

Argentario

NEL SUD DELLA **TOSCANA**, LO SPLENDIDO PROMONTORIO E I PAESI CONFINANTI OFFRONO UNA NATURA POTENTE, UN MARE PESCOLO, VASTE TENUTE DOVE I BOVINI SONO ALLEVATI ALLO STATO BRADO E CI RACCONTANO DI UN'ENOGASTRONOMIA ARCAICA MA COMPLESSA

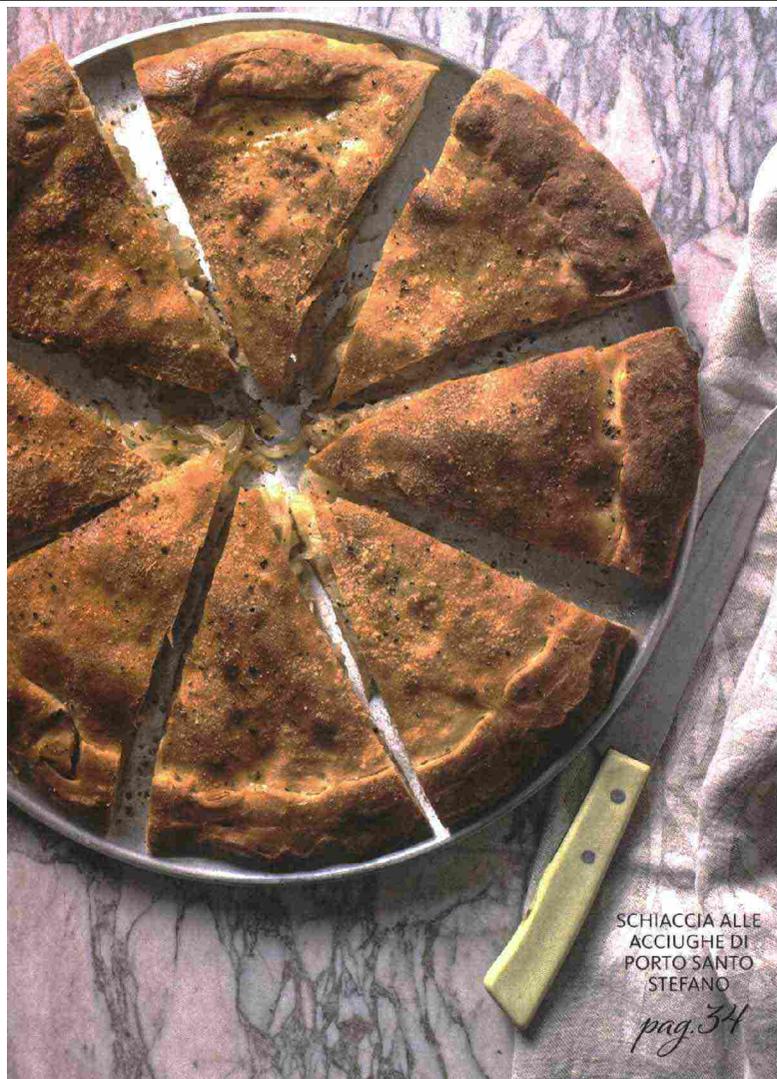
a cura di Daniela Falsitta, testo di Ernesto Fagiani, foto di Emanuela De Santis, foto dei piatti di Felice Scoccimarro, in cucina Alessandra Avallone

Lungo la costa sud di Grosseto, da Talamone a Capalbio, la Maremma è punteggiata di tenute, campi coltivati e vigneti scintillanti nella luce azzurra dell'estate. Nel secolo scorso, dopo le prime bonifiche, i contadini dell'interno e dell'Amiata, che vivevano tra monti e boschi impervi, scendevano verso il mare solo nella bella stagione in cerca di lavoro come mietitori o butteri a cavallo. Le attività umane si adattarono definitivamente alla natura della zona negli anni Cinquanta quando la riforma agraria bonificò le ultime paludi costiere sviluppando l'allevamento brado delle

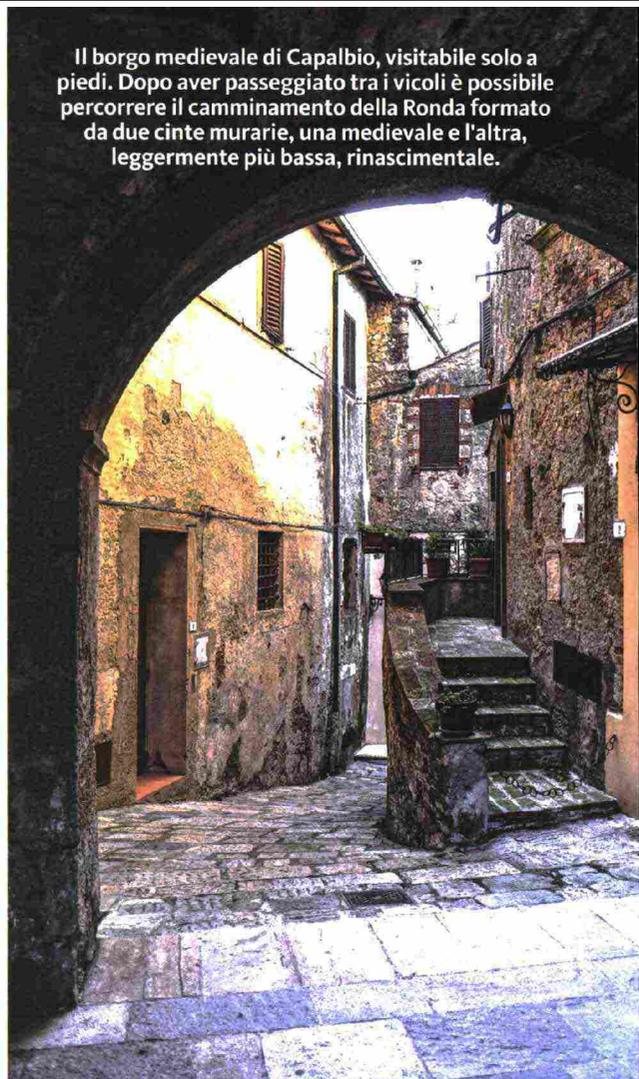
mucche maremmane dalle grandi corna a lira. Oggi i butteri rimasti sfoggiano la loro abilità di cavalleggieri nel Rodeo della Rosa, che si svolge ogni agosto nella tenuta dell'Alberese. Eppure, nonostante i mutamenti indotti dall'arrivo dei pastori sardi, che qui hanno portato le tradizioni della pastorizia isolana, e persino dopo la scoperta di queste zone da parte del turismo più chic, la Maremma costiera conserva tuttora la sua unicità. Stili di vita locali e nuove mode hanno trovato un efficace equilibrio nell'elegante borgo di Capalbio, disegnata in case strette e addossate, archi e logge, passaggi e vicoli, mura e castelli. *segue >*



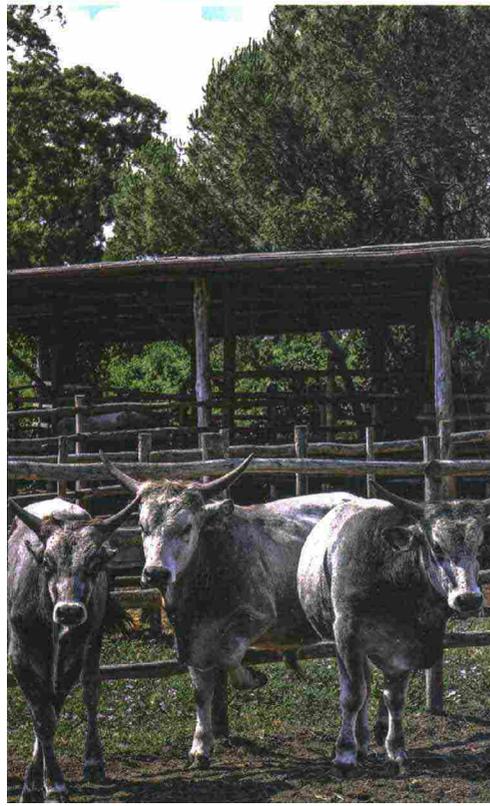
I colori di Cala Grande, a pochi minuti da Porto Santo Stefano, capoluogo dell'Argentario. Il panorama è quello della tenuta vinicola Hortuli Hosiani, specializzata in vini bianchi.



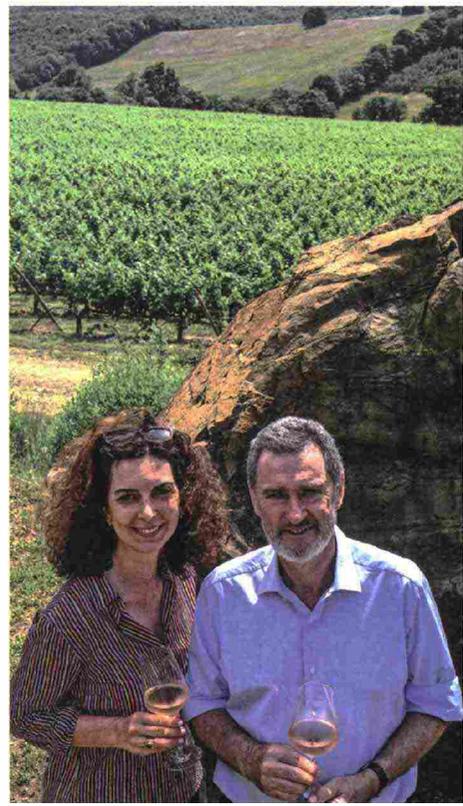
SCHIACCIA ALLE
ACCIUGHE DI
PORTO SANTO
STEFANO
pag. 34



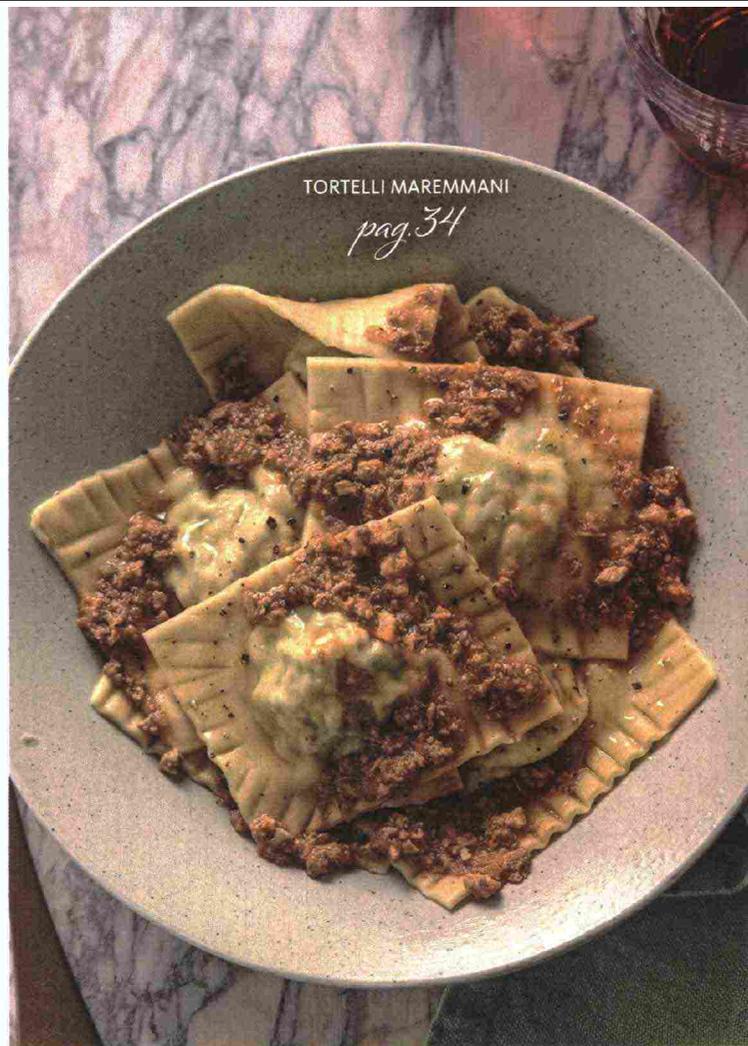
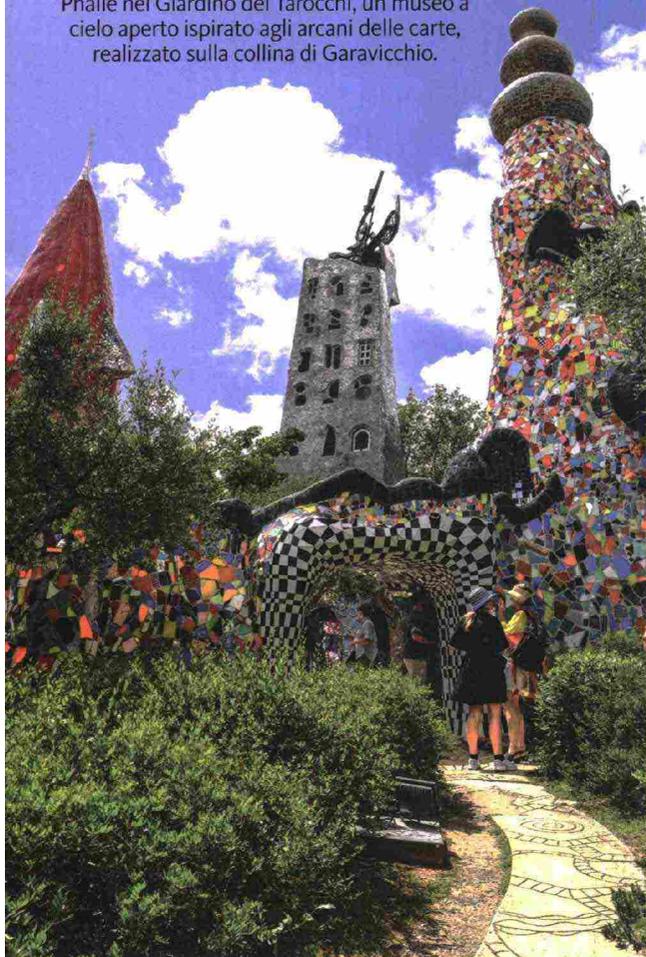
Il borgo medievale di Capalbio, visitabile solo a piedi. Dopo aver passeggiato tra i vicoli è possibile percorrere il camminamento della Ronda formato da due cinte murarie, una medievale e l'altra, leggermente più bassa, rinascimentale.



Le Rocca Aldobrandesca di Talamone. A sinistra, le mucche maremmane della tenuta Terre di Sacra dove si affittano diverse ville. A destra, Eva Baratta e Javier Pedrazzini della tenuta Monteti.

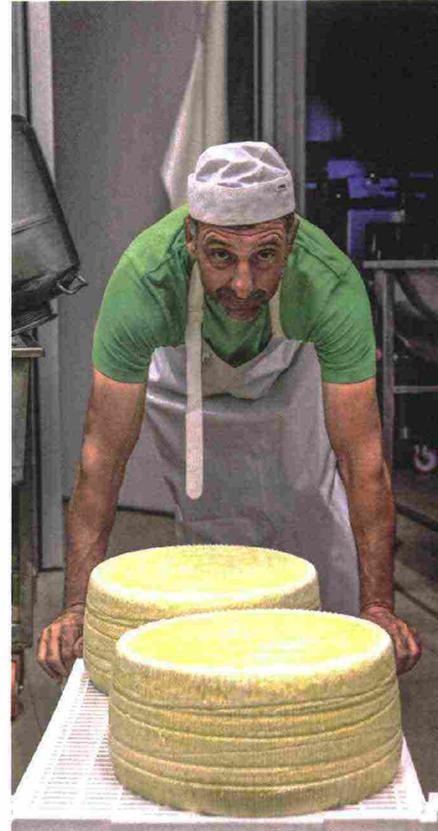
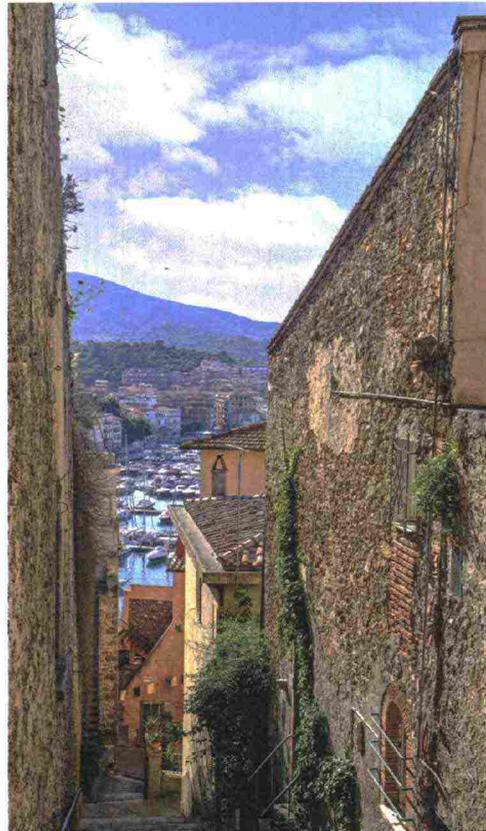
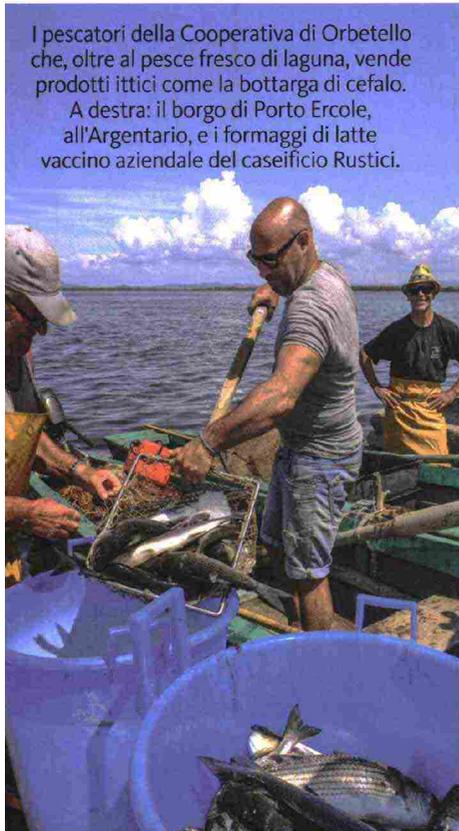


Le opere visionarie dell'artista Niki de Saint Phalle nel Giardino dei Tarocchi, un museo a cielo aperto ispirato agli arcani delle carte, realizzato sulla collina di Garavicchio.



I pescatori della Cooperativa di Orbetello che, oltre al pesce fresco di laguna, vende prodotti ittici come la bottarga di cefalo.

A destra: il borgo di Porto Ercole, all'Argentario, e i formaggi di latte vaccino aziendale del caseificio Rustici.



La stessa buona sorte è toccata a Talamone, che con la sua rocca sorveglia gli anfratti rocciosi del golfo e gli yacht ormeggiati nel porto turistico segnando il confine meridionale del Parco Naturale dell'Uccellina comprendente la foce dell'Ombrone e la pineta granducale. Sull'Argentario, promontorio calcareo unito alla terraferma dai tomboli sabbiosi di Giannella e di Feniglia, i resort, le ville e i ristoranti si nascondono nel verde della pineta e della campagna contendendo lo spazio agli oliveti e ai vigneti. Le terrazze coltivate si arrampicano da Porto Ercole e da Porto Santo Stefano lungo i versanti scoscesi del promontorio sulla cui cima sta appollaiato il convento dei Passionisti.

Tornando sulla terraferma, le rovine di Cosa, antica città romana, innalzano le colonne e i grigi muraglioni dei templi tra cespugli aggrovigliati e olivi inselvaticiti mentre accanto a Pescia Fiorentina, l'artista franco-americana Niki de Saint Phalle ha popolato le pendici di un colle di sibilline sculture ispirate ai tarocchi: ricoperte di specchi e tessere coloratissime, le opere luccicano nella macchia mediterranea.

Delle aree di maggior fascino naturalistico, insieme alla duna di Feniglia e all'oasi WWF del lago di Burano, fa parte la laguna di Orbetello. Il pescato delle barche a fondo piatto, saporito e profumato, diverso da quello d'allevamento proveniente dalle vasche che fronteggiano la laguna, è da sempre la base fondamentale della cucina locale. Soprattutto abbonda l'anguilla, catturata con reti a tramaglio e preparata "a scaveccio", cioè infarinata, fritta e marinata con aceto e rosmarino, o più semplicemente "a ginocchioni", cosiddetta perché viene riposta in cassetto piegandola a S, in foggia genuflessa: verrà cotta con aglio, cipolla, prezzemolo, vino bianco e pomodoro

fresco. L'anguilla "sfumata", marinata e affumicata, da saltare in padella, è invece una conserva d'origine iberica, eredità di quando Orbetello, cinque secoli fa, fu il centro dello Stato dei Presidi, governato dagli spagnoli. L'altro fondamentale prodotto di laguna è il cefalo, da cui si ottiene una pregiata bottarga adagiata un paio d'ore nel sale e poi seccata a lungo, all'ombra, affinché assuma la caratteristica trasparenza. Dev'essere consumata a fettine sottili o grattugiata come condimento della pasta. Il pesce di mare aperto con cui si prepara il "caldaro", la zuppa di pesce tipica dell'Argentario, arriva invece con i pescherecci che battono i fondali degli scogli delle Formiche, dell'Argentierola, dell'isola del Giglio e che fanno rada a Porto Santo Stefano. Nel paese, capoluogo del comune diffuso di Monte Argentario, ancora oggi i quattro rioni della cittadina animano il tradizionale Palio Marinaro (regata di battelli a remi) che si svolge a ferragosto.

Gastronomicamente parlando c'è molto da scoprire in questo territorio costiero di grandi spazi, di boschi a macchia, di oliveti e di vigneti autoctoni di Ansonica che danno bianchi profumati di mare. Si va sul sicuro puntando sui produttori associati alla rete di Vetrina Toscana (vetrina.toscana.it), ma neppure si sbaglia a fidarsi dei cartelli improvvisati a bordo strada che offrono vino, olio d'oliva, formaggi, sia vaccini che pecorini, carni di mucche brade con cui preparare la "buttera", la bistecca maremmana, oltre a tanti prodotti agricoli spesso biologici, coltivati con i metodi naturali che nella natura di questo spicchio di Maremma trovano l'ambiente ideale.

Una veduta del nucleo antico di Capalbio, su cui svetta la millenaria Rocca Aldobrandesca. All'interno si trova il Palazzo Collacchioni, di epoca rinascimentale e riccamente affrescato. Entrambi sono visitabili.





LUOGHI ECCELLENTI ARGENTARIO

SCHIACCIA ALLE ACCIUGHE DI PORTO SANTO STEFANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

per l'impasto 500 g di farina 0 - 20 g di lievito di birra fresco - olio extravergine d'oliva
per la farcia 2 cipolle dorate grandi - 8 acciughe sotto sale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Fate la pasta. Sciogliete il lievito in 160 ml d'acqua, unitevi la farina e mescolate, quindi versate pian piano altri 170 ml d'acqua continuando a lavorare nella planetaria o a mano. Ungete d'olio una ciotola e trasferitevi l'impasto: con le mani umide tiratelo verso l'alto e piegatelo su se stesso per una decina di volte o finché lo sentirete più resistente alla manipolazione. Copritelo, lasciatelo riposare per 30 minuti e ripetete le pieghe, quindi riponetelo tutto in frigo per 20-24 ore.

2 Togliete la pasta dal frigo per portarla a temperatura ambiente. Fate la farcia. Sbucciate le cipolle, tagliatele fini e pepatele. Sciacquate le acciughe senza dissalarle troppo e deliscatele.

3 Stendete la metà dell'impasto in una teglia unta d'olio, disponetevi sopra le cipolle, i filetti di acciuga e irrorate d'olio. Stendete la pasta rimanente e copritevi il ripieno praticando 2-3 buchi al centro e sigillando bene i bordi dei dischi a formare un cornicione. Condite con olio e sale e cuocete in forno statico a 220° per 30-35 minuti o fino a doratura verificando che la parte inferiore sia ben cotta.

TORTELLI MAREMMANI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per l'impasto 350 g di farina + quella per infarinare i tortelli - 3 uova - olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno e il condimento 450 g di bietole - 450 g di spinaci - 350 g di ricotta - maggiorana tritata - noce moscata - 200 g di ragù - sale - pepe

1 Sulla spianatoia lavorate la farina con le uova, un pizzico di sale, poche gocce d'olio e l'acqua necessaria a ottenere un composto omogeneo e sostenuto. Formate una palla, copritela e fate riposare per mezz'ora.

2 Lavate bietole e spinaci e, senza asciugarli, scottateli separatamente in un tegame caldo per 6 minuti, poi strizzateli e tritateli. Riuniteli in una ciotola con la ricotta, sale, pepe, una grattata di noce moscata, un pizzico di maggiorana e amalgamate perfettamente.

3 Stendete la pasta allo spessore di 3 mm e ritagliatela a quadrati di 6x6 cm, suddividete il ripieno su metà dei quadrati, copriteli con gli altri e sigillateli con la forchetta. Infarinateli man mano che sono pronti e lessateli in acqua salata. Serviteli con il ragù di carne.

CALDARO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
450 CAL/PORZIONE

un polpo da 500 g - 400 g tra seppie e totani già puliti - 1 kg di pesce da zuppa (gallinella, scorfano, nasello) - 8 cicale o canocchie - 1 bicchiere di vino bianco secco - 400 g di pelati - 1 cipolla bianca - 2 spicchi d'aglio - 1 peperoncino rosso - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

1 Lavate i pesci, tagliate a pezzi il polpo, le seppie e i totani. Tritate la cipolla sbucciata, fatela appassire in una casseruola o in un coccio con 4 cucchiaini d'olio, l'aglio schiacciato e il peperoncino. Aggiungete il polpo, le seppie, i totani e, dopo 5 minuti, sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare, aggiungete i pelati spezzettati, salate, allungate con un mestolo di acqua calda e cuocete per 25 minuti circa, finché il polpo sarà tenero.

2 Tagliate a pezzi i pesci da zuppa, uniteli alla preparazione, coprite e cuocete altri 10 minuti aggiungendo se necessario un po' d'acqua. Infine unite le cicale, bagnandole con il fondo di cottura. Cuocete ancora 5-7 minuti. Profumate il caldaro con prezzemolo, un giro d'olio e servite, se vi piace, pane toscano.

TACCUINO DI VIAGGIO

IL FRANTOIO
VIA FUCINI 10, CAPALBIO,
TEL. 0564 896484
ANTICA LOCANDA TRASFORMATA IN LIBRERIA, SHOP ETNICO E, NEL CORTILE INTERNO, RISTORANTE TIPICO.

TERRE DI SACRA
LITORANEA B17, CAPALBIO, SACRA.IT
ALLEVAMENTO BIO DI MAREMMANE SUL MARE, SHOP DI CARNE ONLINE E DIVERSE POSSIBILITÀ DI ALLOGGIO.

TENUTA MONTETI
STR. VALMARINA 24, CAPALBIO
GIOIELLO D'ARCHITETTURA ENOLOGICA IN CUI NASCONO UN ROSÉ E DUE ROSSI, IL CABURNIO E IL MONTETI, AI VERTICI DELLE ENOLOGIE.

PASTICCERIA FERRINI
VIA CARDUCCI 10, ORBETELLO
SACCOTTINI DI FROLLA RIPIENI DI FRUTTA, SFOGLIATE DI MELE E SOSPIRI DI PAN DI SPAGNA E CREMA.

COOP PESCATORI DI ORBETELLO
VIA LEOPARDI 9, ORBETELLO
PESCE FRESCO DI LAGUNA, ANGUILLA SFUMATA, BOTTARGA DI CEFALO E RISTORANTE IN RIVA ALLA LAGUNA.

PLAZA BISTROT
P.ZZA BORRANI 16, ORBETELLO SCALO
SELEZIONE DI VINI DEL TERRITORIO PROPOSTI CON UNA CUCINA MAISON.

RISTORANTE LA FONTANINA
LOC. SAN PIETRO, PORTO SANTO STEFANO, TEL. 0564 825261
IN COLLINA, NEL VERDE, TAVOLI SOTTO UN PERGOLATO CON VISTA SUL MARE.

PANIFICIO F.LLI SORDINI
V. XX SETTEMBRE 74, PORTO S. STEFANO
SCHIACCIA CON ACCIUGHE, PIZZE DI VERDURE ANCHE INTEGRALI E I TIPICI CAROGLI PROFUMATI ALL'ANICE.

PHERMENTO
P.ZZA VITTORIO EMANUELE 13, PORTO SANTO STEFANO, TEL. 0564 647178
CON LE SUE FARCE ESTROSE HA VINTO IL MONDIALE DELLA PIZZA IN TEGLIA.

CALAGRANDE HORTULI HOSIANI
LOC. TORRE DI CALA GRANDE, MONTE ARGENTARIO, TEL. 339 7031065
SPETTACOLARE TENUTA SUL MARE CON BIANCHI IN PUREZZA OTTENUTI DA VERMENTINO O ANSONICA.

AZIENDA BIOLOGICA RUSTICI
LOC BARCA DEL GRAZI 4, ALBINIA
FORMAGGI VACCINI BIO TRA CUI IL CACIONE, SAPORITO E CREMOSO.

LE TOFANE
STR. ALBERESE 59, ALBERESE
YOGURT E FORMAGGI DI PECORA.

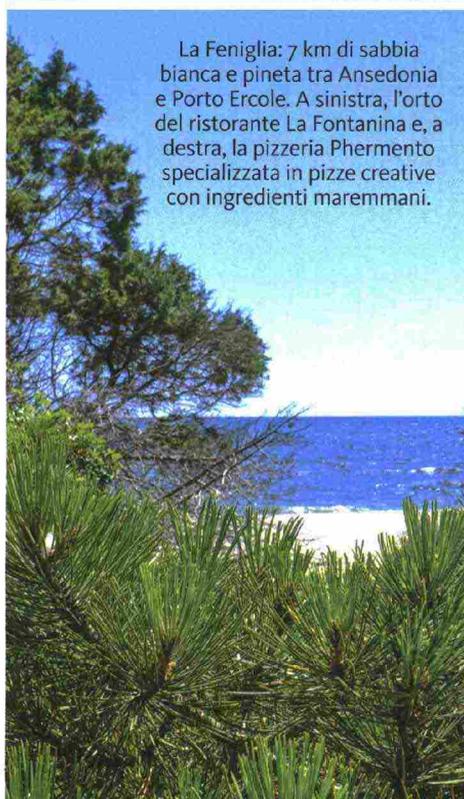
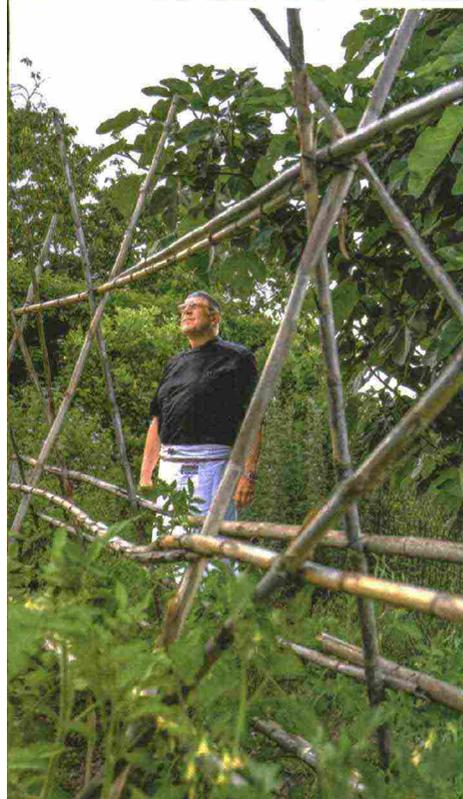




La spiaggia della Torba, a Capalbio, caratterizzata da una sabbia nera, pesante e ferruginosa (si attacca alle calamite!) che rende il mare particolarmente limpido e cristallino.



CALDARO



La Feniglia: 7 km di sabbia bianca e pineta tra Ansedonia e Porto Ercole. A sinistra, l'orto del ristorante La Fontanina e, a destra, la pizzeria Phermento specializzata in pizze creative con ingredienti maremmani.

