

BORDI GOLOSI

di Sinàm Pascià

Il bello della Toscana marina, quasi che il pesce da solo fosse troppo poco o troppo gentile (non a caso poi, povertà a parte, nascono proprio da queste parti i vari cacciucchi), è che la macchia e la selva a due passi diventano pretesti formidabili per andar variando anche tra bistecche e cacciagione. Normale, quindi, che anche Scarlino non si sottragga alla regola e consenta divertenti scorribande gourmet sempre sospesi tra mare e terra, secondo il desiderio del momento. Un indirizzo che mette d'accordo tutti? Senza dubbio il **Convento** (largo Beccani 3 tel. 0566.37041 – sui 50-60 euro), un monastero agostiniano del '600 trasformato in curato relais. Giocano a favore della piacevolezza complessiva il giardino terrazza con vista (i romantici prenotino con anticipo un tavolo vicino al muretto), ma non sono da meno i piatti di una cucina molto attenta nella selezione delle sue materie prime, che si tratti del cinghiale (proposto in elegante versione in forma di bocconcini) oppure il San Pietro, servito in letto di ceci e aromi. Molto piacevole anche l'ambientazione della **Vecchia Locanda** (piazza Garibaldi 7 tel. 0566.37299- sui 50-60 euro), in un vecchio palazzo medioevale tutto mattoni e travi, con bel de hors in piazza. La cucina, talvolta capricciosa nei risultati, se la gioca su pesce del golfo e su carni secondo tradizione maremmana, col solido supporto di una buona offerta di vini e distillati. La semplicità minimal, ma proprio minimal di un'osteria è la chiave del successo di **Cecchini e Valentini** (via Citerni 2 tel. 0566.37060 – sui 30 euro): pochi piatti, secondo mercato del giorno, ma una formidabile scelta di vini per i devoti a Bacco. E se poi pungesse vaghezza di una buona pizza basta spingersi nel centro turistico Il Puntone e varcare la soglia della **Vecchia Costiera** (piazza Dani 4 tel. 0566.866314 – sui 40 euro, meno per la pizza), apprezzata dagli aficionados per un piatto "monstre" di spaghetti con astice cozze vongole e scampi.

Ma se la scappatella golosa carnivora propone le sue lusinghe tanto vale assecondare e spingersi nella vicinissima Gavorrano, anzi, a Bagno di Gavorrano, per una sosta alla **Vecchia Osteria** (viale Marconi 249 tel. 0566.844980 – sui 35 euro) con tutta la sua gioiosa scelta di salumi e crostini al lardo, cui far seguire tortelli di ricotta e bietole o pappardelle in vari modi (tutte le paste sono comunque tirate in casa), zuppe e gagliarda selezione di carni, compresa una vera e propria sfogliatura come il pollo, il coniglio, l'agnello, per non parlare della faraona alla cacciatora. Si conclude con dolci di casa, compresi ottimi cantuccini e freschi sorbetti (che non guastano dopo tante calorie). Con l'occasione, sempre a Gavorrano, il Panificio Cambri e Bondani (via Marconi 105) è un ottimo indirizzo per comprare pane, ma soprattutto schiaccie e dolcetti di qualità.

Ultima tappa possibile, per restare in area, nella vivace Follonica. Qui non delude Pacianca (via La Marmora 70 tel. 0566.42072 – sui 35 euro). Il locale è piccolo e non offre speciali suggestioni ambientali, ma la cucina è divertente e spazia dai tagliolini con pesce azzurro e

gamberetti alla carbonara di mare (con cozze e vongole), dai gamberi in salsa povera alle carni alla griglia (compreso il cinghiale in spezzatino). Per dessert, per una volta, rinunciate qui al sapore dolce e godetevi il tagliere di formaggi, molto ben costruito. L'altro indirizzo da provare a Follonica è il Sottomarino (via Marconi 18 tel. 0566.40772 - sui 40 euro). Anche qui giovani, anche qui piccoli spazi, con una carta che si dedica con amore al pescato del golfo. Tante le proposte e i percorsi possibili, che si opti per la semplicità della calamarata burro alici e pangrattato al più ambizioso cappuccino di seppie al nero, senza dimenticare citazioni gioiose come i malloreddus con calamari e pistacchi di Bronte o il fritto misto con verdure in tempura. Concludono la danza buone cartellette di frolla alle pere o buon semifreddo al pistacchio. Altrimenti, per coloro che non trovano pace al ristorante, c'è sempre la Salumerie Franchi al 5 di via Archimede, con un prosciutto nostrano (più cinghiale riev varie) per confezionarsi un panino imperiale.

NB. I prezzi sono indicativi e il vino è escluso.