





MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos



DESCRIZIONE

La Toscana è uno scrigno di tesori storici unici al mondo: è ricca di città d'arte e piccoli borghi pittoreschi dal patrimonio culturale immenso, ma è straordinaria anche per i suoi panorami ammaliati fatti di campagne bucoliche e dolci colline. A tutto questo si aggiungono le sue magnifiche isole e gli splendidi litorali, i suoi parchi protetti e, non da ultima, la sua cucina, semplice e dai sapori genuini, e i suoi vini, tra i migliori al mondo: i motivi per visitare la Toscana sono davvero moltissimi.

COSA VEDERE

Cosa non perdere durante un viaggio in Toscana? Tanto per cominciare queste 10 località:

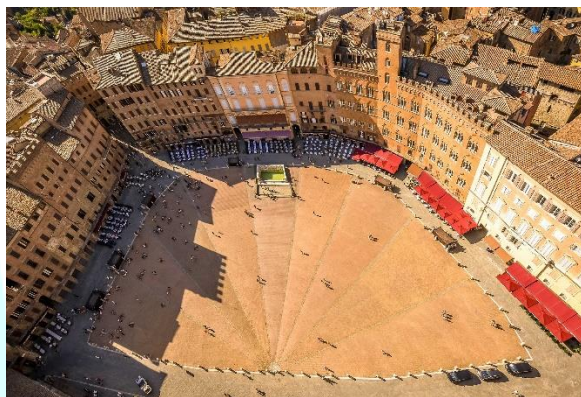
- 1. Firenze:** culla del Rinascimento e della lingua italiana, è un vero e proprio museo a cielo aperto che custodisce opere dal valore inestimabile.
- 2. Siena:** una delle più affascinanti città medievali in Italia, è conosciuta in tutto il mondo per il suo storico Palio.
- 3. Pisa:** con i suoi tesori dell'architettura romanica e gotica è una tappa imperdibile di un tour attraverso le città d'arte della Toscana.
- 4. San Gimignano:** con le sue alte torri e i suoi vicoli suggestivi, è un piccolo gioiello che mantiene intatta l'atmosfera medievale.
- 5. Val d'Orcia:** ampia e caratterizzata da clivi sinuosi punteggiati di cipressi e vigneti, è il posto ideale dove immergersi nella bellezza.
- 6. Chianti:** tra piccoli borghi e abbazie solitarie, le colline del Chianti sono un invito a rilassarsi e dedicarsi alla buona tavola e al buon vino.
- 7. Maremma:** tra campagne selvagge, terme, spiagge e testimonianze etrusche, la Maremma offre notevoli spunti di interesse.
- 8. Garfagnana:** a ridosso delle Alpi Apuane, tra fortezze medievali e borghi caratteristici, è la zona più verde e incontaminata della Toscana.
- 9. Golfo di Baratti:** sul tratto litoraneo tra Livorno e Grosseto, avvolto in una pineta di natura incontaminata, custodisce spiagge meravigliose.
- 10. Isola d'Elba:** spiagge incantevoli e mare limpidissimo, insieme alle altre isole dell'Arcipelago Toscano è tappa obbligatoria per gli amanti del mare.

Un viaggio in Toscana permette di toccare con mano monumenti e luoghi di valore inestimabile, i luoghi simbolo di Firenze - la **Cupola del Brunelleschi, il Campanile di Giotto, il Ponte Vecchio, Piazza della Signoria e Palazzo Vecchio** -, la famosa **Torre Pendente, nella città di Pisa**, e la scenografica **Piazza del Campo, in centro a Siena**, dove ogni anno si tiene il celebre Palio di Siena, che attira turisti da tutto il mondo. A poca distanza da Siena, si trovano alcuni dei luoghi più caratteristici della regione: l'antico



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

borgo di Monteriggioni, sulla sommità di una collina, interamente circondato da mura medievali, e, a Chiusdino, l'Abbazia di San Galgano, un eremo in rovina che conserva una misteriosa spada nella roccia.



COSA FARE

La Toscana offre infinite opportunità di intrattenimento, per ogni gusto e per ogni esigenza: sa accontentare chi desidera una vacanza rilassata, ma anche chi vuole un soggiorno all'insegna dello sport, delle attività all'aria aperta o chi vuole seguire percorsi del gusto.

Tante sono le attività che è possibile praticare nella natura: dalle Alpi Apuane al Parco della Maremma, dalla Garfagnana al Casentino, è possibile dedicarsi al **trekking lungo sentieri** sia per esperti sia per principianti. Chi ama le escursioni a piedi può ripercorrere il **viaggio dei pellegrini verso Roma** lungo la Via Francigena, tra monasteri, viste panoramiche e borghi pittoreschi. Chi cerca qualcosa di diverso può cimentarsi nei percorsi geologici del Parco Archeo-Minerario di San Silvestro, o andare sulle tracce dei cavaatori lungo il Sentiero del Marmo, nelle Alpi Apuane.

Se amate **la bicicletta** avrete l'imbarazzo della scelta: moltissimi sono gli itinerari adatti sia a bici da corsa sia a mountain-bike lungo strade poco trafficate che si snodano in paesaggi spettacolari. Chi cerca un'esperienza fuori dall'ordinario può optare per un **volo in mongolfiera** sopra la Val D'Orcia, oppure scoprire la Toscana in modo slow, a bordo di **vecchi treni a vapore** con tour nel Mugello, in Val D'Orcia e in Garfagnana, oppure fare **tour in Vespa** o a bordo di un'esclusiva **Ferrari**.



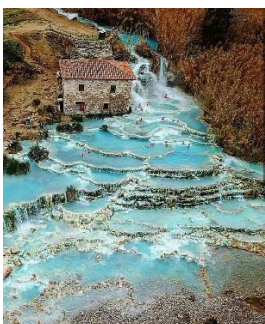
MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos



Sul mare non mancano le possibilità per dedicarsi agli sport acquatici: lungo la costa toscana è possibile praticare **vela**, fare **immersioni** o andare in **surf**; è anche possibile dedicarsi al **rafting** lungo l'Arno e lungo il corso del Serchia, in provincia di Lucca, mentre i più avventurosi possono lanciarsi in emozionanti discese di **hydrospeed** lungo il fiume Lima, sull'Appennino pistoiese e a Bagni di Lucca, nella Garfagnana.

La Toscana è una regione molto amata anche da chi pratica **golf**: gli appassionati del green trovano campi entusiasmanti in campagna, vicino a Firenze, Prato, Pisa e Montecatini, ma anche sulla costa, a Punta Ala, in Maremma, sull'Argentario e in Versilia.

Chi invece cerca relax e benessere può scegliere una delle tante **località termali** della Toscana: come **Saturnia**, in Maremma, dove si trovano un rinomato parco termale e le Cascate del Mulino, acque termali all'aperto che sgorgano naturalmente calde in un contesto paesaggistico meraviglioso; Montecatini, storica località di villeggiatura del turismo termale, ma anche Rapolano, Sorano, Chianciano, San Casciano dei Bagni e le terme naturali di Bagni San Filippo.



La Toscana è la destinazione per eccellenza per tutti gli amanti della tavola e del buon vino: si possono seguire i percorsi eno-gastronomici delle **Strade del Vino**, che si snodano in tutta la regione, dai Colli Fiorentini al Chianti passando per la Costa degli Etruschi. Lungo il percorso ci si può fermare presso cantine e agriturismi dove fare assaggi e degustazioni. Ovunque nella regione è inoltre possibile scoprire la gustosa cucina toscana e le sue ricette tradizionali partecipando a **corsi e cooking class**.

Amate la vita notturna? Potete scegliere i famosi locali e discoteche della Versilia, da **Forte dei Marmi a Viareggio**, ma anche di località come **Porto Ercole e Porto Santo Stefano, nell'Argentario**.

Tappa fondamentale per chi ama lo shopping sono le **boutique** di Firenze e Siena, e i diversi **outlet** di moda e marchi di lusso della Toscana - come The Mall Luxury Outlet, il Barberino Designer Outlet e il Valdichiana Outlet Village - e le numerose **botteghe artigianali** della regione, dove acquistare prodotti interamente fatti a mano, come il cuoio fiorentino, gli oggetti in alabastro di Volterra, la lana del Casentino, la ceramica di Montelupo Fiorentino e i manufatti in vetro di Colle Val d'Elsa.

Per quanto riguarda il calendario degli eventi, gli appuntamenti immancabili durante il corso dell'anno sono quelli con la celebre rievocazione storica del **Palio di Siena** (ogni anno il 2 luglio e il 16 agosto), il **Carnevale di Viareggio** con i suoi famosi carri allegorici di cartapesta, l'**Eroica**, manifestazione cicloturistica non competitiva con biciclette da corsa d'epoca che si tiene nel Chianti la prima domenica di ottobre, lo **Scoppio del Carro**, una tradizione popolare che si rinnova ogni anno la domenica di Pasqua a Firenze.

A Lucca, tra ottobre e novembre, si svolge **Lucca Comics & Games**, fiera internazionale dedicata al fumetto; ad Arezzo due volte all'anno (a giugno e settembre) si svolge la **Giostra del Saracino**, un torneo equestre di origine medievale, mentre ogni primo weekend del mese Piazza Grande e le vie del centro storico ospitano la **Fiera Antiquaria di Arezzo**, la più antica e grande d'Italia.



COSA ASSAGGIARE

La Toscana vanta una forte tradizione culinaria fatta di ricette semplici e sapori genuini con tante specialità diverse da zona a zona: ogni angolo della Toscana è una sorpresa gastronomica!

Un pasto tipico toscano da tradizione inizia con un antipasto di **crostini neri**, ovvero pane “sciocco” toscano, senza sale, spalmato con un pat   a base di fegatini di pollo, acciughe e capperi, oppure con un tagliere di salumi locali, come la **finocchiona**, tipico insaccato senese insaporito dal finocchietto selvatico, il **lardo di colonnata**, lardo di maiale specialit   delle Alpi Apuane, **salame e prosciutto toscano**, oppure ancora con del **Pecorino di Pienza**, magari abbinato a pere e noci o a una marmellata di fichi.

L’offerta dei primi piatti in Toscana    davvero molto ampia: sempre molto apprezzati sono i **pici** (dei grossi spaghetti fatti a mano tipici del sud della Toscana) da gustare con cacio e pepe oppure all’aglione, con aglio nella variet   Aglione della Val di Chiana, cos   come le **pappardelle al sugo di cinghiale**, un piatto robusto e saporito tradizionale della Maremma. Tipiche della zona di Firenze sono invece la **ribollita**, una gustosa zuppa a base di pane raffermo, verdure e legumi, e la **pappa al pomodoro**, un piatto povero preparato con pane raffermo toscano, pomodoro e aromi.



La scelta dei secondi non    meno ricca: simbolo della cucina toscana per eccellenza    la **bistecca alla fiorentina**, succulenta carne di vitellone o di scottona - possibilmente di carne chianina, una razza bovina tipica della Val di Chiana – da cuocere alla brace o alla griglia.

Un piatto storico toscano    invece il **peposo dell'Impruneta**, uno stufato di manzo cotto a lungo nel vino Chianti e insaporito dal pepe, caratteristico della zona di Firenze.

Chi invece preferisce il pesce apprezzer   sicuramente il **cacciucco**, piatto locale della costa tra Livorno e Viareggio:    una zuppa preparata con diverse qualit   di pesce, crostacei, molluschi e salsa di pomodoro che viene adagiata su fette di pane abbrustolito.

Non lasciatevi invece ingannare dal **tonno del Chianti**: nonostante il nome, si tratta di un’antica ricetta toscana a base di carne di maiale, erbe e olio d’oliva (non    pesce ma    comunque un piatto squisito).

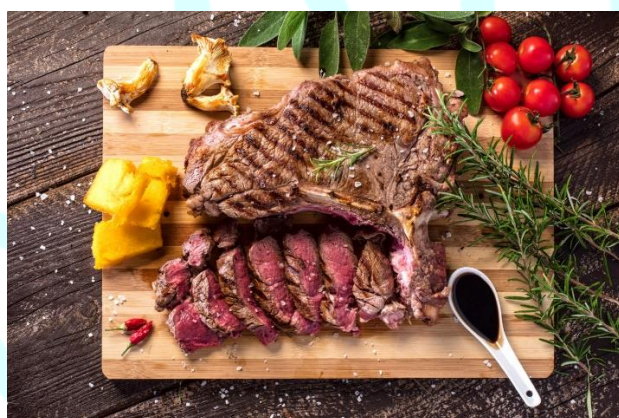
Un pasto tipicamente toscano si conclude magnificamente con uno dei tanti dolci della regione: ad esempio con i classici **cantucci**, dei biscottini con le mandorle da inzuppare nel **Vin Santo**, un vino liquoroso locale, oppure con il **castagnaccio**, una torta di farina di castagne insaporita da noci, pinoli,



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

uvetta e rosmarino; oppure ancora con il **panforte**, originario di Siena, a base di mandorle e frutta candita, o la sua variante speziata, arricchita con cacao in polvere, melone candito e pepe: il **pan pepato**.

Per un pasto veloce o per uno spuntino, in Toscana non mancano le specialità da gustare al momento, in strada: lo street food toscano più famoso è il **lampredotto**, ovvero interiora di bovino, ingrediente principale del panino tradizionale fiorentino. Molto diffuso è anche il **panino con la porchetta**, da gustare con pane, oppure focaccia o schiacciata; un po' ovunque in Toscana si trovano anche gli **scagliezzi**, dei pezzetti di polenta frita, la **torta di ceci**, che ha diversi nomi a seconda della zona (si chiama "cecina" a Pisa, semplicemente "torta" a Livorno) e i **brigidini**, delle sfoglie all'anice originari del Pistoiese ma diffusi in tutta la regione. *(Testo tratto da Italia.it)*



LA LINGUA

L'italiano è una lingua neolatina che si è sviluppata naturalmente dal progressivo disgregamento del latino, perché serviva un mezzo di comunicazione più efficace, diretto e colloquiale.

Non molti sanno che la nostra meravigliosa lingua italiana – il **“volgare”** così chiamato perché



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

inizialmente veniva parlato dal volgo e dai meno abbienti – sia nato proprio nei campi, fra le fatiche e le soddisfazioni che coltivare la terra comporta.

Le prime e più grandi opere letterarie in volgare vengono vergate nel Trecento in una lingua nuova che si parlava in Toscana da qualche secolo: **Dante, Petrarca e Boccaccio**, i padri della lingua italiana, pur mantenendo una certa letterarietà espressiva, attingono da subito al mondo agricolo, a metafore agresti, a parole sonore, gorgoglianti e icastiche proprie della civiltà contadina.

La minore distanza tra italiano e varietà locali toscane oggi giorno porta a rifiutare, nella coscienza linguistica dei toscani, il concetto stesso di dialetto, e a preferire il termine vernacolo, che allude a un **‘parlar male’** in opposizione a un supposto **‘parlar bene’**.

In merito al rapporto fra i diversi gradi di dialettalità si distinguono tre livelli: il **dialetto rustico**, il **dialetto corrente** e un **italiano locale**. Il dialetto rustico riguarda i territori poco urbanizzati e i parlanti più anziani (tipicamente, i vecchi contadini); il dialetto corrente concerne parlanti giovani e di media età negli insediamenti urbani.

L’italiano locale è anch’esso geograficamente differenziato. Su basi essenzialmente fonetiche è possibile distinguerne cinque tipi: uno che accomuna fiorentini, pratesi, senesi e grossetani, uno occidentale, uno lunigianese, uno aretino, uno riferibile alle aree più meridionali della regione.

Ragioni storiche e linguistiche impediscono la diffusione di un modello regionale di riferimento e di un italiano regionale davvero unitario, che possa essere messo a confronto con quello di Milano, di Roma o di Napoli. Il tradizionale **policentrismo della regione** rende difficile che una sola città, pur importante, inglobi linguisticamente le altre.

Il **dialetto fiorentino** ha il maggior numero di parlanti e appare il più conservativo tra i dialetti toscani centrali. A livello fonetico il fenomeno più macroscopico riguarda il cosiddetto **indebolimento consonantico** (detto anche gorgia toscana), ovvero la spirantizzazione delle consonanti occlusive (per es., ami[h]o per dire «amico»).

DESCRIPCIÓN

Toscana es un cofre de tesoros históricos únicos en el mundo: es rica en ciudades de arte y pequeños pueblos pintorescos con un patrimonio cultural inmenso, pero es extraordinaria también por sus panoramas cautivadores hechos de campañas bucólicas y dulces colinas. A todo esto se añaden sus magníficas islas y sus espléndidos litorales, sus parques protegidos y, no por último, su cocina, sencilla y con sabores genuinos, y sus vinos, entre los mejores del mundo: los motivos para visitar la Toscana son realmente muchísimos.

QUÉ VER

¿Qué no perder en un viaje a Toscana? Para empezar estas 10 localidades:

- 1. Florencia:** cuna del Renacimiento y de la lengua italiana, es un verdadero museo al aire libre que custodia obras de valor inestimable.
- 2. Siena:** una de las ciudades medievales más fascinantes de Italia, es conocida en todo el mundo por su histórico Palio.
- 3. Pisa:** con sus tesoros de la arquitectura románica y gótica es una etapa imprescindible de un tour por las ciudades de arte de la Toscana.
- 4. San Gimignano:** con sus altas torres y sus callejuelas sugestivas, es una pequeña joya que mantiene intacta la atmósfera medieval.
- 5. Val d'Orcia:** amplia y caracterizada por climas sinuosos de cipreses y viñedos, es el lugar ideal para sumergirse en la belleza.
- 6. Chianti:** entre pequeños pueblos y abadías solitarias, las colinas del Chianti son una invitación a relajarse y dedicarse a la buena mesa y al buen vino.
- 7. Maremma:** entre campañas salvajes, termas, playas y testimonios etruscos, la Maremma ofrece notables puntos de interés.
- 8. Garfagnana:** cerca de los Alpes Apuanos, entre fortalezas medievales y pueblos característicos, es la zona más verde e incontaminada de la Toscana.
- 9. Golfo di Baratti:** en el tramo litoral entre Livorno y Grosseto, envuelto en un pinar de naturaleza virgen, guarda playas maravillosas.
- 10. Isla de Elba:** playas encantadoras y mar muy claro, junto con las otras islas del Archipiélago Toscano es un lugar obligado para los amantes del mar.

Un viaje a Toscana permite tocar con la mano monumentos y lugares de valor inestimable, los lugares símbolo de Florencia - **la Cúpula del Brunelleschi, el Campanile di Giotto, el Ponte Vecchio, Piazza della**



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

Signoria y Palazzo Vecchio -, la famosa **Torre Inclinada**, en la ciudad de **Pisa**, y la escenográfica **Piazza del Campo**, en el centro de **Siena**, donde cada año se celebra el célebre Palio de Siena, que atrae a turistas de todo el mundo. A poca distancia de Siena, se encuentran algunos de los lugares más característicos de la región: la antigua aldea de Monteriggioni, en la cumbre de una colina, enteramente rodeado de murallas medievales, y, en Chiusdino, la Abadía de San Galgano, una ermita en ruinas que conserva una misteriosa espada en la roca.

QUÉ HACER

La Toscana ofrece infinitas oportunidades de entretenimiento, para cada gusto y para cada exigencia: sabe complacer a quien desea unas vacaciones relajadas, pero también a quien quiere una estancia dedicada al deporte, a las actividades al aire libre o a quien quiere seguir recorridos del gusto.

Son muchas las actividades que es posible practicar en la naturaleza: desde los Alpes Apuanos al Parque de la Maremma, desde la Garfagnana al Casentino, es posible dedicarse al **trekking** a lo largo de senderos tanto para expertos como para principiantes. Quien ama las excursiones a pie puede recorrer el viaje de los peregrinos hacia Roma a lo largo de la Vía Francigena, entre monasterios, vistas panorámicas y pueblos pintorescos. Quien busca algo diferente puede probar en las **rutas geológicas** del Parque Archeo-Minerario de San Silvestre, o ir tras las huellas de los canteros a lo largo del Sendero del Mármol, en los Alpes Apuanos.

Si te gusta la **bicicleta**, tendrás la oportunidad de elegir entre una gran variedad de rutas, tanto para bicicletas de carreras como para bicicletas de montaña a lo largo de rutas poco transitadas que recorren paisajes espectaculares.

Quien busca una experiencia fuera de lo común puede optar por un **vuelo en globo** sobre el Val D'Orcia, o bien descubrir la Toscana de modo slow, a bordo de **viejos trenes a vapor** con tour en Mugello, en Val D'Orcia y en Garfagnana, o hacer **excursiones en Vespa** o a bordo de una exclusiva **Ferrari**.

En el mar no faltan las posibilidades para dedicarse a los **deportes acuáticos**: a lo largo de la costa toscana es posible practicar vela, bucear o surfear; también es posible dedicarse al rafting a lo largo del río Arno y a lo largo del curso del Serchia, en la provincia de Lucca, mientras que los más aventureros pueden lanzarse en emocionantes **descensos de hydrospeed** a lo largo del río Lima, en los Apeninos de Pistoiese y en Bagni di Lucca, en la Garfagnana.

Toscana es una región muy querida también por quienes practican **golf**: los apasionados del green encuentran campos sorprendentes cerca de Florencia, Prato, Pisa y Montecatini, pero también en la costa, en Punta Ala, en Maremma, sobre el Argentario y en Versilia.

Quien busca **relax y bienestar** puede elegir una de las muchas localidades termales de la Toscana: como **Saturnia**, en Maremma, donde se encuentran un famoso parque termal y las Cascadas del Mulino, aguas termales al aire libre que brotan naturalmente calientes en un contexto paisajístico maravilloso; Montecatini, histórica localidad de veraneo del turismo termal, pero también Rapolano, Sorano, Chianciano, San Casciano dei Bagni y las termas naturales de Bagni San Filippo.



MIAMIGA ITALIANA
Italiano para Latinos

Toscana es el destino por excelencia para todos los amantes de la mesa y del buen vino: se pueden seguir los **recorridos eno-gastronómicos de las Calles del Vino**, que se desarrollan en toda la región, desde los Colli Fiorentini al Chianti pasando por la Costa degli Etruschi. A lo largo del recorrido se puede parar en bodegas y agroturismos donde hacer degustaciones y degustaciones. En cualquier lugar de la región es también posible descubrir la sabrosa cocina toscana y sus recetas tradicionales participando en cursos y cooking class.

¿Te gusta la vida nocturna? Puedes elegir los **famosos locales y discotecas de la Versilia**, de Forte dei Marmi a Viareggio, pero también de localidades como **Porto Ercole** y **Porto Santo Stefano**, en el Argentario.

Etapa fundamental para los **amantes de las compras** son las boutiques de Florencia y Siena, y los diferentes outlets de moda y marcas de lujo de la Toscana - como The Mall Luxury Outlet, el Barberino Designer Outlet y el Valdichiana Outlet Village - y las numerosas tiendas artesanales de la región, donde comprar productos enteramente hechos a mano, como el cuero florentino, los objetos en alabastro de Volterra, la lana del Casentino, la cerámica de Montelupo Fiorentino y los artefactos en vidrio de Colle Val d'Elsa.

Con respecto al calendario de **los eventos**, las citas inevitables a lo largo del año son aquellas con la célebre conmemoración histórica del **Palio di Siena** (cada año el 2 de julio y el 16 de agosto), el **Carnaval de Viareggio** con sus famosos carros alegóricos de papel maché, el **Heroica**, manifestación ciclo turística no competitiva con bicicletas de carreras de época que se celebra en el Chianti el primer domingo de octubre, el **Scoppio del Carro**, una tradición popular que se renueva cada año el domingo de Pascua en Florencia.

En Lucca, entre octubre y noviembre, tiene lugar **Lucca Comics & Games**, feria internacional dedicada al cómic; en Arezzo dos veces al año (en junio y septiembre) tiene lugar la **Giostra del Saracino**, un torneo ecuestre de origen medieval, mientras que cada primer fin de semana del mes Piazza Grande y las calles del centro histórico albergan la **Feria de Antigüedades de Arezzo**, la más antigua y grande de Italia.

QUÉ PROBAR

Toscana cuenta con una fuerte tradición culinaria hecha de recetas simples y sabores genuinos con muchas especialidades diferentes de zona a zona: ¡cada rincón de la Toscana es una sorpresa gastronómica!

Una comida típica toscano tradicional comienza con un aperitivo de **crotones negros**, es decir, pan "tonto" toscano, sin sal, untado con un paté a base de hígados de pollo, anchoas y alcaparras, o con un corte de embutidos locales, como la **finocchiona**, típico embutido senes condimentado por el hinojo salvaje, el **tocino de columnata**, tocino de cerdo especialidades de los Alpes Apuanos, **salame e prosciutto toscano**, o también con un **Pecorino di Pienza**, quizás combinado con peras y nueces o con una mermelada de higos.

La oferta de los primeros platos en Toscana es realmente muy amplia: siempre muy apreciados son los **pici** (de los grandes espaguetis hechos a mano típicos del sur de la Toscana) para gustar con cacio y



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

pimienta o bien al aglione, con ajo en la variedad Aglione della Val di Chiana, así como las **pappardelle con salsa de jabalí**, un plato robusto y sabroso tradicional de la Maremma. Típicas de la zona de Florencia son en cambio **la ribollita**, una sabrosa sopa a base de pan duro, verduras y legumbres, y la **pappa al tomate**, un plato pobre preparado con pan duro toscano, tomate y aromas.

La elección de los segundos no es menos rica: símbolo de la cocina toscana por excelencia es el bistec a **la florentina**, succulenta carne de becerro o de scottona - posiblemente de carne chianina, una raza bovina típica de la Val di Chiana - para cocinar a la brasa o a la parrilla.

Un plato histórico toscano es en cambio el **peposo del Impruneta**, un estofado de carne cocido durante mucho tiempo en el vino Chianti y sazonado con pimienta, característico de la zona de Florencia.

Quien en cambio prefiere el pescado apreciará seguramente el **cacciucco**, plato local de la costa entre Livorno y Viareggio: es una sopa preparada con diversas calidades de pescado, crustáceos, moluscos y salsa de tomate que se coloca sobre rodajas de pan tostado.

No se dejen engañar por el **atún del Chianti**: a pesar del nombre, se trata de una antigua receta toscana a base de carne de cerdo, hierbas y aceite de oliva (no es pescado pero es un plato exquisito).

Una comida típicamente toscana termina magníficamente con uno de los muchos postres de la región: por ejemplo con los clásicos **cantucci**, galletas con almendras para mojar en el **Vin Santo**, un vino de licor local, o con el **castagnaccio**, un pastel de harina de castaña con nueces, piñones, pasas y romero, o incluso con el **panforte** originario de Siena, a base de almendras y frutas confitadas, o su variante especiada, enriquecida con cacao en polvo, melón confitado y pimienta: el **pan pepato**.

Para una comida rápida o para un bocadillo, en Toscana no faltan las especialidades que se pueden degustar en el momento, en la calle: el street food toscano más famoso es el **lampredotto**, o sea vísceras bovinas, ingrediente principal del bocadillo tradicional florentino. Muy difundido es también el **sándwich con la cochinilla**, para degustar con pan, o focaccia o schiacciata; un poco por todas partes en Toscana se encuentran también los **scagliezzi**, unos trocitos de polenta frita, la **tarta de garbanzos**, que tiene diferentes nombres según la zona (se llama "cecina" en Pisa, simplemente "torta" en Livorno) y los **brigidini**, de hojas de anís originarias de Pistoia pero difundidos en toda la región.

(Texto extraído de Italia.it)

EL IDIOMA

El italiano es una lengua neolatina que se ha desarrollado naturalmente desde la progresiva disgregación del latín, porque servía un medio de comunicación más eficaz, directo y coloquial.

No muchos saben que nuestra maravillosa lengua italiana - el "**vulgar**" así llamado porque al principio era hablado por el vulgo y por los más pobres - nació precisamente en los campos, entre las fatigas y las satisfacciones que conlleva cultivar la tierra.

Las primeras y más grandes obras literarias en vulgar se escriben en el siglo XIV en una lengua nueva que se hablaba en Toscana desde hace algunos siglos: **Dante, Petrarca y Boccaccio**, los padres de la lengua



MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

italiana, manteniendo una cierta literalidad expresiva, se basan de inmediato en el mundo agrícola, en metáforas agrestes, en palabras sonoras, burbujeantes e icónicas propias de la civilización campesina.

La menor distancia entre italiano y variedades locales toscanas hoy en día lleva a rechazar, en la conciencia lingüística de los toscanos, el concepto mismo de dialecto, y a preferir el término vernáculo, que alude a un **'hablar mal'** (en dialecto) en oposición a un supuesto **'hablar bien'** (en italiano).

En cuanto a la relación entre los diferentes grados de dialectos se distinguen tres niveles: **el dialecto rústico, el dialecto corriente y un italiano local**. El dialecto rústico se refiere a los territorios poco urbanizados y a los hablantes más ancianos (típicamente, los viejos campesinos); el dialecto corriente se refiere a los hablantes jóvenes y de mediana edad en los asentamientos urbanos.

El italiano local también es geográficamente diferente. Sobre bases esencialmente fonéticas es posible distinguir cinco tipos: uno que une florentinos, pratenses, seneses y grossetanos, uno occidental, uno lunigianese, uno aretino, uno que se refiere a las zonas más meridionales de la región.

Razones históricas y lingüísticas impiden la difusión de un modelo regional de referencia y de un italiano regional verdaderamente unitario, que pueda compararse con el de Milán, Roma o Nápoles. El polícentrismo tradicional de la región hace difícil que una ciudad, aunque importante, englobe otras lenguas.

El **dialecto florentino** tiene el mayor número de hablantes y aparece el más conservador entre los dialectos toscanos centrales. A nivel fonético, el fenómeno más macroscópico se refiere al llamado **debilitamiento de las consonantes** (también llamado gorgia toscana), es decir, la espiración de las consonantes oclusivas (por ejemplo, ami[h] en lugar de «amigo»).