

viale Una macelleria della tradizione toscana dove trovare ottima carne di Chianina a marchio SR e CCBI, ma anche maiale, coniglio, agnello e pollame vario. Oltre ai tagli freschi, diversi pronti a cuocere preparati con ricette speciali, dal polpettone al coniglio ripieno, ai fegatelli; quindi salumi tipici toscani tra cui l'imperdibile **salsiccia** lavorata a mano da Riccardo. Non manca anche una pregevole selezione di pecorini toscani, mostarde, sottoli e sughi.

**CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)**

**Macelleria Rapaccini Paolo**

via della Certosa, 15  
tel. 0577356983  
Preparano un salame cotto favoloso, che è una rarità per la zona di Siena. Classici i **Fegatelli** e tagli di bovino di razza Chianina.



**CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (LU)**

**Antico Panificio dell'Angela**

via Garibaldi, 12  
tel. 058362656  
Tanti i pani sfornati, ma uno è un'autentica specialità: il **Pane di Neccio**, accanto a quello di patate.

**Il Vecchio Mulino**

via Vittorio Emanuele, 12  
tel. 058362192  
Andrea Bertucci seleziona i migliori prodotti della Garfagnana, proposti in questo ambiente caratteristico, divenuto vero e proprio punto di riferimento per salumi (biroldo, goletta, bondiola), formaggi, farine di farro, confetture e un centinaio di vini. Aperto da martedì a domenica dalle 11 alle 21. Cena su prenotazione.

**CASTIGLION FIORENTINO (AR)**

**De' Magi - Alchimia De' Formaggi**

via Tevere, 116  
tel. 0575659995  
Andrea Magi è da sempre affinatore e ricercatore di formaggi che poi affina e perfeziona in ambienti diversi per diffonderli in negozi specializzati in tutta Italia. Da lui troverete diversi tipi di caci e soprattutto pecorini affinati in grotta, in foglie aromatiche o in vinacce, alla prima, seconda e terza affinatura.

**CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)**

**ENOTECA PERINQUÀ**

di Pasquale Forte  
fraz. Rocca d'Orcia - via Borgo Maestro  
tel. 0577887551

**ENOTECA PERINQUÀ**

di Pasquale Forte  
**CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)**  
fraz. Rocca d'Orcia - via Borgo Maestro  
tel. 0577887551 - fax 0577887551  
info@enotecaperinqua.it  
Riposo settimanale: lunedì

Vasta gamma di vini selezionati e prodotti gastronomici unici dal Podere Forte (vini, distillati, salumi di Cinta Senese, olio biodinamico). Spezie e zafferano biologico dai Monaci di Siloe, biscotti del pastificio Deseo, legumi dell'Azienda Agricola Fonterosa

80 10 1 1

Conserve tradizionali del Vesuvio, dolci, confetture, aceti, conserve, paste e sottoli da tutta Italia

SI (Ristorante Perillà) 30 2012

Una boutique del gusto che si trova all'interno del complesso di Rocca d'Orcia e offre una serie di eccellenze enogastronomiche e una ricca selezione di vini, principalmente dalla Toscana, con qualche chicca francese. Tra i prodotti alimentari citiamo salumi di Cinta Senese, spezie dei Monaci di Siloe, biscotti Deseo, legumi Azienda Agricola Biologica Fonterosa, quindi cioccolato De Bondt, Slitti e Domori; liquirizia Amarelli, pasta Latini, Verrigni e Di Nola; riso de Gli Aironi e della Tenuta Colombara e altre referenze da Golosario.

• vedi spazio •

**Emporio Riamà**

fraz. Rocca d'Orcia - via Borgo Maestro, 58  
tel. 0577887263 - 0577887551  
Il borgo di Rocca d'Orcia, portato a nuova vita da Pasquale Forte, ospita anche questo negozio dove si possono acquistare oggetti legati alla tradizione toscana del vino, accessori e complementi d'arredo realizzati artigianalmente, prodotti naturali per il corpo e per l'ambiente, profumi e gioielli.

**Lo Spicchio**

fraz. Campiglia d'Orcia - loc. Lo Spicchio  
tel. 0577873513  
Siamo in un cascinale, selezionato dalla Provincia di Siena come fattoria didattica, che produce specialità biologiche, salumi di Cinta Senese, confetture e sfiziosità sotto vetro. Eccellenti anche i polli ruspanati. L'agriturismo funziona come una vera e propria locanda, con spazio all'aperto e piatti di antica tradizione.

**CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)**

**Cremeria Corradini**

corso della Libertà, 45

I loro gelati di qualità e i gusti originali si richiamano a prodotti del territorio come fiordilatte del Mugello, miele di macchia mediterranea con pinoli toscani, cantucci e Vin Santo, panforte di Siena e altre sfiziosità.

**Enoteca Castiglione**

piazza Orsini, 18  
tel. 0564933572  
Accogliente sala degustazione per questa fornita enoteca, attiva sin dal 1950, dove scegliere tra più di 3.000 etichette di vini provenienti da tutta Italia e dall'estero.

**COLLESALVETTI (LI)**

**Gelateria Benedetti**

via Galilei Galileo - Vicarello, 105  
tel. 0586965155  
Per i gelati alla frutta utilizzano, secondo le stagioni, prodotti a km 0, mentre in inverno propongono originali gusti ai dolci tipici regionali come Panforte o cantuccini e Vin Santo. Tutti i prodotti sono realizzati senza l'utilizzo di conservanti.

**COREGLIA ANTELMINELLI (LU)**

**Antica Macelleria di Nutini Fabio**

fraz. Piano - via Porrina, 2/bis  
tel. 058377106  
Carni sempre fresche e salumi di Cinta Senese, ma anche pecorini e una buona selezione di vini. Inoltre, tutti i prodotti della Garfagnana, tra cui il **Biroldo**, il **Bazzone**, il farro, i vacchini (formaggi tipici simili alle caciotte), la farina di castagne, la farina di frumento ottofile e il pane di patate.

**L'Antica Norcineria Cooperativa Agricola**

fraz. Ghivizzano - via Rinascimento, 6

