

## Un viaggio tra i sapori e la sapienza artigiana

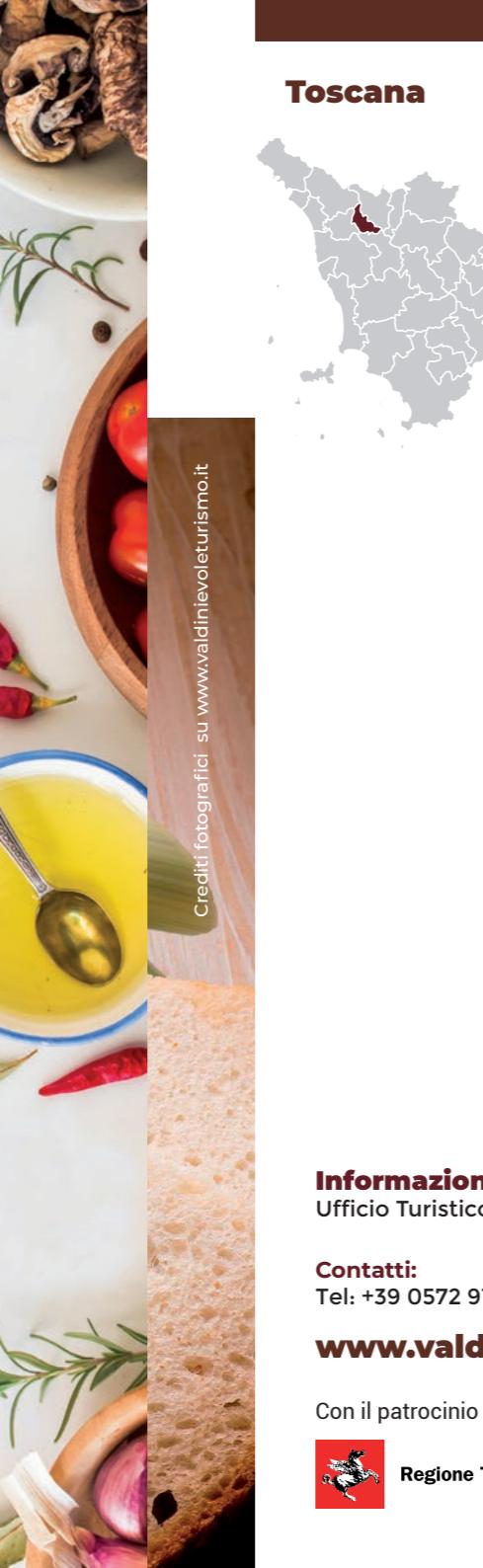
**A**ddentratevi nel cuore della Toscana più autentica, fatta di viti e ulivi centenari, acque prodigiose e grotte sotterranee, paesi arroccati che custodiscono tesori nascosti. L'esperienza autentica che cercate vi aspetta in Valdinievole.

Accomodatevi ai tavolini di un bar in una delle tante piazze colorate, o per una pausa più lunga scegliete una trattoria o un agriturismo lungo la strada: sarà il modo migliore per entrare in contatto con la terra che vi circonda.

In ogni assaggio troverete la Valdinievole. Secoli di esperienza, lavoro sapiente e passione racchiusi in una goccia di **Olio Extra Vergine di Oliva IGP Toscano**. Conoscenza della materia prima e coraggio di sperimentare, in una tavoletta di **cioccolato artigianale di Monsummano Terme**. Sapienza e amore, in un cucchiaio di zuppa calda di legumi e **fagioli di Sorana IGP**. Allegria e gioia, in un **brigidino di Lamporecchio** o in una **cialda di Montecatini**.

Addentratevi poi nei vicoli lastricati in pietra alla ricerca delle botteghe artigiane, dove mani esperte compiono ancora gesti antichi ricchi di sapienza, dando vita a prodotti unici, veri "ambasciatori" del territorio, come la **carta di Pescia** o le **calzature** di Monsummano.

Cosa c'è di più semplice e spontaneo per conoscere un luogo se non entrare in contatto con le sue tradizioni? Preparatevi ad intraprendere un viaggio nella storia di questa terra, che orgogliosamente custodisce i sapori e i mestieri di una volta.



Crediti fotografici su [www.valdinievoleturismo.it](http://www.valdinievoleturismo.it)

### Toscana



### Valdinievole

L'ambito turistico Valdinievole è formato da:



Comune di



Comune di Chiesina Uzzanese



Comune di Lamporecchio



Comune di



Comune di Massa e Cozzile



Comune di Monsummano Terme



Comune di



Comune di Pescia



Comune di Pieve a Nievole



Comune di



Comune di Uzzano

### Informazioni IAT

Ufficio Turistico Comune di Montecatini Terme

#### Contatti:

Tel: +39 0572 918226/298/227

[www.valdinievoleturismo.it](http://www.valdinievoleturismo.it)

Con il patrocinio di:



Regione Toscana

**Valdinievole**  
LATO/CAMA, DA LEONARDO A PINOCCHIO

# La tradizione del gusto

Materie prime d'eccellenza, ricette e sapori della tradizione, l'antica sapienza che abbraccia enogastronomia e alto artigianato.

[www.valdinievoleturismo.it](http://www.valdinievoleturismo.it)

VISITTUSCANY



**2.**

IDEE

LA TRADIZIONE DEL GUSTO



## Una terra di eccellenze

La Valdinievole custodisce ancora oggi antiche tradizioni ed è un territorio ricco di prodotti agroalimentari e artigianali, da conoscere e provare: ogni borgo o cittadina, in ogni periodo dell'anno, può diventare l'occasione per una sosta gustosa.

A tavola mantiene la sua autenticità, grazie a ricette semplici e ingredienti di prima qualità. Dagli ulivi centenari nasce l'**olio del Montalbano IGP**, extra vergine di oliva di altissima qualità, ricavato da una sapiente spremitura a freddo, che sprigiona profumi e aromi intensi. È perfetto a crudo per completare una zuppa di **fagioli di Sorana IGP**, bianchi o rossi, delicati e gustosi.

Accanto all'olio, è il vino a contendere il titolo il titolo di re delle tavole toscane. Un **calice di Chianti Montalbano DOCG** è l'accompagnamento ideale a un tagliere di formaggi e salumi, dal **pecorino al latte crudo**, al **buristo**, un tipico insaccato di carne e sangue



### I BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO

Secondo la leggenda furono le monache di Santa Brigida a creare queste gustose cialde, aggiungendo alla classica ricetta delle ostie uova, zucchero e anice. Tradizionalmente cotti tra due dischi di ferro sulla fiamma del camino, oggi si producono con una macchina che emette un caratteristico sbuffo ritmato: una presenza fissa nelle sagre di paese.

di suino, fino alla **finocchiona IGP**, il più celebre dei salumi toscani, reso unico dall'aroma dei semi e dei fiori di finocchio.

Per l'aperitivo e accanto a pietanze più delicate, provate il sapore secco, vivace e armonico del **Bianco della Valdinievole DOC**, dal colore giallo dorato, talvolta tendente al frizzante. Con l'appassimento delle stesse uve si ottiene il **Bianco della Valdinievole Vin Santo Doc**, ideale per un dolce fine pasto accanto agli immancabili cantuccini.

La cucina tradizionale propone il **grosso di Pescia**, un asparago che può raggiungere i 50 cm di lunghezza, prodotto antico di eccezionale qualità coltivato ancora oggi da pochi agricoltori. I tagli meno nobili della carne, tipici della cucina povera, danno vita a piatti sostanziosi e gustosi come la **cioncia**, che si prepara con le parti più consistenti e callose della testa del vitello, aromatizzate con spezie, olive nere e peperoncino.

Tra i dolci sono in tre a contendersi il titolo di ambasciatori della Valdinievole: i **brigidini di Lamporecchio**, croccanti cialde profumate all'anice, presenti e conosciute in tutta Italia nelle sagre e nelle feste di paese e, il **cioccolato di Monsummano Terme**, orgoglio della "Chocolate Valley" toscana; la **cialda di Montecatini**, farcita con una golosa granella di zucchero e mandorle tritate, è il dolce tipico della città, prodotto da poche famiglie di pasticciere tra cui Bargilli (dal 1936) e Desideri.

Nel periodo di Carnevale, le case profumano di **berlingozzi** appena sfornati, dolci antichissimi che pare si preparassero già nel 1400 in occasione del Giovedì Grasso, mentre in autunno la tradizione propone i **necci con la ricotta**, squisite crespelle di farina di castagne.

Il cibo può essere momento di incontro: a giugno nel territorio di Buggiano, **Sgranar per colli** è una camminata degustativa, mentre nel mese di ottobre a Chiesina Uzzanese, nella frazione di Molin Nuovo, si tiene la **Sagra del Ballotto**,



### PESCARA E LA CARTA

Il Museo della Carta di Pietrabuona, una delle dieci Castella nella Svizzera Pesciatina, è un punto di riferimento per artisti e studiosi di tutto il mondo e custodisce veri e propri tesori, dalle filigrane con le effigi di Napoleone e Maria Luisa d'Austria (1812), agli strumenti d'epoca per la creazione della carta artigianale.



### CHOCOLATE VALLEY

Tra le province di Pisa, Pistoia e Prato, si è sviluppata negli ultimi decenni la "Chocolate Valley" toscana: in un'area con una delle più alte concentrazioni di maestri cioccolatieri al mondo, ogni giorno, a partire da materie prime selezionate, si creano prodotti di altissima qualità.

A Monsummano Terme uno storico laboratorio è diventato con gli anni una delle più grandi cioccolaterie italiane, tenendo alto il nome della Valdinievole nel mondo.

Sempre a

Monsummano Terme, ma anche nelle zone di Larciano, Vinci, Lamporecchio, si producono prodotti di pel-

letteria di alta qualità, uno dei settori

di eccellenza del Made in Italy. In particolare

la città di termale vanta una lunga tradizione

nella produzione di calzature.

Merito di Andrea Slitti, creativo innovatore, primo italiano vincitore del Grand

Prix de la Chocolaterie di Parigi nel 1994,

medaglia d'oro alle Olimpiadi della Ga-

stronomia di Berlino nel 1996.

Dal suo genio sono nati i famosi

cucchiaini in cioccolato, una squisitezza

che trasforma una semplice pausa

caffè in un dolce momento di relax, e

la torta omonima, un vero simbolo del

territorio.



### CHOCOLATE VALLEY

Tra le province di Pisa, Pistoia e Prato, si è sviluppata negli ultimi decenni la "Chocolate Valley" toscana: in un'area con una delle più alte concentrazioni di maestri cioccolatieri al mondo, ogni giorno, a partire da materie prime selezionate, si creano prodotti di altissima qualità.

A Monsummano Terme uno storico laboratorio è diventato con gli anni una delle più grandi cioccolaterie italiane, tenendo alto il nome della Valdinievole nel mondo.

Sempre a

Monsummano Terme, ma anche nelle zone di Larciano, Vinci, Lamporecchio, si producono prodotti di pel-

letteria di alta qualità, uno dei settori

di eccellenza del Made in Italy. In particolare

la città di termale vanta una lunga tradizione

nella produzione di calzature.

Merito di Andrea Slitti, creativo innovatore, primo italiano vincitore del Grand

Prix de la Chocolaterie di Parigi nel 1994,

medaglia d'oro alle Olimpiadi della Ga-

stronomia di Berlino nel 1996.

Dal suo genio sono nati i famosi

cucchiaini in cioccolato, una squisitezza

che trasforma una semplice pausa

caffè in un dolce momento di relax, e

la torta omonima, un vero simbolo del

territorio.



Raccolta delle olive a Massa e Cozzile



Un percorso tra gli ulivi a Buggiano Castello



I vigneti del Montalbano

**PROPOSTA DI VIAGGIO**  
LA TRADIZIONE E DEL CUSTO

## In tour tra i prodotti autentici e la buona cucina della Valdinievole

La Strada dell'Olio dei Borgi e Castelli della Valdinievole si estende per circa dodici chilometri sulle colline che da Uzzano raggiungono i borghi medievali di Massa e Cozzile. Un territorio ricco di oliveti disposti su terrazzamenti tipici boschive e caselli coliniche. Percorrendo questi luoghi, si possono fare visite guidate nelle aziende agricole, degustare l'olio e le specialità della cucina locale nelle osterie nei luoghi di turismo.

Vagare alla ricerca dei sapori, degustare le eccellenze che non trovi ovunque, in Valdinievole è possibile anche grazie all'itinerario della Strada del Vino e dell'Olio di Montalbano. Un percorso attraverso il territorio e le produzioni agricole, il percorso si snoda lungo un'antica strada che comprende il tratto di Lamporecchio a Montsummano Terme.

Sai avendo, mettiti a passeggiare, trekking e cicloturismo, borgi e caselli terranei, sono i punti di forza di queste località.

Terre di vini, con un viaggio tipico del Chianti e dell'olio extravergine IGP, qui è possibile degustare eccellenzi prodotti certamente nelle cantine nei fatti.

Lungo il tratto si trovano numerosi agriturismi e aziende agricole che offrono esperienze culinarie a base di prodotti tipici dei luoghi.

Legate alla raccolta delle erbe palustri del Padule di Fucecchio sono la produzione di spazzole e scope di Larciano e l'impagliatura di sedie e damigiane a Monsummano Terme e a Lamporecchio, dove è viva anche la tradizione artigianale dei cappelli di paglia.