



TRA DOLCE E SALATO i sapori del Mugello

Antichi saperi, ricette di tradizione,
dove mangiare, i luoghi golosi.



Comunità
Montana
Mugello

Qui, //
mugello
toscana



- 3 La gastronomia nel Mugello
- 5 Nel Mugello, terra dei Medici
- 10 Le stagioni della gastronomia
- 20 Dove mangiare in Mugello
- 40 L'Alto Mugello, un balcone toscano sulla terra romagnola
- 48 Dove mangiare in Alto Mugello
- 58 Un viaggio nel dolce Mugello
- 69 L'acquisto dolce nel Mugello
- 74 L'acquisto dolce in Alto Mugello

Progetto Grafico

Sesamo Comunicazione Visiva s.a.s.
Figline Valdarno (Fi)

Testi

Ufficio Turismo Comunità Montana Mugello

Fotografie

Archivio Comunità Montana Mugello

Stampa



Grafiche Martinelli - Bagno a Ripoli (Fi)
Marzo 2010 - n. 10.000

Nonostante l'attenzione dedicata alla stesura di questa pubblicazione e i controlli effettuati, qualche errore potrebbe essere sfuggito alle nostre verifiche. Ce ne scusiamo con i lettori, e li invitiamo a trasmetterci eventuali osservazioni.

indice

Qui, il
mugello



-  autostrada
-  strada principale
-  ferrovia

La tradizione gastronomica e di ospitalità nel Mugello è antica e risale al Medioevo.

Ogni centro sulle strade di maggior transito, divenute sicure, acquistò la funzione di "mercatale", cioè punto di riferimento per gli scambi di prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato.

Nacquero così numerosi "Albergatori" che davano ricovero per la notte e potevano fornire, secondo la necessità dell'avventore, unicamente lo stallaggio delle bestie oppure anche tavolo e vino, o pasti "frugali" (consistenti in minestrone e trippa) e "completi".

C'erano poi le "Osterie" (nelle quali analogamente si mangiava e dormiva, ma in tono più dimesso) e le "Taverne" in cui si trovava cibo e vino in abbondanza, ma non l'ospitalità.

Il tutto era regolamentato da precise norme statutarie (vedi al proposito "Statuti dell'Arte degli Albergatori della città di Firenze e contado" di L.Santini, oppure "L'Arte degli Albergatori a Firenze nel 1300" di A. Saporì) che riguardavano sia i rapporti tra le diverse categorie che il comportamento da tenere verso i clienti, con l'intento di offrire una immagine di ordine e decoro.

la gastronomia nel Mugello

Per informazioni:

COMUNITÀ MONTANA MUGELLO

Ufficio Promozione Turistica
Via Palmiro Togliatti, 45
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. 055 84527186
Fax 055 8456288
turismo@cm-mugello.fi.it
www.mugellotoscana.it

Infatti ad osti, tavernieri e venditori era proibito per esempio tenere tavoli apparecchiati sulla strada, e "fuori due braccia dall'uscio" non si poteva "...invitar fare ad albergo o bere o mangiare o comperare o vendere ... e dalle loro diete case chiamare forte o pane, vino, oraiuoli o fieno o niuna marchantia o niuna altra cosa mostrare coloro che passano et che vogliono alberghare ..."

Da questa tradizione il territorio del Mugello ha ereditato pochi piatti, ma tutti importanti e tipici con sapori "naturali" perché conditi dagli aromi tradizionali e difficilmente contaminati da ingredienti più ricchi oggi abusati.

Gli amanti della cucina sana, semplice e gustosa sono invitati ad immergersi nella realtà di un territorio toscano a mezza via tra Firenze e Bologna, quello appunto del Mugello, dove potranno scoprire, non solo le bellezze storico - architettoniche e un patrimonio ambientale di grandissimo valore ma, anche, una cucina ed una ricchezza di prodotti della terra che hanno conservato nel tempo l'autenticità delle proprie tradizioni.

La gastronomia di questi luoghi, legati profondamente alla città di Firenze, si adatta perfettamente allo stile di vita attuale dove si ricerca la genuinità e la qualità: perché, allora, con la famiglia o con amici nell'occasione di una visita ad un castello, villa, pieve o dopo una passeggiata nei boschi non sedersi a tavola nei ristoranti che si incontrano, gustando piatti e ricette della tradizione locale?

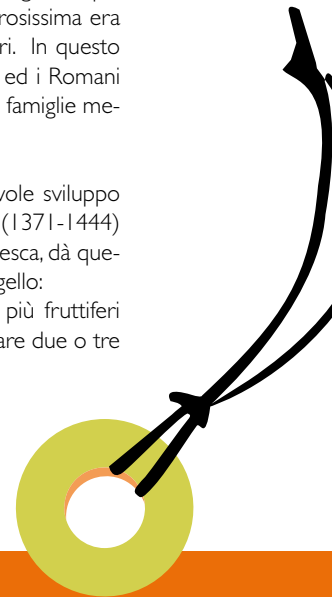
(Dida

Il Mugello è un'ampia conca delimitata a nord dall'arco montuoso dei rilievi dell'Appennino, a sud dai contrafforti del Monte Giovi e del Monte Senario che dividono dalla vallata fiorentina, chiusa ad ovest dai Monti della Calvana oltre i quali si estende la provincia di Prato. Qui troviamo i borghi di **Vaglia, San Piero a Sieve, Barberino di Mugello, Scarperia, Borgo San Lorenzo, Vicchio e Dicomano.**

La valle era ricchissima di selvaggina: cervi, caprioli, cinghiali, lepri, oche e anatre selvatiche; nei fiumi e torrenti numerosissima era la presenza di barbi, lasche, anguille, trote e gamberi. In questo ambiente si insediarono i Liguri Magelli, gli Etruschi ed i Romani e, dopo il periodo buio delle invasioni barbariche, le famiglie medioevali dei Guidi e degli Ubaldini.

Dopo il 1300 il Mugello visse un periodo di notevole sviluppo come contado della Repubblica Fiorentina. Il Morelli (1371-1444) originario di queste terre, nella sua Cronaca Trecentesca, dà questa descrizione delle bellezze e dei prodotti del Mugello: "E prima vedi nel piano del Mugello e' migliori e più fruttiferi terreni che siano nel nostro Contado, dove vedrai fare due o tre raccolte per anno e ciascuna abbondante roba!

nel Mugello
terra dei Medici



Qui, il
mugello



E appresso, ne' poggi a perfetti terreni, e favesi su grande abbondanza di grano e biade e di frutti e di olio, e simile vi si raccoglie assai vino, gran quantità di legname e castagne e tanto bestiame che si crede che fornisca Firenze per la terza parte. Appresso esce dal Mugello gran quantità di formaggio e molto panno agnellino e molti polli e altra uccellazione di mestiche e simile selvaggiame in grande abbondanza."

La famiglia dei Medici e lo stesso Lorenzo il Magnifico hanno lasciato in Mugello segni molteplici del loro potere non solo negli edifici (ricordiamo tra i tanti la **Villa di Cafaggiolo** a Barberino di Mugello, il **Castello del Trebbio** a San Piero a Sieve, il **Palazzo dei Vicari** a Scarperia) ma anche nell'agricoltura, nella ripetizione di gusto geometrico dei campi e dei boschi, nella canalizzazione razionale delle acque.

Nel '400 i Medici nella loro tenuta di **Panna** impiantarono un allevamento di vacche di razza "svizzera" (bruna-alpina) per proprio uso e per il commercio.

Ancora oggi dopo secoli, il Mugello mantiene questa vocazione: numerosi sono gli allevamenti bovini, ovini e suini presenti nel territorio:

- **il latte bovino** è destinato in gran parte alla popolazione di Firenze tramite la Centrale del Latte e grazie alla naturalità dell'ambiente da cui proviene ha permesso la produzione del latte di Alta Qualità denominato "Selezione Mugello" (MUKKI MUGELLO togliere) e del latte da agricoltura biologica "Il Podere Centrale";

(Dida tra dolce e salato



dedicata alla produzione di carne con qualità convenzionale, e la **linea IGP**, imperniata sulla produzione a marchio di Indicazione Geografica Protetta.

Il Mugello è di fatto il territorio di allevamento della **“fiorentina”**: qui la vera bistecca nasce al top della qualità.

BISTECCA “FIORENTINA”

Ingredienti: 1 bistecca ricavata dalla costata di un vitellone superiore ai 18 mesi, contenente filetto e controfiletto separati dal caratteristico osso a T. Spessore minimo 3 cm - massimo 4/5 cm e peso minimo 800 g. Sale, pepe, olio extravergine d'oliva. Griglia con fuoco potente ma senza fiamma.

La carne deve essere tolta dal frigorifero e lasciata a temperatura ambiente per alcune ore. Mettere la bistecca sulla griglia già rovente senza alcuna aggiunta. Cuocerla da una parte per 5 minuti, poi girarla dall'altra parte e cuocerla per altri cinque minuti. Quindi metterla “in piedi” sull'osso e cuocerla per altri cinque minuti. Servirla su un piatto caldo e condirla con sale, pepe e olio extravergine d'oliva mugellano o toscano.

tra dolce e salato (Dida

- **il latte ovino** lavorato in parte da pastori è trasformato in ottimo formaggio pecorino;
- **la carne bovina, suina ed ovina** è commercializzata tramite la capillare rete delle macellerie del territorio. Il **Centro Carni Mugello** macella e lavora le carni bovine, suine ed ovine prodotte dagli allevatori mugellani associati. È una realtà ormai consolidata a garanzia della qualità del prodotto locale. Oggi presenta tre principali linee di prodotto: **la linea BIO**, dedicata alla produzione di carne biologica certificata, la **linea normale**,

Le due manifestazioni **Ruralia**, che si svolge a maggio nel Parco Mediceo di Pratolino, e **Fiera Agricola Mugellana**, che nel mese di giugno continua a Borgo San Lorenzo la vecchia tradizione dei mercati mugellani, offrono uno spaccato dell'agricoltura del territorio con importanti mostre zootecniche (mostre nazionali, regionali e provinciali delle razze bovine **Limousine da “carne”** e **Frisona da “latte”**), con l'esposizione di ovini e altri animali allevati nel Mugello e con la presenza di stand con prodotti tipici e macchine agricole.



Firenze e la sua storia ma anche la vicina Romagna hanno contaminato la cucina del Mugello, territorio pur isolato da monti e boschi. La grande tradizione dell'uso della carne è sicuramente legata alla situazione geografica del territorio e alla subaltermità ai signori di Firenze mentre, i primi piatti, risentono dell'influenza romagnola.

Il ricettario di Pellegrino Artusi sembra esser nato dalla osservazione dei piatti cucinati nelle famiglie mugellane: in realtà il territorio e lo stesso Artusi hanno semplicemente vissuto a cavallo tra Toscana ed Emilia Romagna.

Alcune ricette propongono piatti importati dall'estero da cuochi di corte medicea, in particolare da quella Caterina che nel 1547 divenne regina di Francia: alcune importanti creazioni approntate nei banchetti al Castello di Cafaggiolo, attraverso la locale servitù, arrivarono alle mense mugellane, rielaborate in base agli ingredienti a disposizione, spesso freschi e abbondanti, offerti dalle stagioni.

E sono proprio le stagioni e le festività, in particolare quelle religiose, a determinare, non solo in famiglia, ma anche nelle trattorie e nei ristoranti, la preparazione di un piatto o la realizzazione di una particolare ricetta.



le stagioni della gastronomia

L'inverno

La povertà dell'orto nei primi mesi dell'anno obbligava all'uso dei prodotti conservati dall'estate: le farine di grano, granturco e castagne e gli immancabili e proteici fagioli. La FARINATA CON LE LEGHE detta anche FARINATA CON GLI ZOCCOLI, un piatto poverissimo, utilizzava con un risultato sorprendentemente gustoso due verdure resistenti al gelo - il cavolo nero e il porro - unite con fagioli e farina gialla macinata finemente a pietra dai mulini. Ancora oggi si può trovarla in località Madonna dei Tre Fiumi - Borgo San Lorenzo - presso l'ANTICO MULINO MARGHERI ad acqua, ancora in funzione e risalente probabilmente all'anno 845.

FARINATA CON LE LEGHE

Ingredienti: 1 fetta di pancetta, 2 porri, 1 spicchio d'aglio, 300 g di fagioli borlotti, 500 g di farina di mais, 1 palmetta di cavolo nero, brodo vegetale, sale, pepe e olio.

Bollire in acqua salata il cavolo nero fino a discreta cottura. Lessare i fagioli borlotti in poca acqua. In un tegame profondo abbastanza grande si soffrigge la pancetta con i porri tritati, aglio, sale e pepe. Si aggiunge acqua e brodo vegetale, i fagioli borlotti già lessati e le foglie di cavolo nero grossolanamente tritate. Incorporare quindi la farina gialla di mais nostrale macinata a pietra, rimestando lentamente fino a raggiungere una giusta consistenza. Dopo circa mezz'ora di cottura la farinata si scodella e si serve calda. Raffreddandosi la farinata si rapprende e può essere tagliata a fette, fritta in padella o arrostita sulla brace.

(Dida



I fagioli li ritroviamo nella gustosa minestra di tagliatelle che, se preparata alla perfezione, è tra i migliori piatti della cucina Toscana.

TAGLIATELLE SUI FAGIOLI

Ingredienti: 500 g di fagioli già lessati, pancetta a dadini, rosmarino, aglio, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 200 g di tagliatelle all'uovo fatte in casa.

Fare nella pentola un soffritto di aglio, ramerino e pancetta a dadini. Passare i fagioli già lessati con la loro acqua di cottura e aggiungere un po' di concentrato di pomodoro, sale (poco perché i fagioli sono già salati) e pepe. Se il brodo risulta troppo denso si aggiunge un poco di acqua. In questo brodo si fanno cuocere le tagliatelle.

(Dida

La primavera

Quando le galline, con il buon tempo, ricominciano a fare l'uovo le tavole si arricchiscono di frittelle e di frittate rese più gustose dalle punte delle vitalbe o del luppolo. Per Pasqua e l'Ascensione la tradizione imponeva l'agnello con carciofi fritti e i ravioli con la ricotta di pecora profumata di erbe dei campi ricchi di essenze aromatiche come: timo, nipitella, radicchi e trifogli.

I RAVIOLI, piatto ormai nazionale, si possono degustare un po' ovunque; in origine il raviolo era chiamato anche "cappellone" e spesso in luogo degli spinaci o della bietola era utilizzata l'ortica, la borragine oppure anche il prezzemolo.

RAVIOLI CON LE ERBE

Ingredienti per la sfoglia: 600 g di farina, 6 uova, sale.

Ingredienti per il ripieno: 500 g di ricotta di pecora, 500 g di foglie tenere di bietola o spinaci, 1 uovo, sale e pepe, noce moscata, 100 g di parmigiano grattugiato.

Impastare la farina con le uova e un pizzico di sale fino ad ottenere una sfoglia elastica e liscia. Pulire e lavare le foglie di bietola o spinaci, scottarle in acqua salata, strizzarle bene e tritarle molto finemente. Mischiare la ricotta con l'uovo, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata grattugiata. Aggiungere la verdura e mescolare. Quindi stendere la sfoglia col matterello e procedere alla preparazione del raviolo distribuendo un cucchiaino di ripieno sulla sfoglia ad una distanza di due - tre centimetri l'uno dall'altro, quindi rigirare la sfoglia sui mucchietti, chiudere e tagliare con la rotella tagliapasta. Si consiglia di ripassare i bordi del raviolo manualmente al fine di richiudere bene la pasta. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata: possono essere conditi a piacere con burro e salvia, salsa di pomodoro, ragù di carne, ragù di salsiccia, sugo di funghi.

(Dida



Con la tarda primavera in tutta la vallata incominciano le sagre gastronomiche che propongono il più classico dei piatti di tradizione familiare: IL TORTELLO DI PATATE. Questo piatto, d'origine mugellana, è un vero capolavoro di cucina, realizzato con alimenti poveri in origine ma "regali" nel risultato. Per il ripieno del tortello consigliamo di utilizzare le saporite patate bianche coltivate soprattutto nell'Alto Mugello a Firenzuola.

TORTELLI DI PATATE

Ingredienti per la sfoglia: 500 g di farina, 5 uova, 1 pizzico di sale.

Ingredienti per il ripieno: 1 Kg di patate farinose, aglio, prezzemolo, sale, pepe, noce moscata.

Lessare le patate con la buccia e ancora calde passarle finemente. Aggiungere all'impasto noce moscata, sale, pepe e un soffritto preparato con il battuto di aglio e prezzemolo.

Si proceda a questo punto alla spianatura della pasta, preparata con la farina, le uova e il sale.

Con il ripieno formare tanti bocconcini e distribuirli sulla sfoglia alla distanza di 3-5 cm. La sfoglia verrà poi ripiegata e i tortelli chiusi con l'apposita rotella e ripassati con la forchetta onde evitarne la rottura durante la cottura.

Condire con sugo di carne, di funghi, di coniglio o di anatra.

L'estate

L'estate era la festa sacrificale dei palmipedi: papere ed anatre erano le vittime della battitura e delle feste paesane; in alcuni ristoranti è possibile degustare ancora il papero lessato o trovare gustose ricette con polli, capponi o il particolare coniglio ripieno.

CONIGLIO RIPIENO

Ingredienti: un coniglio, 2-3 fette di prosciutto cotto, 2-3 fette di mortadella, 5 uova, prezzemolo, aglio, rosmarino, parmigiano reggiano, sale e pepe.

Aprire e disossare un coniglio di media grossezza. Predisporre un battutino con aglio, rosmarino, sale e pepe che sarà cosparso all'interno del coniglio.

Preparare una frittata con 5 uova, un ciuffo di prezzemolo tritato, ½ spicchio di aglio e del parmigiano reggiano. Foderare l'interno del coniglio con le fette di prosciutto cotto e di mortadella, aggiungere la frittata e procedere alla cucitura del coniglio. Quindi mettere il coniglio con qualche cucchiaino di olio extra vergine di oliva in una teglia da forno e procedere alla cottura in forno per 1 ora e ½. Le fette di coniglio potranno essere presentate con un contorno di funghi porcini trifolati bianchi.

(Dida

(Dida

Il periodo più caldo dell'anno favorisce la crescita delle verdure dell'orto: sulla tavola mugellana troviamo insalate miste, pinzimoni, pomodori ripieni e soprattutto la frittura di zucchini, melanzane, pomodori verdi ecc. realizzata con una semplice pastella di acqua e farina. Un piatto antichissimo in uso fin dal Medioevo, che continua ad essere presente sulle tavole anche dei ristoranti, è la PANZANELLA: un'insalata di pane toscano e verdura, buonissima proprio in estate quando il sole regala pomodori maturi e basilico.

PANZANELLA

Ingredienti: pane raffermo, 1 cipolla rossa, 2 pomodori maturi, 1 cetriolo, 1 costola di sedano, foglie di basilico, olio, aceto, sale, pepe.

Mettere in acqua di pozzo delle fette di pane casalingo raffermo; quando è rinvenuto, strizzarlo e sminuzzarlo in un'insalatiera. Aggiungere una cipolla rossa tagliata a fettine sottili, due pomodori da insalata a pezzi, un cetriolo a fettine, una costola di sedano a pezzetti e diverse foglie di basilico. Condire con olio extravergine d'oliva mugellano o toscano, aceto, sale e pepe.

(Dida

L'autunno

Con l'autunno comincia la stagione dei marroni e delle castagne lessate (ballotte) o grigliate (bruciate) e quella della caccia. Gustosissimi sono i piatti che utilizzano la carne di capriolo o di cinghiale, animali in continuo aumento nei boschi del Mugello.

SPEZZATINO DI CINGHIALE IN UMIDO

Ingredienti: 1 lombata di cinghiale, 1 bicchiere di vino rosso, sedano, prezzemolo, cipolla, 1 noce di burro, 1 cucchiaino di passata di pomodoro.

Prendere la lombata di cinghiale e farla a pezzi. Metterla a bagno per alcune ore in una soluzione di acqua, sale, vino, cipolla, sedano, prezzemolo. Sostituire una volta gli odori durante l'ammollo. Mettere i pezzi (non risciacquati) in un tegame e cuocerli lentamente per far perdere loro l'acqua. In un altro tegame far rosolare i pezzi con burro e tutti gli odori. Aggiungere i pomodori e finire di cuocere il cinghiale a tegame coperto e a fuoco lento. Il sugo può essere passato e con questo si possono condire le pappardelle.

Inizia anche la stagione del maiale con grandi abbuffate di rosticiana e la realizzazione di piatti insaporiti dai funghi e dal profumato tartufo, forse meno famoso di quelli d'altre località, ma per gli intenditori di sapore e gusto particolare. In cucina si utilizzano le verze rese più "tenere" dalle prime gelate e si preparano i semplici e gustosi crostoni di cavolo nero con l'olio "nuovo".

(Dida



Il freddo invita al consumo di piatti caldi e le minestre in brodo la fanno da padrona. Oltre alla notissima ribollita, servita un po' ovunque, nella tradizione gastronomica del Mugello si trova la CARABACCIA, antico piatto già presente nelle osterie fiorentine del 1500.

ZUPPA DI CIPOLLE O CARABACCIA

Ingredienti: 1 kg di cipolle rosse fiorentine, 1 carota, 1 costola di sedano, 1 fetta di pancetta o lardo, brodo, pane toscano raffermo, parmigiano o pecorino, olio di oliva extravergine mugellano o toscano.

Soffriggere il lardo o la pancetta con la carota, il sedano, sale e pepe e un paio di cucchiari di olio di oliva extravergine. Sbucciare e affettare sottilmente le cipolle. Aggiungerle al soffritto in una pentolina di coccio e farle cuocere per circa 40/50 minuti aggiustando di sale e di pepe. Se si asciugano aggiungere del brodo. Versare la zuppa in recipienti di coccio sopra le fette di pane arrostito e cospargerla di un abbondantissimo strato di parmigiano grattugiato o pecorino fresco. Prima di servire inserire i recipienti in forno per far fondere il formaggio.

E per Natale nelle famiglie ma anche nei ristoranti le donne e i cuochi s'affaccendano a preparare pranzi importanti con "SPOGLIE" finissime per i cappelletti, sott'oli di funghi e cipolline cotte nell'aceto rosso, crostini ai fegatini e alla milza, capponi, arista al forno e patate arrosto, arrostiti misti girati e biscottini con il vinsanto e per finire un bicchierino di "GEMMA D'ABETO" liquore ancora preparato dai Frati del Monte Senario su ricetta di Padre Martini originario di Sant'Agata del Mugello.

In definitiva la cucina del Mugello è fatta di sapori semplici, di piatti poco elaborati che utilizzano prodotti poveri ma genuini: il pane, l'olio, la carne del pollaio e dei pascoli, le verdure dell'orto, con poche spezie, principalmente il pepe e la noce moscata, quasi mai il peperoncino qui chiamato zenzero. Poi i marroni, la farina di mais, la cacciagione, le pesche e le pere.

(Dida

CROSTONI DI CAVOLO NERO

Ingredienti: fette di pane toscano cotto a legna, palmette di cavolo nero, spicchi d'aglio, sale, pepe, olio extravergine d'oliva mugellano o toscano.

Si prendono le foglie e i grumoli del cavolo nero, si lavano e si lessano in molta acqua, si scolano e si strizzano leggermente. Quindi si mettono su fette di pane arrostito, strisciato con l'aglio e bagnato con l'acqua di cottura del cavolo. Infine si condiscono con un filo d'olio d'oliva extravergine, sale e pepe.



BARBERINO DI MUGELLO

AGRITURISMO LA DOGANA

Via la Dogana, 19
Tel. 055 8479452 - 348 8930761
Fax 055 8479452
www.mugellohomes.com

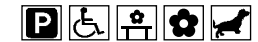
Cucina tipica toscana. Bistecca alla fiorentina e grigliata; menu su richiesta. Cene su prenotazione per gruppi. Chiuso il lunedì.



AGRITURISMO RIMAGGIORI

Via Montecuccoli
Tel. 055 841336 - 347 8185934
Fax 055 841336
info@rimaggiori.com
www.rimaggiori.com

Cucina classica toscana e mugellana. Sempre aperto su prenotazione.



AGRITURISMO LE NOVELLE

Via Piemonte, 33
Tel. 055 8418255 - 335 1816427
Fax 055 8422733
info@lenovelle.it - www.lenovelle.it

Cucina toscana e mugellana. Chiuso il lunedì.



ANTICA OSTERIA DI MONTECARELLI

Via Montecarelli, 13 - Montecarelli
Tel. 055 8423166 - 338 5276903
Fax 055 8423166

Specialità antipastoni con affettati e formaggi tipici, polenta e primi piatti. Chiuso il sabato in inverno; da aprile sempre aperto.



AGRITURISMO MASSOSERPENTE

Via di Pulica, 2 - Loc. Massoserpente
Tel. 055 8422610 - 347 7129377
Fax 055 8422610
info@massoserpente.com
www.massoserpente.com

Cucina tipica toscana, menu tradizionali. Sempre aperto su prenotazione.



BAR RISTORANTE DA IMMA

Via del Lago, 41 - Loc. I Boschi
Tel. 338 9076499 - 055 8420277
Fax 055 8420277

Cucina tipica toscana e nazionale. Sempre aperto.



AGRITURISMO POGGIO AGLI ULIVI

Via Camoggiano, 2
Tel. 055 8420461 - 333 7459956
poggioagliulivi@alice.it
www.poggioagliulivi.it

Cucina tipica toscana, mugellana, pasta fatta in casa e menù vegetariano. Sempre aperto su prenotazione.



ENOTRATTORIA L'OSTE IN PIAZZA

Piazza Cavour, 10
Tel. 055 8478027
rena1960@libero.it
Cucina toscana. Sempre aperto.



dove mangiare in Mugello

- BARBERINO DI MUGELLO
- BORGO SAN LORENZO
- DICOMANO
- SAN PIERO A SIEVE
- SCARPERIA
- VICCHIO



DOVE MANGIARE BARBERINO DI MUGELLO

McDONALD'S - drive tour

Via del Lago, 11
Tel. 055 8420390 - Fax 055 8421982
it-00473@restaurant.it.mcd.com
www.mcdonalds.it
Fast food. Playland per bambini.
Sempre aperto.



LA PIZZERIA

Corso Corsini, 32
Tel. e fax 055 8478009
lapizzeriadi@alice.it
Pizza. Chiuso il martedì.



PIZZERIA PHOENIX PUB

Viale della Repubblica, 88
Tel. e fax 055 8479419
Pizza, piadine, panini, hot dog; primi piatti
nel weekend. Sempre aperto.



RISTORANTE CAFFE MEDICEO

Via Meucci c/o Barberino Outlet Design
Tel. 055 8422562
sandrofrass@libero.it
Cucina toscana e nazionale.
Chiuso il lunedì.



RISTORANTE COSIMO DE' MEDICI

Via del Lago, 19 - Cavallina
Tel. 055 8420370 - 055 8420528
Fax 055 8420370
www.hotelbarberino.it
Cucina toscana e internazionale.
Chiuso la domenica sera e il lunedì.



RISTORANTE GIRO DI BACCO

Via Nazionale, 8 - Loc. Cafaggiolo
Tel. 055 8418173 - Fax 055 8486766
girodibacco@alice.it
www.dymmy.it/girodibacco
Cucina classica toscana e, su richiesta,
anche pesce; menu per celiaci.
Sempre aperto.



RISTORANTE GUALTIERI

Via S. Lucia, 5 - Santa Lucia
Tel. 055 8423051 - 055 8423163
Fax 055 8423051
Cucina casalinga. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE IL PAIOLO

Via Cornocchio, 1
Tel. 055 8420733 - 055 8420090
Fax 055 8420733
Cucina tipica toscana. Chiuso il martedì.



RISTORANTE IL TORRACCHIONE

Via Meucci c/o Barberino Outlet Design
Tel. 055 8422670 - Fax 055 8422644
info@torracchione.it
www.torracchione.it
Cucina toscana e carne alla griglia.
Chiuso il lunedì.



RISTORANTE LA BOTTEGA DI BILANCINO

Via del Lago, 3
Tel. e fax 055 8420919
Cucina toscana e pesce fresco il martedì.
Sempre aperto.



RISTORANTE LA CAVALLINA

Viale del Lago, 5/7
Tel. e fax 055 8420086
Cucina toscana.
Chiuso il sabato e la domenica sera.



RISTORANTE LA TINAIA

Via Mangona, 15 - Loc. Mangona
Tel. e fax 055 8479571
Cucina mugellana, specialità carne alla
brace e funghi. Sempre aperto in estate.
In inverno aperto il sabato e la domenica;
da lunedì al venerdì su prenotazione.



RISTORANTE LE CAPANNINE

Viale Don Minzoni, 88
Tel. 055 8420777
Fax 055 8422644
info@torracchione.it
www.torracchione.it
Cucina toscana. Sempre aperto.



RISTORANTE LE MASCHERE

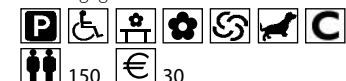
Via Nazionale, 70 - Loc. Le Maschere
Tel. 055 841354 - 055 8418456
Fax 055 8418456

ristorantelemaschere@gmail.com
www.paginegialle.it/ristorantelemaschere
Cucina toscana, mugellana, tartufi e funghi.
Chiuso il lunedì.



RISTORANTE MARISA

Viale del Lago, 21
Tel. e fax 055 8420045
www.ristorantemaris.org
Cucina tipica toscana, specialità fiorentina
alla griglia. Chiuso il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA BARONE ROSSO

Via della Lora, 7
Tel. e fax 055 8479629
Cucina toscana, pesce, primi piatti e
pizza. Chiuso la domenica a pranzo.



RISTORANTE PIZZERIA BORGO CAFE'

Via Meucci c/o Barberino Outlet Design
Tel. e fax 055 8422212
gabrielecapecchi@libero.it
Cucina toscana e pizza. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA DI LATERA

Via Latera, 13 - Loc. Latera
Tel. 055 8479010 - 331 4892211
Fax 0574 541150
dfaggi@chapnet.it
Cucina mugellana, toscana e pizza.
Giorni feriali aperto solo a cena, dome-



DOVE MANGIARE BARBERINO DI MUGELLO

nica e festivi aperto anche a pranzo.
Chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA IL CALESSE

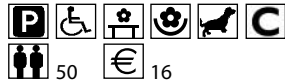
Piazza Ughi, 36 - Cavallina
Tel. 349 4341430
siamonoi77@gmail.com

Cucina toscana e pizza. Chiuso il martedì.



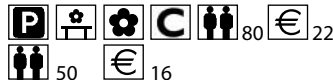
RISTORANTE PIZZERIA IL GATTO E LA VOLPE

Via del Lavoro, 7/C
Tel. e fax 055 8418322
www.paginegialle.it/ilgattoelavolpe
Cucina toscana, specialità pasta fatta in casa e pizza. Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE PIZZERIA IL SERGENTE

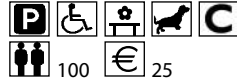
Via Santa Lucia, 26 - Loc. Monte di Fò
Tel. 055 8423127
Fax 055 8423001 - 055 8423127
hotel_ilsergente@libero.it
www.ilsergente.it
Cucina tosko-emiliana e pizza.
Sempre aperto.



RISTORANTE PIZZERIA LA DOLCEVITA

Viale Gramsci, 66
Tel. 055 841053
Fax 055 8471021

Cucina toscana, specialità pesce, carne e pizza. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA LA MANGONA

Via della Soda, 1/B - Loc. Mangona
Tel. 055 8416381 - 055 841264
Cucina toscana e pizza.

Chiuso il lunedì e il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA LA TANA

Corso Marco da Galliano, 11/A - Galliano
Tel. 055 8428368
Cucina toscana e pizza.
Chiuso lunedì e martedì.



RISTORANTE PIZZERIA LO SCRICCIOLO

Via delle Voltate, 1 - Montecarelli
Tel. e fax 055 8423116
Cucina toscana e pizza. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA MAGA MAGO'

Via Montecarelli, 3 - Montecarelli
Tel. e fax 055 8423041
Cucina toscana e pizza. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE RIVA SUD

SS 65 Cafaggiolo/Lago di Bilancino
Tel. 055 8479405

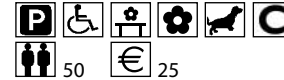
info@rivasud.it
www.rivasud.it

Cucina creativa con radici tipiche mugellane e toscane; enoteca. Chiuso il lunedì.
Aperti anche a pranzo.



OSTERIA POGGIO DI SOTTO

Via Galliano, 17 - Galliano
Tel. 055 8428654
Fax 055 8428449
agriturismopoggiodisotto@virgilio.it
www.wel.it/poggiodisotto
Cucina tipica toscana. Chiuso il lunedì.



TRATTORIA LA BOTTEGA DEL CORNOCCHIO

Via Cornocchio, 13
Tel. 055 8420107
Fax 055 8420292
massimiliano grossi@gmail.it
www.labottegadelcornocchio.it
Cucina mugellana e fiorentina.
Chiuso il lunedì; in estate sempre aperto.



(Dida



DOVE MANGIARE BORGO SAN LORENZO

AGRITURISMO LA TOPAIA

Via San Giovanni Maggiore, 57

Tel. e fax 055 8408741

info@agriturismolatopaia.it

www.agriturismolatopaia.it

Cucina casalinga e tipica toscana.

Aperto su prenotazione.



AGRITURISMO SANVITALE

Via Campagna, 20

Loc. San Giorgio - Luco di Mugello

Tel. e fax 055 8401158

info@agriturismosanvitale.it

www.agriturismosanvitale.it

Cucina tradizionale toscana con prodotti dell'azienda. Chiuso il lunedì; aperto su prenotazione.



AGRITURISMO

TENUTA COLLEFERTILE

Loc. La Sughera

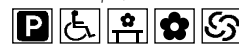
Tel. 055 8495201 - 055 8495207

Fax 055 8490154

info@collefertile.com

www.collefertile.com

Cucina mugellana e toscana. Chiuso da febbraio a Pasqua; in inverno chiuso il martedì.



BAR PIZZERIA VALERI

Via G. Traversi, 95 - Luco di Mugello

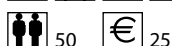
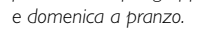
Tel. 055 8401013 - 055 8401776

Fax 055 8401013

pizzeriavaleri@inwind.it

Cucina mugellana e pizza.

Aperto venerdì, sabato, domenica e lunedì solo a pranzo. Possibilità di aperture su prenotazione per gruppi: giovedì a cena e domenica a pranzo.



PIZZERIA SPAGHETTERIA

LA VERANDA

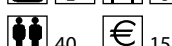
Via P. Caiani, 7

Tel. 055 8494084

www.dymmy.it/pizzeriaspaghetterialaveranda

Cucina toscana, pesce e pizza.

Chiuso il martedì.



RISTORANTE CINESE SHANG HAI

Via degli Argini, 4

Tel. 055 8456843

Cucina cinese. Sempre aperti.



RISTORANTE ETNICO ETHNOS

Loc. La Brocchi Canicce, 7/1

c/o Villaggio La Brocchi

Tel. 331 8212202

Fax 055 8459800

eventi@villaggiolabrocchi.it

Cucina etnica e toscana.

Aperto sole su prenotazione.



RISTORANTE GLI ARTISTI

Piazza Romagnoli, 1

Tel. 055 8457707

Fax 055 8449887

donatella@ristorantedegliartisti.it

www.ristorantedegliartisti.it

Cucina toscana.

Chiuso il martedì e il mercoledì.



RISTORANTE IL FERIOLIO

Via Faentina, 32

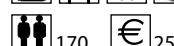
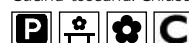
Loc. Mulinaccio - Polcanto

Tel. e fax 055 8409928

info@ristoranteilferiolo.it

www.ristoranteilferiolo.it

Cucina toscana. Chiuso il martedì.



RISTORANTE L'O DI GIOTTO

Viale Giovanni XXIII, 36

Tel. 055 8459854

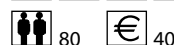
Fax 055 8459379

info@ripaverde.it

www.ripaverde.it

Cucina toscana e pesce.

Chiuso la domenica.



RISTORANTE

LA BOTTEGA DI GIORGIONE

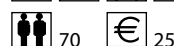
Via Belvedere, 23 - Sagginale

Tel. 055 8490130 - 055 8490199

Fax 055 8490199

Cucina toscana e mugellana.

Chiuso il giovedì.



RISTORANTE LA ROSA

Via Faentina, 105/A - Ronta

Tel. 055 8403010

Fax 055 8403385

info@hotellarosamugello.it

www.hotellarosamugello.it

Cucina toscana. Sempre aperto.



RISTORANTE

LOCANDA DELLA COLLA

Via Faentina, 69 - Passo della Colla

Tel. e fax 055 8405013

info@locandadellacolla.com

www.locandadellacolla.com

Cucina toscano-romagnola.

Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE MARRANI

Via Faentina, 128 - Ronta

Tel. 055 8403005 - 055 8403370

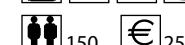
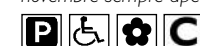
Fax 055 8403370

hotelmarrani@virgilio.it

www.hotelmarrani.it

Cucina casalinga toscana.

In inverno chiuso il martedì; da aprile a novembre sempre aperto.



RISTORANTE PIZZERIA

BARONE ROSSO

Via della Soterna, 20

Tel. 055 8402336

Cucina mugellana, pesce e pizza.

Chiuso il mercoledì sera e il sabato e la domenica a pranzo.



RISTORANTE PIZZERIA

BORGO ANTICO

Via Giotto, 2

Tel. e fax 055 8459247

mirko.borselli@tiscali.it

Cucina toscana e pizza. Chiuso il martedì e la domenica a pranzo.





DOVE MANGIARE BORGO SAN LORENZO

RISTORANTE PIZZERIA EGIZIANO

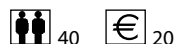
Viale della Repubblica, 64
Tel. 055 8455107
Cucina toscana, araba e pizza.
Chiuso il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA I' CANTUCCIO

Via A. Gatti 3/B - Ronta
Tel. 055 8495710 - 340 4155297
Fax 055 8495710

Cucina tradizionale toscana, mugellana,
pesce e pizza; specialità antipasti di
mare e cacciagione. Chiuso il lunedì.



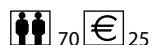
RISTORANTE PIZZERIA LA BOTTEGA

Loc. Grezzano, 24/26
Tel. 055 8492526 - 338 6531922
Fax 055 8492526
ristorantelabottega@alice.it
www.ristorantelabottega.com
Cucina toscana, mugellana e pizza.
Chiuso il martedì.



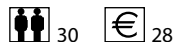
RISTORANTE PIZZERIA LA GRIGLIA

Viale IV Novembre, 91
Tel. 055 8458527
www.la-griglia.it
Cucina toscana, specialità pesce e pizza.
Chiuso il mercoledì; in estate sempre aperto.



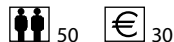
RISTORANTE PIZZERIA LA TAVERNA DELL'OZIO

Piazza Cavour, 15
Tel. e fax 055 8495130
latavernadellozio@virgilio.it
www.latavernadellozio.com
Cucina toscana, specialità pesce e pizza.
Chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA LAKE FOREST

Via Tassaia, 52/54 - Polcanto
Tel. e fax 055 8409800
Cucina toscana e pizza.
Chiuso il lunedì e il martedì.



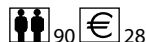
RISTORANTE PIZZERIA NEW FREE TIME

Via P. Giraldi, 30
Tel. 055 8494596
Fax 055 0511064
www.firenzeristoranti.com/newfreetime.htm
Cucina etnica e toscana, specialità pesce
e pizza. Chiuso il lunedì.



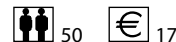
RISTORANTE PIZZERIA OSTERIA DEL GALLETTO

Viale Europa Unita
Tel. e fax 055 8402262
info@osteriadelgalletto.com
www.osteriadelgalletto.com
Cucina toscana, mugellana e pizza. Chiu-
so il lunedì a cena e il sabato a pranzo.



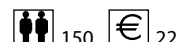
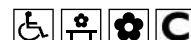
RISTORANTE PIZZERIA QUISITOCCHA c/o Piscina Comunale

Via P. Caiani, 28
Tel. 055 8459299
Fax 055 8458307
info@chefuisp.it
www.chefuisp.it
Cucina toscana, pesce e pizza.
In inverno sempre chiuso a cena; in esta-
te aperto dal giovedì alla domenica.



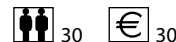
RISTORANTE PIZZERIA VILLA VIP

Viale F.lli Kennedy, 23
Tel. e fax 055 8455234
barvillavip@gmail.com
www.firenzeristoranti.com/villavip.htm
Cucina toscana, pesce, carne e pizza.
Chiuso il lunedì.



RISTORANTE TIRABARALLA

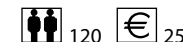
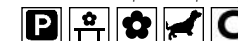
Viale IV Novembre, 20
Tel. 055 8459055
tirabaralla@tiscali.it
Cucina tradizionale toscana e rivisitata,
carne e pesce. Chiuso la domenica.
Aperti solo a pranzo e sabato sera su
prenotazione, minimo 10 persone.



RISTORANTE TRE FIUMI

Loc. Madonna dei Tre Fiumi, 16 - Ronta
Tel. 055 8403015
Fax 055 8403197
info@albergotrefiumi.com
www.albergotrefiumi.com

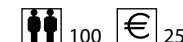
Cucina casalinga toscana, carne e pasta
fatta in casa. Chiuso il martedì e il mer-
coledì; da Pasqua sempre aperto.



RISTORANTE VILLA EBE

Loc. Ferracciano, 11
Tel. 055 8457507
Fax 055 848567
info@villaebe.com - infoebe@yahoo.it
www.villaebe.com
Cucina toscana tradizionale.

Chiuso il venerdì.



TAVERNA MONNALISA

Loc. La Torre, 10
Tel. 0558458276
Fax 055 8495668
tavernamonnalisa@gmail.com
www.dymmy.it/birrieriatrattoriamonnalisa
Cucina casalinga e birreria. Chiuso il lüne-
di in inverno; in estate sempre aperto.



SELF SERVICE HAPPY DAYS

Via S. Allende, 29
Tel. e fax 055 8402245
ristohappy@tiscali.it
Cucina toscana e, nel fine settimana,
pizza. Chiuso la domenica a pranzo.



DOVE MANGIARE DICOMANO

RISTORANTE DA SERGIO

Via Montalloro, 1 - Dicomano

Tel. e fax 055 838075

info@ristorantedasergio.it

www.ristorantedasergio.it

Cucina tipica toscana.

In inverno chiuso il mercoledì e il lunedì sera; in estate solo il mercoledì.



RISTORANTE LA TERRAZZA

Via E. Pinzani, 58 - Dicomano

Tel. 055 8385146

Cucina tipica toscana e calabrese.

Chiuso il lunedì e il giovedì a pranzo.



RISTORANTE PIZZERIA ETRUSCO

Piazza Matteotti, 2/3 - Dicomano

Tel. 055 838037

Fax 055 8385011

Cucina tipica toscana, pesce da venerdì a domenica e pizza. Chiuso il lunedì e la domenica a pranzo.



RISTORANTE PIZZERIA DA ROBERTO

Piazza Trieste, 49

Tel. e fax 055 838035

Cucina tipica toscana, pesce e pizza.

Chiuso il martedì.



DOVE MANGIARE SAN PIERO A SIEVE

ENOTECA OSTERIA DI SAN PIERO

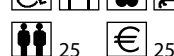
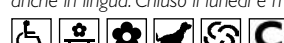
Piazza Cambray Digny, 6

Tel. 055 8487109 - 320 2715063

info@osteriadi-sanpiero.it

www.osteriadi-sanpiero.it

Cucina tipica toscana ed enoteca. Cena dalle ore 17.30. Degustazioni per gruppi anche in lingua. Chiuso il lunedì e martedì.



IKEBANA DISCO PUB

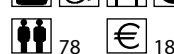
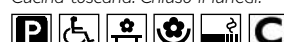
Viale N. Lotti - Loc. Pianvallico

Tel. 055 8468125 - 055 8468460

Fax 055 8468785

aura.allori@virgilio.it

Cucina toscana. Chiuso il lunedì.



PIZZERIA CIRCOLO RICREATIVO CAMPOMIGLIAIO

Loc. Campomigliaio, 85

Tel. 055 848324

Pizza. Servizio pizzeria il sabato previa telefonata.



RISTORANTE HOTEL EBE

Loc. Le Mozzete, 1/A

Tel. 328 7254888 - 055 848019

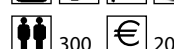
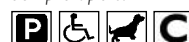
Fax 055 848567

infoebe@yahoo.it

www.ebweb.it - www.villaebe.com

Cucina toscana e vegetariana.

Sempre aperto.



RISTORANTE LA MADRUGADA

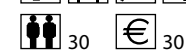
Piazza Colonna, 21

Tel. 055 8498304 - 333 7712636

Fax 055 3928057

ristorantemadrugada@gmail.com

Cucina spagnola e tradizionale, carne e pesce. Chiuso il lunedì; sabato e domenica aperti anche a pranzo.

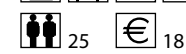


RISTORANTE OSTERIA DI NOVOLI

Loc. Casenuove Taiuti, 8/A

Tel. e fax 055 8486833

Cucina toscana. Chiuso il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA DA BAFFO

Via Provinciale, 19/A

Tel. e fax 055 8486781

Cucina di carne, pesce e pizza.

Sempre aperto.



RISTORANTE PIZZERIA I'REGOLO

Via Calimara, 4

Tel. 055 8498240

info@i-regolo.it

www.i-regolo.it

Cucina toscana, pesce e pizza.

Chiuso il sabato e la domenica a pranzo e il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA IL PORTICHETTO

Loc. Ischietti, 9/A

Tel. e fax 055 848099

Cucina toscana, specialità marinare e



(Dida)

DOVE MANGIARE SAN PIERO A SIEVE

pizza a cena. Sempre aperto.



100 € 30

RISTORANTE PIZZERIA LA NUOVA BISBOCCINA

Via Provinciale, 38/D
Tel. 055 8486950
Fax 055 8486950 - 055 8498574
aurorapierluigi@alice.it
Cucina internazionale, toscana e pizza;
menu per celiaci certificati dalla AIC.
Domenica e festivi aperti anche a pranzo,
a cena sempre aperto.



60 € 20

TRATTORIA LAGO AZZURRO

Loc. Carlone, 8
Tel. 055 4490831 - 334 5633903
Cucina casalinga.
Chiuso il lunedì e il giovedì.



28 € 16

TRATTORIA PIZZERIA LA BUSSOLA

Via Provinciale, 5/E
Tel. 055 8498267 - 339 7717612
Cucina mugellana, internazionale e pizza.
Chiuso il martedì.
In estate sempre aperto.



60 € 20

DOVE MANGIARE SCARPERIA



AZIENDA AGRITURISTICA MARCHI

Via La Castellana, 7
Tel. 055 8495481 - 347 0111339
Fax 055 8495481
cosimarchi@gmail.com
Cucina toscana, mugellana con prodotti
dell'azienda e locali; degustazione di
marroni, funghi e stagionalità.
Aperto solo su prenotazione.



12 € 20

LOCANDA LE ISOLE

Via di Cavallico, 129-130 - Loc. Le Isole
Tel. 055 8406119 - 335 5329528
Fax 055 8406119
info@leisolemugello.com
www.leisolemugello.com
Cucina casalinga. In inverno aperto dal
venerdì alla domenica; in estate chiuso
il lunedì.



35 € 23

OSTERIA PIZZERIA DE' POERI

Via Roma, 78/80
Tel. 055 8430819 - 339 8488833
Fax 055 8430819
sbotto@tiscali.it
Cucina toscana, mugellana, pesce e pizza.
Chiuso il lunedì. In estate sempre aperto.



80 € 20

OSTERIA NANDONE

Via del Giogo 3 - Loc. Omomorto
Tel. 055 846198 - 338 7786466
Cucina casalinga.
Chiuso la domenica sera.



15 € 30

RISTORANTE FATTORIA IL PALAGIO

Viale Dante, 101
Tel. 055 8468067 - 055 846376
Fax 055 846255
info@fattorialpalagio.com
www.fattorialpalagio.com
Cucina toscana e mugellana.
Chiuso il lunedì.



200 € 35

RISTORANTE I'B LA CUCINA DEL BIRRIFICIO

Strada provinciale 551 - Loc. La Torre
Tel. 340 3527139
Fax 055 848412
i'bachiacca@alice.it
Cucina toscana creativa. Chiuso il martedì.



40 € 30

RISTORANTE IL BRONCO A casa di Giovanna e Maurizio

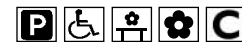
Viale Dante, 95
Tel. 055 8430207 - 334 6715871
Fax 055 8430207
info@ristoranteilbranco.it
www.ristoranteilbranco.it
Cucina toscana, nazionale e pugliese.
Chiuso il mercoledì.



50 € 22

RISTORANTE IL GIOGO

Via del Giogo, 19 - Passo del Giogo
Tel. 055 8468320 - 335 7495602
Cucina tipica toscana e mugellana.
Chiuso il martedì.



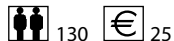
50 € 25

(Dida)

DOVE MANGIARE SCARPERIA

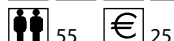
RISTORANTE IL LAGO DEL CAVALLINO

Via Fagna, 5 I
Tel. 055 8430656
Cucina toscana, nel fine settimana pesce.
Chiuso il lunedì.



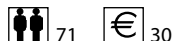
RISTORANTE LA TORRE OSTERIA ET BOTTEGA

Strada Provinciale 55 I - Loc. La Torre, 15
Tel. e fax 055 8402240
info@chefuisp.it - www.chefuisp.it
Cucina casalinga toscana e mugellana.
Chiuso il sabato a pranzo e il lunedì e il martedì a cena.



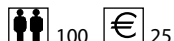
RISTORANTE PIZZERIA ANNA TREND

Viale Kennedy, 50
Tel. e fax 055 846219
info@ristoranteannatrend.com
www.ristoranteannatrend.com
Cucina tipica toscana e pizza.
Chiuso il lunedì.



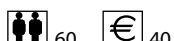
RISTORANTE PIZZERIA IL RUSTICO

Piazza Garibaldi, 2
Tel. 055 8469992 - 055 8430864
Fax 055 8430864
Cucina toscana, pesce e pizza.
Chiuso il martedì.



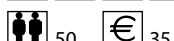
RISTORANTE TEATRO DEI MEDICI

Loc. La Torre, 14 - Scarperia
Tel. e fax 055 8459876
teatromedici@virgilio.it
www.teatrodeimedici.it
Cucina toscana e mugellana.
Chiuso il lunedì e domenica sera.



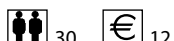
RISTORANTE UNA POGGIO DEI MEDICI

Via San Gavino, 27
Tel. 055 84350 - Fax 055 8430439
una.poggiodeimedici@unahotels.it
www.unahotels.it
Cucina mugellana e internazionale.
Aperto tutto l'anno.



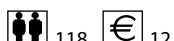
ROSTICCERIA PIZZERIA COLIBRI'

Viale G. Matteotti, 29/A
Tel. e fax 055 8468360
Cucina toscana, nazionale e pizza.
Chiuso il giovedì.



SELF SERVICE

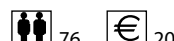
OFFICINE DEL BUON RISTORO
Via di Pianvallico 5 (interno 2/4/5)
Tel. e fax 055 8468101
officinedelbuonristoro@live.it
Cucina toscana, pesce e self service.
Chiuso sabato e domenica.



DOVE MANGIARE VAGLIA

RISTORANTE GIOTTO PARK HOTEL

Via Roma, 69 - Bivigliano
Tel. 055 406608
Fax 055 406730
info@villagiotto.it
www.villagiotto.it
Cucina casalinga.
Chiuso da ottobre ad aprile.



RISTORANTE IL PIEVANO ARLOTTO

Via della Lupapa, 1556 - Pratolino
Tel. 055 505641 - Fax 055 409780
prenotazioni@hotel-demidoff.it
www.hotel-demidoff.it
Cucina toscana, mugellana, internazionale, pesce, vegetariana. Sempre aperto.



RISTORANTE LA BRUNA

Via della Fittaccia, 5 ang. Via Roma
Loc. Bivigliano
Tel. e fax 055 406614
info@hotellabruna.com
www.hotellabruna.com
Cucina mugellana, fiorentina.
Chiuso il giovedì; in estate sempre aperto.



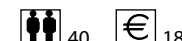
RISTORANTE LUCIA BONINI

Via di Caselline, 771 - Loc. Caselline
Tel. 055 409014
Cucina toscana. Chiuso il mercoledì.



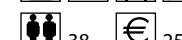
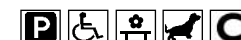
RISTORANTE PADELLINO

Viale Stazione, 222
Tel. e fax 055 407902
giulio.padellini@libero.it
www.paginegialle.it/albergopadellino
Cucina toscana.
Chiuso il venerdì.



RISTORANTE PIZZERIA BALLINI

Via Bolognese, 1227
Tel. 055 407910 - 328 1712411
www.trattoriaballini.it
Cucina tipica toscana e pizza.
Chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA CHALET PINETA

Via dei Condotti, 618 - Bivigliano
Tel. 055 406850 - 333 5299886
Fax 055 4061028
chaletpineta@virgilio.it
Cucina casalinga e pizza.
In inverno chiuso il lunedì e il martedì;
in estate chiuso solo il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA LA BOTTEGHINA

Via di Montorsoli, 412
Tel. 055 401473
Fax 055 401473
Cucina toscana e pizza.
Chiuso il lunedì.



DOVE MANGIARE VAGLIA

RISTORANTE PIZZERIA LE TERRAZZE

Via Montorsoli, 263 - Montorsoli
Tel. 055 401782 - 055 401434
Fax 055 401434
albergo.leterrazze@yahoo.it
Cucina toscana e pizza.
Chiuso il mercoledì.



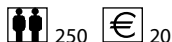
RISTORANTE PIZZERIA PATERNO

Via di Paterno, 2483
Tel. 055 407930 - 333 4270137
Fax 055 407930
hotelpaternofirenze@virgilio.it
www.hotel-mugello.it
Cucina tradizionale toscana e pizza.
Chiuso il lunedì e il martedì.



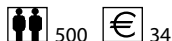
RISTORANTE PIZZERIA ZOCCHI

Via Fiorentina, 428 - Pratolino
Tel. e fax 055 409511
www.ristorantezocchi.it
Cucina toscana e mugellana e pizza.
Sempre aperto.



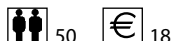
RISTORANTE VILLA VECCHIA

Via della Lupaia, 1854 - Pratolino
Tel. 055 409246 - Fax 055 409790
commerciale@ristorantevillavecchia.com
www.ristorantevillavecchia.com
Cucina toscana, mugellana. Bracce sul camino. In inverno chiuso a pranzo dal lunedì al venerdì; chiuso la domenica sera e il lunedì.



TRATTORIA DI FONTEBUONA

Via Fontebuona, 446 - Fontebuona
Tel. e fax 055 409098
trattoriadifontebuona.it@hotmail.it
www.trattoriadifontebuona.it
Cucina casalinga tipica toscana.
Da ottobre a marzo chiuso a cena il lunedì, il martedì e il mercoledì.

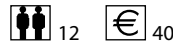
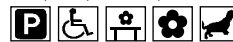


(Dida

DOVE MANGIARE VICCHIO

AGRITURISMO IL PONTE

Via Gattaia, 88
Tel. 055 8407690 - 055 8407671
Fax 055 8407671
rocco_trotta@libero.it
Cucina casalinga.
Sempre aperto su prenotazione.



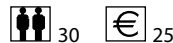
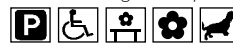
AGRITURISMO LA COMMENDA

Via Padule, 107
Tel. 055 8407924 - 335 6162307
Fax 055 8407924
lacommenda@inwind.it
Cucina toscana. Chiuso il lunedì.



AGRITURISMO LA STAZIONE DI MONTA

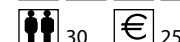
Via di Rupecanina, 32
Tel. 0558497007 - 347 8319819 -
348 6091370
Fax 055 8497007
info@agriturismostazioneimonta.com
www.agriturismostazioneimonta.com
Cucina toscana, mugellana, specialità
maialino al forno, tortelli del pastore,
pasta fatta in casa.
Aperti dal venerdì alla domenica.
Pranzo e altri giorni su prenotazione.



AGRITURISMO TRATTORIA LE CASE

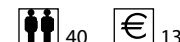
Via Pimaggiore, 19
Tel. 333 7301783
livia.briani@yahoo.it
www.trattorialecase.it
Cucina toscana e regionale, menù

vegetariano, prodotti a km0 e di stagione.
Chiuso il lunedì, a luglio sempre aperto.
Domenica aperto anche a pranzo.



BAR TAVOLA CALDA IL COYOTE

Viale Beato Angelico, 44/50
Tel. e fax 055 8448390
Cucina mugellana.
Chiuso la domenica pomeriggio.



BAR TAVOLA CALDA L'OASI DEL SORRISO

Via A. Barducci, 23
Tel. 055 844305
Cucina toscana. Chiuso il sabato pomeriggio e la domenica.



ENOTECA L'AMANTE DI DIONISO

Corso del Popolo, 45/47
Tel. 055 844045
Specialità salumi formaggi crostoni e bruschette vasta gamma di vino a bicchiere.
Sempre aperto.



PIZZERIA CIMABUE

Piazza Giotto, 14
Tel. 055 8497006
alessiobellini4@virgilio.it
www.dymmy.it/cimabuecaffè/
Antipasti; venerdì sabato e domenica
pizza. Chiuso il lunedì.



DOVE MANGIARE VICCHIO



RISTORANTE

LA CASA DEL PROSCIUTTO

Fraz. Ponte a Vicchio, 1

Tel. 055 844031

Fax 055 844031

info@lacasadelprosciutto.it

www.lacasadelprosciutto.it

Cucina toscana, tipico per i salumi e per le merende, cantina ben fornita, prodotti tipici. Aperto solo a pranzo fino alle ore 19:30. Chiuso il lunedì e martedì.



RISTORANTE LA CASA DI CACCIA

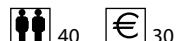
Via Molezzano - Loc. Roti

Tel. e fax 055 8407629

info@ristorantelacasadicaccia.com

www.ristorantelacasadicaccia.com

Cucina toscana e mugellana. In inverno chiuso il martedì, in estate sempre aperto.



RISTORANTE

L'ANTICA PORTA DI LEVANTE

Piazza Vittorio Veneto, 5

Tel. e fax 055 844050

info@anticaportadilevante.it

www.anticaportadilevante.it

Note: Cucina toscana, mugellana e creativa. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE L'OLIVAIA DIVILLA CAMPESTRI

Via di Campestri, 19/22

Tel. 055 8490107

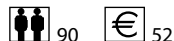
Fax 055 8490108

villa.campestri@villacampestri.it

www.villacampestri.com

Cucina mugellana e toscana.

Sempre aperto. Chiuso per ferie dal 10 novembre al 30 marzo.



RISTORANTE

LA LOCANDA DI NEMO

Via per Barbiana

Loc. Boccagnello, 2

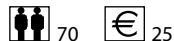
Tel. 055 844503

ostecarlo@gmail.com

www.lalocandadinemo.it

Cucina toscana e mugellana.

Sempre aperto.



RISTORANTE MONTELLERI

Via dei Pini, 1 - Loc. Montelleri

Tel. 055 8497607

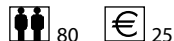
Fax 055 8448751

info@montelleri.com

www.montelleri.com

Cucina toscana e mugellana.

Chiuso il martedì a pranzo.



RISTORANTE PIZZERIA

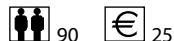
I CAVALIERI

Via G. Carducci, 43

Tel. 055 8497145 - 349 6708331

Fax 055 8497145

Cucina tipica toscana e mugellana, piatti personalizzati, specialità carne di bisonte e pizza. Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE PIZZERIA IL CALDETINO

Loc. Caldetino, 26

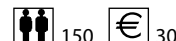
Tel. 055 8497551 - 338 5288502

Fax 055 8497551

www.ilcaldetino.it

Cucina toscana, pesce e pizza.

In inverno chiuso il lunedì e il martedì, in estate sempre aperto.



RISTORANTE PIZZERIA

LA BOTTEGA DI MATTAGNANO

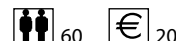
S.S.551 Traversa del Mugello

Loc. Mattagnano, 96

Tel. 055 8455056 - 339 8741583

Cucina toscana, mugellana e pizza.

Chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA

LA CASA MATTA

Viale Beato Angelico, 81

Tel. e fax 055 8497104

lacasamatta@alice.it

www.lacasamatta.eu

Cucina toscana, nel fine settimana specialità pesce e pizza.

In inverno, chiuso il lunedì.



RISTORANTE PIZZERIA OBLO'

Via Martini di Campo di Marte, 5

Tel. 055 8448359

Note: Cucina toscana, nazionale pesce e pizza. Chiuso il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA PIZZORANTE

Via G. Verdi, 7

Tel. 055 8497686

Cucina toscana e pizza. Chiuso il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA

SIMONETTA

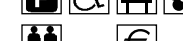
Fraz. Ponte a Vicchio, 23

Tel. 055 844271

Fax 055 8448513

Cucina toscana, mugellana e pizza.

Chiuso il martedì.



TRATTORIA GIOTTO

Corso del Popolo, 63

Tel. 055 844195

Cucina tradizionale toscana e mugellana.

Chiuso il mercoledì.





La parte del territorio della Comunità Montana che guarda verso la Romagna è quella che più gelosamente ha custodito risorse naturali e tradizioni sociali.

Qui l'asprezza dei rilievi è addolcita dalla presenza degli antichi borghi di **Marradi, Palazzuolo sul Senio e Firenzuola.**

I grandi sassi e le vette, pur superando di poco i 1000 metri di altitudine, disegnano quinte e profili massicci, talora imponenti. Percorrendo le strade dei valichi (Faentina, Bolognese, Imolese) che dalla Toscana portano alla Romagna il panorama è dominato da incontaminati boschi di faggio, castagno, quercia, da grandi pascoli interrotti a volte da cespugli di ginepro, da affioramenti di pietra.

Le genti che hanno abitato queste terre hanno per secoli tratto dal bosco le risorse per la loro alimentazione.

Una particolare cura era dedicata dai contadini al castagneto e ai suoi frutti. La potatura, la "smacchiatura" (eliminazione dei rami secchi), la ripulitura del terreno sotto gli alberi, la preparazione delle "parate" (cumuli di foglie per impedire ai ricci di rotolare troppo lontano), la raccolta delle castagne, la scelta e l'essiccazione erano



L'Alto Mugello un balcone toscano sulla terra romagnola

le attività che impegnavano tanta parte della vita dei contadini di questa montagna. Del bosco di castagne nulla andava perduto: i pochi frutti rimasti sul terreno o gli scarti bacati e cresciuti male venivano divorati dai maiali.

A Marradi da secoli il castagno è stato sottoposto ad una continua selezione che ha portato ad una omogeneità di produzione unica nel suo genere. Qui come in gran parte del Mugello, da molti anni, si produce esclusivamente il **Marrone del Mugello I.G.P.**, senza dubbio tra i più apprezzati in Italia e, con ogni probabilità, nel mondo: lo dimostra la storia di questo prelibato frutto, che per secoli Marradi ha esportato oltre Manica e persino in Oriente. Gli inglesi infatti hanno sempre gradito e preferito i "**Chestnuts of Marradi**" ad altri.

Nella cucina marradese vengono tramandate da secoli particolari ricette nelle quali primeggia l'impiego dei marroni che si consumano cotti sia allo stato fresco che essiccato (castagne bianche). Molti piatti che si cucinavano in pianura con la farina di frumento e di mais si preparavano a Marradi con la farina di castagne. La stessa "pattona" (polenta dura di farina dolce) veniva cucinata ogni 10-15 giorni e si consumava a fette, come il pane, da sola, con latte, ricotta o raveggiolo, abbrustolita e fritta. Per questa ragione il castagno era chiamato "albero del pane".
Rinviamo al capitolo "Un viaggio nel dolce Mugello" l'uso del marrone nella realizzazione della famosa torta e di altri squisiti dolci.

(Dida



Il marrone veniva e viene utilizzato per la preparazione di un particolare primo piatto che alcuni ristoranti continuano a proporre:

TORTELLI DI CASTAGNE

Ingredienti

per la sfoglia: 1 kg di farina, 12 uova

per il ripieno: 1 kg di castagne, 500 g di ricotta di pecora, 20 gherigli di noce, sale, noce moscata e pepe, vin santo, foglie d'alloro e semi di finocchio selvatico.

Preparare una sfoglia con la farina, le uova e un pizzico di sale, impastare a lungo, in modo che risulti molto elastica. Lessare le castagne in abbondante acqua salata e aromatizzata con foglie d'alloro e semi di finocchio selvatico. Sbucciarle e passarle al setaccio, mescolare con la ricotta, i gherigli di noce tritati e leggermente arrostiti in padella, 2 cucchiari di vin santo, sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Si lascia riposare l'impasto perché si mescolino bene i sapori.

Si tira la sfoglia molto sottile e si formano dei tortelli non troppo grossi. Si chiudono bene i brodi con la forchetta e si cuociono in abbondante acqua salata.

Si servono caldissimi conditi con olio di frantoio e pepe nero macinato sul momento o con burro fuso e parmigiano.

Oltre al bosco nella cucina marradese venivano largamente utilizzate le verdure dell'orto. Le zucchine venivano preparate in mille modi; anche il loro fiore era usato per una robusta colazione durante la battitura del grano.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI - "FICHI"

Ingredienti: fiori di zucca aperti, 300 g di ricotta, prezzemolo e aglio tritati finissimi, 100 g di parmigiano, 2 tuorli d'uovo.

Si prepara un impasto col prezzemolo, l'aglio, il parmigiano, la ricotta e i tuorli d'uovo, quindi si riempiono i fiori dai quali è stato tolto il pistillo giallo. Si richiudono delicatamente, si infarinano e si inzuppano in una pastella di uovo, farina e acqua. Si friggono in padella in olio molto bollente. Si possono anche rifare in salsa di pomodoro, aggiungendo dei pomodori passati, molto maturi ed un battutino di aglio e prezzemolo.

Per secoli gli abitanti di queste montagne hanno raccolto frutti di bosco ed erbe di campo: questi prodotti della terra erano divenuti ingredienti quotidiani ed indispensabili nell'alimentazione dei contadini.

A Palazzuolo sul Senio questa abitudine non si è mai interrotta: i prodotti spontanei della natura continuano ad occupare un posto importante nella gastronomia locale. Qui è possibile degustare ed acquistare grappe di melissa, mora, lampone, prugnolo, salvia, ginepro, mele e menta; liquori di rosmarino, nocino, basilico, lauro, ed altri ancora; marmellate di marroni, lamponi, sambuco, menta; sciropi di lamponi, sambuco, more; thè di rosa canina; miele d'acacia, millefiori e castagno.

(Dida

(Dida



Un altro prodotto tipico di Palazzuolo è il **Raviggiolo di latte vaccino del Mugello** ripieno ideale per i cappelletti in brodo, tipico piatto preparato per il giorno di Natale nelle famiglie dell'Alto Mugello.

CAPPELLETTI

Ingredienti

per la sfoglia: 400 g di farina, 3 uova.

per il ripieno: 300 g di raviggiolo o stracchino, 100 g di parmigiano grattugiato, 3 mandorle amare sbucciate, noce moscata o cannella, 1 uovo, sale.

Mettere gli ingredienti per il ripieno in una terrina ed amalgamarli bene; l'impasto deve risultare abbastanza solido pertanto aumentare la dose di parmigiano qualora il raviggiolo o lo stracchino si presentassero troppo acquosi.

Preparare la sfoglia e tagliarla a quadretti di 3-4 cm. Disporre su ogni quadretto $\frac{1}{2}$ cucchiaino di ripieno. Unire due angoli opposti del quadrato per formare un triangolo. Saldare bene i lembi laterali tra loro per formare un cappello. Chiuderli lasciando eventualmente il buco. Cuocerli in abbondante brodo di manzo, cappone o gallina.

tra dolce e salato (Dida

Le domeniche d'autunno a Palazzuolo sono dedicate ai prodotti locali: il marrone IGP Mugello, le noci, le nocciole, le nespole, le mele e le pere biologiche di antica varietà recuperate alla produzione, il farro ma anche i formaggi di mucca, di pecora, di capra. Uno spazio particolare è riservato al "re" maiale: infatti nei boschi intorno al paese vengono allevate antiche razze suine come la "mora romagnola" o la "cinta senese", un maiale a pelo scuro con una fascia bianca che cinge il torace, diffusa in epoca medioevale e raffigurata in numerosi affreschi, il più famoso dei quali è nella Sala del Buon Governo del Palazzo Comunale di Siena. Questi suini hanno ormai trovato nella ristorazione locale un posto di assoluto rilievo.

Per Natale, durante le ricorrenze o nei giorni festivi, quando c'era il brodo a disposizione, spesso e volentieri si cucinavano i passatelli, antico piatto mugellano rammentato anche dall'Artusi. Per fare i passatelli occorre un apposito attrezzo (una lamina forata attraverso la quale deve passare l'impasto) che si trova nei mercati dell'Alto Mugello e nella confinante Romagna oppure, in alternativa, è possibile utilizzare lo schiacciapate.



PASSATELLI

Ingredienti: 4 uova, 200 g di pangrattato, 100 g di parmigiano grattugiato, 1 pizzico di noce moscata.

Impastate tutti gli ingredienti: l'impasto deve risultare sodo. Poi metterlo nel passapatate e ricavarne i passatelli della lunghezza preferita e farli cuocere nel brodo bollente. Sono pronti appena affiorano in superficie.

Uno speciale frutto di questa terra di cui si è scoperto negli ultimi decenni il grandissimo valore gastronomico è il **Fungo**: nei castagneti secolari e nelle estese paline si trova il saporito fungo porcino e "nel verde dei prati, a primavera, dopo che le nevi si sono sciolte e il sole è diventato caldo, fiorisce un altro gioiello della cucina che è il prugnolo" (Tebaldo Lorini "Il Mugello in cucina"). Questo fungo, dal sapore marcato e delicato allo stesso tempo, è sconosciuto ai più, ma apprezzatissimo e ricercato a Firenzuola, dove è da sempre l'ingrediente per condire "primi" raffinati e realizzare crostini particolarissimi. Al **Prugnolo** è persino dedicata la **Sagra** che si svolge a Firenzuola alla fine del mese di maggio.

Da qualche anno molte aziende agricole di Firenzuola si sono convertite all'**Agricoltura Biologica**: accanto alla tradizionale produzione di patate bianche e gialle, richiestissime e introvabili, di marroni e castagne secche si trovano novità come la coltivazione e trasformazione del **Farro** biologico che può essere utilizzato in cucina, intero perlato per gustose insalate fredde e minestrone, come pasta (spaghetti, penne...) condita con sughi semplici, con ricotta e tartufo, con straccetti di prosciutto ecc., come farina per l'esecuzione di tagliatelle o pizze, come farro soffiato.

INSALATA DI FARRO

Ingredienti: 400 g di farro, pomodori ciliegini, formaggio grana, cipollotti freschi, olive nere snocciolate, capperi, origano, peperoncino, sale, basilico, olio extravergine di oliva.

Lessate il farro in acqua bollente salata. Fatelo freddare sotto l'acqua corrente fredda. Aggiungetelo a tutti gli altri ingredienti preparati a parte. Servitelo con un filo di olio extravergine di oliva e qualche foglia di basilico. Il farro in insalata si sposa benissimo con il pesce. Consigliamo di provarlo anche con tonno, gamberetti, polipetti ecc.

In questa terra firenzuolina, acquisita al potere fiorentino sin dal '300, l'allevamento bovino costituisce un segmento fondamentale dell'agricoltura: la razza bruna, forte e resistente è la prescelta dai coltivatori diretti locali. Selezionata e controllata, produce oggi grandi quantitativi di latte e, grazie al pascolamento in prati profumati ed incontaminati, fornisce, insieme con altre razze qui allevate sotto stretto controllo, la saporitissima **Carne** acquistabile presso le macellerie locali o direttamente dagli allevatori. I boschi e i pascoli di Firenzuola sono ritornati ad essere l'habitat ideale per caprioli e daini. A Moscheta nell'area protetta del demanio forestale accanto alla frequentatissima **Abbazia** è nato, per volontà della Comunità Montana, un allevamento di daini ed è quindi facile gustare questa particolare carne nei ristoranti della zona.

A Firenzuola troviamo anche il **Molino Foralossi**, alimentato ad acqua, che macina a pietra il grano tenero privo di **OGM** coltivato da aziende agricole del Mugello. La farina, così ottenuta, è ricca di germe di grano, fibre, minerali, vitamine e aminoacidi: componenti indispensabili per la salute dei consumatori. Con questa farina viene realizzato il **Pane del Mugello**, un pane toscano cotto con poco sale con la forma cosiddetta a "filone", con pezzature da ½ Kg sino a 2 Kg, che nel Mugello compie l'intero ciclo produttivo.

(Dida

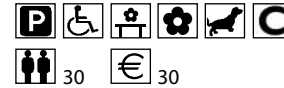


FIRENZUOLA

AGRITURISMO AGRIMAGIA

Via Casellacce, 608/D
Tel. 055 818262 - 339 4299420
Fax 055 8189914
info@agrimagia.it
www.agrimagia.it

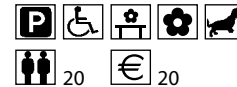
Cucina toscana e mugellana con prodotti e carne biologica dell'azienda e locale. Aperto solo su prenotazione.



AGRITURISMO IL MOLINUCCIO

Via Roncopoli di Casanova, 892
Tel. 055 8144169 - 331 2838208
Fax 055 8198987
ilmolinuccio@libero.it

Cucina tradizionale tosco-romagnola, specialità ficattole. Aperto solo su prenotazione.



AGRITURISMO LA CASETTA

Via Covigliaio, 39 - Loc. Casetta
Tel. 055 812038 - Fax 055 8154314
agriturismolacasetta@gmail.com

Cucina tradizionale tosco-romagnola con prodotti locali e dell'azienda. Sempre aperto su prenotazione.



AGRITURISMO LA CHIESA

Via Caburaccia, 1780/B
Tel. e fax 055 8101035

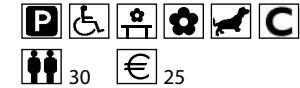
Cucina casalinga tosco-romagnola. Sempre aperto.



AGRITURISMO LA FINE

Via Panoramica - Piancaldoli, 1673/A
Tel. 055 8173307 - 333 3272043 - 339 6533855
susi.piancaldini@starcarimola.it
www.agriturismolafine.it

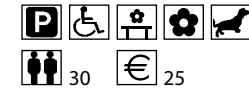
Cucina tradizionale tosco-romagnola. Chiuso il lunedì.



AGRITURISMO ROVIGNALE

Via Castro Rovignale 492/A
Castro San Martino
Tel. 339 8127890 - 333 2429344
info@rovignale.it - www.rovignale.it

Cucina tradizionale tosco-romagnola. Chiuso il martedì.



BAR RISTORANTE PIT STOP

Via Pietramala, 722
Tel. e fax 055 813464

Cucina tosco-romagnola. Chiuso il lunedì.



DJ PUB PIZZERIA

Via G. Villani, 41
Tel. 055 819472

Primi piatti e pizza. Chiuso il giovedì.



RISTORANTE ACCONCI

Piazza Agnolo, 18
Tel. 055 819053 - 339 8420297
Fax 0558199203

dove mangiare
in Alto Mugello

- FIRENZUOLA
- MARRADI
- PALAZZUOLO SUL SENIO

DOVE MANGIARE FIRENZUOLA



aracconci@tiscali.it
www.acconci.it

*Cucina toscano-romagnola.
Sabato aperto solo su prenotazione.*



RISTORANTE AL POGGIO

Via Piancaldoli - Panoramica, 134/136
Tel. 055 817204 - 335 6457912

Cucina toscano-romagnola. Chiuso il martedì.



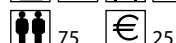
RISTORANTE

BADIA DI MOSCHETA

Via di Moscheta, 898
Tel. 055 8144015 - 335 7716340
Fax 055 8144305

info@badiadimoscheta.com
www.badiadimoscheta.com

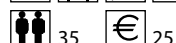
*Cucina toscano-romagnola. Chiuso il lunedì
sera e il martedì. Gradita la prenotazione.*



RISTORANTE DA BARBA

Via Allegri, 9/11
Tel. 055 816256 - 335 8397957

*Cucina casalinga toscana.
Chiuso il lunedì sera e il martedì;
nel mese di agosto chiuso solo il martedì.*



RISTORANTE CHALET RATICOSA

Via Pietramala, 2230
Passo della Raticosa
Tel. e fax 055 8101342

Cucina toscano-romagnola. Chiuso il martedì.



RISTORANTE CONTESSA LINA

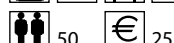
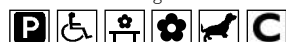
Via Contessa Lina, 570

Tel. e fax 055 8199222

maria.grazia.angeli@alice.it

www.ristorantecontessalina.com

Cucina toscano-romagnola. Chiuso il martedì.



RISTORANTE CROCETTI

"LA CASCATA"

Via Moraduccio, 2282

Tel. 055 816198

Cucina toscano-romagnola. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE DA IOLANDA

Via Traversa, 351

Tel. 055 815265

Fax 055 815270

Cucina toscana. Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE DA MARIA

Via Castelvecchio Borgo, 120

Tel. 055 8101101 - 327 1783394

Fax 055 8101101

brini_stefano@libero.it

Cucina toscano-romagnola.

Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE DA PAOLO E ALBA

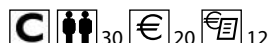
Via G. Villani, 21

Tel. 055 819351

Fax 055 819502

alice.calamini@alice.it

Cucina toscana. Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE I DUE LAGHI

Fraz. Cornacchiaia - I Mulini, 371

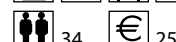
Tel. 055 8149214 - 055 8149067

Fax 055 8149067

fabbrisabrina1970@libero.it

www.i2laghi.net

Cucina toscana. Chiuso il martedì.



RISTORANTE IL CERRO

SS 65 Futa km 49+500 - Covigliaio

Tel. 055 812481

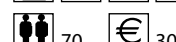
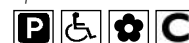
Fax 055 8124868

info@ristoranteilcerro.it

www.ristoranteilcerro.it

Cucina toscana.

Aperto da marzo a ottobre.



RISTORANTE JOLANDA

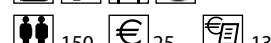
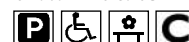
Via San Pellegrino, 247

Tel. 055 819020 - 055 819659

Fax 055 819099

Cucina toscano-romagnola.

Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE L'APPENNINO

Via Bruscoli, 911 - Loc. Bruscoli

Tel. 055 818018 - 055 818260 -
349 5367348

Fax 055 818260

Cucina toscana.

Chiuso il mercoledì.



RISTORANTE

LA LOCANDA DI PAGLIANA

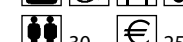
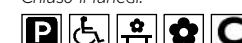
Via Pagliana di Mezzo, 35

Tel. 055 812273 - 339 2929288

Cucina toscana

e specialità di altre regioni.

Chiuso il lunedì.



RISTORANTE LA ROCCA

Piazza Agnolo, 5

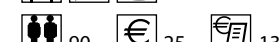
Tel. e fax 055 8109009

info@laroccaristorante.it

www.laroccaristorante.net

Cucina toscano-romagnola.

Chiuso il giovedì.



RISTORANTE MONTEFREDDI

Via Montefreddi - Pietramala, 2801

Loc. Cà di Barba

Tel. 347 9925090

info@montefreddi.it

www.montefreddi.it

Cucina toscana.

Chiuso il lunedì.



RISTORANTE NATALINA

Via Castro - Castello, 13

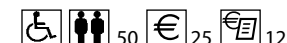
Tel. 055 8149064 - 340 6097213

ristorantenatalina@tiscali.it

www.paginegialle.it/ristorantenatalina

Cucina casalinga toscano-romagnola.

Chiuso il lunedì.



DOVE MANGIARE FIRENZUOLA

RISTORANTE PASSO DELLA FUTA dal 1890

Via Traversa, - Futa 1485
Loc. La Traversa
Tel. 055 815255
ristorante@passodellafuta.it
www.passodellafuta.it

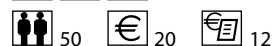
Cucina toscana. Chiuso il giovedì.



RISTORANTE PIZZERIA DA PIPI

Via G. Villani, 47/49/53
Tel. 055 819104
pipipizza60@tiscali.it

Cucina toscano-romagnola e pizza.



RISTORANTE SANTINA

Via Osteto, 171
Tel. 055 8144001

Cucina toscana. Chiuso il lunedì.



OSTERIA LA FAINA

Via Coniale, 348
Tel. e fax 055 816013
Cucina toscano-romagnola.
Chiuso il lunedì.



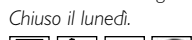
SISTER'S BAR

Viale Giovanni XXIII, 13
Tel. 392 9823552 - 392 9963974
Cucina toscano-romagnola.
Chiuso la domenica e festivi.



TRATTORIA DAMI'

Via Giugnola, 625 - Loc. Giugnola
Tel. 0542 95919 - 338 6258598
Fax 0542 95919
Cucina toscano-romagnola.
Chiuso il lunedì.



DOVE MANGIARE MARRADI



BAR PIZZERIA LA STAZIONE

Viale Baccarini, 44
Tel. 055 8045695
rom.gem@libero.it
Pizzeria e spaghetteria. Chiuso il lunedì.



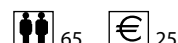
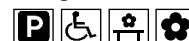
PIZZERIA LA TAVERNA

Viale Baccarini, 26/A
Tel. 055 8042226
Fax 055 8041414
Pizzeria, bruschetteria, primi piatti.
Aperto dal venerdì alla domenica.



RISTORANTE CASTAGNO VECCHIO

Loc. Valfontana, 22
Strada per Campigno
Tel. 055 8042290 - 333 8656134
Cucina casalinga e tradizionale toscano-romagnola; specialità piatti a base di castagne. In inverno aperto venerdì, sabato e domenica; in estate aperto tutti i giorni. Chiuso il lunedì.



RISTORANTE IL CAMINO

Viale Baccarini, 38
Tel. e fax 055 8045069
mirkofanfi@gmail.com
www.ristoranteilcamino.net
Cucina casalinga. Chiuso il mercoledì.



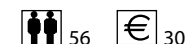
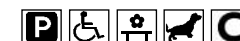
RISTORANTE IL LAGO

Via Sibilla Aleramo, 23
Tel. e fax 055 8045035
info@albergoristoranteillago.191.it
www.albergoristoranteillago.com
Cucina toscano-romagnola. Sempre aperto.
In inverno chiuso il sabato.



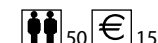
RISTORANTE LA COLOMBAIA

Via Colombaia, 32
Tel. 055 8045290
lacolombaia@gmail.com
www.lacolombaia.info
Cucina toscana rivisitata.
Chiuso il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA CENTRO TENNIS

Vicolo Torre, 18
Tel. 055 8042060 - 347 7863992
Fax 055 8042060
comes@comes.marradi.it
Cucina toscana, pizza il venerdì.
Aperto nel periodo estivo; in inverno solo su prenotazione.



RISTORANTE PIZZERIA IL CAMPIGNO

Via della Chiesa, 1 - Loc Campigno
Tel. 055 8042295
Cucina toscano-romagnola, pesce e pizza.
Chiuso il lunedì.



(Dida

DOVE MANGIARE MARRADI

RISTORANTE PIZZERIA LE SCALELLE

Piazza Scalelle, 12
Tel. 055 8045106 - 328 9246895
Fax 055 8045106

*Cucina tosco-romagnola e pizza.
Chiuso il lunedì.*



50 25

RISTORANTE PIZZERIA LO CHALET DELLA BAITA

Loc. Campigno, 5
Tel. 055 8042376 - 055 8042273

*Cucina casalinga e pizza.
Chiuso il lunedì. Aperto solo d'estate.*

50 25

TRATTORIA PIZZERIA DA ANTONIETTA

Via Talenti, 5
Tel. 333 8234042
Fax 055 5270396
gentilini.natacha@libero.it

*Cucina tradizionale tosco-romagnola e
pizza. Chiuso il martedì.*

30 20

DOVE MANGIARE PALAZZUOLO SUL SENIO

AGRITURISMO FANTINO

Loc. Fantino, 29 - Piedimonte
Tel. 055 8046708 - 335 6622295
Fax 055 8043928

agri_fantino@live.it
www.alfantino.com

*Cucina toscana tradizionale con piatti
tipici, specialità frittelle di fiori di sambu-
co, fiorentina alla brace. Chiuso il lunedì.
Aperto da Pasqua a fine ottobre.*



30 25

AGRITURISMO I MONTI

Loc. Salecchio, 7
Tel. 055 8046850 - 338 2076343 -
335 8220111
Fax 055 5609204

imontidisalecchio@tiscali.it
www.imontidisalecchio.it
Cucina tosco-romagnola. Sempre aperto.

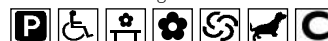


30 20

ENOTECA OSTERIA LA BOTTEGA DEI PORTICI

Pzza Garibaldi, 3
Tel. 055 8046580
Fax 055 8046949
info@bottegadeiportici.it
www.bottegadeiportici.it

Cucina tosco-romagnola. Chiuso il lunedì.



15 25

RISTORANTE DA SONIA

Loc. Casetta di Tiara, 2
Tel. 055 819003 - 335 6212280
Fax 055 819003
livisionia@virgilio.it

*Cucina tosco-romagnola e stagionale.
Gradita la prenotazione.*

Chiuso il mercoledì.

15 25

RISTORANTE HOTEL EUROPA

Via M. Pagani, 2
Tel. 055 8046011 - 333 6110421
Fax 055 8046011

info_hoteleuropa@hotmail.com
www.heuropamugello.it

*Cucina tipica tosco-romagnola.
Sempre aperto.*



100 18

RISTORANTE LE SPIAGGE

Loc. Alpe, 2
Tel. 055 812281 - 339 3863056
Fax 055 812281

tamaraspiagge@virgilio.it
*Cucina casalinga tosco-romagnola.
In inverno chiuso il martedì;
in estate sempre aperto.*



25 25

RISTORANTE LOCANDA SENIO

Via Borgo delle Ore, 1
Tel. e fax 055 8046019
info@locandasenio.com
www.locandasenio.com
*Cucina stagionale e del territorio.
Aperto solo la sera. escluso il sabato,
domenica e festivi da maggio ad ottobre.*



35 45



(Dida

DOVE MANGIARE PALAZZUOLO SUL SENIO

RISTORANTE MALAVOLTI

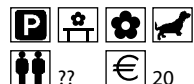
Via Verdi, 18
Tel. 055 8046029
Cucina tosco-romagnola. Chiuso il venerdì.



RISTORANTE PIZZERIA BIAGI

Via Roma, 55
Tel. 055 8046064 - 333 2439681 - 328 2177343
Fax 055 8046064
info@albergobiagi.it
www.albergobiagi.it

Cucina tosco-romagnola, pesce e pizza. Chiuso il lunedì, in estate sempre aperto.



RISTORANTE PIZZERIA I CANCELLI

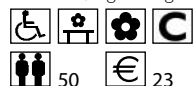
Loc. Salecchio - I Cancelli, 19
Tel. 055 8043119 - 333 3169662
Fax 055 8043198
silviam-62@libero.it
www.icancelli.it

Cucina romagnola, pesce e pizza. Sempre aperto.



RISTORANTE PIZZERIA IL CINGHIALE BIANCO

Via Prato dei Berti, 5
Tel. e fax 055 8046308
Cucina tosco-romagnola e pizza. Da dicembre a marzo chiuso il martedì e mercoledì, gli altri mesi chiuso solo il mercoledì; luglio e agosto sempre aperto.



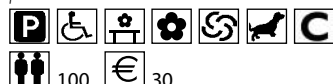
RISTORANTE PIZZERIA IL PALAZZO

Loc. Misileo, 16/A
Tel. 055 8046600 - 331 6655331
Fax 055 8046600
Cucina tradizionale tosco-romagnola e pizza. Chiuso il martedì.



RISTORANTE PIZZERIA LA BETTOLA DEL PRATAIOLO

Loc. Badia di Susinana, 40
Tel. 055 8046630/31
Fax 055 8046660
badiadisusinana@libero.it
www.badiadisusinana.it
Cucina tradizionale tosco-romagnola, pizza in estate. Chiuso il martedì.



TRATTORIA IL CASTAGNO

Loc. Misileo, 4 - 6
Tel. 055 8046621 - 055 8046628
Fax 055 8046628
info@osteriailcastagno.com
www.osteriailcastagno.com
Cucina tosco-romagnola con prodotti a km 0, specialità funghi e tartufi. Chiuso il lunedì.



Nel Mugello sono presenti numerose pasticcerie e forni che producono dolci di elevata qualità artigianale. Una tradizione soprattutto di famiglia che è stata tramandata e professionalizzata.

Le accoglienti pasticcerie e i forni profumatissimi propongono ricette della "memoria" fatte con ingredienti che rimandano al passato o elaborano con creatività e gusto nuove dolci leccornie che non disconoscono ma dilatano con successo la tradizione.

E' un invito fatto ai più golosi che potranno trovare e gustare dolci tipici delle aree più montane ottenuti dalla lavorazione della castagna e del marrone oppure crostate, cantucci, biscotti, frittelle, dolci al cucchiaio, millefoglie o inconsuete torte rinascimentali.

Questo capitolo descrive brevemente la storia della tradizione dolciaria locale e riporta l'elenco delle pasticcerie, bar, forni e laboratori del Mugello completo di indirizzi e con la indicazione delle specialità prodotte.

un viaggio nel
dolce Mugello

Qui, il
mugello



I dolci della tradizione

Come nella cucina "salata" anche nella preparazione dei dolci le massaie mugellane utilizzavano con grande maestria i prodotti offerti dalle stagioni. Uova, farina, latte, burro, marroni, miele, uva, frutta sono quasi sempre stati a disposizione delle tavole della zona, e il dolce era sinonimo di festa, nonché di integrazione e variazione a piatti che spesso si ripetevano con cadenza settimanale. E le case dei contadini erano dotate quasi tutte di forno dove, dopo la cottura del pane, a forno un po' più tiepido, si cucevano meravigliose torte secche, ideali per colazioni o spuntini nell'intensa e dispendiosa giornata di lavoro.

Le feste di paese, quelle religiose, piuttosto che il Carnevale o le ricorrenze legate alla produttività della terra, erano anche occasione di gara tra le donne di casa, che preparavano dolci gustosissimi, con i quali si sfidavano, fino a tutto l'immediato dopoguerra. I dolci erano offerti all'uscita della Messa, spesso un momento per le più giovani anche per farsi notare dai giovanotti.

La **stagionalità** era preponderante: la vendemmia finiva con l'uva messa sulla pasta di pane per delle schiacciate che ristoravano i lavoranti della vendemmia ed erano propiziatricie. Il freddo inverno era tempo per il marrone, specialmente sull'Appennino, frutto di facile conservazione, che veniva usato direttamente - essendo dolci di natura non necessitavano neppure di aggiunta di

zucchero - o, una volta essiccato, come farina, in gustose preparazioni. La primavera, con l'arrivo della frutta, dei profumi, si presentava propizia per crostate, biscotti e dolci a base di riso. Nell'estate il latte e le uova erano prodotti in abbondanza e, complice la genialità di alcuni cuochi, si prestavano a creme e preparazioni rinfrescanti ma nello stesso tempo corroboranti.

E nei dolci, al di là della presentazione e della quantità, quasi sembrava ridursi la distanza tra ricchi e poveri, signori e contadini, in nome di una uniformità di gusti e di piaceri. La Torta in Balconata, per fare un esempio, da poco riscoperta, forse una delle più autoctone, ricca di spezie, frutta secca e candita, pur essendo nata alla Corte Medicea, si distribuiva anche tra i più poveri, magari con meno varietà di spezie, ma comunque gustosa.

Tale gusto per il dolce è rimasto fino ad oggi accompagnato da materie prime di assoluto valore e gusto che rendono questa produzione mugellana meritevole di una sosta se non di un viaggio, visto anche l'alto numero di forni e laboratori di produzione propria presenti sul territorio.

(Dida

(Dida



rate con uova, mandorle tritate e scorza di limone. Gli zuccherini si possono trovare in diversi forni e pasticcerie.

Grande tradizione anche quella del fritto: le **frittelle di mele** si preparavano per San Biagio, protettore della gola, e quelle di riso per festeggiare San Giuseppe.

In una zona ricca di castagneti non potevano certo mancare i dolci a base di marroni. Tra i più noti possiamo ricordare il **castagnaccio**, distinguendo tra la ricetta povera - che oltre alla farina di castagne setacciata vedeva solo l'aggiunta di acqua, olio e rosmarino - e quella arricchita di uvetta, pinoli e gherigli di noci, non sempre presenti nelle case dei contadini.

CASTAGNACCIO

Ingredienti: 500 g di farina di castagne, acqua, rosmarino, olio d'oliva, un pizzico di sale.

Setacciare la farina di castagne (la setacciatura è necessaria perché la farina di castagne tende ad appallarsi) e metterla in un recipiente a bordi alti. Mescolarla aggiungendo acqua fredda versata a poco a poco fino a formare un impasto morbido come un farinata, aggiungendo un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio e versare l'impasto in una teglia bassa unta bene con olio d'oliva. Condire ancora con un filo d'olio la superficie e cospargerla di foglioline di rosmarino. Cuocere in forno moderato (circa 150°) fino a quando l'impasto si sarà rappreso e si sarà formata una crosta tutta screpolata.

tra dolce e salato (Dida

Le golosità mugellane

Nella vallata mugellana, nei comuni di Vaglia, San Piero a Sieve, Barberino di Mugello, Scarperia, Borgo San Lorenzo, Vicchio e Dicomano tra le ricette di dolci di tradizione troviamo i biscotti secchi come i particolari **zuccherini** che riempivano le calze della Befana e fortificavano i denti dei bambini, i **berlingozzi**, ricetta che risale al Rinascimento e che prevede eccezionalmente la bollitura prima e la cottura poi, e le **bocche di dama**, prepa-



Per quanto riguarda le preparazioni al cucchiaio, un dolce diffusissimo nella zona, che veniva realizzato in ogni famiglia era il **latte alla portoghese**, adatto ad ogni pasto. Tra le torte si segnala invece la **crostata di ricotta**, un dolce ricco che si ottiene dall'impasto di ricotta, uvetta, uova, cedro candito, mandorle tritate, zucchero e rhum. Più semplice e legata all'attività della vendemmia è la **schacciata con l'uva**.

SCHIACCIATA CON L'UVA

Ingredienti: 1 kg di uva nera da vino, 500 g di pasta da pane, 150 g di zucchero, olio extra vergine d'oliva, sale.

Impastare la pasta del pane con 50 grammi di zucchero, 4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Schiacciare l'uva, lavarla bene, e metterla ad asciugare su un panno. Stendere metà della pasta col mattarello e foderare una teglia precedentemente unta con olio, versarvi metà dei chicchi d'uva e 4 cucchiaini di zucchero. Stendere l'altra metà della pasta, ricoprire il ripieno e cospargere di nuovo con i restanti chicchi d'uva e lo zucchero, far lievitare per circa 30 minuti in luogo tiepido poi cuocere in forno già caldo a 180° per circa mezz'ora.

(Dida

Nel Mugello si è recuperata, da una ricerca dello storico Dott. Greco e attualizzata dalla gastronomo Dott.ssa Cirri, una particolarissima torta legata alla corte rinascimentale fiorentina: la ricca **"torta in balconata"**. E' proposta da una pasticceria di Borgo San Lorenzo.

TORTA IN BALCONATA

Ingredienti per la pasta: 300 g di farina, 3 cucchiaini di olio, sale, acqua q.b. **Ingredienti per il ripieno:** 500 g di datteri, 250 g di mandorle, 250 g di gherigli di noce, 250 g di uvetta, 150 g di zucchero di canna, 10 chiodi di garofano. Per il latte di mandorle: 300 g di mandorle, acqua q.b.

Almeno tre giorni prima, è necessario preparare il latte di mandorle: macinate o tritate finemente le mandorle, mettetele in una ciotola di vetro o ceramica, ricopritele di acqua - almeno due dita sopra la superficie - e conservate in frigo fino al momento di utilizzarlo. Preparate la pasta, mescolando la farina con l'olio, un pizzico di sale e tanta acqua quanta è necessaria per ottenere un impasto morbido che andrà lavorato per dieci minuti: quindi tiratelo con il matterello, ricavandoci quattro dischi del diametro di circa 28-30 cm, che cocete in forno per 15-20 minuti, dopo averli spennellati di latte. Nel frattempo, snocciate i datteri, tagliateli a pezzettini ed amalgamateli con le mandorle e le noci macinate, con l'uvetta, lo zucchero e i chiodi di garofano pestati nel mortaio. In una teglia con i bordi piuttosto alti alternate i dischi di pasta con l'amalgama di frutta secca, avendo cura di terminare con quest'ultimo: quindi versate sopra il latte di mandorle, senza filtrarlo, e cocete in forno bassissimo per un'ora. Lasciate riposare un giorno prima di servire. Si può conservare per diversi giorni in frigo. Se ha un aspetto troppo rustico, si può guarnirla in superficie con del miele scuro, scaldato leggermente con un po' di acqua per renderlo più fluido, e con mandorle, gherigli di noci e datteri, artisticamente disposti.

(Dida



bruciate zuccherate e cosparse di grappa, utilizzate per accogliere l'entrata in casa del fidanzato della figlia, al **castagnaccio**, alla non facile torta di marroni, dolce tipico di Marradi diverso in ogni casa, che univa a un gustoso impasto di marroni una leggera sfoglia.

TORTA DI MARRONI

Ingredienti per l'impasto: 1 kg di passato di marroni, 1 litro di latte, 4 uova, 400 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, mezzo bicchiere di rhum, 2 cucchiari di alchermes, un pizzico di sale, buccia grattugiata di un limone.

Ingredienti per la sfoglia: 200 g di farina, 1 noce di burro, latte e acqua quanto basta.

Castrare i marroni, soprattutto se ancora freschi, e scottarli su fiamma viva per 2 o 3 minuti utilizzando la padella bucherellata (oppure passarli al forno a microonde). Quindi procedere alla sbucciatura. Bollirli in acqua salata per un'ora circa. Scolarli e passarli al setaccio molto fine. Mescolare la purea di marroni con lo zucchero, la vanillina, la buccia di limone, il rhum e l'alchermes. Sbattere le uova e aggiungerle all'impasto. Lasciare riposare per circa due ore. Unire il latte e rimestare bene. Nel frattempo impastare la farina con una noce di burro, il latte e acqua quanto basta per ottenere una sfoglia da tirare col matterello. Rivestire quindi con questa sfoglia la teglia compresi i bordi. Versare quindi il composto di marroni nella teglia non superando l'altezza di 4 cm. Cuocere in forno già caldo a 120° per circa 3 ore facendo attenzione che il composto non raggiunga mai l'ebollizione. Controllare la cottura immergendovi uno stecchino da denti che, a giusta cottura, dovrà uscire completamente pulito. Questa torta deve essere tagliata fredda meglio il giorno dopo la cottura.

tra dolce e salato (Dida

I "dolci" sapori dell'Alto Mugello

A Marradi, Palazzuolo sul Senio e Firenzuola le ricette e gli usi di cucina si sono tramandati oralmente: la tradizione culinaria di questa parte della Toscana affacciata sulla Romagna è fatta di ingredienti poveri ma lavorati con grandissima abilità. I dolci erano tra le pietanze di più difficile preparazione; essi venivano realizzati soprattutto durante le festività principali: il Natale, il Capodanno, la Befana, la Pasqua e le feste patronali. La zona ricca di castagne e marroni utilizzava questi ingredienti per numerosi dolci: dalle



La **torta di marroni** è sicuramente il dolce più amato dalle famiglie marradesi e richiesto alla SAGRA DELLE CASTAGNE, famosa e frequentata manifestazione che si svolge nel mese di ottobre e propone assaggi di varie specialità a base di marroni presso i tanti stand: si possono gustare le caldarroste qui chiamate "bruciate", la torta e il budino di marroni, il castagnaccio, la crostata di marroni e ricotta, il tronco, la ciambella e le frittelle di farina dolce, i marroni al cioccolato, canditi, avvampati ecc..

A Palazzuolo sul Senio, come a Marradi, durante i festeggiamenti d'ottobre, i coltivatori diretti della zona offrono la possibilità di acquistare direttamente i marroni IGP Mugello (Indicazione Geografica Protetta) da loro raccolti e selezionati: il visitatore potrà così cimentarsi personalmente, nella propria cucina, nella preparazione dei gustosissimi tortellini fritti.

TORTELLINI FRITTI

Ingredienti per la sfoglia: 500 g di farina, 20 g di burro, ½ bicchiere d'acqua, ½ bicchiere di latte, 2 cucchiari di zucchero a velo. **Ingredienti per il ripieno:** 500 g di passato di marroni, 2 cucchiari di rhum, 2 cucchiari di alchermes, 2 cucchiari di zucchero a velo, 1 bustina di vanillina.

Per il passato procedere come per la torta, aggiungendo rhum, alchermes e zucchero: il ripieno deve presentarsi però piuttosto solido. Per l'impasto della sfoglia fare attenzione che il latte e l'acqua siano abbastanza caldi da sciogliere il burro. Procedere disponendo sulla sfoglia i bocconcini di impasto; chiuderli rovesciandovi sopra la stessa sfoglia e tagliarli con l'apposito attrezzo, dando loro la forma dei tortelli. Friggerli nell'olio di semi bollente e una volta raffreddati cospargerli di zucchero a velo e a piacere con alchermes.

I dolci più semplici e di facile realizzazione allietavano le veglie invernali o carnevalesche: la famiglia con i parenti e i vicini era solita riunirsi nella grande cucina con il camino, abbinando a giochi, indovinelli e aneddoti il suono della fisarmonica o di un organino. Si gustavano in allegria le **ballotte**, marroni cotti in acqua con l'alloro consumati sia caldi che freddi, il **croccante** - dolce gusto che si otteneva da un po' di zucchero, acqua e gherigli di noci e nocciole - e **frittelle di farina di castagne**.

I dolci in molti casi subivano l'influenza della vicina Emilia Romagna ma anche della lontana città di Firenze.

Durante il periodo dell'Epifania le massaie preparavano friabili **biscotti allo strutto** e **brigidini** per riempire le calze della Befana. Sempre in questo periodo venivano preparati i croccanti e gli **zuccherini**, dolcetti adatti per i denti dei bambini - aggiunti al latte - che si conservavano a lungo per l'assenza di lievito. A Firenze vengono realizzati a forma di cresta di gallo di colore rosso perché bagnati nel liquore Alchermes o bianchi con un buco al centro perché dopo la cottura vengono immersi nello zucchero fuso e profumati con l'anice.

In occasione della ricorrenza dei morti, il 2 novembre, venivano confezionati biscotti rotondi e secchi di colore bianco o rosso con l'aggiunta di alchermes: erano le **fusaie delle monache**

(Dida tra dolce e salato

domenicane, utilizzate anche durante la Quaresima, per l'assenza di grassi. Per la gioia dei bambini le donne del paese preparavano gli **spumini**, un semplice dolce preparato con lo zucchero in aggiunta di chiare d'uovo.

Tra i dolci al cucchiaio molto diffusi erano la zuppa inglese con i savoiardi imbevuti nell'archemes e nella menta o il latte alla portoghese, adatto come fine pasto o per le donne partorienti, i bambini e gli anziani.

LATTE ALLA PORTOGHESE

Ingredienti: 1 litro di latte, 200 g di zucchero, 4 uova oppure 3 intere e 2 tuorli, 1 bustina di vanillina, buccia di limone, 4 cucchiaini di zucchero per caramellare lo stampo.

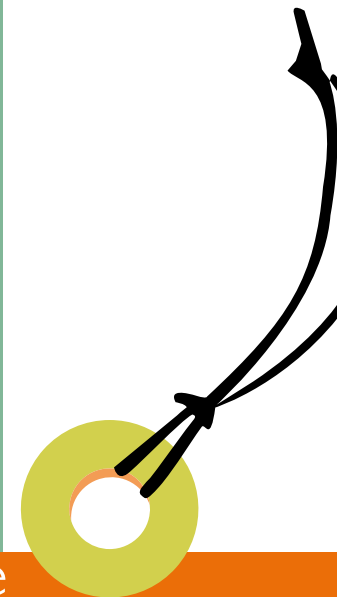
Mettere a bollire il latte con la vanillina, la buccia di limone e lo zucchero per un buon quarto d'ora. A freddo aggiungere le uova sbattute ed anche un po' di zucchero caramellato prelevato in precedenza dallo stampo. Mettere il composto nello stampo foderato di caramello e cuocere a bagnomaria per due ore. Si serve freddo. Per toglierlo dallo stampo passarlo un attimo sulla fiamma e rigirarlo in un vassoio profondo.

(Dida



l'acquisto dolce nel Mugello

- BARBERINO DI MUGELLO •
- BORGO SAN LORENZO •
- DICOMANO •
- SAN PIERO A SIEVE •
- SCARPERIA •
- VICCHIO •





BARBERINO DI MUGELLO

**FORNO ALIMENTARI
IL TEMPIO DEI SAPORI**

Corso Bartolomeo Corsini, 128
Tel. 055 841287
iltempioeisapori@libero.it

Dolci, cantuccini, crostate, biscotti, zuccherini, schiacciata con l'uva, schiacciata alla fiorentina, torta della nonna, castagnaccio, pane di ramerino. Specialità: biscotti con le mandorle (dette "paste secche"), biscotti al cacao, biscotti alle mandorle.

FORNO TOCCAFONDI

Viale Don Minzoni, 14 - Cavallina
Tel. 055 8420066
chiara.toccafondi@virgilio.it

Biscotteria e corsetteria: bighelloni, cantucci alle mandorle e al cioccolato, zuccherini, crostate, schiacciata alla fiorentina.

IL FORNAIO DI GALLIANO

Corso M. da Galliano 67/69 - Galliano
Tel. 055 8428054

Cantucci, biscotti di pasta frolla (occhi di bue, farfalline etc...) e di pasta di mandorle. Specialità: strudel, zeppole, bomboloni, zuccherini, sfogliatine, cantucci al cioccolato e tartarughe. Ciambelline, pasta alle sette uova, schiacciata alla fiorentina, castagnaccio e crostate di frutta. Per le festività pan di ramerino, cenci fritti o al forno, frittelle di riso, panforte, ricciarelli, panettoni e colombe prodotte con lievitazione naturale.

IL FORNO DI TAORMINA - I' TOCCO

Corso B. Corsini
Tel. e fax 055 8417849

Biscotti duri e morbidi, prodotti tipici siciliani.

PANIFICIO VIVOLI

Via L. Da Vinci, 5/R
Tel. e fax 055 841152
fornovivoli@virgilio.it

Biscotteria secca, cantuccini, crostate, schiacciata con l'uva. Specialità: "zuccherini del Mugello".

PASTICCERIA MARTINUCCI

Piazza Cavour, 3/5
Tel. 055 8416690

Dolcetti di pasta frolla, bomboloni ripieni, cornetteria e biscotteria con cantucci e frolle di pasta di mandorle. Specialità: semifreddi alla frutta, torte di frutta, dolce millefoglie e torta sacher. Per le festività panettoni, colombe, cenci e frittelle.

PASTICCERIA NUTI MAURIZIO

Via della Miniera, 11
Tel. 055 8479595
info@nutipasticceria.it
www.nutipasticceria.it

Biscotteria e dolci stagionali. Specialità: schiacciata alla fiorentina, millefoglie, budino di riso, torta della nonna, frittelle e cenci, pane allo yogurt.

BORGO SAN LORENZO

CORNETTERIA MALAFEMMINA

Piazza del Mercato, 47/49
Tel. 338 3879117
info@cornetteriamalafemmina.it
tore-64@hotmail.it

www.cornetteeriamalafemmina.it Specialità napoletane e siciliane: babà, sfogliatelle, arancini, pastiera napoletana, struffoli, zeppole di San Giuseppe, code di aragosta, cassatine, panini napoletani.

FORNO CARNEVALI

Via P. Caiani 29
Tel. 055 8456421
Fax 055 8020976

fornocarnevali@virgilio.it
Dolci stagionali: frittelle di riso, castagnaccio, crostate. Cantuccini alle mandorle, al cioccolato e nocciola, al cacao e nocciole o con farina di castagne.

FORNO VILIANI

Corso Matteotti, 125
Tel. 055 8457161

Produzione e vendita di biscotteria e pasticceria: dolci casalinghi e freschi, torta della nonna, bavarese, millefoglie, bomboloni, cornetti. Specialità: cantucci, frittelle, cenci, schiacciata alla fiorentina, colombe e panettoni.

IL CAFFÈ

Via Salvator Allende, 33
Tel. 055 8457311
Fax 055 8448329

Cornetteria, torte bavaresi, mousse, zucotti, crostate, millefoglie, sacher, tiramisù, dolci stagionali e biscotteria.

IL PAN BRIOCHE

Via Pananti, 24/28/30
Tel. 335 6323729

Biscotteria, cornetteria, dolci stagionali.

PANIFICIO GIOVANNINI

OMERO E. F.

Via Lapi, 2/4/6
Tel. e fax 055 8494499
omerogs@virgilio.it

Crostate, strudel, torta della nonna, pane di ramerino e con lo zibibbo, dolci di carnevale.

PANIFICIO "SANDRO E ROMINA"

Via Brocchi, 21/23
Tel. 055 8459285
rominagrifoni@libero.it

Dolci stagionali e tipici del Mugello, crostate, spumini di chiara d'uovo e zucchero, castagnaccio e schiacciata con l'uva, "brucini", biscotti di pasta frolla, cheese cake, torta di ricotta, muffin al cioccolato, ciambelloni.

PASTICCERIA AURELIO

Via D. Partigiana Garibaldi, 5
Tel. e fax 055 8457366
info@pasticceriaurelio.it

www.pasticceriaurelio.it

Panmarrone del Mugello, marengo, zuccotto, sacher e torte a tema su ordinazione, cioccolateria produzione propria. Specialità: "Torta in balconata" con ricetta quattrocentesca.

PASTICCERIA BAR ITALIA

Piazza Curtatone e Montanara, 2
Tel. e fax 055 8459003

info@pasticceriabaritalia.it
www.pasticceriabaritalia.it
Frittelle, cenci, schiacciata con l'uva, castagnaccio, torta della nonna, budino di riso, panettone, pandoro, panforte. Specialità: schiacciata alla fiorentina, millefoglie, cioccolateria produzione propria.

PASTICCERIA BENCINI

Viale Pecori Giraldi, 52/54
Tel. 055 8495912 - 334 3284612 -
333 6218600 - Fax 055 8495912

pasticceriabencini@virgilio.it
Dolci alla crema, lavorazione del cioccolato per torte fredde. Specialità: millefoglie, bongo, bongo bianco, bongo al limone, torte decorate.

PASTICCERIA CESARINO

Piazza Martiri della Libertà, 7
Tel. e fax 055 8459357

pasticceriacesarino@yahoo.it
Biscotteria varia, dolci stagionali. Specialità: budino di riso, mousse al cioccolato, millefoglie, marengo, bignoline, frittelle di mele, colombe e panettoni.

PASTICCERIA VALECCHI ALFREDO

Via G. Mazzini, 7
Tel. e fax 055 8495930

Pan di noci, castagnaccio, torta della nonna, budino di riso, pan di ramerino, pane allo zibibbo, schiacciata, biscottini di Prato, zuccherini, frittelle, cenci. Specialità: "Dolce di San Lorenzo".

L'ACQUISTO DOLCE NEL MUGELLO

PECCATI DI GOLA

Via Firenze, 17/19
Tel. 338 4917949 - 328 7772538
Torte e dolci stagionali. Specialità: frittelle, pasta di mandorle, cantucci. Dolci stagionali, schiacciata fiorentina, biscotteria, torte fredde e semifredde. Specialità: bignoline.

VIVA LO YOGURT - YOGURTERIA CREPERIA PASTICCERIA

Piazza Dante Alighieri, 18
Tel. e fax 055 8455139 - 328 7621890
vezzosi_enrico@libero.it
Torte e biscotti a base di yogurt, crepes, cioccolata calde, wafer, frappé, gelati e granite. Specialità: torta allo yogurt con nutella.

SAN PIERO A SIEVE

BAR CAFFÈ TURISMO

Via Provinciale, 5/G
Tel. e fax 055 8498066
Pasticceria varia. Specialità: cornetti, bomboloni, millefoglie, pasticceria mignon.

BAR PASTICCERIA MARCELLO

Via Provinciale, 53/B
Tel. 055 8498193
Millefoglie, bongo, schiacciata alla fiorentina, schiacciata con l'uva, castagnaccio, torta della nonna, budino di riso, crostate, frittelle, cenci, zucherini, biscottini di Prato, marengo, millefoglie, zeppole con crema chantilly.

FORNO CONTI GIULIANO

Via Provinciale, 42
Tel. 055 8498288 - 055 848054
Fax 055 848443
Mantovane, crostate e ciambelloni, pan di ramerino con zibibbo, schiacciate alla fiorentina, frittelle, cenci, colombe e panettoni. Specialità: "Pane del Mugello".

GELATERIA FIOCCO DI NEVE

Viale Roma, 1/B
Tel. 055 8498186
Dolci semifreddi per cerimonie.

SCARPERIA

BAR PASTICCERIA ELLI VADICAMO G & C.

Via Roma, 98
Tel. 366 1516110
Pasticceria mignon, cannoli di ricotta, dolci alle mandorle e cornetteria varia e torte farcite. Biscotteria secca.

PANIFICIO MARTINO ERNESTO GAETANO ANTONIO

Viale John Fitzgerald Kennedy, 23
Tel. 338 7692059
Biscotteria secca, cantucci con cioccolato, ai 5 cereali, dolci, crostate.

PANIFICIO PASTICCERIA FIORAVANTI

Viale Matteotti, 43/A - 43/B
Tel. 055 846208
info@panificiofioravanti.com
www.panificiofioravanti.com
Dolci stagionali, panettoni, colombe, frittelle e cenci. Specialità: pesche ripiene di crema e cioccolato, schiacciata alla fiorentina.

VICCHIO

COOPERATIVA AGRICOLA IL FORTETO

Fraz. Rossoio, 6
(S.S. 551 Km 19)
Tel. e fax 055 8448745
www.forteto.it
Bruttiboni, cantucci, biscotti vari, mantovana, plumcake, torte gelato, zuccotti in estate, gatò aretino, torte di tutti i tipi, ciambellone, panettone e colombe.

IL CAFFÈ

Corso del Popolo, 7/9
Tel. 055 0346275
Fax 055 8448329
Cornetteria, torte bavaresi, mousse, zuccotti, crostate, millefoglie, sacher, tiramisù, dolci stagionali e biscotteria.

PANIFICIO P.G.

Piazza Della Vittoria, 14
Tel. e fax 055 844248
patriziabaccari@virgilio.it
Specialità: crostate di mora e albicocca, schiacciata con l'uva, pane di ramerino, cenci e frittelle. Biscotteria, schiacciate alla fiorentina, bomboloni e ciambelle.

PANIFICIO ROSSI

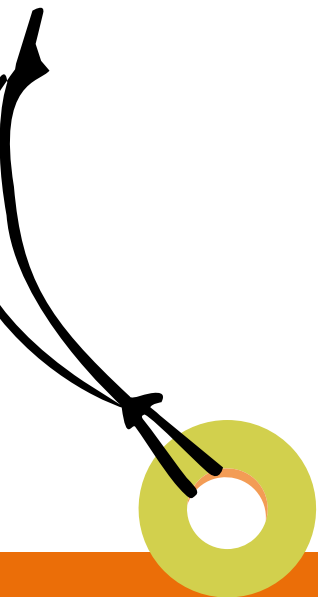
Via G. Rossini, 9
Tel. e fax 055 8497370
Laboratorio Tel. e fax 055 8407949
Ciambelline, schiacciata alla fiorentina, schiacciata con l'uva, castagnaccio, torta della nonna, panettoni e colombe, budino di riso, pan di ramerino, crostate, zucherini, biscottini di Prato, spumini, panini con zibibbo e anici (detti "scole"). Pasticceria secca, biscotti alla pasta di mandorle, pan di Spagna, dolci con farina di marroni.

PASTICCERIA GRAND'ITALIA

Via Benvenuto Cellini, 10
Tel. e fax 055 8497136
Torta di marroni, biscotti di Prato, zuccotti e millefoglie. Specialità: pane di Giotto. I "dolci" sapori dell'Alto Mugello



(Dida



l'acquisto dolce in Alto Mugello

- FIRENZUOLA
- MARRADI
- PALAZZUOLO SUL SENIO

FIRENZUOLA

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA LA SELVA DI TIRLI

Via San Pellegrino, 165 I
Tel. 055 816116
Fax 055 816196
selvaditirli@libero.it
Produzione e vendita di prodotti biologici tradizionali (biscotti, torte) con farine varie (di grano, riso, castagno, mais, segale, farro, kamut).

PANIFICIO DI POLI MARCELLO

Loc. Piancaldoli, 179
Tel. 055 817000
Pane toscano, schiacciate e panini all'olio. Biscotti di pasta frolla e ripieni di marmellate, crostate, ciambelle con l'uva, con la ricotta, con le mele.

PANIFICIO MASINI

Via Imolese, 18
Tel. e fax 055 819309
emanuele.masini@tiscali.it
www.panificiomasini.it
Crostate, ciambelle, schiacciata alla fiorentina. Specialità: zuccherini rossi e bianchi.

PANIFICIO STRAZZA

Via Castello, 124 - Loc. Traversa
Tel. e fax 055 815286
paolosimonetti2@virgilio.it
www.panificiostrazza.com
Cantuccini, zuccherini bianchi e rossi e altri prodotti da pasticceria.

PANIFICIO TOSCANO TURRINI

Via Giovanni XXIII, 13
Tel. e Fax 055 819160
Crostate, torte di mele, cantuccini, schiacciata di Pasqua con uvetta e zibibbo, spumini, tronchetti natalizi. Specialità: zuccherini, raviole alla marmellata, sfogliata con granella di nocciola, "occhietti" (biscotti con una parte di pasta e una di cioccolata), panettoni.

PASTICCERIA TAGLIAFERRI

Viale Giovanni XXIII, 2/E
Tel. e fax 055 819135
pasticceriataglia@tiscali.it
Paste fresche, torte e biscotteria artigianale.

MARRADI

FORNO SARTONI

Via Fabbri, 22
Tel. 055 8045458
sartonisnc@libero.it
Torta di marroni, castagnaccio, frollini di marroni, crostata di marroni, schiacciata alla fiorentina, biscotti caserecci, crostate e ciambelle, cantuccini, spumini, dolci allo yogurt, plumcake, torte di ricotta, panettoni e colombe, biscotti tartarughe.

GELATERIA PASTICCERIA BAR BIANCO

Piazza Scalelle, 19
Tel. 055 8045136
Specialità dolci a base di marroni: torta di marroni, tronco di marroni, castagnaccio, barchetta di marroni, torta di marroni e ricotta, bocconcini di marroni e strudel di marroni e mele. Gelato di marroni freschi e acqua e il particolarissimo gelato allo yogurt di fichi caramellati e pecorino.

PANETTERIA PASTICCERIA BELLINI

Via Fabroni, 40
Tel. 339 7990055
Dolci di marroni, biscotti al farro, zuccherini, pasticceria mignon. Specialità: torta di marroni, tortellini fritti, tronco di marroni, budino di marroni. Pane toscano, con i cereali, schiacciate, pizze e salati.

PANIFICIO PASTICCERIA

QUADALTI

Via Talenti, 31/33

Tel. 055 8045089

Tel. e fax 055 8045095

panificioquadaltisnc@virgilio.it

Ciambella, torte di riso, di ricotta e della nonna, millefoglie, crostate, biscotti caserecci, cantuccini. Specialità: torta di marroni e altri dolci a base di marroni: tortellini fritti, strudel, budino, bavarese, pesche ripiene. Castagnaccio e ciambella con farina di marroni. Sabadoni (biscotti con ripieno di marroni, inzuppati con la saba, il mosto di vino cotto).

PALAZZUOLO SUL SENIO

BAR GELATERIA GENTILINI

Via Roma, 9

Tel. 055 8046098

Ciambelle, semifreddi, zuccotti, torte alla frutta, bavaresi e gelateria.

IL FORNO

DI SDRUCCIOLI FABRIZIO

Via Duca d'Aosta, 4

Tel. 055 8046030

Biscotti secchi, cantucci, rame e fusaie (zuccherini rossi e bianchi), sospiri (con mandorle tritate), spumini e paste reali su ordinazione, cantucci con farina di marroni.

(Dida

LEGENDA RISTORANTI

PARCHEGGIO 

ACCESSO DISABILI 

TAVOLI ALL'APERTO 

TAVOLI ALL'APERTO SENZA SERVIZIO 

GIARDINO / PARCO 

GAZEBO 

TERRAZZA 

CORTE INTERNA 

ACCETTA CARTE DI CREDITO E BANCOMAT 

ACCETTA SOLO BANCOMAT 


COPERTI INTERNI 

PREZZO MEDIO 

PREZZO MENU FISSO 

ACCESSO ANIMALI DOMESTICI 

ARIA CONDIZIONATA 

SALA FUMATORI 

Nel Mugello, a mezza via tra Firenze e Bologna, oltre a bellezze storico architettoniche e a un patrimonio ambientale di grandissimo valore, si può scoprire una cucina e una ricchezza di prodotti della terra che hanno conservato nel tempo l'autenticità delle proprie tradizioni.

I piatti mantengono sapori "naturali" perché conditi dagli aromi tradizionali e mai contaminati da ingredienti più ricchi, oggi spesso abusati.

I primi sono spesso i tortelli di patate, le tagliatelle sui funghi, sul cinghiale, sulla lepre, farinate, zuppe, minestroni pieni di profumo e pappe.

La carne ricopre un ruolo importante nella tavola mugellana: la bistecca fiorentina, ma anche la rosticciana e le salsiccie oppure il coniglio ripieno e la selvaggina.



cultura e tradizioni

Il formaggio è pecorino, di pura pecora o misto, e i contorni sono fagioli all'olio, mille verdure dell'orto, golosissime quando sono fritte.

I dolci sono semplici come il pan di ramerino, la schiacciata con l'uva, classici come le crostate con tutte le marmellate, elaborati come la torta o il budino di marroni, storici come la torta in balconata.