

Usciamo a  PISTOIA

I ristoranti vicino ai caselli

# Bruschette e ribollita di mare Ma quale Toscana «minore»

ROMA — La A11 Firenze-Pisa, nota anche come Firenze Mare, tocca città definite «minori», ma così interessanti da meritare una deviazione. Tra queste, Pistoia. Il centro storico è uno splendore, a partire dalla piazza del Duomo, autentico gioiello architettonico su cui affacciano magnifici palazzi, come quello Comunale o quello dei Vasari. Per non tacere delle fasciose chiese di San Pier Maggiore e di San Giovanni Evangelista. A pochi metri dalla Cattedrale di San Zeno, tra il Battistero e il vecchio mercato medievale «La Sala»,

c'è la trattoria La Bottegaia (via del Lastrone 17, tel. 0573 365602, chiuso domenica a pranzo e lunedì, 30 euro). Da più di dieci anni la formula del locale, un ambiente arredato in stile rustico, con tavoli e sedie in legno e scaffalature ricolme di bottiglie di vino, ri-

## SAPORI RUSTICI

Bruschette e formaggi per una pausa gustosa. Ma se la fame è seria, i ricchi piatti del territorio

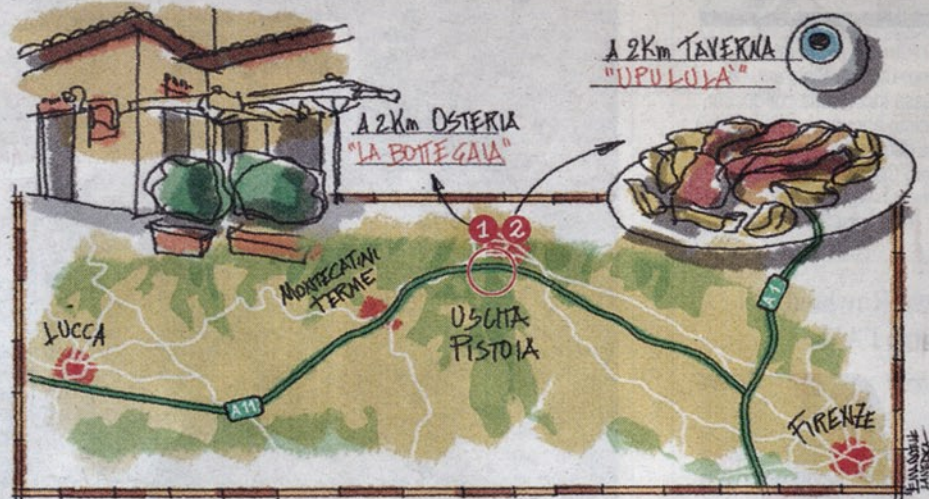
scuote grande successo. Per una pausa gustosa, si può scegliere tra bruschette, formaggi serviti con mieli, confetture e mostarde, salumi artigianali del territorio, crostini con lardo di Colonnata e insalate. Se la fame è più seria, si può puntare sui piatti della cucina: tortino croccante di asparagi su fonduta di parmigiano, zoccolo di panzanella con verdure fresche, tonno sott'olio e aceto di Jerez, pappardelle sull'anatra alla pistoiese, baccalà croccante al rosmarino con ceci del Chianti all'extravergine, spezzato di scamerita di cinta

senese con patate e cipolle. Buoni anche i dolci fatti in casa. La cantina offre una selezione di centinaia di etichette, con le aziende delle colline pistoiesi a far la parte del leone. Volendo, al civico 4 c'è il negozio I sapori della Bottegaia,

per portarsi a casa un goloso souvenir.

Sempre vicino al Duomo c'è Lupululù (vicolo dei Bacchettoni 10, tel. 0573 23331, chiuso sabato a pranzo, domenica a pranzo e lunedì; 35 euro), simpatico locale - il nome fa il

verso a *Frankenstein Junior*, il film di Mel Brooks - dentro una chiesa sconosciuta. Lo staff giovane vi presenterà una carta dei vini attenta alla Toscana (comprese etichette poco note) e piatti preparati con prodotti del territorio, ser-



viti in porzioni generose. Fra le proposte: tartare di sushi dell'Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti, boccone di fichi e prosciutto crudo toscano, ribollita di mare (oltre a verdure, cavolo in primis, e crostini, ci sono calamari, gamberi e pesce), mezzaniche con porcini e caprino, frittura di baccalà, trippa alla toscana, bistecca alla fiorentina, panzanese (sempre di Cecchini) e trippa. Gradevole anche la conclusione, con i dessert della casa: millefoglie con crema chantilly, cheese cake, soufflé al cioccolato o gelati artigianali alla frutta.

Clara Barra

In collaborazione con il

**Gambero Rosso**  
www.gamberorosso.it