



LA TOSCANA

Benvenuti in questa bellissima regione, la Toscana!

Qui vedrete la regione in sé, l'economia, i monumenti interessanti da visitare e da scoprire, la storia, le tradizioni, le feste, i dialetti e delle curiosità sulla Toscana!

POSIZIONE e CONFINI

La Toscana è situata nell'Italia centrale.

A Nord confina con l'Emilia Romagna e la Liguria, a Est con le Marche e l'Umbria.

A Sud con il Lazio, ad Ovest è bagnata dal Mar Ligure e dal Mar Tirreno

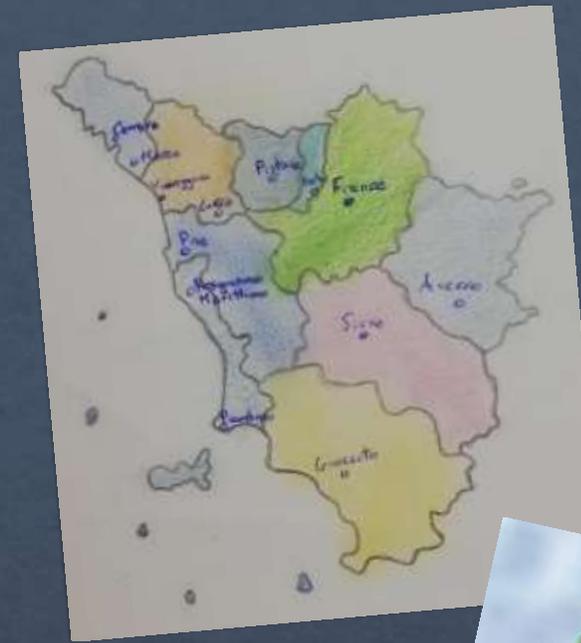


Capoluogo e province

Firenze è il capoluogo della regione 'città mondiale' dell'arte e del turismo

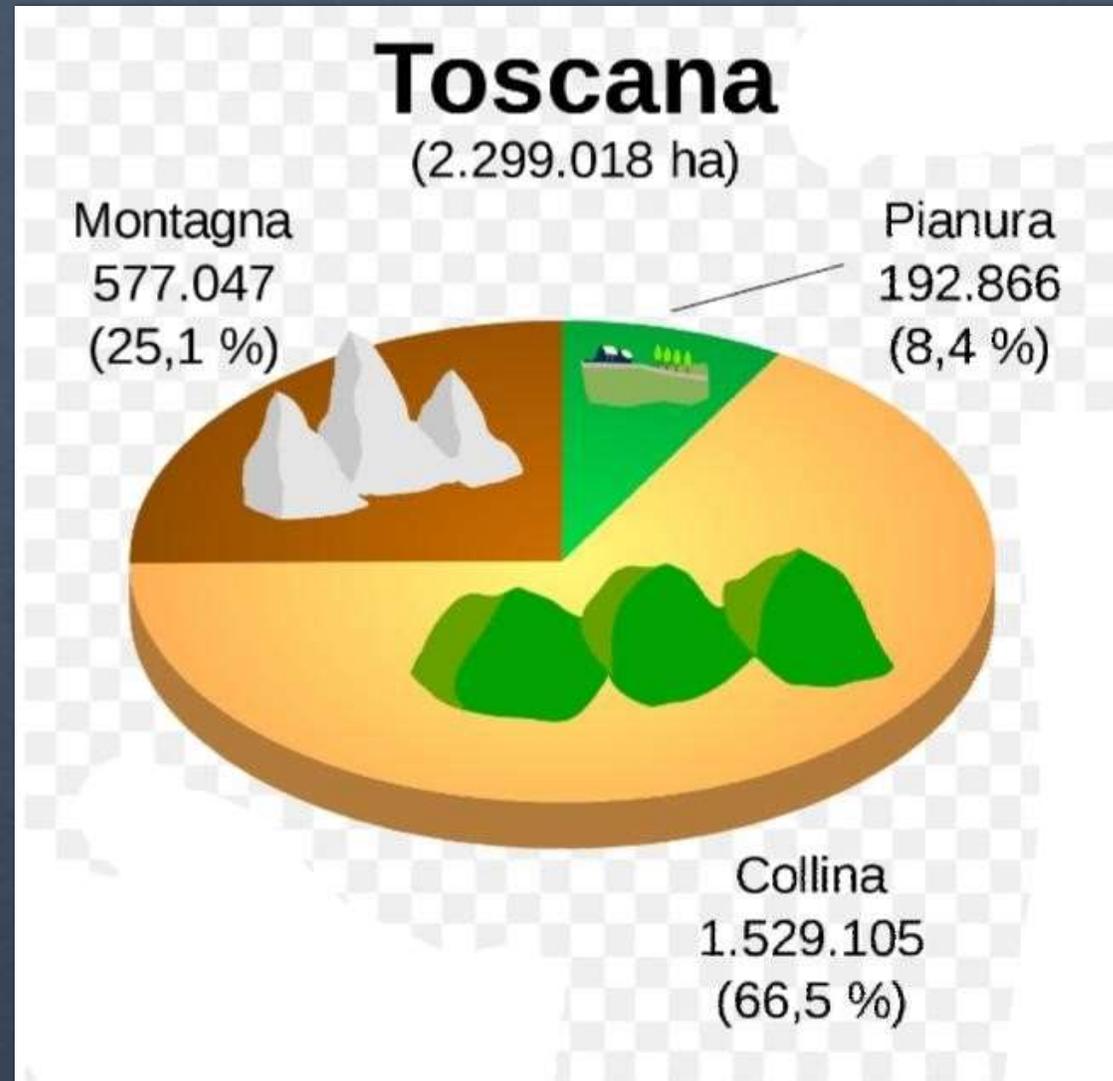
Le altre province sono:

Pisa, Prato, Livorno, Pistoia, Grosseto, Carrara, Siena, Massa e infine Arezzo

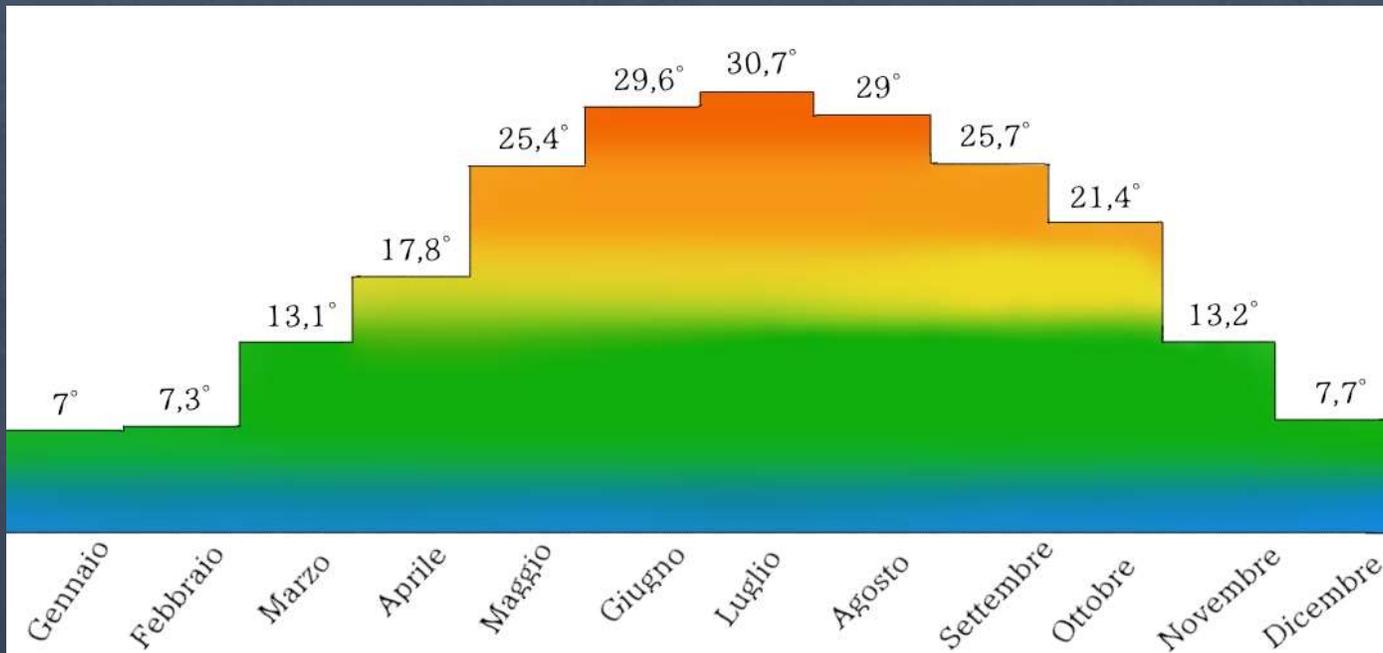


Orografia

Più della metà del territorio Toscano è occupato da colline, la cui altitudine media è compresa fra i 200 e i 500 metri.



Clima



Il clima della regione è in generale abbastanza mite, con inverni non particolarmente rigidi ma piovosi ed estati calde e secche.

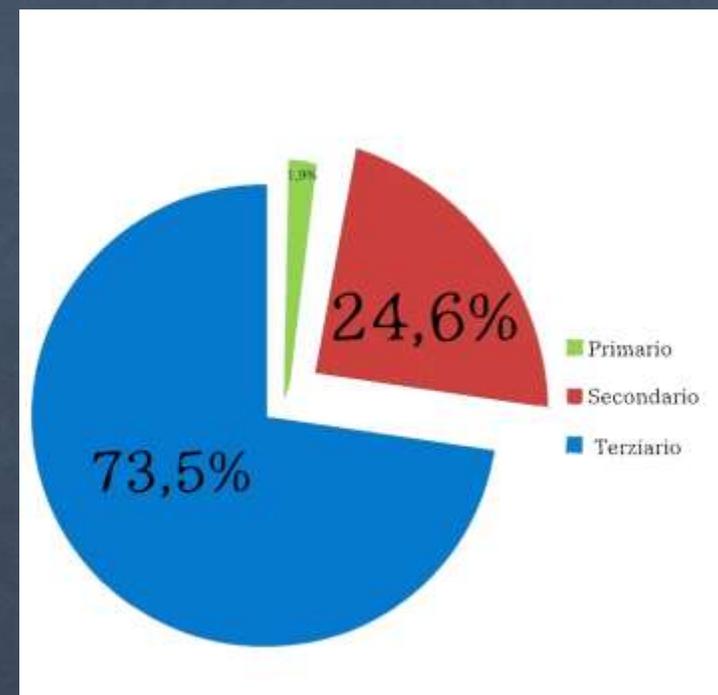
Nell'interno il clima tende a diventare continentale, soprattutto nelle conche, dove le estati sono afose e gli inverni sono rigidi



Economía e settori

Il territorio toscano è in gran parte fertile e produttivo, soprattutto nella zona collinare, ma anche nelle pianure, più volte bonificate nel corso dei secoli.

Tra le regioni dell'Italia centrale, la Toscana primeggia anche per l'estensione dei boschi e ha quindi una buona produzione di legname.



I monumenti

Ci sono molti monumenti in Toscana, così tanti che non potrei elencarli tutti. Abbiamo riportato qui quelli che pensiamo siano i più importanti: Torre di Pisa, la statua di Perseo, Fontana del porcellino, Monumento dei quattro mori, Monumento a Dante Alighieri, L' uomo vitruviano, Angelo caduto, statua del cavallino, Statua di Giotto, Tomba dei demoni alati, Monumento a Giuseppe Garibaldi.



La storia

Nel IX secolo a.C. gli Etruschi si insediarono nella regione dandole il nome di Tuscia. Incerte sono le origini:

forse erano nativi del luogo o forse provenivano dall' Asia minore.

Avevano una struttura sociale e una coltura molto evoluta.

Nel III secolo a. C. i Romani conquistarono la Toscana e la unirono con altri territori dandole il nome di Etruria.

Nel VI secolo d.C. la Toscana fu occupata dai Longobardi fino al 774 e poi riconquistata.

XII secolo d.C. la regione fu contesa tra l' impero e la chiesa, e alcune città cercarono di rendersi indipendenti formando così i comuni.

Nel 1434 il governo di Firenze venne assunto da Cosimo de' Medici I. I Medici estesero il loro dominio su tutta la regione, garantendo un lungo periodo di prosperità.

Nel XVII secolo fine della dinastia Medicea e iniziò il dominio degli Asburgo – Lorena.

1807-1814 la Toscana passa temporaneamente sotto il dominio napoleonico.

1860 la Toscana entra a far parte dell' Italia unita.



Le tradizioni



La Toscana è una delle più importanti regioni VINICOLE al mondo.

Tra i vini toscani è obbligo citare il Chianti, il Brunello di Montalcino e il vino nobile di Montepulciano.

E' considerata una delle più rappresentative al mondo per il vino italiano.

Le coltivazioni sono distribuite soprattutto sui terreni collinari e montagnosi e solo in parte minore in pianura.

OLIO EXTRAVERGINE Risale ai tempi lontani fin dalla metà del VII secolo.

Lo si produce in tutta la Toscana tramite la raccolta a mano, modo più utilizzato per produrre l'olio in Toscana.

Tra i più importanti della regione troviamo: olio extravergine d'Oliva, Montalbano, l'olio extravergine IGP Toscana.

FORMAGGI Regione molto interessante dal punto di vista dell'offerta dei prodotti lattiero caseari.

I formaggi toscani sono realizzati con il latte dei pascoli locali con tecniche tramandate nei secoli.

Spicca il Pecorino Toscano DOP e il Grande Vecchio Montefollonico, leggermente piccante ed in via di estinzione.

LIQUORI il più conosciuto è l'Alcheres, appartenente soprattutto alla tradizione Fiorentina.

In Toscana sono ottimi produttori di BIRRA ARTIGIANALE.

SALUMI natura ricca di profumi.

La figura tipica è quella del maiale macellato dai contadini.

Tra i prodotti tipici troviamo: prosciutto toscano DOP, salame toscano, salsiccia allo zenzero, lardo e mortadella.

Altro animale nativo toscano è il cinghiale (viene allevato allo stato brado che si nutre di ghiande e frutti)

CARNE chianina per quanto riguarda i bovini, razza di cinta senese per i suini, essendo una regione con diversi tipi di animali ricordiamo anche l'agnello appenninico.

Altro piatto tipico è la Porchetta.

PASTA sapori forti, essenziali, mai troppo elaborati, abbinata a condimenti eccellenti (selvaggina, pecorino, olio, funghi). Tipiche sono le pappardelle e la pasta farcita.

MIELE risale all'epoca degli Etruschi.

Miele di ottima qualità e diverso tipo: di castagno, d'acacia e millefiori. Molto utilizzato nella cucina sia per dolci sia come accompagnamento per i formaggi.

MARMELLATE numerosi tipi: di «fichi senese», di «susine di Montepulciano», di castagne, Sambuco.

FUNGHI PORCINI dai boschi Toscani, li troviamo nelle zone di Borgotaro, Albareto e Pontremoli.

PANE TOSCANO Caratterizzato dalla mancanza assoluta di sale.

I più conosciuti sono: Ciaccia di Pasqua, Panigacci di Podenzana, Pan Co' Santi, Biscotti di Prato, Cavallucci.

Altri tipici prodotti oltre al pane sono focacce salate e torte salate.

DOLCI i più importanti sono: Panforte o Panpepato (dolce natalizio), Brigidini ossia dolci tipici di Pistoia, Ricciarelli, Castagnaccio, Schiacciata, Fiorentina e lo Zuccotto Toscano.

SALSE creme, patè, salse tartufate.

TARTUFO prodotto molto pregiato nelle varietà bianco e nero.

SPEZIE molto famosa è lo zafferano di San Gimignano.

LEGUMI Fagiolo, Cece, Lenticchia

CEREALI Farro della Garfagnana – Farro dell'Amiata, Grano della Vald'Orcia.

Diversi tipi di FARINE.FRUTTA e ORTAGGI la Toscana si sta espandendo nella cultura della frutta Biologica. Grande produzione di frutta autoctona: Pesca Regina di Londa,

Arancia Massese, Castagna, Carciofo Empolese, Cipolla di Certaldo.

Le feste

-PALIO DI SIENA: competizione fra le contrade di Siena dal VI secolo.

Si tratta di una competizione che ha origini nel Medioevo, la gara consiste in una corsa di cavalli.

-CARNEVALE DI VIAREGGIO: uno dei più importanti eventi d'Italia, d'Europa e del mondo. Tema dell'evento è la satira, di tipo politico e sociale.

A PISA: la Luminara, in onore del Patrono e inoltre il Gioco del Ponte, ossia una rievocazione di una battaglia medievale.

A MONTEPULCIANO: «Bravio delle Botti» che consiste in una corsa con le botti nella città senese.



I dialetti

Diversi tipi di lingue e dialetti possiamo trovare nella regione: Corto Navale Pisano, Dialetto Lucchese (è il luogo di nascita della lingua italiana. L'italiano moderno è figlio del Dialetto Toscano, formatosi nel Rinascimento), Dialetto Toscano, Dialetto Versiliese, Dialetto Massese e infine il Bagitto che è un dialetto giudeo-italiano utilizzato dagli Ebrei in Italia e in Toscana in senso lato e in senso stretto dalla comunità di Livorno



Curiosità sulla Toscana

San Galgano e la spada nella roccia

Avrai sicuramente sentito parlare della Spada nella Roccia. Ti sarà venuto in mente il Classico della Walt Disney e le gesta di Re Artù. Ma forse non sapevi che **la spada nella roccia è in Toscana**, a Montesiepi per la precisione.

Tutto ebbe inizio quando un nobile capriccioso, tale Galgano Guidotti, vide in sogno l'Arcangelo Michele, si convertì al Cristianesimo e divenne un uomo pio. Come simbolo di devozione, trafisse la roccia con la sua spada, formando una croce con l'impugnatura: questo fu il suo miracolo. Intorno alla rotonda trafitta venne, poi, costruita in suo onore **l'Abbazia di San Galgano**, oggi meta suggestiva di migliaia di turisti per la sua storia e per il fascino strutturale della Chiesa senza soffitto.

Il Gabbiano più raro al mondo

Ebbene sì: è in Toscana che si trova il gabbiano più raro del mondo. Si tratta del *corso*, più piccolo e più snello di quello *reale*, bellissimo e dal becco rosso con una coroncina più scura sulla punta. **Il gabbiano corso** mangia solo pesci, a differenza del *reale* che ha modificato le sue abitudini, ed è inoltre minacciato da altri fattori disturbanti, tra cui l'uomo e i predatori terrestri. Per questo gli esemplari che nidificano tra le isole della Toscana sono di fondamentale importanza per la sopravvivenza della specie, eletta, peraltro, a **simbolo del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano!**

I geni della Toscana

Tra i tanti primati della Toscana si annoverano anche le menti più geniali al mondo. Sono tanti i nomi di artisti, poeti e illustri pensatori, nati e vissuti in questa regione, accrescendone il patrimonio artistico e la fama.

A partire da Michelangelo Buonarroti, protagonista del Rinascimento e riconosciuto tale già dai suoi contemporanei, o da Dante, scrittore, politico e a tutti noto come Sommo Poeta.

Si continua, poi, con Leonardo da Vinci e i suoi progetti pionieri, con il cerchio perfetto di Giotto e i versi di Petrarca.

La nascita dell'Arcipelago Toscano

A proposito dell'Arcipelago Toscano; conosci la sua origine mitologica? La leggenda vuole che Afrodite, la dea dell'amore e della bellezza, emergendo dalle acque del Tirreno per raggiungere Eros, perse alcune perle preziose dalla sua collana. Sette di queste caddero in mare. Invece di affondare, cominciarono a popolarsi, ognuna con la propria fauna e flora. Sono le 7 isole dell'Arcipelago Toscano: Gorgona, Capraia, Elba, Pianosa, Montecristo, Giglio e Giannutri. Diverse eppure tutte bellissime, circondate dall'acqua cristallina, non potrebbero che essere figlie di Venere!

Il pane senza sale della Toscana

Se hai già visitato la Toscana, ti sarai probabilmente chiesto perché in questa regione il pane sia "sciapo".

Per molti è solo un fatto di accostamenti con prodotti tipici particolarmente saporiti come il prosciutto toscano, i salumi in generale o le carni, basti pensare alla trippa alla fiorentina. Ma per molti altri questa teoria è priva di fondamenta, dato che la Toscana non è certo l'unica regione in Italia dalle ricette ben saporite. La storia del Granducato di Toscana sembra far prevalere un'altra ipotesi: quella fiscale. Da sempre fiorentini e pisani sono vivaci rivali politici, ma erano questi ultimi ad avere il controllo sul sale grazie al porto cittadino. Quando i commercianti di Pisa cominciarono ad alzare il prezzo, Firenze contraccambiò la provocazione cominciando a produrre pane senza sale!

Ecco svelato il mistero del pane toscano.



Credití

Tutto il lavoro qui presente è stato organizzato da sole cinque ragazze, quelle ragazze sono: Guarrera Maria, Scarano Lia, Melodia Ilenia, Petrano Serena e Varavallo Sara.
Visto che tutte noi abbiamo impiegato molto tempo per un qualsiasi elemento adesso metterò i crediti:

Organizzazione del Power Point: Guarrera Maria
Disegni: Varavallo Sara, Melodia Ilenia, Scarano Lia
Informazioni: Petrano Serena, Scarano Lia
Personaggi: Scarano Lia (con l'aiuto di Guarrera Maria)
Immagini fornite dalla ricerca di: Scarano Lia, Melodia Ilenia

I D

