

GAMBERO ROSSO®



GHIACCIOLI GOURMET ALLA SFIDA DEL CALDO

PESCE. FROLLATURE ESTREME

LIVORNO E LA COSTA DEGLI ETRUSCHI

VALLE D'AOSTA. VINI DAL TETTO D'EUROPA

MINIGUIDA. VAL BADIA





DA LIVORNO A POPULONIA NON SOLO CACCIUCCO SULLE TAVOLE DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI

Da Livorno fino a Populonia lungo la Costa degli Etruschi: mare e sale, sapori mediterranei e novità gastronomiche. Un viaggio tra i gusti più autentici e innovativi della cucina costiera toscana. Una scoperta da fare lungo la "strada delle vacanze", l'Aurelia, che si snoda lungo tutto il Tirreno ed è meta irrinunciabile anche per chi voglia spostarsi verso l'Elba o l'Arcipelago Toscano

parole di Francesca Masotti - scatti di Francesco Vignali





14

► LE CANTINE

Castagneto Carducci (LI)

❖ GUADO AL MELO

LOC. MURROTTO, 130A - GUADOALMELO.IT

❖ GRATTAMACCO

LOC. LUNGAGNANO - COLLEMASSARI.IT

❖ FABIO MOTTA

VIGNA AL CAVALIERE, 61 - MOTTA FABIO.IT

❖ ORNELLAIA

FRAZ. BOLGHERI - LOC. ORNELLAIA, 191
ORNELLAIA.IT

❖ TENUTA ARGENTIERA

LOC. I PIANALI - FRAZ. DONORATICO
VIA AURELIA, 412A - ARGENTIERA.EU

❖ PODERE SAPAIO

VIA DEL FOSSO, 31 - SAPAIO.IT

❖ TENUTA SAN GUIDO

FRAZ. BOLGHERI
LOC. LE CAPANNE, 27 - SASSICAIA.COM

❖ CASTELLO DI BOLGHERI

LOC. BOLGHERI - S.DA LAURETTA, 7
CASTELLODIBOLGHERI.EU

❖ ORMA

VIA BOLGHERESE - ORMAWINE.IT

❖ LE MACCHIOLE

LOC. BOLGHERI - VIA BOLGHERESE, 189A
LEMACCHIOLE.IT

cogliente, vivace, energico ed energetico. Impossibile da raccontare, decisamente da provare una volta nella vita. Per gli amanti del drink col ghiaccio, invece, consiglio il Dark 'n' Stormy, speziato, rotondo e frizzante. Cosa c'entra con Livorno? Chi conosce i livornesi non avrà difficoltà a capirlo!».

ROTOLANDO VERSO SUD

Da Livorno, vale la pena spingersi a sud, lungo la costa. È bellissima, infatti, la **Costa degli Etruschi**, una terrazza panoramica sul Tirreno, intervallata da lidi e baie dall'acqua che sfuma dal blu, all'azzurro, al turchese. A **Quercianella** pit stop obbligatorio da **Ai Paolieri**, ristorante dell'omonimo storico bagno dove la chef **Silvia**

Volpe prepara tagliatelle agli scampi, tartare di gambero rosso, salmone, tonno, ombrine e riccioli precotti a bassa temperatura sotto vuoto e panzanze freschissime. Un menu semplice, genuino, e una vista impareggiabile sul mare e sul Castello Sonnino. L'ideale è arrivare qui al tramonto o quando le prime ombre della sera rendono magici i panorami sulla baia (attenzione: il Castello è visitabile solo in giornate specifiche su iniziativa del Fai - fondoambiente.it). Si fa una piccola deviazione per **Locanda Martinelli**, a Nibbiaia, 18 tavoli e solo su prenotazione, per assaggiare il torchon di foie gras e la pluma di patanegra alle spezie preparati dallo chef Michele Martinelli, prima di raggiun-

gere **Castiglioncello**, in passato meta vacanziera di Alberto Sordi, Marcello Mastroianni e Vittorio Gassman, dove dopo una visita al neogotico Castello Pasquini, è un rito sedersi a un tavolo de **La Baracchina**, locale storico nato nel 1946. Neanche 20 chilometri separano Castiglioncello da **Cecina**, dove da **Vinalia** Kazuyo Hada, chef giapponese, e Simone Cavallini, sommelier, propongono il cacciucchetto di polpi di scoglio e seppie da annaffiare con un bicchiere di sake. Da ritagliarsi un po' di tempo anche per un bagno in mare: la ong Fee-Foundation for Environmental Education, infatti, ha premiato con bandiere blu 2021 le spiagge Le Gorette e Marina di Cecina. Pochi passi separano il litorale dal- ►

LA CITTÀ E LA COSTA



Da sempre Livorno città e Livorno provincia sono entità separate che sembrano ognuna ignorare l'esistenza dell'altra. Livorno è città portuale per eccellenza. Un tempo era anche città industriale, poi, dagli anni '90 del secolo scorso, è rimasta solo la connotazione portuale, anch'essa notevolmente depressa. La ristorazione ha seguito le sorti dell'economia livornese. In pratica la ristorazione di qualità, sostenuta dalle presenze internazionali portate dalla grande industria, si è spenta con la crisi del nuovo millennio, mentre ha in parte resistito quella più sanguigna, legata al mare, alla pesca, al porto, con abitudini e scelte molto tradizionali. Il piatto-simbolo, il cacciucco, è rimasto intrappolato un limbo di cotture pesanti da un lato e ammiccamenti al turista spaventato dalle lische dall'altro. Stessa situazione per il mondo del vino. Alla fine del secolo scorso pochissimi sapevano che a Livorno si producevano alcuni dei vini più famosi e più cari del mondo. La provincia, invece, è da sempre una realtà molto legata all'agricoltura e da ormai più di trenta anni al vino di altissima qualità. Il distretto bolgherese, allargato lungo la costa fino alla Val di Cornia e all'Elba, vive un fermento di iniziative legate alla produzione e al commercio dei vini, ma anche e soprattutto al turismo enogastronomico. Per assurdo, è proprio qui che il compianto Luciano Zazzeri ha riportato il cacciucco su un piano raffinato pur nel rispetto della tradizione, mentre a Livorno città una famosa Guida segnalava come migliore un ristorante il cui piatto forte era lo shabu shabu di pesce con frutto della passione. Fortunatamente il successo dei vini di Bolgheri ha sostenuto il radicamento di un'offerta variegata e raffinata nella ristorazione e nelle enoteche. Da ricordare sempre, però, che per il mondo agricolo il mare non esiste e che per il pescatore la terra è infida, quindi se si cerca il grande pesce bisogna mettere i piedi in acqua, mentre cinghiali, daini e chianine hanno il loro momento di esaltazione tra i vigneti.

– Paolo Valdastri, giornalista di wine e food

chetta. Chiude la costa livornese, tra lo scenografico golfo di Baratti e Piombino, Populonia. Nel cuore del parco archeologico, tra le mura del Castello, **Maria Ippoliti** ai fornelli dell'**Osteria La Torre di Populonia**, propone una cucina esclusivamente a base di pesce fresco che proviene, per la quasi totalità, dalle barche della flotta di Piombino. «Nei miei piatti privilegio la salvaguardia dei sapori e profumi di un mare pescoso, come è il Tirreno. I piatti del menu che più rappresentano la nostra costa? Il grande fritto di paranza con triglie, acciughe, naselli, latterini, totani, gambero rosa del golfo di Follonica da abbinare con il Vermentino della Val di Cornia Philyka della Tenuta Poggio Rosso, a due passi da qui, e la variazione di

cacciucco in cui i pesci, tra cui scorfano, gallinella, coda di rospo e gattuccio, sono presentati sfilettati e cotti in un guazzetto di pomodoro e uniti a gamberi, scampi e cozze allevate nel canale di Piombino, da annaffiare con un bicchiere di Ansonica di Maremma Bio della cantina Maremmalta di Gavorrano», spiega la chef. Ultima tappa, la **Necropoli etrusca di Populonia**, dove inizia anche un percorso segnalato dal CAI (Club Alpino Italiano) tra macchia mediterranea, cave, tombe ipogee, tumuli millenari e scorci da cartolina sull'Elba e Capraia, che porta alla Buca delle Fate, una baia nascosta abbracciata da scogliere e cespugli di profumate erbe selvatiche. Da un lato, i resti della storia. Dall'altro, il blu intenso del Mediterraneo. ❖



LE MIGLIORI 10 ETICHETTE A CASTAGNETO CARDUCCI

1

Bolgheri Rosso Rute '18

Guado al Melo - guadoalmelo.it

2

Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco '17

Grattamacco - collemassari.it

3

Bolgheri Rosso Sup. Le Gonnare '17

Fabio Motta - mottafabio.it

4

Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia '17

Ornellaia - ornellaia.it

5

Bolgheri Rosso Villa Donoratico '18

Tenuta Argentiera - argentiera.eu

6

Bolgheri Rosso Volpola '18

Sapaio - sapaio.it

7

Bolgheri Sup. Sassicaia '17

Tenuta San Guido - sassicaia.com

8

Bolgheri Varvara '18

Castello di Bolgheri castellodibolgheri.eu

9

Orma '18

Orma - ormawine.it

10

Paleo Rosso '17

Le Macchiole - lemacchiole.it