La cucina toscana deriva dalla fisionomia di questa terra tra mare e colline; cucina rustica essenziale, con sapori semplici, basata sui prodotti della sua terra, perchè viene da una tradizione di miseria e povertà.

Un tempo si preferivano gli alimenti poveri come olio, pane, formaggio, minestre e pastasciutte, ma anche pesce, carne, ortaggi, frutta. Il pane è sicuramente l'alimento fondamentale ed è proprio con il pane che nascono numerose ricette toscane come la panzanella, pane bagnato nell'acqua, sbriciolato con verdure fresche, la pappa al pomodoro, con pane, aglio, prezzemolo, sale, olio e pomodoro, la ribollita, avanzi del giorno prima di questa zuppa riscaldati e ribolliti.

La cucina di un tempo non è scomparsa, vi è una sorta di continuità storica nei piatti toscani, a Firenze si mangiano ancora le zuppe, la trippa, la bistecca, a Pistoia si ricorda la minestra di rigaglie, detta "il carcerato", perché veniva data ai reclusi; Lucca presenta il buccellato, un dolce impastato con acqua, farina lievitata, zucchero, anice e uvetta; la Garfagnana è la terra del farro.

La cucina marinara invece propone un favoloso caciucco, zuppa saporita con diverse qualità di pesce, le triglie alla livornese, il polpo lesso, tutte pietanze dall'aroma intenso. Tra i dolci tipici si preparano i birilli, ciambelline con il miele, la chiara d'uovo montata a zucchero e la marmellata sopra.

Tortelli alle Castagne - »» la ricetta
Ribollita - »» la ricetta
Pappardelle al sugo di lepre - »» la ricetta
Pappa col Pomodoro - »» la ricetta
Bistecca alla Fiorentina - »» la ricetta
Arista al Forno - »» la ricetta
Buccellato (dolce tipico della zona di Lucca) - »» la ricetta