

Mugello

Il gusto della Toscana di una volta

Su e giù tra le colline ai margini di Firenze assaporando fiorentine, salumi rari e marroni



Fuoriporta storico di Firenze, sequenza di colli tra cui si aprono borghi di pregio, il Mugello è uno dei luoghi forti della gastronomia toscana, con certe rimembranze, però, della Romagna verso cui sconfina (Faenza). A scandire l'inizio del pasto, sono i **crostini con fegatini**, cui segue il **tortello di patate**, classico primo piatto mugellano insieme alle tagliatelle al ragù d'anitra o ai funghi autoctoni. Può seguire il **peposo**, spezzatino ad alta definizione di sapore, oppure il **cinghiale in umido**. Buoni i salumi preparati con suini in libertà, tra i quali quelli di cinta senese che qui si sono

adattati bene mangiando le ghiande delle querce. Ottima la **sbriciolona**, salame morbido di largo diametro, e poi il **fiocco di spalla**, il **bardiccio** che è una salsiccia di

frattaglie, il lardo stagionato, i capocolli. Da provare la **bistecca di manzo mugellano**, il tartufo bianco e nero, i pecorini, la ricotta fresca e stagionata, il pane contadino, l'olio vellutato. Infiniti gli impieghi del **marrone di Marradi**, dagli gnocchi alla golosissima crema.



In alto: il ricco cesto di prodotti tipici proposto dalla Casa del Prosciutto di Vicchio. Nella cartina: l'itinerario gastronomico, tra Barberino e Palazuolo.