

Happy Boat in Toscana, il ricettario per chi viaggia in barca, e non solo

scritto da Enzo Radunanza | 09/06/2023



Una guida pratica alla cucina toscana che unisce turismo, enogastronomia e salvaguardia del mare. Tante le ricette e i consigli elargiti da chef del territorio

Cos'hanno in comune la costa toscana, l'amore per la barca a vela, la cucina e l'attenzione alla sostenibilità ambientale? A fare da filo conduttore è il libro "**Happy Boat in Toscana - Ricette per naviganti a vela e a motore**", presentato i primi di giugno all'ultimo **Slow Fish di Genova** da [Toscana Promozione Turistica](#), nell'ambito del progetto di "Vetrina Toscana".

Happy Boat in Toscana - Ricette per naviganti a vela e a

motore

Intanto segnaliamo che il libro si può scaricare gratuitamente dal sito www.vetrina.toscana.it e contiene tantissime **ricette toscane** fornite da chef del territorio, con una bella bella impaginazione corredata da illustrazioni e **fotografie di Luca Managlia**

Passando da una pagina all'altra si rimane piacevolmente colpiti dall'abbondanza di informazioni e consigli utili, oltre che di ricette, che rendono questo progetto una **guida pratica per coloro che decidono di visitare la Toscana in barca**, con un occhio attento alla salvaguardia del mare.

Quali sono le tappe da non perdere lungo la costiera toscana? Che accessori e utensili per la cucina devono assolutamente essere presenti in una cambusa gourmet e sostenibile? Quali sono i prodotti tipici di cui fare rifornimento prima di partire e come si scelgono i pesci di stagione che costano meno e salvaguardano l'ecosistema?



E poi si passa alle ricette, dai super classici come gli **spaghetti con le arselle e le acciughe marinate** a nuove interpretazioni come le **triglie con patate**, la **palamita al pesto di ortica** o l'**insalata di sgombero marinato**. Gli chef dispensano alcuni preziosi segreti sulle tecniche di preparazione, raccomandandosi di preferire **cotture brevi e marinature** in modo da preservare la qualità degli ingredienti e ridurre al minimo il rischio di fermentazioni. Scegliere piccole pezzature, tagli sottili e spessori bassi, consente di approfittare della temperatura di zuppe o verdure per cuocere il pesce, risparmiando così tempo ed energia.

Per **Vetrina Toscana**, il progetto di Regione e di Unioncamere che unisce tipicità, autenticità dei territori e attenzione all'ambiente, l'enogastronomia è un **#viaggionelviaggio**: muoversi, infatti, permette di conoscere posti nuovi e assaporarne i prodotti e i piatti tipici.

"Happy Boat in Toscana - Ricette per naviganti a vela e a motore" è realizzato in un formato

A5, da rilegare con spirale.

I cuochi che hanno fornito le ricette

Le ricette del volume sono state gentilmente concesse dai cuochi della rete di Vetrina Toscana: **Umberto Amato** del ristorante La Fontanina a Porto Santo Stefano, **Leandro Carotenuto** del ristorante Umami a Marciana Marina, **Matteo Donati** del ristorante Donati a Castiglione della Pescaia, **Luigi Fiore** del ristorante Alle Vettovaglie a Livorno, **Maurizio Marsili** del ristorante Pesciolino Briaco a Viareggio, **Claudio Menconi**, **Simone Sardelli** dell'Osteria da Simone a Marina di Pisa, **Roberto Tissi** del ristorante La Petite Cuisine a Carrara, **Daniele Zazzeri** del ristorante La Pineta a Marina di Bibbona.