

La Toscana non è solo Bistecca alla fiorentina

Per mettere in fila la lista di tutti i piatti della tradizione toscana...non bastano poche pagine

Come molte regioni italiane, la Toscana è un territorio vario, sia dal punto di vista geologico che da quello enogastronomico.

Molti italiani e stranieri tendono ad identificare la Bistecca Fiorentina come piatto "simbolo" della cucina toscana e questa specialità è senza dubbio una delle eccellenze della regione ma, in questa sede, vorremmo mettere in luce le specialità tipiche di un territorio che vanta monti, colline, pianure ma anche mare.

Fin dai tempi di Dante si conoscono i conflitti "di campanile" che arrivavano, ed in qualche modo ancora esistono, a contrapporre città della stessa regione ma che creavano conflitti anche fra borghi, distanti fra loro pochissimi chilometri, questi "conflitti" si riscontrano anche nelle specialità gastronomiche. Se pensiamo che in un raggio di pochi chilometri lo stesso piatto è cucinato in modi diversi, potete immaginare le differenze che si possono riscontrare, ad esempio, fra gli insaccati o i formaggi della Lunigiana rispetto a quelli del Senese o della Maremma...

Con questa premessa vogliamo semplicemente puntualizzare che un'insegna "Ristorante Toscano" non comporta necessariamente un menù a base di Bistecca alla Fiorentina e Chianti ma che può rivelarsi una vera e propria scoperta di piatti tipici di diversi e circoscritti territori, non molto celebrati ma altrettanto gustosi e degni di attenzione. Chi di voi ha mai sentito parlare di "Peposo" o di "Garmugia" o di "Panigacci" o di "Testaroli" ?

La vera cucina toscana, come la vera cucina italiana, dovrebbe essere celebrata in modo più analitico a patto che si vogliano offrire specialità provenienti da piccole realtà artigianali, che non si possono trovare nella grande distribuzione, perché sono le produzioni limitate a garantire la cura che solo qualche piccolo produttore si può permettere di dedicare ai propri prodotti. L'aumento spropositato della produzione, per rispondere alle richieste della Grande Distribuzione, finisce, in qualche caso, per omologare i prodotti togliendo loro le caratteristiche originali.

E' proprio seguendo questi principi che Elisa e Sandra Cacia, forti della lunga tradizione culinaria familiare, abbinata alla lunga esperienza di Elisa, hanno deciso, poco più di due anni fa, di aprire **Enotavola Pietrasanta** a Treviglio, in provincia di Bergamo.

Affiancate dal fratello Paolo e dal marito di Sandra, Roberto, offrono quotidianamente specialità della loro zona di origine, la Versilia. Non si tratta di un "Ristorante", ma di un piacevolissimo locale dove trovare ogni giorno piatti cucinati al momento che ricalcano i menù "di casa" da gustare sul posto o da consumare a casa propria con la formula "PORTAVIA".

Il sempre fornitissimo bancone propone, oltre ai piatti pronti, una vasta gamma di salumi e formaggi selezionati fra i produttori artigianali della zona Versilia/Lunigiana che molto raramente si possono trovare fuori dal loro territorio di produzione, vere delizie da proporre come tagliere o come antipasto da portare a casa ed offrire ai propri ospiti. Una speciale menzione alla carta dei Vini che propone ad oggi più di 80 etichette selezionate tra i produttori toscani e non.



Altra caratteristica dei menù è quella di essere assolutamente “stagionali” cucinati con prodotti freschi e di stagione. Avete presente cosa vuol dire arrivare a casa e scoprire cosa ha preparato oggi la mamma?

Dovremmo a questo punto parlare di piatti di pesce, di carne, di verdure cucinate in tanti modi diversi, senza trascurare i dolci preparati da Elisa che “nasce” proprio come pasticciera!

Enotavola Pietrasanta si può riassumere in poche parole, nata e condotta con amore per le tradizioni e per la propria terra e, come ogni cosa nata dall’amore, non può essere altro che... **Un successo!**

Di **Cynthia Carta** –cyncarta@saporicultura.it

SAPORICULTURA.it



Enotavola Pietrasanta

Via Fratelli Galliani, 20 –Treviglio (BG)

Tel 0363 41469

