

Un viaggio tra i sapori e la sapienza artigiana

Addentratevi 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 cucchiaino 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

Toscana



Valdinievole

L'ambito turistico Valdinievole è formato da:



Comune di Buggiano



Comune di Chiesina Uzzanese



Comune di Lamporecchio



Comune di Larciano



Comune di Massa e Cozzile



Comune di Monsummano Terme



Comune di Montecatini Terme



Comune di Pescia



Comune di Pieve a Nievole



Comune di Ponte Buggianese



Comune di Uzzano

Informazioni IAT

Ufficio Turistico Comune di Montecatini Terme

Contatti:

Tel: +39 0572 918226/298/227

www.valdinievoleturismo.it

Con il patrocinio di:



Regione Toscana

Valdinievole
LA TOSCANA, 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



VISITTUSCANY

2.

IDEE

LA TRADIZIONE DEL GUSTO



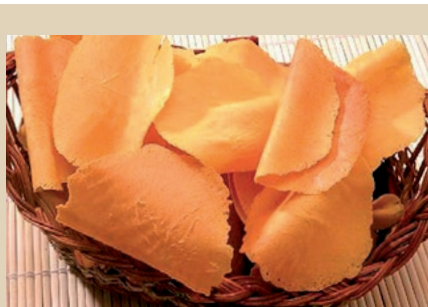


Una terra di eccellenze

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 DOP** 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 pasticciieri tra cui Bargilli (dal 1936) e Desideri.

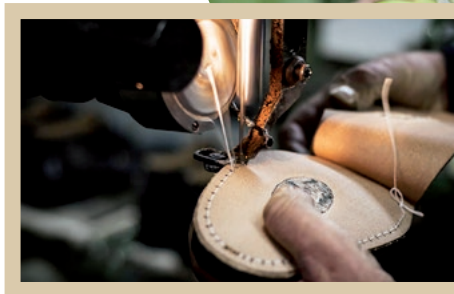
Nel periodo di Carnevale, le case profumano di **berlingozzi** appena sfornati, dolci antichissimi che pare si preparassero già nel 1400 in occasione del Giovedì Grasso, mentre in autunno la tradizione propone i **necci con la ricotta**, squisite crespelle di farina di castagne.

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**,



PESCIA 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.



A MANO, COME UNA VOLTA

Risale all'inizio del XX secolo la storia calzaturiera di Monsummano Terme, centro importante per l'industria delle calzature made in Italy. Fare una scarpa a mano, oggi come un secolo fa, è un'arte antica, ricca di segreti in ogni fase della lavorazione, dalla scelta dei pellami, al taglio, alla cucitura fino alle rifiniture finali.

un'occasione per degustare caldarroste e castagne bollite.

L'ARTIGIANATO

Non solo eccellenze a tavola: sono tanti gli artigiani che mantengono in vita arti e mestieri di un tempo.

Un ricchissimo patrimonio di tradizioni è legato alla produzione della "carta a mano" e al distretto nato intorno alla città di Pescia, documentato sin dal 1481. Una storia raccontata nel Museo della carta di

Pietrabuona, che protegge e tramanda questa antica arte, che ha fatto

di Pescia uno dei luoghi più amati dagli artisti, tra cui Pablo Picasso, Giorgio De Chirico, Renato Guttuso, Giorgio Morandi, Pietro Annigoni.

Sempre a Monsummano Terme, ma anche nelle zone di Larciano, Vinci, Lamporecchio, si producono prodotti di **pelletteria** 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**.

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**.



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.

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 Gastronomia 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 DEL GUSTO

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

La **Strada dell'Olio dei Borghi e Castelli della Valdinievole** si estende per circa dodici chilometri sulle colline che da Uzzano raggiungono i borghi medievali di Massa e di Cozzile. Un territorio ricco di oliveti disposti su terrazzamenti, piccoli boschi e case coloniche. Percorrendo questi luoghi, si possono fare visite guidate nelle aziende agricole, degustare l'olio e le specialità della cucina locale nelle osterie e negli agriturismi.

Viaggiare alla ricerca dei sapori, dei gusti nascosti che non trovi ovunque, in Valdinievole è possibile anche grazie all'itinerario della **Strada del Vino e dell'Olio del Montalbano**. Nato per salvaguardare e promuovere il territorio e le produzioni agricole, il percorso si snoda lungo un'ampia area collinare e comprende il tratto da Lamporecchio a Monsummano Terme.

Spazi verdi, mete di passeggiate, trekking e cicloturismo, borghi e acque termali, sono i punti di forza di queste località.

Terra di vini, con uvaggio tipico del Chianti, e dell'olio extravergine IGP, qui è possibile degustare eccellenti prodotti direttamente nelle cantine e nei frantoi. Lungo il tragitto si trovano numerosi agriturismi e aziende agricole che offrono esperienze culinarie a base di prodotti locali: delizie nostrane e genuine che raccontano la storia e le tradizioni della Valdinievole, terra in grado di sorprendere e appagare il nostro desiderio di stare bene.