

# TOSCANA

Toscana, una regione piena di buon cibo da gustare e nuovi posti da visitare

## Il turismo in toscana

In Toscana ci sono varie mete artistiche, culturali, enogastronomiche, paesaggi ecc, che promuovono il turismo nazionale ed estero.

Infatti ci sono molti posti in cui andare in vacanza come le colline del [Chianti](#), lì i turisti ci vanno per assaggiare il vino e l'olio, intorno alle province di Firenze; poi si va verso il mare dove si trova l' [Isola d' Elba](#), ci sono spiagge, mari e fondali marini meravigliosi, questa isola è anche adatta per andare a fare passeggiate in bicicletta; Belli i litorali della Versilia, anche questa meta è indicata per gli amanti del mare.

Ci sono poi città molto famose come:

-[Firenze](#) che è il capoluogo della Toscana lì ci abitava la famiglia De'Medici infatti c'è proprio un centro storico dedicato a questa famiglia.

Si può trovare il Ponte Vecchio e il Duomo di Leonardo Da Vinci, c'è anche il campanile di Giotto e il Battistero.

Questi sono solo alcuni dei monumenti storici di Firenze.

Questa città è attraversata dall' Arno.

-[Pisa](#), in questa città c'è stato uno scontro tra Firenze e Livorno che sembra risalire al 1284.

Pisa è famosa in tutto il mondo per la sua Torre Pendente che si trova nella famosissima Piazza dei Miracoli insieme al Duomo e al Battistero. Questi monumenti sono stati costruiti da un architetto di cui non sappiamo il nome ma le costruzioni risalgono al 1173.



## Il cibo toscano

La toscana è costituita principalmente, di piatti e dolci tradizionali che mantengono inalterata la loro preparazione da molti anni.

Il pane senza sale è un'usanza che poche altre regioni hanno adottato (come l'Umbria). Pare che l'usanza risalga al XII secolo quando, al culmine della rivalità fra Pisa e Firenze, i pisani misero in pratica prezzi elevatissimi al prezioso cloruro di sodio. Esiste poi anche un'ipotesi che dice fossero gli stessi signori di Firenze ad imporre tasse particolarmente esose per l'uso del sale.

In Toscana, la sacralità del pane, ovvero l'importanza di non buttarlo via ma di utilizzarlo anche quando è rafferma, è testimoniata da una lunga serie di antiche ricette ancora molto diffuse: la panzanella, la panata, la ribollita, l'acquacotta, la pappa al pomodoro, la fettunta, la zuppa di verdura, la farinata la minestra di cavolo nero o il Pan co' santi.

Altra caratteristica della cucina toscana per eccellenza è l'uso

## Angela Kodra



- **Siena**, famosa per il suo Palio chi si svolge in Piazza del Campo, viene gareggiato due volte l'anno. La città del Gotico che è diventata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco che risale al 1995.
- **Viareggio**, è famosa per il suo carnevale. E' una località ricca di ville e palazzi. La balneazione ha iniziato ad essere praticata intorno al 1800 e ancora più famoso è il suo lungomare grazie alla costruzione in stile Liberty.
- **Arcipelago toscano**, il Parco Naturale dell' Arcipelago Toscano è molto famoso. In questo si dice che sono nate altre isole come il Giglio, Capraia, Elba, Pianosa e molti altri.

## L'industria

L'attività industriale è una delle attività alla base dell'economia Toscana.

Tutta via però le industrie grandi sono poche mentre ci sono molte industrie piccole e medie.

Hanno un posto importante gli stabilimenti siderurgici in cui vengono lavorati i minerali di ferro da qui si ricava acciaio e ghisa (Piombino, Livorno), ci sono anche quelli tessili e lanieri con importanza nazionale (Prato).

Abbiamo anche il settore meccanico che produce acciaio, cuscini a sfere, moto - scooter, vetture, ferroviarie, macchine tessili coloranti ecc...

Nel settore dell'abbigliamento dobbiamo ricordarci i calzaturifici e anche l'industria della moda.

Molto sviluppata anche la concia delle pelli che però purtroppo provoca inquinamento di corsi d'acqua.

di carni bianche e di selvaggina. I prodotti dell'aia del podere, dove pascolano liberamente polli, tacchini, oche, faraone e piccioni insieme con i conigli e la selvaggina come la lepre e il cinghiale, il fagiano e l'istrice costituiscono da sempre il menu delle grandi feste. Il maiale anch'esso è molto usato, basti pensare al famoso salame toscano, alla finocchiona, al prosciutto conservato sotto sale, al lardo di Colonnata alle salsicce e ai prodotti particolari come il buristo anch'esso frutto dell'ingegnosità della povera gente.

Tra i formaggi la tradizione si concentra sul pecorino toscano, come prodotto da conservare: i più famosi quello di Pienza e quello maremmano; mentre troviamo la ricotta e il ravveggiolo tra i formaggi molli.

Infine grande spazio ai dolci, dove spiccano il panforte, i ricciarelli, i cavallucci, la zuppa del duca, la torta di cecco, i migliacci, i cantuccini di Prato

