



Contact/info

Mobile/WhatsApp:

+39 339 222 7284

Email:

spacecowboy2305@virgilio.it

casavacanzececina.jimdo.com@gmail.com

Facebook:

[Casa Vacanze Cecina](#)

La tradizione gastronomica della Costa degli Etruschi è nota in tutto il mondo per la ricchezza e varietà dei piatti che propone.

Il pesce, pescato tutti i giorni, è protagonista di mille, gustose ricette: dal mitico cacciucco alla livornese, al riso al nero di seppia, e poi dentici, orate, calamari, crostacei, il pesce azzurro riscoperto, cucinati con estro e sapienza. Protagonista della gastronomia dell'entroterra è invece la carne, come la "chianina", razza pregiata e la cacciagione, in particolare il cinghiale.

Le verdure accompagnano tutti i piatti. Prodotti tipici sono i formaggi, il miele, il pane, i dolci, la torta di ceci ed il ponce alla livornese.

Lungo la Strada del Vino nascono le D.O.C. Bolgheri, Val di Cornia e Bibbona e vini come il Sassicaia e l'Ornellaia, famosi in tutto il mondo. Anche l'olio è un prodotto di assoluta eccellenza.



itinerari enogastronomici

Da un capo all'altro della Costa degli Etruschi, lungo i percorsi della buona cucina, dei vini e degli oli eccellenti. Anche questo è un modo per scoprire una terra generosa, che sa di Toscana e, insieme, di Mediterraneo.

Tappe fondamentali: Livorno, l'entroterra e la costa, per apprezzare sia la cucina di mare, che quella, altrettanto gustosa, a base di selvaggina, cinghiale e carni pregiate. Il cacciucco, famosa e saporita zuppa di pesce, le triglie alla livornese, il riso al nero di seppia sono le specialità che caratterizzano la gastronomia della città di Livorno. Ma degni di nota sono anche la torta o cecina, a base di farina di ceci, ed il leggendario ponce alla livornese, per concludere degnamente un pasto sostanzioso.

Sul mare, lungo tutta la costa che va da Quercianella a Piombino, ristoranti di eccezionale levatura e trattorie specializzate propongono con fantasia il meglio della cucina marinara, grazie anche alla freschezza ed alla qualità dei prodotti utilizzati come le orate, i dentici, i crostacei, il polpo e lo straordinario "pesce azzurro". Cinghiale cucinato in mille modi, pappardelle alla lepre, tortelli di ricotta e spinaci, zuppe di verdure, pane cotto a legna sono le specialità dell'entroterra, condite con olio genuino ed accompagnate da vini pregiati.

I vini della Costa degli Etruschi, come il Sassicaia e l'Ornellaia, solo per citare i più famosi, hanno fama in tutto il mondo e lungo la prestigiosa Strada del Vino vengono prodotte le tre DOC Bolgheri e Val di Cornia, di straordinaria qualità. Oli, formaggi, verdure, dolci tipici, prodotti biologici rendono la Costa degli Etruschi un vero "giacimento" di sapori.



itinerari enogastronomici » gli itinerari del gusto

- 🔍 Livorno, città dei sapori
- 🔍 lungo la strada del gusto: Quercianella, Castiglioncello, Rosignano, Vada e Cecina
- 🔍 Bibbona e la sua marina: L'incontro tra la cucina "di terra" e quella "di mare"
- 🔍 Bolgheri e Castagneto Carducci: la terra dei vini
- 🔍 attraverso il parco di Rimigliano fino al mare di San Vincenzo
- 🔍 Campiglia e la val di Cornia: storia, cucina, terme
- 🔍 per borghi storici: da Suvereto a Sasseta
- 🔍 il mare degli etruschi: Piombino e Populonia

http://www.costadeglietruschi.it/toscana_mediterranea/itinerari_gusto.asp



itinerari enogastronomici » manifestazioni enogastronomiche

http://www.costadeglietruschi.it/toscana_mediterranea/manifestazioni_enogastronomiche.asp

vini

http://www.costadeglietruschi.it/toscana_mediterranea/lista_vini.asp

ricette

http://www.costadeglietruschi.it/toscana_mediterranea/lista_ricette.asp



Contact/info

Mobile/WhatsApp:

+39 339 222 7284

Email:

spacecowboy2305@virgilio.it

casavacanzececina.jimdo.com@gmail.com

Facebook:

[Casa Vacanze Cecina](#)