



### ... l'enogastronomia e la ricettività

Il **Monte Argentario** imponendosi per 635 mt. Sm, è un promontorio che fa da "guardia" a sud dell'arcipelago Toscano, più "volgarmente" conosciuto con la semplificazione ARGENTARIO, è detto nel popolo "lo Scoglio", a significare come la terra esca dal mare, e come la sua caratteristica sia la durezza, ma anche la bellezza della terra che domina lo stesso. Per varie ragioni, tra le quali la posizione geografica, la sua storia e la capacità della sua gente, è stato un luogo apprezzato per motivi turistici sin dalla fine dell'800, divenendo una delle stazioni turistiche nel mar Tirreno meglio frequentata, inoltre unito alla pregevole posizione strategica che ha nei confronti dell'arcipelago Toscano, della Sardegna e della Corsica, ha reso interessante i porti dei due centri abitati oltre che per la nautica a diporto anche per la pesca, tanto da vantare da molti anni, una discreta flotta peschereccia. E' quindi l'Argentario un luogo particolare, una giusta miscela tra terra e mare, che trae sostentamento dalle attività marittime, ma che anche dal suo "interno" trova particolari predisposizioni agricole che la rendono una terra affascinante e ricca di tipicità, dal vino all'olio, passando per gli agrumi, la frutta o per la varietà di erbe e bacche selvatiche.

#### Tra le nostre Tipicità

##### L'Ansonica Costa dell'Argentario DOC

Vino di colore giallo paglierino intenso e con profumo marcato al naso con sentori di frutto, asciutto e morbido al palato ha, per disciplinare, l'85% di Ansonica un vitigno autoctono del Monte Argentario e dell'Isola del Giglio.

##### La "Fica Maschia"

Tipico pesce di "Paranza" (peschereccio) che nella tradizione Portorcolese veniva fatto essiccare a bordo, all'aria del mare mentre le barche rientravano in porto, era il mangiare dei pescatori.

##### Le acclughe

Molto presente nel nostro mare, la lavorazione sicuramente più tipica di questo pesce era ed è tuttora la conservazione sotto sale. Derivante da una tradizione che permetteva sia ai pescatori che ai contadini dell'Argentario di uscire di casa con il cartoccio delle acclughe da mangiare a battiscarpa ossia rimuovendo l'eccesso di sale battendolo sul tacco delle calzature, vengono ricordate le famose merende dei nostri nonni alla "frasca", con acclughe dissalate e messe sott'olio, mangiate sul pezzo di pane "stococco" con il bicchiere di ansonica venduto direttamente dal produttore.

##### La Razza e il San Pietro

Entrambi pesci "poveri" di paranza pescati su fondali fangosi abbastanza profondi con reti a strascico; poveri non perché con carni di scarso pregio, ma perché la percentuale di scarto è notevole. Le carni di entrambi sono molto magre e quindi adatte ad essere bollite o fatte in umido. Particolare attenzione va posta nel pulire questi pesci, visto che entrambi presentano aculei pronunciati.

##### Il Pesce Bandiera

Pesce pelagico che vive a profondità rilevanti, è nella tradizione peschereccio/culinaria di quasi tutta la costa tirrenica. Pescato prevalentemente con lenze vengono presi anche

con i "canciali" per la pesca delle acclughe e con le reti a strascico. La carne è ottima, specialmente cucinata a cotoletta. Sulle coste italiane è presente nel Tirreno, piuttosto raro invece in Adriatico.

##### La Tonnina

Le procedure di lavorazione atte ad ottenere dai filetti di tonno questa prelibatezza, vennero importate all'Argentario dai pescatori provenienti dal sud dell'Italia e dalla Sardegna dove queste pratiche venivano attuate fin dall'antichità: i filetti di tonno, dopo averli ripuliti della parte grassa, vengono messi in salamoia, la cui concentrazione salina viene aumentata gradualmente, per circa 18 giorni. Per altri 15 giorni verranno invece esposti per un'ora al giorno alla luce solare e all'aria. Durante il periodo della lavorazione complessivamente il peso si riduce di circa il 30% e prima del consumo finale, il prodotto necessita di un periodo di maturazione in "garietta" di circa un mese.

##### Il Lupacante

Alcuni usano chiamarlo anche Lupicante. Sul promontorio, c'è l'abitudine di chiamare con questo nome il crostaceo di colore blu e bianco pescato localmente, distinguendosi così dal più generico astice scuro di provenienza nord americana. Pescato generalmente con le nasse, non ha avuto, come il cugino americano, buon successo nell'allevamento a causa della forte aggressività e assume quindi un significato particolare, che esula dalla semplice dialettica, a distinguere qualitativo del crostaceo, una sorta di classe di merito. Di gusto più deciso dell'aragosta, è ottimo sia bollito che alla griglia o per un primo piatto.

##### Il Cardaro: la nostra zuppa di pesce.

Paese che va (nella costale) zuppa di pesce che trovi... ed all'Argentario non facciamo differenza. A dispetto delle altre realtà marinare da noi la zuppa di pesce non si distingue solo nel nome dialettale "cardaro", e quando in pescheria chiediamo pesce di scoglio, dall'altra parte intendono subito che a casa faremo la zuppa di pesce!

Scorfano, tracina, pesce prete, mazzola, sono i pesci tipici di questa preparazione che, una volta veniva fatta a bordo delle paranze in questo modo: si mettevano da parte tutti i pesci più spinosi, non adatti alla vendita e si cuocevano in un sugo fatto con olio, cipolla, pomodoro, prezzemolo e peperoncino, poco vino e acqua (a volte di mare!). Si ponevano i pesci in ordine di delicatezza delle carni e quindi di tempo di cottura. A cottura ultimata si versava il tutto in un recipiente in cui era stata sistemata una discreta quantità di pane raffermo. I panzelli si sedevano e la grossa ciotola veniva messa nel mezzo così che ognuno potesse mangiare direttamente dal recipiente.

##### La Pagnottella

Dolce tipico della tradizione natalizia santostefanese, ma nato per altri scopi. Le donne dei contadini, usavano infatti fare la pagnottella (versione gigliese a nome panficato) in modo che i mariti avessero durante la durissima giornata di lavoro a zappa e bidente, una riserva di energia sotto forma di calorie di notevole valore nutritivo. Adesso la ricetta si è molto ingentilita rispetto al passato, infatti all'originale impasto di fichi secchi tritati ed impastati con il vino rosso e poi cotti in forno a forma appunto di piccola pagnotta, si aggiungono noccioli, noci e mandorle, addirittura frutta candita e pezzi di cioccolato.

##### La schiaccia di pasqua

Ancora adesso, grazie ad un forte legame degli abitanti con la tradizione, camminando per i vicoli dell'Argentario nel periodo precedente la S.S. Pasqua, si possono sentire i profumi tipici della Schiaccia... da non confondere però con l'odore dei "coroggi ignoranti" dall'aroma di anice più deciso. Classica la colazione del giorno di Pasqua, al ritorno dalla processione con la schiaccia zuppata nel cioccolato caldo!

A cura di Slow Food Argentario  
Grazie a: Umberto Amato, Firenze Bausani



### ... il commercio e servizi

Tra le località turistiche d'eccezione l'Argentario si distingue per la qualità unica e irripetibile delle sue risorse ambientali, ma anche per la singolarità dei suoi aspetti storico-culturali di cui sono leggibili sul suo territorio significative tracce.

La tradizionale ospitalità della nostra gente di mare, da sempre aperta a intrecciare relazioni con popoli e culture diverse, ha saputo ben adattarsi alle nuove esigenze del mercato turistico, che impongono essenzialmente qualità in tutti i settori, senza tuttavia rinunciare a quei caratteri originali e distintivi che sono parte integrante della nostra identità.

L'Argentario oggi è un posto unico non solo per i valori della storia e dell'ambiente, ma per la bellezza che tutti questi valori esprimono attraverso un sistema di servizi dove sono proprio le persone che vi operano a fare la differenza.

Nel campo del turismo nautico, che costituisce il settore leader della nostra economia, Porto Santo Stefano e Porto Ercole possono vantare una straordinaria rete di professionalità e di servizi capaci di soddisfare qualsiasi esigenza di ogni appassionato diportista: dall'arte nobile e sapiente dei Maestri d'Ascia alla conoscenza dei più sofisticati prodotti della meccanica e dell'elettronica navale, dalla vela



## Alcuni operatori aderenti al Consorzio:

### Porto S. Stefano

- ABISSOBLU DIVING CENTER** tel. 333.3826314  
Immersioni, servizi turistici, corsi sub, ricarica bombole.
- ARGENTARIO SCUBA POINT** tel. 0564.810627  
Servizio Diving, centro immersioni, scuola subacqueo.
- CENTRO IMMERSIONI COSTA D'ARGENTO** tel. 339.1154292  
Immersioni, servizi turistici, corsi sub. Assistenza per disabili.
- CENTRO IMMERSIONE ADDESTRAMENTO ORCA** tel. 347.4725446  
Motobarca ENEA - Noleggio, minicrociere, pesca, didattica
- M/Y MIZAR** tel. 335.7490475  
Uscite giornaliere, week end, settimane blu, crociere nel mediterraneo.
- SUB MANIA ARGENTARIO** s.n.c. tel. 329.3886376  
Immersioni alle isole e in costa. Gite turistiche
- CALA GALERA DIVING CENTER PORTO SANTO STEFANO** tel. 335.8201480  
Catamarano "Freccia del Giglio II" - Servizi Diving

### Porto Ercole

- ARGENTARIO DIVERS** tel. 339.1376411  
Servizio Diving, corsi sub, servizi turistici per le isole.
- MAHABA DIVING CENTER** Marina di Cala Galera tel. 0564.831187  
Noleggio attrezzature, corsi PADI, Dive SHOP, immersioni giornaliere.

### Porto S. Stefano

- OTTICA RAL** Piazzale dei Rioni 3 tel. 0564.813785  
Occhiali da sole e da vista, studio optometrico, controllo della vista.
- IMMOBILIARE BRACCI** Piazzale dei Rioni 10 tel. 0564.811882  
Immobili in Monte Argentario, Maremma e Toscana
- TOTOBAR** Via Panoramica 263/5/7 tel. 0564.810233  
Ricevitori, lotto, tabacchi, giornali, libri, bac, articoli da regalo.
- LA CASA DELLO SCONTO** Via Marconi 28 tel. 0564.814370  
Articoli da regalo, ristorazione, casalinghi, campeggio, gas, consegne a domicilio.
- DISCOUNT CENTRE** Via Roma 74 / Bianchini 3 tel. 0564.812878  
Articoli per l'igiene della casa, profumeria, casalinghi e articoli regalo.
- COSTANZO MICHELA** Via Panoramica 221 tel. 333.2957849  
Merceria, prodotti di maglieria, intimo uomo, donna e bambina.
- MOBILMANIA** Via Borelli 22 tel. 0564.810606  
Vendita telefonia fissa e mobile, ricariche e servizi, TuttoWind.
- MOBILI GALA** Via del Campone 23 tel. 0564.812740  
Vasta esposizione arredamenti, camere, cucine, salotti e divani migliori marche.
- IMMOBILIARE DA CA. SRI AG. PIRELLI RE** Via Marconi 6 tel. 0564.810367  
Assistenza completa tecnico legale per acquisto immobili, prodotti finanziari.
- ALOCI ALESSANDRO** Via Marconi 17 tel. 0564.817018  
Elettrodomestici, Tv, HiFi delle migliori marche. Consegna a domicilio
- L'ANGOLO DELLE ERBE** Via Basciheri 11 tel. 0564.810555  
Erboristeria: prodotti fitoterapici, alimentazione, cosmesi, erbe, cura del corpo.
- LO SCARABOCCHIO** Via Cetina 36 tel. 0564.810885  
Cartoleria, libri scolastici, modulatoria ufficio/fiscale, articoli regalo.
- DOCCE SCOGLIO** Piazzale dei Rioni tel. 347.6754254  
Caramellieri e addobbi torte.
- TABACCHERIA IL PORTICO** Via C.Colombo 27 tel. 0564.810848  
Ricevitori, lotto, giornali, articoli da regalo e da mare, giocattoli.
- FARMACIA TOSCHI** Via S. Stefano 1 tel. 0564.812536  
Omeopatia, erboristeria, sanitaria, diete, analisi.
- SHOPPING 2** Via Borelli 14 tel. 0564.813064  
Abbigliamento casual e sport wear.
- William & Fabio** Piazzale Candi tel. 0564.818127  
Abbigliamento firmato a stock.
- NERI X CASO** Via C. Colombo 21 tel. 0564.818842  
Centro estetico, solarium, trattamento corpo, trucco personalizzato.
- Ficco s.a.s. Negozio BENETTON** Via Roma 13 tel. 0564.812726  
Benetton, undercolours, playlife, killer loop.

### Porto Ercole

- CO.BAL. s.n.c.** Via Caravaggio 110 tel. 0564.832597  
Maestri falegnami, realizzazione arredi interni ed esterni, trattamenti.
- FARMACIA S.ERASMO** Viale Caravaggio 101 tel. 0564.835233  
Erboristeria, omeopatia, elettromedicali, sanitaria, autoanalisi.
- TABACCHERIA L'ARCHETTO** Via Italia 17 tel. 0564.835118  
Ricevitori lotto, punto LIS, articoli da regalo, assortimento sigari cubani e non.
- MASTINI GIUSEPPE** Piazza Roma 16/16/17 tel. 0564.832240  
Articoli da regalo, casalinghi, gas, consegne a domicilio.
- CANNAS ARMANDO** Via Della Gioia 38 tel. 329.8754537  
Falegnameria arredamenti per interni abitazioni e locali, consulenza e progettazione.
- SHOPPING 2** Via Caravaggio 45 tel. 0564.831045  
Abbigliamento moda uomo donna, armani, D & G, Brooksfield, Pinko
- IMPRESA EDILE FANCIULLI** Via Caravaggio 31 tel. 3389510296  
Ristrutturazioni, costruzioni, movimento terra, piastrellata.

### Porto S. Stefano

- PESCHERIA DA ROBERTO** Scalo Colombo 20 tel. 0564.812693  
Freschezza, sicurezza, serietà dal 1971. Pescato locale di paranza e tramaglia.
- MACELLERIA BAUSANI FIORENZO** Via XX Settembre 12 tel. 0564.812512  
Macelleria iscritta al Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.
- ALIMENTARI MASSIMO DEL PANINO** Via Garibaldi 4 tel. 0564.812950  
Prodotti tipici locali, servizio consegna a domicilio.
- MARKET BOTTEGA BALASCIO** Via C. Colombo 29/31 tel. 0564.810937  
Alimentari prodotti tipici, carne, frutta, casalinghi, acqua, vino, servizio consegna.
- PANIFICIO SORDINI** Via XX Settembre 74 tel. 0564.814242  
Dolci tipici della tradizione Argentario.
- TRATTORIA PIZZERIA LO SFIZIO** Via Lgm Navigatori 26 tel. 0564.812592
- RISTORANTE LA FONTANINA** Loc. San Pietro tel. 0564.825268
- RIST. BAR STABIL. BALNEARE IL GABBIANO** loc. Cantaniera tel. 0564.812434
- RISTORANTE I 2 PINI** loc. La Suda 22 tel. 0564.814012
- BAR GELATERIA PIZZERIA 3/4 P** Valle 12 tel. 0564.810670
- PIZZERIA IL PALIO** Piazza V. Emanuele 14 tel. 339.8505162
- EMOTECA DEL MOLO** Via del Molo 45 tel. 320.7410187
- CENTRO SPORTIVO LA ROSA** Località Pozzarello tel. 0564.815807  
Ristorante pizzeria, impianti sportivi: calcetto e tennis
- BAR CENTRALE** Piazza V. Emanuele 4 tel. 0564.810780
- BAR IL GALEONE** Via Lgm Navigatori 40 tel. 0564.815808
- BAR IL GROTTINO** Via del molo 30 tel. 0564.815847
- BAR GIULIA** Via del Molo 17 tel. 0564.813913
- BAR IL BUCO** Via Lgm Navigatori tel. 0564.818243
- BAR I GIARDINETTI** Via della Vittoria tel. 392.3150642

- ALBERGO LA LUCIOLA** Via Panoramica 243/345 tel. 0564.812976
- HOTEL RISTORANTE LA CALETTA** Via Civinini 10 tel. 0564.812939
- HOTEL ALFIERO** Via Cuniberti 12 tel. 0564.814067
- PENSIONE WEEK END** Via Martiri D'Ungheria 3 tel. 0564.812580

### Porto Ercole

- MACELLERIA DA MICHELE** Viale Caravaggio 64 tel. 0564.833935  
Produzioni locali, enogastronomia, consegne a domicilio.
- MACELLERIA FERRO VINCENZO** Via Campagnatico 8 tel. 0564.831130  
Prodotti tipici della Maremma, pronti a cuocere, rosticceria.
- RISTORANTE IL GAMBERO ROSSO** Lgm Andrea Doria 62 tel. 0564.832650
- RISTORANTE LA GROTTA DEL PESCATORE** Via delle Fonti 9 tel. 0564.835265
- RISTORANTE LA LAMPARA** Lgm Andrea Doria 50 tel. 0564.833024
- PIZZERIA TRATTORIA EL PIRATA** Lgm Andrea Doria 24 tel. 0564.831178
- BAR ROMA** Via Roma 4 tel. 388.1112324
- BI BAR** Lgm Andrea Doria 23 tel. 3398500728
- BAR UNDERGROUND "PIAZZETTA"** Piazza Sordini tel. 0564.832511
- IL BARETTO** Lgm Andrea Doria 53 tel. 0564.832654
- ALBERGO LA CONCHIGLIA** Via della Marina 4 tel. 0564.833134
- BI HOTEL** Lgm Andrea Doria 30 tel. 0564.833055



### ... la subacquea e servizi

L'Argentario magica terra di colori e sapori caratteristici, si affaccia sul mare con ripide scogliere che nascondono romantiche cale e proteggono l'accesso ai ricchi fondali di corallo rosso e fitta gorgonia. Si protende a ovest verso le scogliere granitiche dell'isola del Giglio e a sud verso la piccola e misteriosa isola di Giannutri.

E' in questo straordinario e prezioso scenario naturale che operano i Centri d'Immersione che svolgono un'attività turistica e didattica ecocompatibile, avendo appunto una duplice funzione, quella di avvicinare i turisti alla natura e svolgere nel contempo un'attività che permette di valorizzare il patrimonio dell'Argentario.

Porto S. Stefano e Porto Ercole sono due caratteristici centri dai quali salpano tutto l'anno le imbarcazioni e i gommoni per le immersioni giornaliere con destinazione Monte Argentario, Giglio e Giannutri sempre accompagnate da guide o istruttori esperti.



Oltre alle gite giornaliere alcune imbarcazioni ben attrezzate offrono la possibilità anche di pernottare a bordo e fare vere e proprie crociere. Grazie alla ricchezza di flora e fauna dei fondali è possibile visitare il nostro mare anche solo con maschera e pinne e i subacquei di ogni età e livello di esperienza sono in grado di godere degli ambienti sommersi di questo angolo di paradiso. I professionisti che operano in questa zona svolgono inoltre corsi di ogni livello, dall'avvicinamento alla subacquea che viene chiamato "battesimo del mare" fino a corsi professionali o tecnici con uso di miscela o apparati respiratori complessi.

Per l'associazione Diving Monte Argentario  
Pamela ADAMI



#### Subacquea per tutti!

Un'immersione nel fantastico scenario sottomarino, colori, emozioni e sensazioni che solo chi ha provato può descrivere... L'Argentario è per tutti! Vi è infatti la possibilità di effettuare immersioni in sicurezza per persone diversamente abili, tramite l'ausilio di particolari attrezzature e tecniche garantite oltre che certificate.



### ... la nautica e servizi

Da una centenaria tradizione che ha portato la gente dell'Argentario a solcare tutti i mari del mondo, le abilità marinare a disposizione del più moderno turismo nautico nei più importanti porti della provincia di Grosseto: Porto Santo Stefano, Porto Ercole e Cala Galera.

Approdi sicuri ove i servizi nautici sono espressi al massimo livello grazie alla professionalità tramandata da lontane generazioni.

Dai maestri d'ascia, rinomati in tutto il mondo nella cantieristica tradizionale, ai più aggiornati operatori nel campo del moderno diporto ove è ormai consueto l'impiego di sofisticate attrezzature tecnologiche e di materiali di ultima generazione.

Nei porti dell'Argentario, sovrastati dalle imponenti fortificazioni spagnole, vestigia di un passato che vide l'Argentario sito di grande importanza strategica per il controllo del Mar Tirreno, è facile appagare ogni desiderio che riguarda la navigazione e la vita sul mare.



Per gli appassionati di vela si svolgono ormai da anni iniziative di livello internazionale che trovano impegnate rinomatissime imbarcazioni d'epoca le quali, a vele spiegate, duellano in fantastiche regate che donano al turista uno spettacolo sensazionale. Durante la stagione estiva l'ormeggio sicuro per le diverse esigenze nautiche assicura servizi a tutto campo anche quando, dopo una giornata di navigazione trascorsa solcando le azzurre acque del Promontorio, si assicurano le cime alle bitte.

A cura dell'Associazione  
Accademia Mare Ambiente s.m.  
Del Comune di Monte Argentario



#### La vela per tutti!

Una uscita in barca a vela, cullati dalle onde mentre il vento fischia e le vele fanno il coro, un equipaggio, la vita di bordo, il tempo che perde la sua dimensione, un modo diverso di amare il mare...

L'Argentario è per tutti! Vi è infatti a disposizione per persone diversamente abili la possibilità di veleggiare e di imparare a farlo con un metodo adatto, grazie all'impiego di speciali e comode imbarcazioni a vela, le quali dotate di tutti i comfort necessari riusciranno a trasformare un sogno in realtà!

