

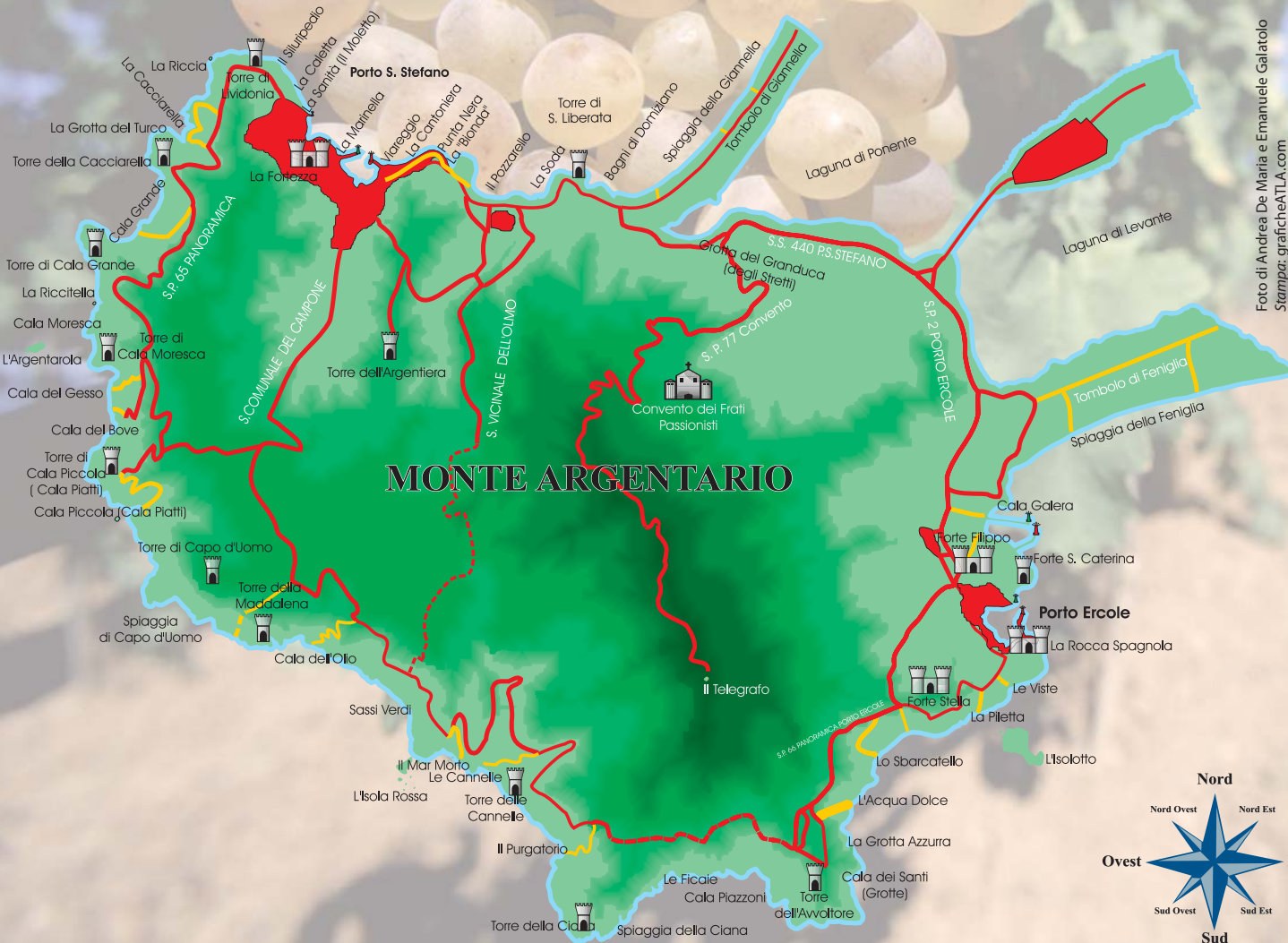
## NUMERI UTILI

**Comune Monte Argentario** 0564.81.19.11  
**Polizia Municipale** 0564.81.25.20  
**Carabinieri Porto S. Stefano** 0564.81.25.26  
**Carabinieri Porto Ercole** 0564.83.30.88  
**Capitaneria di Porto - P.S.Stefano** 0564.81.04.00  
**Capitaneria di Porto - P.Ercole** 0564.83.39.23  
**Emergenza in mare** 1530  
**Guardia di Finanza Com. Brigata** 0564.81.25.42  
**Guardia di Finanza Com. Sq. Navale** 0564.81.48.89  
**Corpo Forestale dello Stato** 0564.81.37.21  
**Agenzia per il turismo P.S.Stefano** 0564.81.42.08

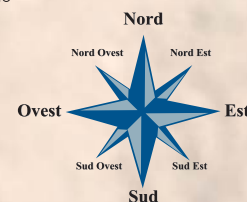
**Uff. Turistico P.Ercole** 0564.83.10.19  
**Acquario - Centro biologia marina** 0564.81.59.33  
**Yacht Club P.S.Stefano** 0564.81.40.02  
**Confraternita della Misericordia** 0564.81.03.05  
**Poliambulatorio P.S.Stefano** 0564.81.15.05  
**Croce Rossa Italiana - P.Ercole** 0564.83.33.50  
**Guardia Medica - P.S.Stefano** 0564.81.76.66  
**Guardia Medica - P.Ercole** 0564.83.11.11  
**Traghetti Toremar** 0564.81.08.03  
**Traghetti Maregiglio** 0564.81.29.20  
**Delegazione Ascom P.S.Stefano** 0564.81.42.00



Foto di Andrea De Maria e Emanuele Galatolo  
Stampa: graficheATLA.com



*Argentario*  
**l'enogastronomia  
 e la ricettività**



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE DI MONTE ARGENTARIO

Realizzata con il contributo della





## ...l'enogastronomia e la ricettività

Il **Monte Argentario** imponendosi per 635 mt. Slm, è un promontorio che fa da "guardia" a sud all'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 da 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 Portercolese veniva fatto essiccare a bordo, all'aria del mare mentre le barche rientravano in porto, era il mangiare dei pescatori.

#### Le acciughe

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 acciughe da mangiare a battiscarpa" ossia rimuovendone l'eccesso di sale battendole sul tacco delle calzature, vengono ricordate le famose merende dei nostri nonni alla "frasca", con acciughe dissalate e messe sott'olio, mangiate sul pezzo di pane "sciocco" con il bicchiere di ansonica venduto sfuso 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 "cianciali" per la pesca delle acciughe 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 14 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 "giarretta" 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, distinguendolo 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 dialettalità, un distinguo 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 vai (nella costa!) 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 paranzellai 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 nocciole, 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 SS. Pasqua, si possono sentire i profumi tipici della Schiaccia. ....da non confondere però con l'odore dei "corogli gnoranti" 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, Fiorenzo Bausani

## Alcuni operatori aderenti al Consorzio:

### Porto S. Stefano

- PESCHERIA DA ROBERTO** Scalo Colombo 20 tel. 0564.812693  
*Freschezza, sicurezza, serietà dal 1971. Pescato locale di paranza e tramaglio.*
- 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 tipi locali della tradizione Argentarina.*

- TRATTORIA PIZZERIA LO SFIZIO** Via Lgm Navigatori 26 tel. 0564.812592
- RISTORANTE LA FONTANINA** loc. San Pietri tel. 0564.825268
- RIST. BAR STABIL. BALNEARE IL GABBIANO** loc. Cantoniera tel. 0564.812434
- RISTORANTE I 2 PINI** Loc. la Soda 22 tel. 0564.814012
- PIZZERIA IL PALIO** Piazza V. Emanuele 14 tel. 339.8505162
- ENOTECA DEL MOLO** Via del Molo 45 tel. 320.7410187

- 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 GELATERIA PIZZERIA** 3/4 P. Valle 12 tel. 0564.810670
- BAR IL BUCO** Via Lgm Navigatori tel. 0564.818243
- BAR I GIARDINETTI** Via della Vittoria tel. 392.3150642

- ALBERGO LA LUCCIOLA** 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 Strozzi 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

Co.P.M.A.r.  
Consorzio Piccola Pesca Monte Argentario  
Via Spaccabellezze 36 tel. 0564.810912