  
Pappardelle al cinghiale  
Cinghiale alla Maremmana con polenta  
Pecorino  
Ciambelline  
Vino: bianco e rosso di Pitigliano

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

Giorno di chiusura settimanale: Martedì

Il nostro menù  
ANTIPASTO MAREMMANO  
ACQUACOTTA  
BUGLIONE DI AGNELLO  
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO  
RAPINI ALL'AGLIO  
FRITTELLE DI CAPALBIO  
TORTA MAREMMANA  
VINO: BIANCO DI PITIGLIANO - ETRUSCO DELLA FATTORIA "LA PARRINA"  
PANE DEL BUTTERO

**TRATTORIA**  
**da GIOVANNINO**  
**tuttomare**  
Via Pisana, 16/r - Tel. 223145  
(Porta S. Frediano) Firenze

Chiusura settimanale: Mercoledì

ANTIPASTO DI PESCE MAREMMANO  
TRIS DI RISOTTI ALLA MAREMMA  
CROSTACEI ALLA GRIGLIA  
PECORINO GROSSETANO  
FICHI CONDITI ALLA CONTADINA  
VINO BIANCO DI PITIGLIANO  
VIN SANTO OTTORINO BUTI

**PIATTI TIPICI DI PISTOIA**

**Trattoria**  
**«BOBOLI»**  
Nuova gestione  
Via Romana, 45/r - Tel. 226.401  
Firenze

Chiusura settimanale: Mercoledì

CROSTINI CASALINGHI E PROSCIUTTO  
MACCHERONI AL SUGO  
CONIGLIO CON LE MELE  
SEDANO RIFATTO  
PECORINO  
BRIGIDINI E BERLINGOZZI  
VINI: BIANCO SPICCHIO - ROSSO SPICCHIO  
VIN SANTO DI S. BARONTO (o altro vino toscano da dolce)

**PIATTI TIPICI DI FIRENZE**

**RISTORANTE**  
**IL CAVALLINO**  
Via delle Farine, 6 r. - tel. 215818  
FIRENZE

Giorno di chiusura settimanale: MERCOLEDÌ

Antipasto toscano misto  
Pappardelle alla lepre  
Agnello con rapine saltate  
Pecorino toscano  
Zucchetto  
Vino: Rosso Romita - Bianco Viticcio  
Vin santo toscano

**Ristorante**  
**SNOOPY**  
da ANDREA  
Via Barberinense - Tel. 892064  
CAMPI BISENZO (FI)

Giorno di chiusura settimanale: martedì

CROSTINI E SBRIACIOLINA  
PENNE SULLA PECORA  
PECORA IN UMIDO CON RADICCHIO DI CAMPO  
PECORINO  
ZUPPA ALLA CAMPIGNANA  
VINO: BIANCO DELLA FATTORIA DI DOCCIA - ROSSO CASE NUOVE  
VIN SANTO FATTORIA DOCCIA MOLIN DEL PIANO

**PIATTI TIPICI DI LIVORNO**

**RISTORANTE**  
**FIORE**  
di Salvadori Piero e Paolo  
Via di Marciola, 112 (loc. Roveta)  
Tel. 258112-258304 Scandicci (FI)

Chiusura settimanale: Mercoledì

COCKTAIL DI SCAMPI  
INSALATA DI MARE  
COZZE RIPIENE  
SPAGHETTI E RISO ALLA MARINARA  
ORATA E RAGNO AL CARTOCCIO  
TRIGLIE AL CARTOCCIO E ALLA L. VORNESE  
VINI: BIANCO - NUGOLA - ROSE' DI BOLGHERI  
CANTUCCINI E ALEATICO DELL'ELBA

**TRATTORIA**  
**VITTORIA**  
Via della Fonderia, 52 r  
FIRENZE - Tel. 225657

Giorno di chiusura settimanale: MARTEDÌ SERA - MERCOLEDÌ

Antipasti misti di mare  
Riso alla pirata  
Ragno al vino bianco  
Meringaio  
Vino: Bianco  
Vin santo

**PIATTI TIPICI DI SIENA**

**RISTORANTE**  
**CANCELLI D'ORO**  
Via Luigi Alamanni, 3-5/r Firenze

Turno di chiusura: Lunedì

CROSTINI DI FUNGHI  
ZUPPA DI CAVOLO NERO  
AGNELLO AL CARTOCCIO CON FUNGHI  
PORCINI  
PORCHETTA  
PECORINO  
DOLCI: SENESI  
VINO: BIANCO LA PESANELLA - ROSSO CHIANTI CLASSICO MONTERINALDI  
RISERVA 78  
VIN SANTO DELLA CASA

**RISTORANTE**  
**LA GALLERIA**  
Via Guicciardini, 46 R - Tel. 218545  
FIRENZE

Turno di chiusura: DOMENICA

Crostini di caccia  
Riso della montagna  
Spezzatino «rifinito»  
Pecorino abbruciatto  
Torta di Cecco  
Vini: bianco «La Pesanella»  
rosso: Chianti classico  
«La Pesanella»  
Liquore del nonno

**PROGRAMMA**

**VENERDÌ 27 OTTOBRE**

Palazzo Davanzati. Ore 10. Visita delle antiche cucine (organizzazione Guide Turistiche).

Palazzo dei Congressi (Sala Verde). Ore 16. Pomeriggio a carattere didattico per le signore di Firenze a cura dell'Associazione Chefs-Maitres e Sommeliers.

Skal Club di Firenze e Toscana. Serata dedicata ai piatti tipici e ai vini di pregio della Val di Sieve. Collaborazione con 1 Comuni di Pontassieve e di Rufina.

**SABATO 28 OTTOBRE**

Rovezzano - Pasticceria Cesare (Via di Ripa Sr.). Tutto il giorno. Sagra della fetta tutta (con la collaborazione del Comitato locale). Olio e vino della zona. Nella piazzetta sarà ricostruita un'antica sala toscana con ogni caratteristica e con tutti gli attrezzi agricoli.

Enoteca De Rham (P.zza SS. Annunziata). Ore 16. Presentazione e degustazione vini d'annata, vecchi e riserva della Rufina, accompagnati da un piatto tipico della zona, crostini di milza e ciambelline al vin santo.

Circolo il Boschetto. Ore 21 e 30. Serata a carattere didattico a cura delle Associazioni Chefs, Sommeliers e Maitres.

**DOMENICA 29 OTTOBRE**

Palazzo Strozzi. Tutto il giorno. Annullo filatelico (ufficio distaccato delle Poste) organizzazione Circolo Filatelico Fiorentino.

Piazza S. Spirito. Tutto il giorno. Raduno dei caratteristici barocchini dei trippai fiorentini. Sarà servita la caratteristica merenda fiorentina semelle ripieno di trippa, lampredotto ecc. ecc. Stands di vini. Canti popolari.

Grassano. Ore 12. Prato antistante il Ristorante «La Tavolozza» lancio della Mongolfiera a cura del ristorante stesso.

Serata dedicata alla «Dietologia». Ore 12. Prato antistante il Ristorante «La Tavolozza» (via Manzoni 16). Incontro di studio sull'argomento: VINO leteso anche come valorizzazione del territorio (organizzazione A.I.S.).

Ore 21.30. L'antico e i suoi derivati nella gastronomia toscana (organizzazione Anyse-tiers).

**LUNEDÌ 30 OTTOBRE**

Assessorato al Commercio del Comune di Firenze presentazione del pesce azzurro. Da oggi 30 ottobre a lunedì 6 novembre nelle piazze principali della città distribuzione di pesce fritto da un furgone appostamente attrezzato e nelle peschiere vendita promozionale di pesce azzurro a prezzo concordato e controllato.

Palazzo dei Congressi (Sala Verde). Ore 15.30. Tavola rotonda sui problemi della categoria ristoratori con particolare riguardo ai costi di gestione (organizzazione Unione Generale Commercianti).

Ore 21. Tavola rotonda sul tema: «Le diete per gli atleti» a cura del Club Sportivo Firenze e del Giornalisti dello Sport. Parteciperanno medici sportivi, dirigenti di Società sportive, responsabili dei maggiori giornali sportivi italiani.

**MARTEDÌ 31 OTTOBRE**

Palazzo dei Congressi (Sala Verde). Tutto il giorno. Convegno sul tema: l'olio extra vergine d'oliva del territorio

Palazzo Strozzi. Ore 13 e 30. Presentazione del pesce azzurro. Al ristorante «Pietrot» illustrazione e degustazione: come preparare un antipasto col pesce azzurro, come confezionare alcuni primi piatti, come rendere i secondi interessanti. Abbinamenti con i vini toscani.

**VENERDÌ 3 NOVEMBRE**

Palazzo dei Congressi. Ore 15. (Organizzazione UNICOOP) Proposta di regolamento legge n. 283 del 1962 sugli alimenti - Al ristorante Coop come difesa igienico-sanitaria e qualitativa degli alimenti. Ore 15.30. Sala rossa dell'Ente Provinciale per il Turismo (via Manzoni 16). Incontro di studio sull'argomento: VINO leteso anche come valorizzazione del territorio (organizzazione A.I.S.).

Ore 21.30. L'antico e i suoi derivati nella gastronomia toscana (organizzazione Anyse-tiers).

**SABATO 4 NOVEMBRE**

Tutto il giorno. Visite guidate alle aziende vinicole del territorio di Carmignano (organizzazione Agrituristi). Programma: 9.30: partenza da Palazzo Strozzi; 10.30: visita ad una fattoria. Visita alla Pieve di S. Giusto; 12.30: pranzo; 15.30: Bacchereto: visita alla fattoria dei Benigni, Tesi. Esibizione della banda di Bacchereto.

Assessorato al Commercio del Comune di Firenze. Mercato all'ingrosso del pesce (via Condottaria 100). Distribuzione gratuita di pesce azzurro fritto.

Circolo e Vie Nuove. Ore 21. Serata a carattere didattico a cura delle Associazioni Chefs, Sommeliers e Maitres.

**DOMENICA 5 NOVEMBRE**

Volterra. Ore 10. Ricordo di Beppino Raspai ambasciatore della gastronomia volterrana, pisana e toscana. Nella sala del Consiglio Comunale di Volterra (g.c.) si riuniranno le rappresentanze di tutte le categorie di imprenditori e lavoratori del settore

di albergo e ristorazione, insieme ai rappresentanti di Volterra e del turismo della Provincia di Pisa. Nei ristoranti di Volterra saranno servite le tipiche pietanze del territorio.

Sesto Fiorentino. Tutto il giorno. Sagra della Enogastronomia di Sesto, del Morello e della Calvana. Presentazione di piatti tipici. Villaggio Enogastronomico. Visita al museo di Doccia, alle ville, alla tomba etrusca, alle antiche chiese e alla mostra delle stoviglie «Ieri e oggi». Esibizione di com-

placchi folcloristici toscani. (Organizzazione Comune di Sesto Fiorentino e Associazioni Locali).

**LUNEDÌ 6 NOVEMBRE**

Palazzo dei Congressi (Sala Auditorium). Ore 21.30. Serata di chiusura (organizzazione dal Consorzio «Chianti Classico Gallo Nero»).

## Manifestazioni varie

Mostra autunnale di piante a fiori (a cura dell'Assessorato ai Giardini del Comune di Firenze).

Mostra mercato di pubblicazioni a carattere ecologico ed enogastronomico (Associazione fra i Librai Fiorentini). Le mostre rimarranno aperte fino al giorno 5 novembre incluso.

A cura del Circolo Filatelico Fiorentino e della Congrega delle Etichette:

Mostra filatelica: tematica e marcolofilata su Vini e Viti.

Mostra Etichette dei Vini Toscani: Chianti Putto, Chianti Classico e altri Consorzi Toscani.

Mostra delle Cartoline di Firenze scomparsa ed altre di edizione antica.

Ufficio postale a carattere temporaneo il giorno 29 ottobre 1978 con annullo speciale figurativo.

Borsa Filatelica.

Mostra mercato delle mignonette-vini.

Stands per la degustazione dei vini toscani di alta classe.

In 47 Centri vendita della UNICOOP saranno allestite mostre di prodotti alimentari e di vini tipici toscani a prezzi promozionali.

In piazza della Repubblica, per tutto il periodo della Biennale, sarà montata una caratteristica tenda a cura della Congregazione dei vini di Carmignano: ESPOSIZIONE E DEGUSTAZIONE DEI VINI DI QUEL TERRITORIO.

Dall'antico vinario di via del Neri, 65r per tutta la durata della Biennale degustazione del Brunello di Montalcino.

Le Enoteche: NAZIONALE, via Chibellina, 87; DE RHAM, piazza SS. Annunziata, 4; MURGIA, piazza S. Maria Novella, 15r; CANTINONE DEL CHIANTI CLASSICO, via S. Spirito, 6r, organizzeranno autonomamente e nel quadro dei programmi della Biennale incontri e degustazioni che mettano in luce la genuinità del vino toscano.

Sono iscritti alla Biennale circa 100 ristoranti che presenteranno piatti tipici e di ricerca delle 9 province toscane.



## Una mini rassegna a Palazzo Strozzi

La Biennale enogastronomica Toscana, che si è aperta il 23 ottobre e si concluderà il 6 novembre, rappresenta un vero e proprio itinerario della cucina Toscana e dell'arte del mangiar bene. Del resto basterebbe dare un'occhiata al programma per rendersene conto.

A parte le varie «occasioni» per le degustazioni culinarie, la manifestazione si caratterizza per una serie di iniziative volte a far conoscere alcune caratteristiche peculiari della nostra regione, collegate soprattutto alla buona cucina ed al vino eccellente.

La Biennale ha un punto di riferimento fisso: Palazzo Strozzi, dove nel cortile sono stati situati alcuni stands per la degustazione del vino ed alcune mostre collaterali. Nel sottosuolo di Palazzo Strozzi sono state allestite alcune originali mostre di etichette moderne ed antiche, che fanno parte della ricchissima collezione del cavalier Francesco Braun, presidente del circolo filatelico fiorentino.

## La cucina toscana può farvi sentire al settimo cielo. Anche se Dante vi spedirebbe subito all'inferno.

Vini pregiati come questo, da pasto o da dessert, profumano da sempre la Toscana. Riccati e famosi, pronti a farvi girare la testa.

Se cercate un po' di tranquillità, golfi e piccole case sono numerosi lungo la costa toscana. Potete distendervi e godere del silenzio. Guardate a vista da una torre isolata.

Tutte le trattorie vi invitano ad approfittare di una cucina genuina e semplice. Quanto basta per scordarsi della linea, fra un piatto di nobiltà e una costata alla fiorentina.

Ma non ci pensate, in vacanza qualche stravizio è lecito e la genuinità della cucina toscana non vi metterà mai in condizioni di pentirvene.

Preoccupazioni per la linea? Basterà qualche nuotata un po' più vigorosa o una passeggiata senza troppa fatica, per smaltire tutto in fretta e naturalmente.

Del resto rassegnatevi, le colorate trattorie sparse un po' dovunque con le loro porte aperte e invitanti, saranno un richiamo senz'altro troppo forte.

Come l'ormai leggendaria bontà della cucina toscana.

Dunque sedetevi e cominciate con un buon minestrone, saporito di verdure fresche d'orto. Poi passate tranquillamente al cacciucco, se vi piace il pesce, o alla carne allo spiedo, o alla selvaggina.

E non dimenticatevi di condire il più possibile con l'olio, buonissimo.

Quindi il dolce, fatto in casa, dal sapore semplice semplice. Il tutto assieme a dell'ottimo vino, che non mancherà mai sulla tavola.

E adesso provate ad alzarvi. Visto? Il segreto di una buona cucina è anche nella sua leggerezza.

Le specialità di pesce toscane ed il mare pesante, autunno qualche eccesso. Quindi nessun minestrone di fronte a un buon piatto di cacciucco.

Pietra su pietra, con un lavoro che è un'industria, la Toscana ha costruito nel tempo le sue opere d'arte. Anche perché il tempo ha trasformato le sue rocce in gioielli colorati e preziosi: i marmi.

**REGIONE TOSCANA**

C'è Toscana, Toscana e Toscana.