

Toscana

ITINERARI DEL VINO E DEL GUSTO



REGIONE
TOSCANA



TOSCANA
PROMOZIONE

Toscana

ITINERARI DEL VINO E DEL GUSTO

REGIONE
TOSCANA



TOSCANA
PROMOZIONE

© 2007 Toscana Promozione
Agenzia di Promozione Economica della Toscana

Ristampa aggiornata del progetto editoriale 2003 realizzato per
Toscana Promozione a cura di:
Federazione Strade del Vino di Toscana
Movimento Turismo del Vino
Delegazione Toscana Associazione Nazionale Città del Vino

Coordinamento editoriale
Toscana Promozione

Fotografie
Archivio fotografico Toscana Promozione (Beldramme, Botticini, Bracci, Chiodo,
Gambogi, Gerardo, Kugler, Lenzi, Maltini, Mosca, Niccolini, Sandrini, Santarelli,
Teta, Valvani)
Archivio fotografico Aida

*Redazione testi, grafica, impaginazione, cartine,
realizzazione editoriale e aggiornamento a cura di*

Aida Srl

Via Maragliano 31/A, 50144 Firenze
Tel. +39 55 321841 Fax +39 55 3215216
www.aidanet.com

Dati forniti da Aida e Federazione Strade del Vino aggiornati al marzo 2007

Per informazioni
Toscana Promozione
Agenzia di Promozione Economica della Toscana
Via V. Emanuele II, 62/64 - 50134 Firenze
Tel 055 462801 - Fax 055 4628033
www.toscanapromozione.it
www.turismo.intoscana.it
www.regione.toscana.it

Stampa
Nuova Grafica Fiorentina, Firenze

Conoscere la Toscana a partire dal proprio olfatto: è il curioso e stimolante invito di questa guida.

Sono i nostri straordinari vini, l'inimitabile olio extravergine, i nostri innumerevoli prodotti tipici che si incaricano di condurre il lettore attraverso le bellezze storiche, artistiche, attraverso il patrimonio naturalistico del nostro territorio.

Gli itinerari che si snodano attraverso le strade del vino, dell'olio, dei sapori ci consentono di incontrare di persona la ricchezza e la varietà delle nostre produzioni di punta ma anche di conoscere da vicino il contesto da cui provengono queste espressioni così vive della nostra cultura e della nostra tradizione enogastronomica.

Da queste pagine provengono un'infinità di stimoli, di idee, di proposte indirizzate a tutti: ai toscani che vogliono approfondire la conoscenza della loro terra, ai turisti appassio-

nati di vino e di sapori della nostra regione.

Le opzioni sono infinite: la Toscana ha il record dei vini certificati dall'Unione europea (ben 41 tra Doc e Docg), conta ben 19 produzioni alimentari a denominazione di origine e nel censimento dei prodotti tipici ne segnala ben 451. E tutto questo mondo, rappresentato da migliaia di fattorie, di cantine, di frantoi si incrocia mirabilmente con la rete dei musei, dei castelli, dei borghi, delle città d'arte, con i richiami della costa, con la natura dei parchi.

Auguro a tutti voi di un felice cammino lungo queste strade, alla scoperta dei gusti della Toscana, ma anche alla ricerca degli infiniti volti della sua bellezza.

Susanna Cenni
*Assessore all'agricoltura
della Regione Toscana*

Indice

Strada del Vino dei Colli di Candia di Lunigiana	p. 7
Strada del Vino e dell'Olio di Lucca e Montecatino	12
Strada dei Sapori e dei Colori dell'Appennino Pistoiese	15
Strada del Marrone del Mugello di Marradi	18
Strada dei Sapori del Casentino	20
Strada dei Sapori della Valtiberina Toscana	23
Strada del Vino Terre di Arezzo	25
Alla scoperta del Chianti Classico	28
Alla scoperta del Chianti Colli Fiorentini	31
Strada dei Vini Chianti Rufina e Pomino	34
Strada del Vino Montespertoli	37
Strada Medicea dei Vini di Carmignano	40
Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano - Le Colline di Leonardo	43
Strada dell'Olio "Monti Pisani"	46
Strada del Vino delle Colline Pisane	48
Strada del Vino Vernaccia di San Gimignano	52
Alla scoperta dei Colli Senesi	55
Strada del Vino Nobile di Montepulciano	58
Strada del Vino Orcia	61
Alla scoperta di Montalcino	64
Strada del Vino e dei Sapori Montereale di Massa Marittima	67
Strada del Vino Costa degli Etruschi	70
Strada del Vino Monteccuco e dei Sapori dell'Amiata	73
Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma	76



Colli di Candia e di Lunigiana

La strada del vino risale la valle del fiume Magra, parte da Massa e giunge fino a Pontremoli. Risalendo il fiume Serchio, in Garfagnana, all'altezza di Borgo a Mozzano incontriamo il ponte della Maddalena, detto **Ponte del Diavolo**, a dorso d'asino. Arrivati al ponte di Calavorno è d'obbligo una deviazione verso l'**Orrido di Botri**, una profonda gola calcarea. Raggiunto Tereglio, saliamo per circa 15 km fino a **Ponte a Gaio** da cui possiamo godere di una vista straordinaria dell'Orrido. Proseguendo ecco **Castelnuovo Garfagnana**, ricca di monumenti ed edifici notevoli. Anche in Lunigiana possiamo ammirare bellissimi borghi medioevali e trovare mulini in funzione: a **Fivizzano**, vicino alla **Pieve di Sorano**, alla **Rocca Sigillina** e a **Zeri**. Fra le tante pievi sparse notevole è quella di **Pognana**. Lasciamo la Lunigiana con una visita allo splendido **Castello Malaspina** di Fosdinovo. Siamo vicino alle Alpi Apuane, dove da millenni si estrae il marmo che è servito a Michelangelo e a molti altri grandi scultori. Tra ferrovie marmifere, cave e canali raggiungiamo le **Cave di Colonnata**, località nota

per il lardo, le **Cave dei Fantiscritti**, che prendono il nome dal bassorilievo romano qui trovato, e le **Cave di Ravaccione**.



Da visitare

Museo Etnografico Provinciale

“Don Luigi Pellegrini”,
via del Voltone 14, Castiglione di
Garfagnana (Lucca), tel. 0583 649072;

Museo del Castagno, Colognora
Val di Roggio, Pescaglia (Lucca),
tel. 0583 358159; **Museo Etnologico**

delle Apuane “Luigi Bonaccoscia”,
via Oliveti 81, Massa,
tel. 0585 252644; **Museo Etnografico**
della Lunigiana,

via dei Mulini 100, Villafranca
in Lunigiana (Massa Carrara),
tel. 0187 493417; **Museo del Lavoro**
e delle Tradizioni Popolari della
Versilia Storica, via del Palazzo 358,
Seravezza (Lucca), tel. 0584 756100;

Museo Civico del Marmo, viale
XX settembre, loc. Fossola, zona stadio,
Carrara, tel. 0585 845746; **Museo di**
Storia Naturale della Lunigiana,
Fortezza della Brunella, Aulla (Lucca),
tel. 0587 420374.

Salute e relax

Equiterme, via Noce Verde, Equi
Terme (Massa), tel. 0585 949300;

San Carlo Terme, via dei Colli,
San Carlo Terme, Massa,
tel. 0585 47703; **Terme della Versilia**,
viale Marina 1, Cinquale di M., Massa,
tel. 0585 807788/807255,
fax 0585 807791,
hotel@villaundulna.com.

Giocare a golf

Golf Club Garfagnana, loc.
Braccicorti, Pieve Fosciana (Lucca),
tel. 328 0971870,
info@golfclubgarfagnana.it;

Vicopelago Golf Club, via del
Cimitero, loc. Vicopelago (Lucca),
tel. 0583 370562; **Alisei Golf Club**,
via Spirito Santo 30, Pietrasanta
(Lucca), tel. 0584 283268; **Versilia**
Golf Club, via delle Sipe 100,
Pietrasanta, tel. 0584 881574.

La cucina e i prodotti tipici

Il cibo che meglio rappresenta la civiltà garfagnina è la **castagna**, che ha costituito per anni la principale fonte di sostentamento, ma forse il prodotto più celebre è il **Farro della Garfagnana** (Igp), proposto soprattutto come minestra.

La Lunigiana è invece terra del **lardo di Colonnata** (Igp) il lardo di maiale bianco, latteo, prodotto da tempo immemorabile nel paesino omonimo. Il lardo dal maiale, diviso in pezzi regolari, viene massaggiato a lungo con un composto di sale, spezie ed erbe aromatiche e quindi disposto in teche di marmo dove resta a insaporire per alcuni mesi. Da non perdere i **testaroli**, specie di crêpe cotte nei “testi” (dischi di ghisa o ferro) direttamente sul fuoco, gli **sgabei** (strisce di pasta fritta) e i **panigacci**, focacce di acqua e farina cotte in forni a legna in terrine di coccio sovrapposte l’una sull’altra. Fra gli altri prodotti ricordiamo il **Fungo di Borgotaro** (Igp); la **Farina di Neccio della Garfagnana** (Dop); il **Miele della Lunigiana** (Dop); l’**Olio extravergine di oliva di Lucca** (Dop); il **Miele della valle del Serchio** (Dop).

In zona si producono inoltre **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Prosciutto Toscano** Dop, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.



Il vino

Questo angolo di Toscana, nonostante la sua conformazione montagnosa, può contare su due vini a denominazione di origine controllata, il **Candia dei Colli Apuani** Doc (Vermentino bianco al 70/80% e Albarola al 10/20%; sono ammessi un 25% di Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti) e il **Colli di Luni** Doc (Vermentino 35-75% e Trebbiano Toscano 25-40%) che si trova nel comprensorio dei Colli di Fosdinovo, Podenzana e Caprigliola.

Il rosso è un Sangiovese 60-70%, Canaiolo, Pollera Nero, Cilieggiolo Nero minimo 15%, idonei a bacca nera massimo 25%.

Informazioni

Associazione Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana

Via Crispi 11, Massa

Tel. 0585 816574,

338 8853067

Fax 0585 865539

www.stradadelvino.ms.it

info@stradadelvino.ms.it

Apt Massa Carrara

Lungomare Vespucci 24,

Marina di Massa

Tel. 0585 240063

Fax 0585 869015

www.aptmassacarrara.it

info@aptmassacarrara.it

La ricetta

Torta di erbi

Ingredienti per la pasta: 300 g di farina, 100 g di burro, 2 tuorli d'uovo.

Per il ripieno: 300 g di spinaci lavati, 200 g di zucchine, 75 g di zucchero, 50 g di pinoli, 30 g di uvetta, 1 uovo, 1 arancia, 2 cucchiaini di parmigiano, ½ cucchiaino di cannella, ½ cucchiaino di noce moscata, sale.

Fate un impasto con la farina, il burro ammorbidito e 2 tuorli d'uovo; lavoratelo a mano su di una spianatoia fino a ottenere una pasta morbida. Fate una palla e lasciatela riposare in un luogo tiepido per circa due ore. Tagliate a piccoli pezzi le zucchine e gli spinaci lavati, fatti sgocciolare e infine cotti in una noce di burro finché non saranno morbidi. Quando spinaci e zucchine saranno tiepidi, aggiungete lo zucchero, i pinoli, l'uvetta ammorbidita in acqua tiepida, 1 uovo sbattuto, 2 cucchiaini di scorza d'arancio, il parmigiano grattugiato, la cannella, la noce moscata e infine un pizzico di sale. Spianate con il mattarello $\frac{3}{4}$ della pasta e disponetela in uno stampo imburrato e infarinato, versate le verdure e terminate con la decorazione a rete di piccole strisce di pasta.

Infornate la torta a 190°C per 25/30 minuti dopo averla spennellata con del rosso d'uovo sbattuto. È ottima tiepida.



Lucca e Montecarlo

L'itinerario tocca la città di Lucca (il **Duomo**, le altre splendide chiese e l'antica cinta muraria) e sale sulle colline, a partire da Pieve S. Stefano per scendere fino a S. Gennaro e, oltre Montecarlo, verso le colline di Porcari e Altopascio. Oppure si può cominciare proprio da Montecarlo. Da visitare il **Castello di Cerruglio**, la romanica **Collegiata di Sant'Andrea** e la bellissima **Pieve di San Piero in Campo** le cui fondamenta risalgono all'846. Interessante per una gita (anche in bici) il percorso che da Montecarlo arriva alla **Pieve di Santo Stefano** e a **Ponte a Moriano**. Continuando la strada in direzione Pescia, giriamo

a sinistra all'indicazione per Colloidi: dopo un chilometro troviamo la deviazione per **Villa Garzoni** e per il famoso **Parco di Pinocchio**. La villa di Colloidi è circondata dal bellissimo giardino barocco, uno dei pochi in Europa rimasto pressoché immutato. Andando verso Saltocchio, possiamo ammirare molte altre ville; poco oltre, ecco la **Villa Reale di Marlia**, residenza di campagna di Elisa Baciocchi Bonaparte.

La cucina e i prodotti tipici

L'**Olio extravergine di oliva Lucca** (Dop) è prodotto con olive Frantoio



per almeno il 70% e per il restante da Leccino, Moraiolo e Pendolino. La raccolta manuale delle olive ("brucatura") e le particolari condizioni microclimatiche danno un olio d'oliva fruttato al giusto punto di maturazione, con un equilibrio complessivo tra sensazione di dolce e piccante. Tipica della cucina locale è la **minestra garmugia**, unione di verdure e carne. Così come le **torte salate**, con i carciofi, le cipolle o le patate. Nella cena della vigilia di Natale vengono serviti i **cavoli acciugati**; il piatto del giorno di festa è invece costituito dai **tordelli**, pasta ripiena di carni miste e bietola, condita con ragù saporito. Anche le **trote** con bietole saltate in padella sono un piatto tradizionale. Il dolce per antonomasia è il **buccellato**, fatto con pasta di pane, burro e zucchero, arricchita di uvetta e semi di anice. Le altre produzioni tipiche della zona sono **Olio extravergine di oliva To-**



La ricetta

Zuppa di farro

Ingredienti: 600 g di farro, 500 g di fagioli toscanelli freschi, 200 g di pomodori pelati, 100 g di pancetta, ½ cipolla tritata, 1 gambo di sedano a dadini, 1 spicchio d'aglio schiacciato, qualche foglia di salvia, noce moscata, olio, sale.

Mettete a bollire i fagioli per circa 1 ora e mezzo finché non sono teneri. Quando saranno cotti scolateli, mettetene da parte circa ¼ con la loro acqua e passateli col passaverdura. A parte soffriggete in olio extravergine di oliva la pancetta tagliata non troppo finemente, la cipolla tritata, il sedano, la salvia, l'aglio, un pizzico di noce moscata. Quando la cipolla sarà appena dorata aggiungete i pomodori pelati (senza semi e possibilmente passati al setaccio), sale e pepe. Fate cuocere, mescolando per un quarto d'ora, poi aggiungete la purea di fagioli e allungate il tutto con un po' della loro acqua. A questo punto potete aggiungere il farro, bollito a parte precedentemente per circa 2 ore. Continuate la cottura per circa mezz'ora, sempre mescolando e aggiungendo l'acqua dei fagioli, se necessario, per mantenere una buona liquidità. A 10 minuti dalla fine aggiungete i fagioli interi (che avevate messo da parte) e servite la zuppa ben calda senza dimenticare un filo d'olio extravergine d'oliva.

Da visitare

Museo della Civiltà Contadina della Piana di Lucca, via Romana Ovest 16, Capannori (Lucca) tel. 0583 935808; **Mostra Permanente Attrezzi di Vita Contadina**, via Sottomonte, San Leonardo in Treponzio, Capannori, tel. 0583 90104/90089.

scano Igp, Prosciutto Toscano Dop, Salame Toscano (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.

Il vino

I vini delle Colline Lucchesi e di Montecarlo hanno un'origine molto antica che porta fino agli Etruschi; il nome originario di Montecarlo era Vivinaria o Vivinaia, ovvero "via vinaria".

Il **Montecarlo Doc** si suddivide in: Montecarlo bianco, che prevede Trebbiano toscano al 40-60%; Semillon, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon, Roussane e Vermentino, per un altro 40-60%, con almeno tre vitigni presenti nella proporzione del 10%; Montecarlo rosso, con Sangiovese al 50-75%; Canaiolo al 5-15%; Ciliegio, Colorino, Malvasia nera, Sirah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, da soli o congiuntamente, 10-15%; idonei massimo 20%. Il bianco è ottimo per accompagnare primi piatti a base di pesce e carni bianche; il

rosso si accompagna a carni grigliate. Abbiamo poi il **Colline Lucchesi Rosso** (Sangiovese 45-70%, Ciliegio e Canaiolo massimo 30%, Merlot massimo 15%, Aleatico e Moscato massimo 5%) e il **Colline Lucchesi Bianco** (Trebbiano toscano 45-70%, Greco, Grechetto, Vermentino bianco e Malvasia del Chianti massimo 45%, Chardonnay e Sauvignon massimo 30%, idonei a bacca bianca massimo 15%). Il rosso è perfetto con il ragù di coniglio, i fegatelli di maiale e il cacciucco alla viareggina. Il bianco si abbina agli antipasti di mare e alle verdure.

Informazioni

Associazione Strada

del vino e dell'olio

Lucca e Montecarlo

Via di Celli 52, S. Gennaro

Capannori (Lucca)

Segreteria organizzativa:

Vinolia srl

Tel. 0583 909034

348 0368293

Fax 0583 978742

info@stradavinoeoliolucca.it

www.stradavinoeoliolucca.it

Apt Lucca

Piazza Guidiccioni 2, Lucca

Tel. 0583 919931

0583 91991

Fax 0583 490766

0583 419689

www.luccaturismo.it

aptlucca@lucca.turismo.it

toscana.it

Salute e relax

Bagni di Lucca, piazza

San Martino 11,

Bagni di Lucca (Lucca),

tel. 0583 87221,

terme@termebagnidilucca.it.



Appennino Pistoiese

Sul percorso della Strada dei sapori e dei colori i turisti trovano una curiosa e utile “segnaletica parlante”, un numero di telefono e un codice che permettono di avere una sorta di audioguida chiamando con il cellulare. Il territorio è diviso in tre percorsi. Quello rosso parte da **Sambuca Pistoiese**, con il suo antico castello, scende attraversando borghi e paesi verso la città di **Pistoia**, dove suggeriamo di visitare almeno la

piazza del Duomo con la cattedrale, il battistero, il campanile, il palazzo comunale. Si prosegue quindi verso **Montale**, antico feudo dei conti Guidi. Il percorso giallo conduce invece da **Pescia** al castello di San Quirico, si dirama fra borghi e boschi fino a toccare a nord Croce a Veglia e Lanciole, a sud **Marliana**. Il percorso verde, infine, privilegia le escursioni sull'**Abetone** e a Cutigliano, Piteglio e San Marcello Pistoiese.



Da visitare

Museo della Cultura

Contadina, piazza della Chiesa 5, Casore del Monte, Marliana, tel. 0587 55245 - 380 2935644;

Mulino di Giamba e di Berto e la Via del Carbone, via di Paoluccio, Orsigna (Pistoia), tel. 0573 490101 / 368013;

Museo della Gente

dell'Appennino Pistoiese, via degli Scoiattoli, Rivoreta, Cutigliano, tel. 0573 68652 /

368013; **Polo Didattico della Pietra**, Pàvana, Sambuca Pistoiese, tel. 0573 368013; **Orto Botanico**

Forestale dell'Abetone, località Fontana Vaccaia, via del Brennero 49, Abetone, tel. 0573 60363;

Ferriera Sabatini, via delle Chioderie, Pracchia (Pistoia), tel. 0573 368013; **Museo**

del Ferro, località Pontepetri, San Marcello Pistoiese, tel. 0573 368013.



La cucina e i prodotti tipici

In via di riconoscimento troviamo due produzioni caratteristiche della zona, gli **Agrumi ornamentali** della Toscana Igp e la **Magnolia di Pistoia** Igp. Tra i fiori all'occhiello delle produzioni locali troviamo il **Fagiolo di Sorana** Igp: bianco, piccolo e schiacciato, dal sapore molto delicato, era apprezzato anche da Gioacchino Rossini. Tipici sono anche il **Pecorino a latte crudo delle Montagne e Valli pistoiesi** (Dop in fase di riconoscimento) e la **Farina dolce di**

Informazioni

Associazione Strada dei Sapori e dei Colori dell'Appennino Pistoiese

Via Tigrì 24, Cutigliano (Pistoia)

Tel. 0573 688009

Leader_appennino@tiscali.it

Apt Abetone Pistoia Montagna Pistoiese

Via Marconi 70, San Marcello Pistoiese (Pistoia)

Tel. 0573 630145 - Fax 0573 622120

info@pistoia.turismo.toscana.it

www.pistoia.turismo.toscana.it

castagne della Montagna Pistoiese (Igp in fase di riconoscimento). Altri prodotti che possiamo trovare lungo il percorso sono: **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchio-**

na Toscana (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.



La ricetta

Gnocchetti alla montanara

Ingredienti (per 6 persone): 500 g di patate (del Melo), 250 g di farina di castagne della Montagna Pistoiese, 150 g di farina bianca 00, sale e pepe q.b., olio extravergine d'oliva, 200 g di salsiccia, 200 g di funghi porcini freschi della Montagna Pistoiese, oppure 30 g di funghi porcini secchi della Montagna Pistoiese, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, 100 g di pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese.

Lessate le patate con la buccia, sbucciatele, passatele e aggiungete la farina di castagne e la farina bianca, un pizzico di sale e una manciata di pecorino grattugiato, lavorate finché l'impasto non avrà la giusta consistenza dopodiché dividete il composto in panetti che dovranno essere rotolati sulla spianatoia fino a formare lunghi cordoni tondeggianti, di circa 2 cm di spessore. Tagliate con un coltello a formare gli gnocchetti (circa 2 cm per 1,5 cm). In una padella fate rosolare i 2 spicchi d'aglio interi e "in camicia", aggiungete la salsiccia spellata e ridotta a pezzetti, dopo due minuti aggiungete i funghi (se usate quelli secchi ammorbiditeli in acqua tiepida), salate e pepate. Cuocete gli gnocchetti in acqua bollente salata fintanto che non vengono a galla, quindi saltateli in padella e cospargeteli con il prezzemolo tritato e con il rimanente pecorino grattugiato.

Marrone del Mugello di Marradi



La Strada del “Marrone” si snoda attorno a **Marradi**: da lungo tempo questa cittadina lega la propria storia e il proprio nome al castagno, detto anche “albero del pane”, che fino a non moltissimo tempo fa era quasi l’unica fonte di sussistenza per la gente di montagna. Tra le

città di Firenze e Ravenna, Marradi è raggiungibile in treno anche con la storica linea ferroviaria faentina. La cittadina ha una struttura che poco ha a che vedere con i paesi di montagna e ricorda invece le città signorili: basta vedere la **piazza delle Scalette**, sulla quale si affacciano il Palazzo Comunale con il loggiato, il seicentesco Palazzo Fabroni, il Palazzo del Cannone e l’antica Chiesa del Suffragio. Altri scorci suggestivi del paese sono via Fabbrini, l’antica meridiana in Vicolo Torre, il Palazzo Torriani e il Teatro degli Animosi. Tappa obbligata è poi **la casa del poeta Dino Campana**. Altri luoghi interessanti sono l’Abbazia di S. Reparata (con opere della **Scuola del Ghirlandajo**), l’Abbazia di Crespino e l’Eremo di Gamogna. Come punto panoramico suggeriamo la **Rocca del Castiglionchio**, fortificazione del VI secolo. Nei dintorni di Marradi le escursioni naturalistiche possono seguire qualsiasi percorso: i boschi e le strade poco battute sono perfetti per il trekking, le passeggiate a cavallo o la mountain bike.



La cucina e i prodotti tipici

Nella produzione del **Marrone del Mugello** Igp Marradi ha un ruolo di primo piano. La gastronomia locale offre quindi tutte le ricette per apprezzare al meglio il prodotto per eccellenza di questi boschi, come testimonia la Sagra delle Castagne in ottobre. Tra i prodotti pregiati del luogo si trovano inoltre piatti a base di **funghi, polenta, tortelli, salumi**, sughi e secondi piatti a base di **cacciagione**. Altri prodotti tradizionali che possiamo trovare qui sono: **Prosciutto Toscano** Dop, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.

La ricetta

Torta di marroni

Per la sfoglia: 200 g di farina, 1 noce di burro, latte e acqua quanto basta.

Per l'impasto: 1 kg di marroni, 1 litro di latte, 4 uova, 400 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, mezzo bicchiere di rhum, 2 cucchiaini di alchermes, un pizzico di sale, buccia grattugiata di un limone.

Scottate i marroni (dopo averli incisi) su fiamma viva con la padella bucherellata per un paio di minuti, sbucciateli e bolliteli in acqua salata per un'oretta. Scolateli e passateli al setaccio. Aggiungete lo zucchero, la buccia di limone, la vanillina, il rhum e l'alchermes. Sbattete le uova e aggiungetele alla purea di marroni. Dopo aver lasciato riposare il composto per un paio d'ore, unite anche il latte mescolando bene. Preparate la sfoglia impastando la farina con una noce di burro, latte e acqua quanto basta; tirate la pasta con il matterello e rivestite con la sfoglia una teglia, versate l'impasto di marroni (dovrebbe raggiungere tre o quattro centimetri d'altezza). Cuocete in forno già caldo a 120 gradi per circa tre ore; la torta è pronta se bucadola con uno stuzzicadenti questo rimane asciutto. Fatela freddare prima di servirla.

Da visitare

Museo della Vita e del Lavoro delle Genti di Montagna, piazza Alpi 1, Palazzuolo sul Senio (Firenze), tel. 055 8046114; **Museo della Civiltà Contadina ed Artigiana**, piazza del Podestà 8, Palazzuolo sul Senio (Firenze), tel. 055 80460114 / 8046130.

Informazioni

Associazione Strada del Marrone del Mugello di Marradi

Piazza Scalette 1, Marradi (Firenze)

Tel. 333 9376372

328 8127597

Fax 055 8045803

stradadelmarrone@libero.it

www.sagradellecastagne.it

Ufficio Turistico

Tel./fax 055 8045170

info@pro-marradi.it

www.pro-marradi.it

www.comune.marradi.it



Casentino

La Strada dei Sapori si snoda nella vallata del Casentino racchiusa dalla dorsale del Pratomagno, dal Monte Falterona e dall'Alpe di Catenaria. Si può iniziare percorrendo la SR 71 toccando le tappe di Rassina, **Pieve di Socana, Talla e Bibbiena**, cittadina dalle caratteristiche medievali e rinascimentali. Ci dirigiamo verso Ortignano-Raggiolo, sede dell'ecomuseo della castagna, e fi-

nalmente troviamo **Poppi**, con il suo antico castello appartenuto ai conti Guidi. Castel San Niccolò (con i resti del castello) e Montemignai sono altre tappe che conducono a Pratovecchio, e poco lontano alla splendida **pieve romanica di Romena**, che affianca le rovine di un castello. Ci dirigiamo quindi a **Stia** con la sua pieve di S. Maria Assunta, e andiamo verso l'eremo di **Camaldoli**, immerso



nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi; altro luogo dello spirito è la **Verna**, il sacro monte di San Francesco d'Assisi, dove sono anche conservate delle terracotte invetriate di Andrea della Robbia.

La cucina e i prodotti tipici

I prodotti del Casentino hanno una notevole tradizione storica e sono caratterizzati dall'utilizzo di materie prime rigorosamente locali. Famosi sono i salumi della zona, come il **Prosciutto del casentino** Dop, molto saporito, il **Sanbudello**, un salsiccia di maiale, e anche le carni del **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** Igp Chianina (indispensabile per una vera bistecca alla fiorentina). Ricordiamo poi l'**Abbucciato aretino**, un formaggio particolare, le **castagne**, i **tartufi** e la **patata rossa di Cetica**, coltivata con metodi tradizionali e impiegata nella preparazione dei

Giocare a golf

Golf Club Casentino,
Loc. Palazzo, Poppi (Arezzo),
tel. 0575 529810,
info@golfclubcasentino.it.



La ricetta

Tortelli di patate

Ingredienti: per la sfoglia 500 g di farina bianca, 3 uova, 2 o 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale. Per il ripieno 1 kg di patate rosse di Cetica, un pugno di prezzemolo, 5 spicchi d'aglio, una punta di conserva di pomodoro, olio, sale e pepe quanto basta.

Impastate la farina con le uova, l'olio e il sale. Lessate le patate in acqua salata, sbucciatele e passatele prima che si raffreddino. Fate rosolare a parte l'aglio a spicchi interi infranti con il palmo della mano e poi passatelo. Aggiungete solo all'ultimo il prezzemolo e la conserva, salate e pepate l'impasto. Unite le patate passate, amalgamate bene l'impasto e qualora non fosse omogeneo aggiungete un uovo. Tirate la sfoglia e confezionate i tortelli. Cuoceteli per pochi minuti in acqua bollente salata. Potete condirli con sugo di carne oppure burro e salvia.

Da visitare

L'Ecomuseo del Casentino

(Comunità Montana Casentino, tel. 0575 507227) comprende: **Museo della Civiltà Castellana**, Talla (Arezzo), tel. 0575 597512; **Museo della Castagna**, via Molino, Ortignano Raggiolo (Arezzo), tel. 0575 539214; **Museo della Polvere da Sparo e del Contrabbando**, via Verna, Chitignano (Arezzo), tel. 0575 596713; **Museo del Carbonaio**, Castel San Niccolò, Cetica (Arezzo), tel. 0575 555280; **Museo del Bosco e della Montagna**, Stia (Arezzo), tel. 0575 503965 / 529263; **Museo dell'Acqua, Località La Nussa**, Capolona (Arezzo), tel. 0575 423931 / 507227; **Centro di Documentazione della Cultura Rurale del Casentino**, Torre di Ronda, Castel Focognano (Arezzo), tel. 0575 51541; **Museo della Casa Contadina**, località Castelnuovo di Subbiano (Arezzo), tel. 0575 421742. Da visitare, inoltre: **Castello di San Niccolò**, località Strada in Casentino (Arezzo), tel. 0575 572961; **Mulino del Bonano**, località Bonano 67, **Castel di Focognano** (Arezzo), tel. 0575 597465; **Museo Statale di Palazzo Taglieschi**, via Mameli 16, Anghiari (Arezzo), tel. 0575 788001; **Museo Archeologico del Casentino**, loc. Partina, Bibbiena (Arezzo), tel. 0575 593791 / 559477; **Museo Forestale Carlo Siemoni**, via Nazionale 14/b, Badia Prataglia (Arezzo), tel. 0575 559155; **Museo del Castello di Porciano**, Castello di Porciano, Stia (Arezzo), tel. 0575 582635, 055 400517.



tortelli. Altri prodotti che possiamo trovare in questa zona sono: **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.

Informazioni

Strada dei Sapori del Casentino

Piazza Amerighi 1,
Palazzo Vettori, Poppi (Ar)
Tel./Fax 0575 502231
info@stradasaporicasentino.it
www.stradasaporicasentino.it

Apt Arezzo

Piazza Risorgimento 116,
Arezzo
Tel. 0575 377678
Fax 0575 28042
www.apt.arezzo.it
info@arezzo.turismo.toscana.it



Valtiberina Toscana

La Strada attraversa l'Alta valle del Tevere, il lembo più orientale della Toscana che nei secoli è stato confine e incrocio tra civiltà diverse, l'umbra e l'etrusca, la bizantina e la longobarda. Partiamo dal borgo medioevale di **Anghiari**, il cui nome è legato alla battaglia del 1440 tra Fiorentini e Milanesi; Leonardo la rappresentò in un affresco di cui pur-

troppo rimangono solamente alcuni cartoni. Possiamo quindi raggiungere **Monterchi**, dove si può ammirare il celebre affresco **La Madonna del Parto** di Piero della Francesca e proseguire verso Sansepolcro, cittadina nota anche per la pasta. Possiamo raggiungere **Badia Tedalda**, un piccolo centro sulla strada degli antichi pellegrini diretti a Roma, e giungiamo quindi a **Sestino**, che conserva reperti archeologici millenari. Eccoci quindi a **Pieve Santo Stefano**, con il suo interessante archivio di diari; ci dirigiamo dunque a **Caprese Michelangelo**, patria di Michelangelo Buonarroti, immersa nei boschi di castagni.

La cucina e i prodotti tipici

Qui è allevato il **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** Igp Chianina, le cui carni sono adatte per bistecche ma anche stufati, bolliti, brasati. La "stagione del maiale" (dicembre-gennaio) dà il via alla produzione di **salami, prosciutti, salsicce, sambuddelli, soprassata, capocollo, ciccioli** e altro ancora. **L'olio** di



Da visitare

Aboca Museum, via Niccolò Aggiunti 75, Sansepolcro (Arezzo), tel. 0575 744724;

Museo Statale di Palazzo

Taglieschi, piazza Mameli 16, Anghiari, tel. 0575 788001;

Museo Bilance e Pesì, Palazzo Massi, via XX Settembre, Monterchi (Arezzo), tel. 0575 70710 / 70092

(Comune); **Spazio del Merletto**, piazza Garibaldi 2, Sansepolcro (Arezzo), tel. 347 9359864; **Museo**

Bernardini-Fatti della Vetrata Antica, via Giovanni Buitoni 9, Sansepolcro (Arezzo), tel. 0575 740536, info@museovetrata.it.



questa valle ha un sapore d'erbe ed è prodotto da olive Gentile, Morcona, Oriola, Frantoia e Leccina. **Tartufi, castagne, miele, formaggi** (pecorino sia fresco che stagionato, ricotta e il ricercato ravaggiolo) e **prodotti da forno e ortofrutticoli** completano il "paniere", che può vantare anche una particolare produzione: il **tabacco Kentucky** utilizzato per il famoso Sigaro Toscano. Altri prodotti della zona: **Olio extravergine di oliva Toscano Igp, Prosciutto Toscano Dop, Salame Toscano (Igp in fase di riconoscimento), Finocchiona Toscana (Igp in fase di riconoscimento), Suino Cinto Toscano (Dop in fase di riconoscimento), Miele toscano (Igp in fase di riconoscimento), Pane Toscano (Dop in fase di riconoscimento), Pecorino Toscano Dop.**

Informazioni

Strada dei Sapori della Valtiberina Toscana

Via Matteotti 8,

Sansepolcro (Arezzo)

Tel. 0575 736868

Fax 0575 759990

www.stradasaporivaltiberina.it

info@stradasaporivaltiberina.it

La ricetta

Pan di lepre

Ingredienti: 300 g di magro di lepre, 1/2 litro di latte, 1 litro di fondo di selvaggina, una cipolla, 50 g di parmigiano, 80 g di burro, 6 tuorli d'uovo, 80 g di farina, 50 g di prosciutto crudo, sale.

In metà dose di burro fate rosolare la lepre con il prosciutto e la cipolla affettata. A fine cottura aggiungere lentamente il brodo. Pestate il tutto in un mortaio e bagnatelo con il fondo. Preparate una besciamella e unitela all'impasto con i tuorli e gli altri ingredienti. Versate il composto in uno stampo antiaderente e cuocete a bagnomaria. Si serve freddo.



Terre di Arezzo

Da **San Giovanni Valdarno**, città natale del Masaccio, ci dirigiamo verso **Montevarchi**, da dove inizia l'itinerario naturalistico di **Cavriglia** con i suoi suggestivi paesaggi. Proseguendo verso Mercatale Valdarno si può visitare la Torre di Galatrona e la Pieve romanica di Petrolo. Da Capannole verso Pergine e Montozzi, arriviamo a **Civitella**, con la bella Rocca che domina su tutto il Valdarno. Ripartendo dal bivio di Capannole e dirigendosi verso il cuore della Valdambra, visitiamo il Castello di Cennina, l'antica Abbazia di Ruoti e i borghi incastellati sulle colline. Continuando verso la Colonna del Grillo la strada si apre con i suoi vigneti in direzione di Monte S. Savino, costeggiando lo storico Castello di Gargonza. Arriviamo fino a **Lucignano**, dalla caratteristica pianta a spirale, e poi a Foiano; dopo una sosta al Tempio dell'Ammannati a Pozzo della Chiana, saliamo a **Cortona** con i suoi scavi archeologici etruschi e romani, il Museo dell'Accademia Etrusca.

Facciamo tappa a **Castiglion Fiorentino**, con la bella piazza rinascimentale progettata dal Sangallo. Ad **Arezzo** visitiamo i musei e gli affreschi di Piero della Francesca sulla Leggenda della Croce a San Francesco, la bella e ariosa Piazza Grande, la splendida Pieve romanica di S. Maria (edificata dopo il 1140), il Palazzo della Fraternita dei Laici e il Palazzo delle Log-





ge, progettato da Vasari nel 1573. Prima di lasciare la città, visita obbligata alla Fortezza e al Duomo con l'imponente scala cinquecentesca e le bellissime vetrate.

La cucina e i prodotti tipici

La Val di Chiana ha dato il nome a una razza bovina diventata oggi famosissima e allevata anche in altre zone, la **Chianina**: carni dal sapore deciso, dal giusto contenuto di grasso, distribuito in maniera uniforme, che rimangono morbide e saporite dopo la cottura. Tra i legumi, con il

fagiolo zolfino è iniziata la riscoperta delle produzioni legate alla tradizione, che ha riguardato anche il coco nano, il cece, il pisello a tutta frasca, la fava del Valdarno. La cucina aretina si caratterizza per il gusto saporito dei suoi piatti e per le ricette di carne. Una specialità rinomata è la **porchetta**, preparata con il maialino da latte, speziato e cotto nel forno a legna. Il **coniglio all'etrusca** viene invece cotto al tegame, con cipolle, aglio, olive nere. Particolare è la **panina gialla**, un pane salato. Tra i dolci è da segnalare il **Gattò aretino**, sorta di pan di spagna arrotolato, farcito con crema pasticcera al cioccolato. Altri prodotti tipici: **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Prosciutto Toscano** Dop, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.

Il vino

I vini di queste zone sono il **Chianti Colli Aretini** (Docg), il **Cortona** (Doc), il **Valdichiana** (Doc), il **Chianti** (Docg), il **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc), il **Vin Santo del Chianti** (Doc).

Alcune denominazioni importanti: Cortona rosato prodotto con uve Sangiovese, Canaiolo Nero e con altre varietà a bacca nera; Cortona Chardonnay, Cortona Grechetto, Cortona Pinot Bianco, Cortona Riesling Italiceo, Cortona Sauvignon, Cortona Cabernet Sauvignon, Cortona Gamay,

Da visitare

Antiquarium di Farneta, Farneta, Cortona (Arezzo), tel. 0575 610010; **Museo Comunale del Cassero**, piazza Gamurrini, Monte San Savino, tel. 0575 843098, biblio@citymonte.it; **Centro di Documentazione delle Miniere di Lignite – Museo delle Miniere**, via Papa Giovanni XXIII 3, Castelnuovo dei Sabbioni, Cavriglia (Arezzo), tel. 0559 678003.

Cortona Merlot, Cortona Pinot Nero, Cortona Sangiovese, Cortona Sirah, Cortona Vin Santo e Vin Santo Riserva, per i quali vengono utilizzati per l'85% i vitigni omonimi ai quali vengono aggiunte altre varietà, comunque raccomandate ed autorizzate dalla Provincia di Arezzo; Valdichiana Bianco (Bianco Vergine): Trebbiano Toscano (20% minimo) e per non più dell'80% Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Grechetto; Valdichiana Chardonnay e Grechetto: prodotti con uve dei vitigni omonimi in quantità non inferiore all'85%; per il Valdichiana Rosso ed il Rosato sono impiegati il Sangiovese (50% minimo) e/o Cabernet, Merlot, Sirah (massimo 50%); idonei massimo 15%. Il Valdichiana Sangiovese ha un apporto dell'omonimo vitigno dell'85% minimo, idonei a bacca rossa massimo 15%.

Informazioni

Strada del vino

Terre di Arezzo

via Ricasoli 38/40, Arezzo,
tel. e fax 0575 294066

www.stradadelvino.aretzo.it
associazionestradadelvin@tin.it

Apt Arezzo

Piazza Risorgimento 116,
Arezzo

Tel. 0575 377678

Fax 0575 28042

www.apt.aretzo.it
info@aretzo.turismo.toscana.it

La ricetta

Scottiglia all'aretina

Ingredienti: ½ pollo, ½ faraona, ½ coniglio, 300 g di polpa di maiale, 2 piccioni, 300 g di polpa di vitello, 2 cipolle rosse, una carota, una costola di sedano, 4 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino, un mazzetto di salvia, due peperoncini, un mazzetto di prezzemolo, ½ l di vino rosso, 3 dl di olio extravergine di oliva, sale fine, 400 g di pomodori pelati, pepe nero, 600 g di pane toscano, 1 l di brodo di carne.

Dividete la carne in pezzi regolari, infarinatela con cura e saltatela in padella con olio aromatizzato con rosmarino, salvia e spicchi di aglio schiacciato. Intanto, a parte, in un largo tegame, fate rosolare un trito di cipolle, carote, sedano aglio e peperoncino. Aggiustate di sapore con sale e portate alla colorazione dorata. Una volta pronto, aggiungete la carne, fatela insaporire e bagnate con vino rosso. Appena la parte alcolica è evaporata unite i pomodori, privati dei semi e passati, aromatizzate con pepe e portate a cottura, bagnando con del brodo di carne. Tagliate il pane a fette regolari, tostatele sulla griglia e disponetele sul vassoio di portata. Aggiungete la carne, ricopritela con il sugo e servite il tutto cosperso di prezzemolo tritato.



Chianti Classico

Se vogliamo attraversare il Chianti ed assaporarne lo spettacolo prendiamo la via Chiantigiana. Possiamo dirigerci verso Radda in Chianti per passeggiare nel borgo silenzioso fatto di case in pietra, vicoli, scorci da cartolina, e magari visitare il **Castello di Volpaia**. Da Radda arriviamo fino a Castellina in Chianti, centro di origine etrusca e romana. Riprendendo la Chiantigiana in direzione di Firenze troveremo Greve

in Chianti che richiede almeno una sosta. Esiste però un altro itinerario classico che attraversa il Chianti ed è quello che si snoda lungo la via Cassia. Consigliamo di partire da San Casciano Val di Pesa, arrivare a Montespertoli per visitare almeno la **Pieve romanica di San Pietro** e proseguire fino a Tavarnelle Val di Pesa, per giungere al borgo tra le antiche mura di Barberino Val d'Elsa.

La cucina e i prodotti tipici

La cucina chiantigiana attinge dalle tradizioni delle due province alle quali appartiene, Firenze e Siena, conservando aspetti di unicità eccezionali. Uno degli esempi è costituito dallo **stracotto alla chiantigiana**: preparato con parti del coscio posteriore del manzo, si accompagna a **fagioli cotti all'uccelletto**, con salvia, rosmarino, aglio e pomodoro. In zona si pro-





ducono **Olio extravergine di oliva del Chianti Classico** (Dop), **Carne di Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Prosciutto Toscano** Dop, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchio-na Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.

Il vino

Legare indissolubilmente il prodotto ai luoghi in cui nasce è un'operazione che oggi giorno tutti i distretti vinicoli del Paese intraprendono, ma che fra Siena e Firenze è andata in porto da tempo. Il risultato è che adesso bere un calice di Chianti Classico e immaginare le colline disegnate dai filari di vite è un tutt'uno. Se oggi è uno dei vini più celebri nel mondo lo

La ricetta

Minestra di riso e lampredotto

Ingredienti: 600 g di lampredotto bollito, 400 g di bietolina, 200 g di pomodori pelati e passati, 180 g di riso, 60 g di parmigiano, 2 l di brodo, una cipolla, 4 spicchi d'aglio, un peperoncino, foglie di salvia, rosmarino.

Mettete a rosolare nell'olio aglio e cipolla con le foglie di salvia e il rosmarino. Unite il peperoncino, salate e portate a cottura. A parte lavate le bietoline, scolatele e tagliatele in sottili listarelle. Affettate anche il lampredotto in strisce sottili. Togliete la salvia e il rosmarino, unite la bietola al fondo lasciandola insaporire; poi aggiungete il lampredotto e il pomodoro. Fate cuocere il tutto per dieci minuti, quando comincia a bollire versate il riso e portate a cottura.



si deve soprattutto all'impegno delle aziende che hanno investito risorse e denari per riappropriarsi dell'antico blasone. Prima in Italia per dimensione, la Docg Chianti interessa sei province toscane (Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato, Siena), ma è solo l'area originaria e più antica che si distigie con la denominazione di Chianti Classico Docg. Nel 1996 è stata attribuita al vino prodotto in

questa zona una regolamentazione autonoma con apposito disciplinare. Il Chianti Classico, una base di Sangiovese dall'80 al 100%, idonei a bacca rossa da 0 a 20%, ha il tipico profumo di viola mammola e susina, il gusto fruttato e armonico, con una marcata tendenza acida che ne esalta la freschezza. Il Chianti Classico è un vino da tutto pasto, particolarmente indicato per i piatti ricchi di carattere. In zona si produce anche il **Vin Santo del Chianti Classico (Doc)**.

Da visitare

Museo di Arte Sacra di San Francesco, via San Francesco, Greve in Chianti (Firenze), tel. 055 8544685, **Museo di Cultura Contadina Emilio Ferrari**, via del Giglio 47, San Donato in Poggio (Firenze), tel. 055 8072338, info@sandonatoinpoggio.it; **Piccolo Museo del Chianti**, loc. Monteverdine, Radda in Chianti (Firenze), tel. 0577 738009.

Giocare a golf

Golf Club dell'Ugolino, Strada Chiantigiana 3, Grassano (Firenze), tel. 055 2301009, info@golfugolino.it.

Informazioni

Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico

Via Scopeti 155,
San Casciano Val di Pesa
(Firenze)
Tel. 055 822851
Fax 055 8228173
www.chianticlassico.com
marketing@chianticlassico.com

Apt Siena

Piazza del Campo 56, Siena
Tel. 0577 280551
Fax 0577 281041
infoaptsiena@terresiena.it
www.terresiena.it

Chianti Colli Fiorentini

La zona di produzione del Chianti Colli Fiorentini comprende un territorio vasto e diversissimo. Escludiamo, solo per organizzare meglio il percorso, la città di Firenze (che può essere la tappa iniziale o finale del nostro itinerario) e partiamo da nord, da **Fiesole**, dove visitiamo l'anfiteatro e il parco archeologico. Proseguiamo verso Molin del Piano e costeggiamo l'argine sinistro del-

l'Arno fino a Rignano, per poi risalire fino a **Reggello**: incontreremo sul nostro tragitto piccole pievi e chiese sparse.

A **Cascia** vale una visita la Pieve con lo splendido trittico attribuito a **Massaccio**. Sull'altro versante del fiume Arno, in direzione Siena, la strada abbandona il paesaggio ripido e si addolcisce tra le colline del Chianti. Passando per San Pancrazio, Bac-



Salute e relax

Terme di Firenze, via Cassia 193, Impruneta (Firenze), tel. 055 2020090; **Acqua di Pillo**, piazza Di Vittorio 1, Gambassi Terme (Firenze), tel. 0571 638141, info@termedigambassi.it.

Giocare a golf

Montelupo Golf Club, via Le Piagge 4, Montelupo Fiorentino (Firenze), tel. 0571 541004;

Centanni Golf Club, via di Centanni 7/8, Bagno a Ripoli (Firenze), tel. 055 630122;

Golf Club Poggio Vittorio, via Poggio Vittorio 29, Lastra a Signa (Firenze), tel. 055 8721253.



chiano e Ginestra, visitiamo **Montelupo**, terra della ceramica. Prima di tornare a Firenze, possiamo deviare fino all'**Impruneta** per visitare la pieve, i suoi oliveti secolari e le fornaci che producono il famoso cotto.

La cucina e i prodotti tipici

Le tradizioni secolari ci hanno tramandato antichi e intensi sapori, a cominciare dai piatti cosiddetti "poveri" come la **trippa** e il **lampredotto**, la **ribollita** e la **pappa al pomodoro**, preparate con pane raffermo, le **zuppe**, le **penne strascicate**. Altro piatto simbolo è il **peposo alla fornacina**, apprezzato anche dal Brunelleschi il quale aveva potuto conoscerlo dagli operai della fornace che riforniva il cantiere del Duomo di Firenze. Si prepara con il muscolo del manzo a cubetti, messo a sobbollire insieme

La ricetta

Bistecca alla fiorentina

Ingredienti: 1 bistecca di almeno 600 g, olio, sale, pepe.

Forse fare una bistecca (il nome deriva dall'inglese "beef steak") sembra semplice. Preparare una "fiorentina" non lo è. Innanzitutto perché la materia prima deve essere di primissima qualità e la ricerca del prodotto deve essere accurata. Assicuratevi che la vostra bistecca sia alta circa tre dita e che sia stata frollata dal macellaio con attenzione. La bistecca deve essere nella lombata con filetto, controfiletto e l'osso in mezzo a T. Gli intenditori affermano che il peso deve raggiungere almeno i 600-800 grammi a porzione.

Preparate una buona brace e disponete la bistecca (salata sui due lati) sulla griglia. Quando la bistecca si stacca con facilità giratela, non usando una forchetta perché buchereste la carne e fareste uscire (inutilmente) del sangue e del sapore prezioso. Una volta cotta, prima di servirla, lasciatela riposare per due minuti su di un tagliere in modo che internamente i succhi della carne si distribuiscano uniformemente. Condite con olio, pepe e sale a vostro gradimento.

a vino rosso, pepe in grani, aglio intero e sale. Tra i dolci ricordiamo la **schacciata alla fiorentina** e i **cenci** (a Carnevale); per San Giuseppe si preparano le frittelle di riso, per il periodo pasquale i **quaresimali**, biscottini di cacao a forma di numeri o lettere. Famosi anche i salumi di questa zona (prosciutto, salame di testa, salame toscano classico e finocchiona). La **Carne di Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento) è ricercata per il sapore particolare così come l'olio extravergine "**Colline di Firenze**" (Dop in fase di riconoscimento) sempre più apprezzato. Altri prodotti della zona: **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.

Il vino

Il **Chianti Colli Fiorentini** Docg ha un colore rubino acceso, limpido; in versione riserva acquista caratteri organolettici più complessi: sentori che ricordano il profumo di tabacco, la ciliegia cotta e la marmellata di prugne. È un vino complesso, asciutto e armonico, tannico, in modo sempre meno accentuato con l'invecchiamento, relativamente facile da abbinare: in connubio quasi divino con la carne, la selvaggina, i salumi e i piatti asciutti a base di carne. Prevede: Sangiovese (minimo 75%), Canaiolo nero (fino al 10%), Trebbiano toscano e/o Malvasia (fino al 10%) e un massimo del 20% di altre uve, sempre concesse e autorizzate dal disciplinare di denominazione. Altri vini prodotti in zona: **Chianti** (Docg); **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc); **Vin Santo del Chianti** (Doc).

Da visitare

Museo della Paglia e dell'Intreccio, via degli Alberti 11, Signa (Firenze), tel. 055 875257, info@museopaglia.it; **Museo della Civiltà Contadina**, Pieve di San Romolo, Gaville (Firenze), tel. 055 9501083, museo.gaville@tiscalinet.it; **Raccolta Etnografica Casa del Guidi**, via Veronelli 2, Sesto Fiorentino (Firenze), tel. 055 446071, g.bandini@comune.sesto-fiorentino.fi.it; **Raccolta del Centro Studi sulla Cultura Contadina**, via dei Colli 3, Le Corti, Bagno a Ripoli (Firenze), tel. 055 6390364; **Museo Archeologico e della Ceramica** di Montelupo, via B. Sinibaldi 45, Montelupo Fiorentino (Firenze), tel. 0571 51352, museo@montelupo.it; **Mostra Permanente sul Vetro. La produzione vetraria a Gambassi** (XIII-XVI secolo), via Volterrana 31, Gambassi Terme (Firenze), tel. 0571 639784, cultura@comune.gambassi-terme.fi.it.

Informazioni

Consorzio Chianti Colli Fiorentini

V.le Belfiore 9, Firenze
Tel. 055 3245750
Fax 055 3248245
info@chianti-collifiorentini.it

Apt Firenze

Via Manzoni 16, Firenze
Tel. 055 23320
Fax 055 2346286
www.firenzeturismo.it
info@firenzeturismo.it



Chianti Rufina e Pomino

Il centro storico e geografico intorno a cui ruota questa strada è Rufina, che ha dedicato al vino la cinquecentesca **Villa di Poggio Reale**, disegnata dal Buondelmonti. Tipico esempio di architettura rinascimentale, la villa è stata trasformata nel Museo della vite e del vino con enoteca, biblioteca e sala multimediale. Le aziende della zona hanno radici antiche e si trovano in bellissime tenute, ville, castelli e manieri sulle colline che scendono lungo la Sieve verso l'Arno. Vale la pena visitarle anche perché per arrivare

a destinazione dobbiamo attraversare dei paesaggi deliziosi. Da non perdere le belle pievi romaniche di **San Martino a Lubaco**, di **San Giovanni a Montefiesole** e il **Santuario della Madonna del Sasso**. Allontanandoci un po', si arriva infine all'**Abbazia di Vallombrosa**, circondata dal **Parco delle Foreste Casentinesi**.

La cucina e i prodotti tipici

I funghi hanno un ruolo importante nella cucina di questa zona.

Particolare e rara la varietà del Fungo dormiente che dopo l'inverno sotto la neve sbuca a febbraio e regala sapori intensi e buonissimi.

Anche le patate sono molto rinomate, tanto che il piatto-simbolo della gastronomia mugellana sono i **tortelli di patate**.

Fra le ricette oggi quasi scomparse citiamo la **minestra di cicerchie** e il **brodo di compenso**, un

brodo di verdure miste, insaporito alla fine con burro e crosta di formaggio. Tra le





carni un piatto semplice è l'**arrosto girato** di uccellini, fegatelli di maiale e piccioni. Tra i dolci troviamo semplici preparazioni di **castagne**, come le **bruciate** condite con grappa e zucchero, o a base di pasta di pane, come il **pan di ramerino** e la **schacciata con l'uva**.

Marrone del Mugello (Igp); **Vitelone Bianco dell'Appennino Centrale** (Igp); **Olio extravergine di oliva Toscano** (Igp); **Prosciutto Toscano** (Dop); **Pecorino Toscano** (Dop).

Il vino

Chianti Rufina e Pomino, oltre ad essere dei prodotti di qualità, hanno il pregio di essere riconoscibili ciascuno per caratteristiche proprie. Il **Pomino** Doc bianco è ottenuto da uvaggi di Pinot bianco, grigio e Chardonnay (dal 70 al 100%), idonei a bacca bianca (da 0 a 30%). Il rosso prevede invece Sangiovese (minimo 50%), Pinot Nero e Merlot (massimo 50%), idonei a bacca rossa (massimo 25%). Il Pomino bianco si accompagna a verdure e carni bianche, il rosso è invece ottimo con carni grigliate e formaggi stagionati. Gli

Da visitare

Museo della Vite e del Vino di Poggio Reale, viale Duca della Vittoria 7, Rufina (Firenze), tel. 055 8395078; **Museo della Pietra**, piazza Don Stefano Casini 1, Fiorenzuola (Firenze), tel. 055 8199437,

e.angeli@comune.fiorenzuola.fi.it;

Museo dei Ferri

Taglienti, Palazzo dei Vicari, Scarperia (Firenze),

tel. 055 8468165 (Pro Loco), museoscarperia@zoomedia.it;

Museo Storico Etnografico di Bruscoli, via della Chiesa 4, Bruscoli, Fiorenzuola (Firenze), info-museobruscoli@libero.it;

Museo di Leprino. Mostra di Vita Contadina con personaggi in movimento,

Sant'Agata, Scarperia,

tel. 055 8406750; **Museo**

della Civiltà Contadina e dell'Artigianato della

Montagna, via di Raggioli 17,

Pelago (Firenze), tel. 055 8361400;

Museo della Civiltà Contadina di Casa d'Erci, via Traversi 95,

Grezzano (Firenze),

tel. 055 8457197 (Comune

Borgo San Lorenzo).

La ricetta

Frittelle di farina di castagne

Ingredienti: 200 g di farina di castagne, ¼ l di latte caldo, 4 bicchierini di rhum, 1 rametto di rosmarino, ½ arancia, 1 cucchiaino di zucchero, sale.

Nel frullatore mettete il latte caldo, il rhum, le foglioline di rosmarino, la scorza di arancia, lo zucchero e un pizzico di sale. Frullate benissimo fino a omogeneizzare il tutto, quindi versate il liquido ottenuto in una zuppiera, nella quale, in precedenza avrete messo la farina di castagne. Con una forchetta impastate a lungo fino a ottenere una pastella abbastanza consistente. Con un cucchiaino formate delle palline e lasciatele friggere per tre minuti da una parte e quattro minuti dall'altra; quindi fate asciugare qualche attimo sulla carta assorbente l'unto in eccesso. Spolverate le frittelle di zucchero e servitele calde.



stessi vitigni forniscono le uve per il vinsanto (bianco e rosso). Il **Chianti Rufina Docg**, ricco in acidità, per l'effetto dell'altitudine e della forte escursione termica fra il giorno e la notte, presenta una spiccata propensione all'invecchiamento. Questo vino predilige pasti a base di cacciagione. Da un punto di vista legislativo, si presenta come sottozona della Docg Chianti e ha una gradazione alcolica minima di 12° al posto dei consueti 11,5° della denominazione. Nella zona della strada dei vini si producono anche: **Chianti** (Docg); **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc); **Vin Santo del Chianti** (Doc).

Informazioni

Strada dei vini

Chianti Rufina e Pomino

Villa di Poggio Reale
viale Duca della Vittoria 7,
Rufina (Firenze)

Tel. 055 8399944

Fax 055 8396154

www.chiantirufina.com

info@chiantirufina.com

Giocare a golf

Poggio de' Medici Golf & Country Club, via San Gavino 27, Scarperia (Firenze), tel. 055 8430436.



Montespertoli

Per esposizione, clima e tipologia del terreno la zona di **Montespertoli** è vocata alla coltivazione della vite: ovunque si guardi, dolci colline coperte di vigneti e oliveti, i cui profili sono spezzati solo dagli alti cipressi, dalle coloniche in pietra e dalla tipica macchia toscana. Fino alla vendemmia del 1996 il comune di Montespertoli era compreso per un terzo nella denominazione di origine Chianti Colli Fiorentini e per due terzi nella denominazione di origine Chianti. Dal 1997 è stata invece riconosciuta la sottozona del Chianti Montespertoli, con l'obiettivo di produrre vini più importanti e destinati all'invecchiamento. Montespertoli è il cuore di questa strada del vino: dopo una passeggiata in paese e una visita al **castello**, in origine dei Signori di Montespertoli e in seguito dei Machiavelli, inoltriamoci nella campagna costellata da numerose testimonianze dell'architettura medioevale che si mostra nei borghi, nelle chiese e nei superstiti **castelli** di Botinaccio, Poppiano e Montefugoni. Meritano una tappa: la **Pieve di San Piero** in Mercato e l'interessante

Museo di Arte Sacra nella canonica della Pieve con la malinconica **Madonna col Bambino di Filippo Lippi**, il borgo di Lucardo, la Chiesa di San Lorenzo a Montefugoni, dove è conservato un crocifisso attribuito a Taddeo Gaddi, la Chiesa di Santo Stefano a Lucignano e il piccolo santuario di Santa Maria della Pace del Convento di Botinaccio. Nell'area compresa dalla Strada del vino sono stati predisposti alcuni percorsi segnalati per trekking in bicicletta o a cavallo.



La cucina e i prodotti tipici

È quella tipica della campagna fiorentina: per i primi la **ribollita**, profumata di cavolo nero e fagioli canellini, se siamo in estate la fresca **panzanella** o la **pappa col pomodo-**

Da visitare

Museo della Vite e del Vino, via Lucardese 74, presso Centro per la Cultura del Vino "I Lecci", Montespertoli (Firenze)
tel. 0571 609412; **Museo d'Arte Sacra**, Pieve di San Piero in Mercato, Montespertoli,
tel. 0571 609000/609412.

Giocare a golf

Circolo Golf Castelfalfi, Tenuta Castelfalfi, Montaione (Firenze),
tel. 0571 698466.

ro. Tra i secondi il piatto più classico è quello della bistecca alla fiorentina, alta tre dita e cotta al sangue, da gustare con una **cappella di porcino** alla brace e una purea di patate cosparsa di buon **tartufo**, frutti dell'autunno che abbondano nei boschi della zona. Da gustare anche un buon piatto di cinghiale in umido e la lepre in salmì. Prodotti tipici della zona sono: **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.

Il vino

Il **Chianti Montespertoli Docg** è di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, al naso è ricco di frutti di bosco e violette. Buona struttura e corpo vellutato ed elegante. È ottenuto con un "gover-



La ricetta

Schiacciata con l'uva

Ingredienti: 300 g di pasta di pane (farina, acqua e lievito di birra), 2 uova, 100 g di zucchero, 200 g di chicchi d'uva nera, olio.

Ricetta semplice, povera ma delicata e ricca di sfumature e varianti di preparazione. Ve la proponiamo nella sua versione più classica.

La base di questo dolce contadino è un semplice impasto di pasta di pane arricchito a fine lievitatura di olio extravergine, uova e zucchero. Dopo averla fatta riposare nuovamente, stendete la pasta su di una teglia e cospargetela di chicchi di uva nera, zucchero semolato e olio d'oliva (alcuni aggiungono anche del rosmarino). Dopo una mezz'oretta di forno medio (180°C) la schiacciata è pronta, anche se merita aspettare che si raffreddi per gustare il delicato caramello ottenuto dallo zucchero e dall'uva in superficie.

no all'uso toscano", che conferisce al vino maggiore freschezza e vivacità. I produttori della zona si stanno impegnando nel progetto molto importante di sostituire i vecchi vitigni con altri tradizionali da selezioni clonali recenti per potere raggiungere un livello qualitativo sempre maggiore. Il 1° giugno 1998, dopo il riconoscimento del Ministero per le Politiche Agricole, è stata stappata la prima bottiglia di Chianti Montesper-

toli sottozona del Chianti Docg. Il Chianti Montespertoli è ottenuto dal classico Sangiovese (minimo 75%) con aggiunta (massimo 10%) di Canaiolo, Trebbiano e Malvasia, oltre a piccole percentuali di altre uve (previa autorizzazione, massimo 20%). In questa zona si producono inoltre Chianti (Docg); **Chianti Colli Fiorentini** (Docg); **Vin Santo del Chianti** (Doc); **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc).

Informazioni

Strada del vino di Montespertoli

c/o Consorzio Turistico di Montespertoli
via S. Sonnino 19, Montespertoli (Firenze)

Tel. 0571 657579 - Fax 0571 658877

www.chianti-farmhouse.com - www.chianti-montespertoli.it

info@chianti-farmhouse.com - info@chianti-montespertoli.it

Apt Firenze

Via Manzoni 16, Firenze

Tel. 055 23320 - Fax 055 2346286

www.firenzeturismo.it - info@firenzeturismo.it



Carmignano

La strada si snoda nel territorio dei comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano, non lontano da Prato e da Firenze. Già nel 1716 Cosimo III, Granduca di Toscana, la inseriva tra le quattro migliori zone vitivinicole della Toscana, insieme al Chianti (che allora coincideva con l'attuale Chianti Classico), al Valdarno di sopra e al Pomino (che corrisponde all'attuale Rufina). Percorrendo la Strada medicea dei Vini di Carmignano ci imbattiamo nelle imponenti tracce lasciate dai Medici, come la maestosa **Villa di Poggio a Caiano**, voluta da Lorenzo de' Medici a simbolo del proprio potere e come dimora fuori città, nonché sede dell'amore tra Francesco I e Bianca Cappello. Fermiamoci poi nella più rigorosa **Villa di Artimino**, con il suo museo archeologico comunale, e facciamo tappa finale nella **chiesa di San Francesco** per ammirare la Visitazione del Pontormo. Interessante è anche il Museo della Strada Medicea di Carmignano con la sua collezione di vini, le mappe settecentesche del Barco Reale e di fattorie, oltre a statuti comunali, lettere di fattori e libretti colonici.

La cucina e i prodotti tipici

I **fichi secchi** di Carmignano, essiccati su stuoie di canniccio, sono conosciuti dal tempo dei Romani. Famoso è anche il **cantuccino di Prato**, biscotto preparato con un impasto a base di pasta frolla e mandorle, che ben si accompagna al Vin Santo. Altre produzioni tipiche della zona sono: **mortadella di Prato**, **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riko-





noscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.

Il vino

Il **Carmignano** è la Docg più piccola d'Italia e il primo vino toscano insieme al Chianti a essere tutelato da un disciplinare. È l'unica denominazione storica toscana a prevedere, oltre ad una base di Sangiovese (minimo al 50%), Trebbiano, Malvasia e Canaiolo bianco (massimo 10%),

Salute e relax

Terme di Montecatini,
Montecatini Terme (Pistoia),
tel. 0572 772244,
info@montecatini-terme.it.
tel. 0572 7781,
info@termemontecatini.it.

Il complesso termale possiede stabilimenti che hanno rilievo anche dal punto di vista architettonico.

Grotta Giusti Terme,
Monsummano Terme (Pistoia),
tel. 0572 90771,
booking@grottagiustispa.com.

La ricetta

Crostata di fichi

Ingredienti: 500 g di farina, 100 g di zucchero a velo, 250 g di burro, sale, 1 uovo, 1 limone, marmellata di fichi q.b.

Setacciate la farina e lo zucchero a velo, disponeteli a fontana e al centro mettete il burro a temperatura ambiente, un pizzico di sale, l'uovo, la buccia grattugiata del limone ed impastate velocemente fino a ottenere un impasto morbido e compatto. Dopo aver lasciato riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora, stendetelo su una teglia lasciando da parte un po' di pasta che userete per fare delle strisce. Dopo aver bucato con una forchetta la pasta stesa, distribuite la marmellata di fichi e stendete le strisce di pasta a griglia su tutta la teglia. Tra gli incroci della pasta, nei quadrati di marmellata può essere decorativo aggiungere delle fettine di fico fresco.

Da visitare

Museo della Vite e del Vino, piazza Vittorio Emanuele II 2, Carmignano (Prato), tel. 055 8750265, strada.medicea@associazioni.prato.it; **Museo del Tessuto**, via Santa Chiara 24, Prato, tel. 0574 611503, info@museodeltessuto.it; **Museo Laboratorio di Terrigoli**, loc. Terrigoli, Vernio (Prato), tel. 0574 989296; **Museo della Badia**, piazza Agnolo Firenzuola 1, Vaiano (Prato), tel. 0574 942476.

Giocare a golf

Montecatini Golf Club, via dei Brogi, Loc. Pievaccia, Monsummano T. (Pistoia), tel. 0572 62218;
Le Pavoniere Golf Club, via Traversa del Crocifisso, Prato, tel. 0574 620855.



Canaiolo nero (massimo 20%), una percentuale obbligatoria di Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc (dal 10 al 20%). Il Carmignano è un vino asciutto e armonico, dall'intenso profumo di mammola e di fiori. Nella riserva il colore diventa più granato e intenso. Si abbina con armonia a zuppe di funghi, a primi conditi con sughi di carne, di lepore o coniglio, a formaggi stagionati. Il rosato prende il nome di Vin Ruspo. Gli altri vini prodotti in questa zona sono: **Barco Reale** (Doc); **Rosato** (Doc); **Vin Santo** (Doc); **Vin Santo Occhio di Pernice di Carmignano** (Doc); **Chianti** (Docg); **Colli dell'Etruria centrale** (Doc); **Vin Santo del Chianti** (Doc).

Informazioni

Strada Medicea dei Vini di Carmignano

c/o Museo della Vite e del Vino

piazza Vittorio Emanuele II 2, Carmignano (Prato)

Tel. 055 8712468

055 8750265

www.carmignanodivino.prato.it

strada.medicea@associazioni.prato.it

strada.medicea@associazioni.prato.it

Apt Prato

Via Muzzi 38, Prato

Tel. 0574 24112

Fax 0574 607925

www.prato.turismo.toscana.it

apt@prato.turismo.toscana.it



Montalbano Le colline di Leonardo

Punto di partenza per molti percorsi nelle terre del Montalbano può essere **Vinci**: la casa natale di Leonardo ad Anchiano, il Museo Ideale e il Museo Leonardiano sono tappe obbligate per chi vuole accostarsi alla figura di Leonardo. Da notare anche gli omaggi degli artisti contemporanei al genio di Vinci: piazza Guidi ridisegnata da Mimmo Paladino, la scultura di Mario Ceroli ispirata all'Uomo di Vitruvio e il Cavallo di Leonardo della scultrice Nina Akamu. La **Chiesa di Santa Croce**, dove fu con ogni probabilità battezzato Leonardo, e il Santuario della Santissima Annunziata, con una splendida "Annunciazione" del Cinquecento, sono altri luoghi interessanti da visitare prima di lasciare Vinci. Per conoscere a fondo il territorio attraversato da questa strada, che ricade nelle province di Prato, Firenze e Pistoia, è consigliabile scegliere uno dei tanti itinerari suggeriti e segnalati: il percorso alla scoperta de "Il crinale del Montalbano", che da **San Baronto** conduce ad Artimi-

no passando da Vinci; o "Le terre di Leonardo" (Lamporecchio, Vinci, Cerreto Guidi, Capraia e Limite); o ancora l'itinerario "Benessere e natura" che tocca **Larciano**, **Monsummano Terme** e **Serravalle Pistoiese**; o infine l'itinerario "Territorio e storia", che da Serravalle Pistoiese si snoda a sud verso **Cantagrillo** e Casalguidi e passa da Quarrata, Tizzana, Seano e **Carmignano**.





La cucina e i prodotti tipici

L'**olio extravergine di oliva** ottenuto da olivi Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Rossellino e Piangente dà luogo all'Igp Toscano, con menzione geografica aggiuntiva Montalbano, dal colore verde con sfumature giallo oro, odore fruttato con sentore di mandorla, carciofo, frutta matura. Tra i prodotti ortofrutticoli sono rinomati **carciofi, asparagi, melanzane e fichi**. Anche le **castagne** e il **miele** sono prelibatezze da non perdere per chi si trova in queste zone. Tra i dolci ricordiamo i **brigidini di Lamporecchio**, biscotti sottilissimi e profumati di anice. Sempre fra i dolci ricordiamo il **berlingozzo**, una ciambella che, secondo la tradizione popolare, veniva portata al collo dai ghiotti del paese, e i **cantuccini**, da accompagnare al vin santo. Numerosi sono anche i salumi qui prodotti, come pancetta, salame, salsiccia, spalla, finocchiona, e i formaggi, fra cui mozzarelle, scamorze e ricotte. Si possono trovare in zona anche questi prodotti: **Pane**

La ricetta

Minestra di pane

Ingredienti: pane toscano rafferma, 800 g di fagioli cannellini freschi (o la metà se sono secchi), un cavolo nero, 500 g di bietole, 400 g di pomodori, un quarto di cavolo verza, una carota, un gambo di sedano, una cipolla rossa, un ciuffo di prezzemolo, una decina di foglie di basilico, olio extravergine di oliva, origano, sale.

Cuocete i fagioli in due litri d'acqua appena salata, con un pomodoro e un goccio d'olio. In un tegame capiente fate un soffritto con la cipolla tritata, aggiungete i pomodori, i fagioli (con l'acqua di cottura) e le verdure tagliate a pezzetti. Salate e lasciate sul fuoco bassissimo un paio d'ore. A fine cottura, mettete uno stato di minestra sul fondo del piatto, quindi pane rafferma e ripetete per due strati. Condate con olio extravergine di oliva e servite.

Toscana (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento).

Il vino

Già nel Duecento il **Chianti Montalbano** Docg, sottozona del Chianti, era rinomato per l'alta qualità tanto da essere servito sulle tavole dei vescovi di Pistoia. L'uvaggio è quello tipico del Chianti: Sangiovese min. 75%,

Informazioni

Strada dell'olio e del vino "Montalbano"

Le Colline di Leonardo

Piazza Fra' Giuseppino

Giraldi 6, San Baronto

Lamporecchio (PT)

Tel. 0573 803064

0573 88465

Fax 0573 81427

www.stradadileonardo.org

info@stradadileonardo.org

Uff. Informazione

Turistica Intercomunale

Via della Torre 11, Vinci

(Firenze)

Tel. 0571 568012

Fax 0571 567930

www.terredelrinascimento.it

terredelrinascimento@

comune.vinci.fi.it

Da visitare

Museo Leonardiano, Palazzina Uzielli e Castello dei Conti Guidi, Vinci (Firenze), tel. 0571 56055 / 933251, museo@comune.vinci.fi.it;

Museo Civico e Castello di Larciano, piazza Castello, Larciano, tel. 0573 837722, bibliotecalarciano@tiscalinet.it;

Museo Nazionale di Casa Giusti, viale Vincenzo Martini 18, Monsummano Terme, tel. 0572 950960; **Museo Civico Paleontologico**, piazza Farinata degli Uberti, Empoli (Firenze), tel. 0571 757817.

Canaiolo nero fino al 10%, Trebbiano toscano e/o Malvasia del Chianti fino al 10%, altre uve autorizzate fino al 20%. Accompagna egregiamente secondi di carne e cacciagione, formaggi e legumi. La zona di produzione comprende Capraia e Limite, Carmignano, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Quarrata, Serravalle Pistoiese e Vinci. Tra gli altri vini prodotti in questo lembo di Toscana ricordiamo il **Vin Santo Montalbano**, il **Bianco della Valdinevole** Doc, il **Vin Santo della Valdinevole**, il **Bianco Empolese** Doc. Il territorio interessato dalla "Strada dell'olio e del vino Montalbano - Le colline di Leonardo" si interseca con quello della strada dei vini di Carmignano e trova quindi sul suo percorso anche il **Carmignano** Docg, il **Vin Ruspo** Doc, il **Barco Reale** Doc, il **Vin Santo di Carmignano** Doc.



“Monti Pisani”

La Strada dell'Olio dei Monti Pisani si snoda tra i caratteristici terrazzamenti coltivati a olivi, i frantoi, le ville e i borghi caratteristici. Scorre lungo la via pedemontana, attraversando i territori di Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Buti e Vicopisano, sconfinando in territorio lucchese. L'itinerario può partire da **Calci**, dove è d'obbligo una vista alla splendida Certosa. Saliamo sul monte Serra per godere del bellissimo panorama e proseguiamo verso due testimonianze medicee, la villa di Agnano e l'acquedotto di Asciano. Fermiamoci a **San Giuliano Terme** per appro-

ffittare delle sue acque salutari; proseguendo per Rigoli, Molina di Quosa e Pugnano, ci troviamo a Ripafratta, dove la **Rocca** sembra ancora sorvegliare il confine tra i territori di Pisa e Lucca. Nei dintorni possiamo ammirare le **pievi romaniche** di San Giovanni, Santa Maria a Pugnano e San Marco a Rigoli. Se invece da San Giuliano prendiamo la strada panoramica arriviamo al "foro", il valico più basso del monte pisano, che ci porta in territorio lucchese, a Capannori.

La cucina e i prodotti tipici

L'olio dei Monti Pisani è riconosciuto come menzione geografica aggiuntiva dell' Olio extravergine di oliva Toscano Igp. Presenta un colore giallo con toni verdi, odore fruttato leggero e sapore fruttato con leggera percezione di piccante e intensa sensazio-



ne di dolce. La zona dei monti pisani offre ricette semplici che permettono di gustare il sapore intenso dell'olio, come la fettunta o le zuppe di cavolo, ma anche piatti a base di funghi porcini, verdure, cacciagione e pasta fresca; non mancano i dolci caserecci come le nozze, il pan ficato, il castagnaccio e la schiacciata di Pasqua. Altri prodotti che possiamo trovare in zona sono: **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.

Da visitare

Museo delle Arti e dei Mestieri del Legno, via Toscoromagnola, Cascina (Pisa), tel. 050 701530, cultura@comune.cascina.pi.it; **Mulino Gangalandi**, via privata di Gangalandi 14, loc. Castelmaggiore, Calci (Pisa), tel. 050 938017; **Museo Nazionale della Certosa di Calci**, via Roma 79, Calci (Pisa), tel. 050 938430; **Casa dell'Acqua**, via A. Volta, Filettole, Vecchiano (Pisa), tel. 050 843230; **Museo Arte Sacra**, Pieve di Bientina, Bientina (Pisa), tel. 0587 755513.

Salute e relax

Bagni di Pisa Terme e Hotel, largo Shelley 18, San Giuliano Terme (Pisa), tel. 050 818047, 050 88501, info@bagnidipisa.com.

Informazioni

Strada dell'Olio "Monti Pisani"

c/o Oleificio Sociale Monti Pisani

via Provinciale Vicarese 28, Caprona Vicopisano (Pisa)
frantoiosociale@tiscali.it

Apt Pisa

Via S. Pellico 6, Pisa

Tel. 050 929777 - Fax 050 929764 - www.pisaturismo.it

La ricetta

Zuppa frantoiana

Ingredienti (per 6 persone): 100 g di fagioli con l'occhio, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 spicchio d'aglio, una dozzina di foglie di cavolo nero, 1 mazzetto di radicchio di campo, 2 salsicce fresche, 2 patate, 1 pezzetto di zucca gialla, 1 pizzico di semi di finocchio, 1 dl di olio extra vergine d'oliva, 700 g di pane casalingo raffermo, sale e pepe.

Cuocete i fagioli con l'occhio (messi a mollo la sera prima) in una pentola di coccio, passateli. Fate un soffritto con un trito di aglio, sedano e cipolla, cuoceteci le salsicce sbriciolate, aggiustate di sale e pepe. Aggiungete il passato di fagioli e portate a bollire aggiungendo il cavolo, il radicchio, le patate, la zucca e la carota (tutto a tocchetti). Cuocete a fuoco basso e aggiungete semi di finocchio, sale e pepe. Quando avrà raggiunto la consistenza di una purea spegnete. Mettete nelle singole scodelle una fetta di pane strusciato con l'aglio, versatevi sopra la zuppa e condite con olio crudo.



Colline Pisane

Con un percorso molto articolato questa strada del vino tocca numerosi centri, da San Miniato a Peccioli, da Terricciola a Casciana Terme. La visita al **Campo dei Miracoli** di Pisa è comunque tappa obbligata, per ammirare la **Torre Pendente**, o Campanile, il **Duomo** e il **Battistero**, in abbagliante marmo bianco. In prossimità troviamo anche il **Museo**

dell'Opera del Duomo, il **Museo delle Sinopie** e il **Camposanto vecchio**. In provincia di Pisa si trovano numerose località di origine medievale, come **Volterra**, che dal colle domina tutta la Val di Cecina. Qui possiamo visitare il **Museo Etrusco Guarnacci**, la **Pinacoteca Civile** e il **Museo di Arte Sacra**.

Il centro raccoglie un tesoro inestima-





bile di architettura medievale, con la piazza e il **Palazzo dei Priori**, il **Palazzo Pretorio** e le altre costruzioni adiacenti. Esempio di arte medioevale immersa nel paesaggio collinare toscano è **San Miniato**, con le sue chiese e il borgo antico; la bella e piccola città in mattoni rossi e pietra conserva una splendida **torre medioevale** fatta costruire da Federico

II di Svevia, il **Duomo romanico**, la trecentesca chiesa di **San Domenico** e il **Convento di San Francesco**.

La cucina e i prodotti tipici

Questa è la zona di produzione dell'olio (Dop in fase di riconoscimento), di colore verde tenue con riflessi

La ricetta

Pasta e ceci

Ingredienti: 500 g di ceci, 200 g di pomodori, 300 g di pasta lunga, aglio, rosmarino, sale.

Un tempo in Toscana si mangiava pasta e ceci il venerdì; oggi è un piatto povero che se ben fatto (e non troppo rivisitato) risulta delicato e gustoso. La preparazione è semplice.

Passate col passaverdura i ceci precedentemente cotti e conservatene interi un paio di mestoli. A parte fate insaporire nell'olio extravergine d'oliva l'aglio e del rosmarino e aggiungetevi i pomodori passati al setaccio. Ottenuta e fatta ritirare un po' la salsa, amalgamate il passato di ceci e quando la minestra comincia a bollire aggiungetevi della pasta, preferibilmente lunga spezzata grossolanamente. A cottura ultimata, servite ben calda con un rametto di rosmarino fresco e un filo d'olio in superficie.

Da visitare

Ecomuseo dell'Alabastro, via de' Sarti, Volterra (Pisa), tel. 0588 87580; **Mostra Permanente della Civiltà Contadina**, Villa Vaccà Berlinghieri, Montefoscoli (Pisa), tel. 0587 657014; **Museo della Civiltà Contadina**, via Borgo, Montecastelli Pisano, (Pisa), 0588 28842; **Museo del Lavoro e della Civiltà Rurale**, via Palaiese, San Gervasio di Palaia (Pisa), tel. 0587 212077; **Museo delle Miniere**, piazza Garibaldi, loc. La Miniera, Montecatini Val di Cecina (Pisa), tel. 0588 31026; **Mostra Archeologica Permanente**, via Galileo Galilei 37, Castelfranco di Sotto (Pisa), 0571 47584; **Museo delle Icone**, piazza San Domenico, Peccioli (Pisa), tel. 0587 672877/67261; **Conservatorio Santa Chiara**, via Roma, San Miniato (Pisa), tel. 0571 401047.

Giocare a golf

Golf Club Tirrenia, viale San Guido, Tirrenia (Pisa), tel. 050 37518; **Cosmopolitan Golf & Country Club**, viale Pisorno 60, Tirrenia, tel. 050 33633; **Golf Club Fontevivo**, via Fontevivo 5, San Miniato (Pisa), tel. 0571 419012.

gialli; ha un sapore fruttato con lievi note di amaro e piccante. Il più famoso prodotto nella provincia di Pisa è senz'altro il **tartufo bianco**, mentre il frutto più rappresentativo è la **ciliegia di Lari**. Famosa anche l'uva da tavola di **San Colombano**. Di impronta vegetariana è la **salsa di funghi pioppini**, per condire spaghetti al dente. Tra le specialità gastronomiche non mancano ricette di carne molto particolari, come la **testicciola alla pisana**, ma sono i piatti di pesce a prevalere, come il **risotto con il nero di seppia**. È in fase di riconoscimento la Dop per il **Pecorino delle Balze Volterrane**. Fra i dolci troviamo la **torta con i bischeri**. In queste terre si producono inoltre l'**Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, il **Prosciutto Toscano** Dop, il **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), la **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), il **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), il **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), il **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), il **Pecorino Toscano** Dop.

Il vino

Grazie ai cambiamenti apportati sia in vigna che in cantina la denominazione è entrata a pieno titolo fra le realtà emergenti del panorama vitivicolo toscano. Le uve di Sangiovese, Cabernet, Merlot, Vermentino e Chardonnay regalano vini di buona personalità, fruttati e invitanti, da consumarsi giovani. Nella zona a nord-est del Comune di Pisa si produce il **Chianti Colline Pisane** Docg; poi ci sono le denominazioni: **Bianco Pisano di San**

Torpé Doc con una base di Trebbiano (dal 75 al 100%) e altre uve bianche ammesse dal disciplinare; i **Colli Etruria Centrale Doc** rosso e rosato composti da Sangiovese almeno al 50%, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Pinot Nero, Canai-

Salute e relax

Terme di Liveto, via prov.le Vicarese, Liveto Terme (Pisa), tel. 050 788686; **Terme di Casciana**, piazza Garibaldi 9, Casciana Terme (Pisa), tel. 0587 64461, 0587 644608, info@termedicasciana.it.



Informazioni

Strada del vino delle “Colline pisane”

c/o Hotel Porta Valdera
Via De Chirico 6, Str. Pr.
della Fila, Peccioli (Pisa)
Tel. 0587 670663
Fax 0587 670740
www.stradavinocollinepisane.it
stradadelvino@digitline.it

Apt Pisa

Via Pietro Nenni 24/28, Pisa
Tel. 050 929777
Fax 050 929764
www.pisa.turismo.toscana.it
info@pisa.turismo.toscana.it

lo nero fino al 50%. Sono ammessi al 25% altri vitigni raccomandati e autorizzati dal disciplinare; il Colli Etruria centrale bianco che prevede Trebbiano toscano (almeno al 50%), Chardonnay, Pinot Bianco e Grigio, Vernaccia di San Gimignano, Malvasia del Chianti, Sauvignon fino al 50%. Ci sono poi il novello, che si beve fino a gennaio, e il Vin Santo (anche nella qualità occhio di pernice). Il rosso Colli Etruria si abbina bene ad antipasti toscani, coniglio e scottiglia; il bianco si accompagna al pesce. Il Chianti Colline Pisane, invece, è da abbinare a primi piatti conditi con ragù. Nella zona si producono anche **Chianti (Docg)** e **Vin Santo del Chianti (Doc)**.

Vernaccia di San Gimignano



San Gimignano è famosa per le sue torri medioevali, una per ciascuna famiglia benestante. Entrando da Porta Senese si percorre la via San Giovanni, piena di negozi di artigianato e prodotti tipici, dove si trova **Palazzo Pratellesi**; passato l'Arco de' Becci si arriva in piazza Cisterna, con edifici famosi come la **Torre del Diavolo**. Attraversata la piazza, ecco il **Duomo**, o **Collegiata**, consacrato nel 1148. Notevoli i tre grandi affreschi di Taddeo Bartolo sul Giudizio Finale; da non perdere la **Cappella di Santa Fina**, i cui affreschi sono fra le più belle opere di Domenico Ghirlandaio. Nella piazza del Duomo troviamo anche il **Palazzo del Podestà**, del XII secolo. Quattro i percorsi a raggiera che si allontanano dal centro storico. Andando verso nord, arriviamo quasi fino a Certaldo. A est, in direzione di Poggibonsi, approdiamo a Cusona, Ulignano e Villa Pietrafitta. A sud, troviamo Castel San Gimignano, Castelvecchio e diramazioni per Santa Lucia e Montauto. A ovest, infine, la Pieve di Cellone, Lamiano e Libbiano.

La cucina e i prodotti tipici

Lungo la strada del vino Vernaccia di San Gimignano, si incontreranno anche campi coltivati a **Crocus Savitus** (lo **Zafferano di San Gimignano** è una Dop in fase di riconoscimento). Come in tutta la provincia senese anche a San Gimignano si producono insaccati pregiati: la **soppressata**, la **gota**, il **salame bastardo**, le **salsic-**





cette e la **frilza** (arista insaporita e stagionata). Altri prodotti tipici: **Olio extravergine di oliva delle Terre di Siena Dop**, **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di ri-

conoscimento), **Pecorino Toscano Dop** e **Pecorino Terre di Siena** (Dop in fase di riconoscimento).

Il vino

I vini prodotti in questa zona sono: **Vernaccia di San Gimignano** (Docg), **San Gimignano** (Doc), **Chianti** (Docg) e **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc); **Vin Santo del Chianti** (Doc).

La Vernaccia di San Gimignano è un

La ricetta

Pici

Ingredienti: 700 g di farina, acqua, sale.

I picci sono degli spaghetti grossolani fatti a mano da un impasto di farina e acqua. Disponete la farina a fontana, in una spianatoia. Versate al centro due bicchieri di acqua ed un pizzico di sale. Impastate bene fino a formare un composto morbido e senza grumi che farete riposare per mezz'ora. Prendete piccole parti di pasta e preparate tanti picci della grandezza di uno spaghetti, infarinateli bene e buttateli nell'acqua bollente salata. Scolateli al dente e versate in un tegame dove li abbinerete con salse di carne o funghi come per tradizione.

Da visitare

Nell'ex Conservatorio di Santa Chiara: Spezieria di Santa Fina, Museo Archeologico e Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea, via Folgore 11, San Gimignano (Siena), tel. 0577 940348, cultura@comune.sangimignano.it.

vino antico. Dante Alighieri già lo citava nella sua Divina Commedia e storiche testimonianze ne attestano la presenza sul territorio del Comune fin dal 1276. È un vino bianco

secco dal colore giallo paglierino tenue con un odore fine e penetrante, dal sapore asciutto e armonico. Primo vino ad avere ottenuto il riconoscimento delle Doc, e poi della Docg nel 1993, la Vernaccia viene prodotta nel territorio comunale di San Gimignano con le uve del vitigno omonimo e l'eventuale aggiunta (massimo 10%) di altri vitigni a bacca bianca. Con l'invecchiamento non inferiore a 14 mesi, secondo i metodi tradizionali, oltre ad un affinamento in bottiglia di quattro mesi, può portare la dizione "riserva". Si abbina bene a piatti a base di pesce.



Informazioni

Strada del vino Vernaccia di San Gimignano

piazza Duomo 1, San Gimignano (Si)

Tel. 0577 940008 - Fax 0577 940903

www.sangimignano.com - prolocsg@tin.it

Apt Siena

Piazza del Campo 56, Siena

Tel. 0577 280551 - Fax 0577 281041

infoaptsiena@terresiena.it - www.terresiena.it

Colli Senesi

Possiamo intraprendere un viaggio nella splendida terra delle colline senesi partendo da nord e scendendo verso sud. L'itinerario può cominciare da San Gimignano e proseguire per **Poggibonsi**, che conserva ancora un centro storico interessante. Attraversiamo la Val d'Elsa e fermiamoci a **Casole d'Elsa** (da vedere la Collegiata di Santa Maria Assunta, il Palazzo Pretorio e la Rocca).

Da Mensano raggiungiamo Casone e quindi **Radicondoli**, che vanta uno splendido belvedere. Proseguiamo per Montalcinello e Chiusdino; qui troviamo l'**Abbazia di San Galgano**, che non ha più la copertura del tetto; entrare al suo interno e camminare sul pavimento ricoperto di muschio è un'esperienza quasi irreali. Sulla sua sommità sorge la piccolissima chiesetta di San Galgano: al suo interno,





Da visitare

Museo del Bosco e della Mezzadria, località Borgolozzi, Sovicille (Siena), tel. 0577 582323; **Museo dell'Antica Grancia di Serre**, via dell'Antica Grancia 3, Serre di Rapolano (Siena), tel. 0577 705055, **Museo della Mezzadria**, Tinaia del Taja, Piazzale Garibaldi, Buonconvento (Siena), tel. 0577 809075, museomezadria@provincia.siena.it; **Orto Botanico dell'Università di Siena**, via Mattioli 4, Siena, tel. 0577 232874; **Museo della Terracotta di Petronio**, via Valgelata 10, Trequanda (Siena), tel. 0577665188/662114 (Comune); **Museo Arte Sacra della Val d'Arbia**, via Soccini 18, Buonconvento (Siena), tel. 0577 807190/807181.

Giocare a golf

Golf Club Villa Gori Siena, via Marciano 18, Siena, tel. 0577 290425; **Villa Cennina Golf Club**, Strada Provinciale di Celsa 195, loc. Cennina, Sovicille (Siena), tel. 0577 317162, www.villacennina.com; **Circolo di Golf L'Abbadia**, loc. La Badia 14a, Colle Val d'Elsa (Siena), tel. 0577 924153, www.abbadiagolf.com.

un masso conserva una "spada nella roccia". Galgano Guidotti, nobile cavaliere di Chiusdino, agli inizi del 1100, deciso a divenire monaco cistercense, avrebbe conficcato nella roccia la spada insanguinata dalle numerose battaglie. La spada che vediamo non è originale ma il fascino del luogo contribuisce a tener viva la leggenda.

La cucina e i prodotti tipici

Il primo piatto per eccellenza, parlando delle Colline Senesi, è rappresentato dai picci, tipici dell'intera provincia di Siena. Ma sono le specialità dolciarie che hanno fatto conoscere la cucina senese nel mondo. Due prodotti famosi sono in fase di riconoscimento Igp: il **panforte** e i **ricciarelli**. Il panforte è preparato dal 1205, quando alcuni servi ne facevano dono alle monache del monastero di Montecelso. La produzione passò agli speziali, gli attuali farmacisti, a causa forse dell'abbondanza di droghe impiegate. Si tratta di un dolce che ha come base frutta candita, miele, zucchero caramellato, mandorle, farina e tante spezie. I ricciarelli nascono dal marzapane, dolce a base di mandorle e zucchero, la cui diffusione a Siena risale al XV secolo. Insieme ai **cavallucci**, le **copate** e i **berriquocoli** completano l'offerta natalizia dei dolci tipici, anche se a Siena è possibile trovarli tutto l'anno. Altri prodotti presenti: **Olio extravergine di oliva delle Terre di Siena Dop**, **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento),

Suino Cinto Toscano (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop e **Pecorino Terre di Siena** (Dop in fase di riconoscimento).

Il vino

La base del **Chianti Colli Senesi** Docg è soprattutto costituita da Sangiovese (dal 75 al 100%); questo vino ha un colore rosso rubino vivace, un odore profumato di mammola; il **Vin Santo dei Colli Senesi** è composto da Malvasia al 70% e Trebbiano al 30%. La loro qualità ha alimentato negli anni la crescita di un fenomeno turistico davvero singolare: si può dire che l'enoturismo sia nato proprio nelle terre di Siena. Il Chianti Colli Senesi si abbina perfettamente ai piatti tipici di questa zona come pici, salumi e formaggi. Altri vini prodotti in zona: **Chianti** (Docg); **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc); **Vin Santo del Chianti** (Doc).

Informazioni

Comune di Siena

Piazza del Campo 3, Siena
Tel. 0577 292111
www.comune.siena.it

Apt Siena

Piazza del Campo 56,
Siena
Tel. 0577 280551
Fax 0577 281041
infoaptsiena@terresiena.it
www.terresiena.it

La ricetta

Pici con le briciole

Ingredienti per la pasta: 600 g di farina di grano tenero, un pizzico di sale, acqua.

Per la salsa: 3 fette di pane toscano, 2 dl di olio extravergine di oliva, 3 filetti di acciuga, 50 g di pecorino grattugiato, sale, pepe.

Impastate la farina con l'acqua e il sale, fino ad ottenere un composto omogeneo. Una volta ottenuta una palla liscia e consistente, avvolgetela in un panno per farla riposare. Stendetela cercando di ottenere uno spessore medio, con l'aiuto di un matterello, e ricavatene delle strisce di un centimetro di larghezza. Con le mani lavorate ogni singola striscia fino ad ottenere una sorta di spaghetti. A parte, tostate le fette di pane e sbriciolatele finemente. Fate scaldare l'olio in una padella, unite le acciughe e fate rosolare le briciole di pane. Cuocete i pici in abbondante acqua salata, scolateli al dente, quindi versate la salsa ben calda. Cospargeteli con il pecorino grattugiato e serviteli bollenti.

Salute e relax

Terme Antica Querciolaia,
via Trieste 22, 53040 Rapolano Terme (Siena), 0577 724091; **San Giovanni Terme di Rapolano**,
via Terme di San Giovanni 52, Rapolano Terme (Siena), 0577 724030,
info@termesangiogiovanni.it;
Terme Bagni delle Galleraie,
loc. Bagni delle Galleraie, Radicondoli (Siena),
tel. 0577 793151.



Nobile di Montepulciano

A sud-est di Siena, nei pressi del confine con l'Umbria, troviamo il comprensorio di Montepulciano, cittadina di incantevole bellezza ribattezzata "la perla del Cinquecento", che domina una suggestiva vallata ricca di vigneti. Il paesaggio è dolce, i vigneti si alternano agli oliveti creando una suggestiva miscela di colori interrotta solo da cipressi e da antiche coloniche che stanno a dimostrare come l'uomo e la natura possano convivere in armonia. Gli itinerari enoturistici presenti nel territorio sono cinque: due nel centro storico (dentro e fuori le mura), Cervognano, Gracciano e Valiano, tutti

dotati di un'adeguata segnaletica che permette di individuarne agevolmente il percorso. Montepulciano è il fulcro della Strada del vino: è circondata da una **cinta muraria** e da bellissime fortificazioni progettate da Antonio da Sangallo il Vecchio nel Cinquecento, per ordine di Cosimo I. Fra le tante e notevoli opere di artisti e architetti del Rinascimento, basterà citare **Piazza Grande**, con il Palazzo Pubblico, opera del Michelozzo, la **Cattedrale**, edificata tra il 1592 e il 1630 da Ippolito Scalsa con la facciata incompiuta e priva del rivestimento marmoreo, e i palazzi costruiti dal Sangallo e dal Peruzzi.



La cucina e i prodotti tipici

Come in tutto il senese, anche qui i **pici** (sorta di spaghetti fatti a mano) rappresentano il primo piatto tradizionale, conditi con sughi di carne o ai funghi. Come carni, **fagiani**, **cacciagione** e **conigli** trovano nelle ricette locali delle preparazioni gustose e sapienti, dai più classici

“umidi” a preparazioni più elaborate con ripieni a base di fegatini, carni di maiale e tartufi. L'**Olio extravergine di oliva Terre di Siena** Dop, il **Pecorino Terre di Siena** (Dop in fase di riconoscimento), i **Ricciarelli** (Igp in fase di riconoscimento) e il **panforte** (Igp in fase di riconoscimento) sono parte notevole dell'offerta gastronomica di questa zona. Troviamo infine: **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Prosciutto Toscano** Dop, **Salamo Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.



Il vino

Il **Nobile di Montepulciano** è un vino rosso importante le cui origini risalgono al 1300. Già il più celebre enologo del Cinquecento, Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III, esaltava il gusto «perfectissimo» e l'«odore, colore et sapore» di questo

vino dal particolare colore rosso poliziano. L'appellativo di “nobile” sembra derivare, oltre che dalle sue doti di finezza, dal fatto che la produzione, in una ristretta zona collinare di Montepulciano, era curata in particolare dalle famiglie nobili del luogo.

La ricetta

Crostini toscani (neri)

Ingredienti: 300 g di fegatini, ½ bicchiere di vino bianco, ½ cipolla, 20 g di capperi, 5 filetti di acciughe, burro.

Pulite i fegatini, togliendo il grasso e lavando con cura sia i cuoricini che i fegatini. Tagliateli a pezzi e metteteli in una casseruola insieme a una noce di burro e alla cipolla tagliata a fettine sottili. Dopo aver fatto rosolare per circa 10 minuti, aggiungete il bicchiere di vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, tritate finemente il tutto sul tagliere con coltello o mezzaluna. A questo punto rimettete il trito nella casseruola ed aggiungete poco brodo di carne per ammorbidire il composto quindi unite i capperi e i filetti di acciughe tritati finemente e riportate il composto ad ebollizione per qualche minuto. Servite su fettine di pane abbrustolito con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Da visitare

Museo Civico Pinacoteca "P. F. Crociani", via Ricci 10, Montepulciano (Siena), tel. 0578 717300, bibliocom@hotmail.com.

Giocare a golf

Golf Club Valdichiana,
loc. Esse Secco, Bettolle (Siena),
tel. 0577 624439.

Salute e relax

Terme di Montepulciano,
via delle Terme 46,
loc. Sant' Albino, Montepulciano
(Siena), tel. 0578 7911,
info@termemontepulciano.it.

Informazioni

Strada del vino Nobile di Montepulciano

piazza Grande 7,
Montepulciano (Siena)
Tel. 0578 717484
Fax 0578 752749
info@stradavinonobile.it
www.stradavinonobile.it

Apt Siena

Piazza del Campo 56, Siena
Tel. 0577 280551
Fax 0577 281041
infoaptsiena@terresiena.it
www.terresiena.it



Grazie ai contributi dello Stato e della CEE, con i quali le aziende furono in grado di riconvertire gli impianti vitati secondo le esigenze dettate dalla Doc (1966), il **Vino Nobile** è entrato ufficialmente sul mercato alla fine degli anni Sessanta. Nel 1980 venne riconosciuta la Docg al **Vino Nobile di Montepulciano** e la Doc al **Rosso di Montepulciano**. Le differenze tra i due vini sono unicamente la resa per ettaro, la gradazione alcolica e l'invecchiamento, mentre l'area di produzione è la stessa, sono ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni Sangiovese (dal 70 al 100%), Canaiolo nero (massimo 20%), con l'eventuale aggiunta (massimo 20%) di quelle di altri vitigni della zona (quelli a bacca bianca solo il 10%). Il **Vino Nobile** ha un colore granato più o meno intenso, con riflessi arancione regalati dall'invecchiamento; profumo delicato di mammola più o meno intenso; sapore asciutto, leggermente tannico. In zona si producono infine: **Vin Santo di Montepulciano** (Doc); **Chianti** (Docg); **Vin Santo del Chianti** (Doc); **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc).



Orcia

La Val d'Orcia è costituita da un avvallamento collinare tagliato trasversalmente dal fiume Orcia. Il paesaggio è l'espressione di una natura incantevole, la forma del territorio è caratterizzata da piccole colline con bianche e calanchi ai fianchi e da ampi terreni agricoli e zone di pascolo al centro che generano un contrasto tra il paesaggio duro e avaro delle crete e quello più armonioso e dolce dei colli coltivati e dei filari di cipressi. L'aspetto lunare che tanto meravigliò o procurò terrore a celebri scrittori del passato, che si trovarono ad attraversare questa valle, come Dickens, Howtorne o De Sade, nella nostra epoca è stato reso celebre dall'opera di pittori come Dario Neri, Aleardo Paolucci e Aleardo Monaci. Per proteggere questo ambiente, i cinque Comuni che lo "governano" (Montalcino, Pienza, S. Quirico d'Orcia, Castiglione d'Orcia e Radicofani) hanno deciso di istituire l'ente **Parco della Val d'Orcia** che assicura la conservazione dei beni naturali e artistici presenti nel

territorio. Il legame che si è instaurato tra l'agricoltura e l'ambiente è molto forte e ha generato così una produzione tipica di alta qualità di vino, formaggio, olio, miele, carni, salumi e prodotti artigianali.

Per ammirare in tutto il suo splendore la Val d'Orcia si può decidere di fare un giro con il **Treno Natura**: chiusa al traffico dal settembre 1994, la ferrovia Asciano-Monte Antico era considerata un "ramo secco" per il limitato traffico viaggiatori che vi si



Da visitare

Museo Civico Diocesano d'Arte Sacra, Rocca Medioevale, Pienza, tel. 0578 749071; **Museo del Cristallo**, via dei Fossi 8/a, Colle Val d'Elsa (Siena), tel. 0577 924135, museo.cristallo@comunecollevaldelsa.it; **Museo del Teatro Povero e dello Spettacolo Popolare Toscano**, piazza Nuova, Monticchiello (Siena), tel. 0578 755118.

Salute e relax

Terme Bagno Vignoni, piazza del Moretto, Bagno Vignoni, San Quirico d'Orcia (Siena), tel. 0577 887365; **Nuove Terme S. Filippo**, via S. Filippo 23, Frazione Bagni S. Filippo (Siena), tel. 0577 872982, info@termesanfilippo.it; **Sorgente S. Elena di Chianciano**, via della Libertà 112, Chianciano Terme (Siena), tel. 0578 31141, info@termesantelena.it; **Terme di Chianciano**, via delle Rose 12, Chianciano Terme (Siena), tel. 0578 68111, termechianciano@ftbcc.it; **Centro Termale Fonteverde**, Località Terme 1, San Casciano dei Bagni (Siena), tel. 0577 58023, fonteverde@termedisancascianobagni.it.

svolgeva. Attraversando la zona delle Crete Senesi e la vallata del fiume Orcia ai piedi del Monte Amiata, la linea si trova tuttavia in un territorio di particolare valore ambientale e paesaggistico. Grazie al progetto Treno Natura, finanziato dalla Provincia di Siena, la Asciano-Monte Antico è stata quindi riaperta in alcuni giorni festivi come ferrovia turistica con treni storici. I prezzi del biglietto sono molto popolari; inoltre ogni viaggiatore pagante può accompagnare un bambino di età inferiore ai 10 anni ed è possibile trasportare anche biciclette.

La cucina e i prodotti tipici

Gran parte della fortuna di quest'area sta nella conformazione del suo terreno che favorisce, in pratica, ogni tipo di coltura pregiata. I piatti tipici locali rappresentano l'espressione di un tenace attaccamento alle antiche tradizioni: carni alla griglia, pasta fatta in casa, **zuppe, sughi di cacciagione, Pecorino Terre di Siena** (Dop in fase di riconoscimento), pesce di lago. Sono piatti semplici ma sostanziosi, arricchiti dagli altri prodotti di zona: **Olio extravergine di oliva delle Terre di Siena Dop, Olio extravergine di oliva Toscano Igp, Prosciutto Toscano Dop, Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.





Il vino

L'**Orcia** Doc Rosso prevede Sangiovese dal 60% al 100% e un 40% proveniente da vitigni a bacca rossa o a bacca bianca del senese; è un vino da tutto pasto. L'Orcia Bianco è composto dal 50% al 100% di Trebbiano e dal 50% da vitigni a bacca bianca; si accompagna a piatti leggeri o a base di pesce. Abbiamo poi il Novello (Sangiovese 60-100% e idonei non aromatici massimo 40%) e il Vin Santo (Trebbiano e Malvasia 50%-100%), oltre a **Chianti** (Docg), **Chianti Colli Senesi** (Docg), **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc).

Informazioni

Strada del vino Orcia

Via Borgo Maestro 90,
Rocca d'Orcia (Siena)
Tel./Fax 0577 898199
info@stradavinorcia.it
www.stradavinorcia.it

Apt Siena

Piazza del Campo 56,
Siena
Tel. 0577 280551
Fax 0577 281041
infoaptsiena@terresiena.it
www.terresiena.it

La ricetta

Cicerchie

Ingredienti per la pasta: 240 g di farina, 20 g di zucchero, 20 g di burro, 2 uova, 1 cucchiaino di vino bianco secco.

Per l'amalgama: 100 g di zucchero, 100 g di miele, frutta candita.

Impastate farina, burro, zucchero e uova, aggiungete il vino e fate tanti bastoncini da tagliare a gnocchetti, in modo da ottenere quasi delle palline. Friggeteli e scolateli bene. Fate caramellare zucchero e miele; versatevi le palline e mescolate velocemente in modo da amalgamare bene il tutto. Versate sul piatto da portata, dando la forma di ciambella, e decorate con canditi e confettini.

Montalcino

Dall'alto dei suoi 567 metri, Montalcino domina tutta la campagna circostante, su un colle sul quale campeggia la possente **Fortezza trecentesca**. Nel dedalo dei vicoli, tra botteghe artigiane, piccoli caffè e rivendite di prodotti alimentari tipici, da vedere sono il **Palazzo Comunale**, il **Palazzo Vescovile** che ospita i musei di Montalcino (il Diocesano, il Civico e l'Archeologico), l'antico **Crocefisso di Sant'Antimo**, risalente alla metà del

1100 e le chiese di **Sant'Agostino**, **Sant'Egidio** e **San Francesco**, tutte costruite tra il XIII e il XVI secolo, oltre al **Santuario della Madonna del Soccorso**. Poco fuori città, presso Castelnuovo dell'Abate, nella valle dello Starcia, troviamo l'abbazia romanica di **Sant'Antimo**, tempio avvolto in un'atmosfera quasi fatata, fondato da Carlo Magno nel 781.

La cucina e i prodotti tipici

Siena e la sua provincia sono una nicchia preziosa per la produzione di insaccati pregiati, oggi sempre più rari. Un salume che ha rischiato la scomparsa, a causa delle nuove leggi sanitarie, è il **buristo**, insaccato presente anche in altre realtà toscane con altro nome. A Siena si fa da sempre con il sangue del maiale, i ciccioli di lardo, cedro candito, uva passa, pinoli e spezie. Il **salame bastardo** è invece un salamino fatto dello stesso impasto della salsiccia, ma di grana più grossa, stagio-



nato circa un mese. Ci sono poi le tipiche **salsicette**, asciutte come salamini e spesso conservate sott'olio. Fra i dolci ricordiamo i **biscotti detti ossi di morto** e i classici **panforte** e **ricciarelli** (in fase di riconoscimento Igp). La ricca offerta di produzioni tipiche prevede inoltre l'**Olio extravergine di oliva Terre di Siena Dop** e il **Pecorino Terre di Siena** (Dop in fase di riconoscimento). Troviamo infine: **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salamo Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.

Il vino

Il **Brunello di Montalcino**, tra i primi vini ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata e il primo vino italiano ad ottenere la Denominazio-

Da visitare

Musei Riuniti: Civico, Diocesano e Archeologico, ex Seminario di S. Agostino, Montalcino (Siena), tel. 0577 846014; **Museo del Vetro**, Castello di Poggio alle Mura, Montalcino, tel. 0577 816001.

Salute e relax

Terme Bagno Vignoni, piazza del Moretto, Bagno Vignoni, San Quirico d'Orcia (Siena), tel. 0577 887365.

ne di Origine Controllata e Garantita, viene prodotto entro i confini del territorio comunale di Montalcino, con le uve del solo vitigno Sangiovese, denominato localmente "Brunello". Enologicamente il Brunello è nato intorno alla metà dell'Ottocento per opera di un gruppo di viticoltori locali, che ottennero un prodotto di grande qualità, con caratteristiche di vino da lungo invecchiamento. In



La ricetta

Sformatino di patate al tartufo

Ingredienti: 1 kg di patate, 4 tuorli d'uovo, parmigiano, poco burro, pasta tartufata, tartufo bianco fresco, sale.

Sbucciate le patate e lessatele. Dopo averle scolate mettetele nel passaverdure. Fatele asciugare bene in forno qualche minuto. Salate, aggiungete le uova e tre manciate di parmigiano, un po' di burro e la pasta tartufata. Imburrate uno stampo da bordura e disponetevi l'impasto preparato. Cuocete a bagnomaria per 40 minuti e poi in forno a 200°C per 30 minuti. Togliete dallo stampo lo sformato rigirandolo. Cospargetelo con poco burro fuso e del tartufo fresco.

questi ultimi decenni la sua produzione ha registrato una generalizzata evoluzione qualitativa, seguita da una costante affermazione di notorietà ed immagine del nome in tutto il mondo. Caratteristica di questo vino è la lunga maturazione prima dell'immissione in commercio. La vinificazione, l'affinamento e l'imbotigliamento devono essere effettuati solo nel comune di Montalcino. È il classico vino da carni rosse, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati. Ben si presta anche come vino "da meditazione". Il Rosso di Montalcino Doc ha un colore rosso rubino intenso e un sapore asciutto, caldo e un po' tannico. Possiamo inoltre trovare: **Moscadello di Montalcino** Doc, **Chianti** Docg, **Colli dell'Etruria Centrale** Doc, **Vin Santo del Chianti** Doc.



Informazioni

**Consorzio del Vino
Brunello di Montalcino,**
Costa del Municipio,
Montalcino (Siena)
Tel. 0577 848246
Fax 0577 849425
www.consorzio-brunellodi-montalcino.com

Apt Siena
Piazza del Campo 56,
Siena
Tel. 0577 280551
Fax 0577 281041
infoaptsiena@terresiena.it
www.terresiena.it



Monteregio di Massa Marittima

Siamo in un angolo di Toscana di rara bellezza e varietà di paesaggio, racchiuso tra le colline e il mare, che propone molti itinerari e tappe storico-artistiche. Partendo dalla costa, troviamo **Castiglione della Pescaia** con la bella fortezza sul mare, gli scavi archeologici di Vetulonia, il piccolo centro storico di Scarlino, il **castello di Gavorrano**, la Riserva Naturale di Diaccia a **Botrona**. A Follonica possiamo fermarci per un bagno di sole e di mare, prima di proseguire all'interno verso la zona delle aspre colline metallifere, di rara bellezza e suggestione. Molti i paesini medioevali da visitare: Montemassi (rappresentato nell'affresco di Guidoriccio da Fogliano di Simone Martini nel Palazzo comunale di Siena), Roccatедerighi, Sassofortino, Roccastrada, le aree naturali La Pietra e Torrente Farma. Ma il fulcro di questa area è Massa Marittima, la cui piazza e il centro storico rappresenta-

no uno straordinario esempio di urbanistica medioevale. Lo splendido **Duomo** è un gioiello di architettura romanico-gotica. Meritano una sosta anche i **castelli medioevali di Leceta e Cugnano**, le **Terme longobarde di Bagno del re**, Monterotondo Marittimo, Populonia e i suoi scavi etruschi.



Da visitare

Museo della Vite e del Vino,

piazza dell'Orologio 9,
Roccastrada (Grosseto),
tel. 0564 563376,

museodelvino@virgilio.it;

Museo del Ferro e della Ghisa,

via Bicocchi interno ex Ilva,
Follonica (Grosseto),

tel. 0566 40762; **Antico Frantoio,**

via Popolonia 3, Massa Marittima
(Grosseto), tel. 0566 902289,

musei@coopcollinemetallifere.it;

Mostra della Civiltà Contadina,

Castello di Monteregio, Massa
Marittima, tel. 0566 902289;

Museo della Miniera, via

Corridoni, Massa Marittima,
tel. 0566 902289,

musei@coopcollinemetallifere.it;

Museo di Storia e Arte delle

Miniere, piazza Matteotti, Massa
Marittima, tel. 0566 902289;

Antica Falegnameria, vicolo

Massaini, Massa Marittima,
tel. 0566 902289; **Centro**

di Documentazione del

Territorio, Palazzo Comunale, via
della Rocca 2, Scarlino (Grosseto),

tel. 0566 37052; **Museo Civico**

Archeologico "Isidoro Falchi",

Vetulonia, Castiglione della Pescaia
(Grosseto), tel. 0564 948058.

Giocare a golf

Golf Club Toscana,

loc. Il Pelagone 28, Gavorrano
(Grosseto), tel. 0566 820471.



La cucina e i prodotti tipici

È quella tipica maremmana molto varia e ricca, che comprende le zuppe, le tagliatelle con sughi a base di salsiccia di maiale e cinghiale, i piatti di **cacciagione** come la lepore (usata sia per il sugo da pappardelle che come piatto forte in umido, cotta col vino rosso e insaporita con la pancetta), o come il **cinghiale**, cucinato in tanti modi, o ancora le beccacce, le quaglie (farcite di fegato di maiale e tartufo); allontanandosi dalla costa troviamo anche i funghi e la polenta. Altri prodotti presenti: **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Pro-**

sciutto Toscano Dop, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.

Il vino

Il **Monteregio di Massa Marittima** Doc è di recente istituzione. Le tipologie consentite sono ben 8 e comprendono, tra le altre, il Rosso, Riserva, Rosato, e Novello con una base di Sangiovese almeno all'80% e di altri vitigni a bacca rossa non aromatici per un massimo del 20%. Il Monteregio Bianco prevede: Trebbiano toscano almeno al 50%, Vermentino, Malvasia, Malvasia di Candia e Ansonica fino al 30%; altri a bacca bianca non oltre il 15%; il Vermentino invece prevede: Vermentino bianco almeno al 90%; viene prodotto anche il **Vin Santo Occhio di Pernice**. Le varie tipologie permettono di abbinare il Monteregio praticamente a ogni tipo di piatto.



Informazioni Associazione Strada del Vino e dei Sapori “Monteregio di Massa Marittima”

c/o Comune
di Massa Marittima
Via Garibaldi 10,
Massa Marittima (Grosseto)
Tel. 0566 902756
Fax 0566 940095

**Informazioni e
degustazioni: Wine Bar
del Monteregio**
Via Todini 1/3/5,
Massa Marittima (Grosseto)
Tel. 0566 902756
Fax 0566 940095
info@stradavino.it
www.stradavino.it

La ricetta

Acqua cotta

Ingredienti: 3 cipolle grandi, 4 pomodori, 1 uovo a persona, pane abbrustolito, pecorino, basilico, sedano.

Fate rosolare a fuoco lento le cipolle tagliate a fette in olio extravergine di oliva (senza farle soffriggere) finché non si saranno ammorbidite. Aggiungete i pomodori maturi tagliati a pezzi e continuate la cottura, unendo basilico e sedano. A cottura ultimata aggiungete un litro di acqua e fate bollire per 15 minuti. Disponete nelle scodelle (o meglio in tegamini di coccio) delle fette di pane abbrustolito con un po' di formaggio pecorino grattato. Aggiungete alla zuppa un uovo a persona facendolo cuocere direttamente nel tegame che è ancora al fuoco. Dopo uno o due minuti, con un ramaiolo, prendete il composto fumante (zuppa e un uovo a porzione), mettetelo sul pane.



Costa degli Etruschi

L'itinerario si sviluppa a poca distanza dalla costa, da Cecina a Piombino, con un tratto nell'Isola d'Elba. Possiamo però partire da **Rosignano Marittimo** col suo **castello** e la bella **pieve romanica**, scendendo poi verso Castiglioncello, fra paesaggi che riecheggia-

no i quadri macchiaioli. Proseguendo verso sud valgono una tappa i borghi di Montescudaio, Guardistallo e Casale Marittimo, con le loro privilegiate postazioni fortificate sulla Val di Cecina. A **Bolgheri** percorriamo la bella oasi naturalistica e arriviamo a

Castagneto Carducci attraversando le vigne più famose del mondo dove si produce il Sassaia. Anche la Val di Cornia ci propone piccoli borghi medioevali arroccati (Suvereto e Campiglia Marittima) e un bagno caldo nelle piccole e antiche **terme di Caldana** a Venturina. Ultime tappe via terra: Piombino e Populonia, unico centro etrusco sul mare, con la sua splendida **Tomba dei Carri**, col tetto a cerchi concentrici. Da Piombino è vicinissima l'Isola d'Elba con le sue cave, le belle spiagge e le bianche scogliere.



La cucina e i prodotti tipici

La **cacciagione** ha un ruolo importante nella cucina della zona; il **cin-**

La ricetta

Cinghiale in umido

Ingredienti: 700 g di carne di cinghiale, 300 g di passata di pomodoro, aglio, rosmarino, alloro, peperoncino, olio, sale.

Tagliate la carne di cinghiale a pezzetti e mettetela in un tegame al fuoco senza olio né acqua sul fondo per far perdere alla carne i primi succhi e per togliere il sapore di selvatico. Fate un battuto di aglio, rosmarino, alloro, peperoncino e aggiungetelo insieme ad abbondante olio di oliva al cinghiale, facendo rosolare bene e aggiungendo un bicchiere abbondante di buon vino rosso. Dopo circa un quarto d'ora di rosolatura aggiungete un po' di passata di pomodoro (per dare colore), salate e continuate la cottura per circa 2 ore, fino a che la carne sarà tenera.

ghiale, è proposto stufato in umido o cotto arrosto se molto giovane; la **lepre** è preparata in salmì e usata sulle pappardelle. Ma anche la costa regala dei buoni piatti, tutti ovviamente a base di **pesce**. Nella gastronomia elbana troviamo il **polpo con le patate**, le succulente **cozze all'elbana**, lo **stoccafisso alla riese** e tante altre ricette. Una rarità della zona è la buonissima **marmellata di corbezzolo**, leggermente acida, da mangiare col pecorino. Possiamo trovare inoltre: **Olio extravergine di oliva Toscano Igp**, **Prosciutto Toscano Dop**, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano Dop**.

Il vino

In questa zona si producono le Doc **Montescudaio**, **Bolgheri** e **sottozona Sassicaia**, **Elba** e **Val di Cornia**. Il Montescudaio Bianco è composto da Trebbiano toscano (minimo 50%) e idonei a bacca bianca (massimo



50%); il **Montescudaio Rosso**, invece, prevede Sangiovese (minimo 50%) e idonei a bacca rossa (massimo 50%). Anche la Doc **Elba** ha origini etrusche e poi romane ma ha avuto molto successo in epoca rinascimentale: **Elba Bianco** (Trebbiano toscano minimo 50%, Ansonica o Vermentino massimo 50%, idonei a bacca bianca massimo 20%); **Elba Rosso** (Sangiovese minimo 60%, idonei massimo 40%). La cultura della vite nelle campagne di Bolgheri fu voluta dal conte Gherardesca (fondatore anche della cittadina di Bolgheri) con l'attuazione di importanti provvedimenti e con la messa in atto di una politica favorevole allo sviluppo economico della zona. La denominazione **Bolgheri** e **sottozona Sassicaia** Doc prevede sia il bianco (Trebbiano toscano, Ver-

Da visitare

Museo della Vite e del Vino, via della Fiera 1, Venturina, Campiglia Marittima (Livorno), tel. 0565 855125; **Parco Archeominerario di San Silvestro**, loc. Temperino, Campiglia Marittima, tel. 0565 838680, parcoss@parchivaldicornia.it;
Parco Minerario dell'Isola d'Elba, via Magenta 26, Rio Marina (Isola d'Elba, Livorno), tel. 0565 962088; **Museo della Vita e del Lavoro della Maremma Settentrionale**, La Cinquantina, Cecina (Livorno), tel. 0586 660411/680145; **Museo del Menù**, via dei Colli 3, Bolgheri, Castagneto Carducci, tel. 0565 778111/744276; **Cose di Ieri**, via Mozza, Piombino, tel. 056563923; **Museo "Alfeo Ricci" dei Minerali Elbani**, via Cavour, Rio nell'Elba (Livorno), tel. 0568 939294/943070.

Giocare a golf

Golf Club dell'Acquabona, località Acquabona, Portoferraio (Isola d'Elba, Livorno), tel. 0565 940066; **Golf Hermitage**, Baia della Biodola, Portoferraio (Isola d'Elba, Livorno), tel. 0565 9740.

Salute e relax

Terme Valle del Sole, via Aurelia Nord 18, Venturina (Livorno), tel. 0565 851066, info@termediventurina.it;
Terme di San Giovanni, loc. San Giovanni, Portoferraio (Isola d'Elba, Livorno), tel. 0565 914680, info@termelbane.com.



mentino, Sauvignon dal 10 al 70%, idonei a bacca bianca massimo 30%) sia il rosso (Cabernet Sauvignon dal 10 all'80%, Merlot massimo 70%, Sangiovese massimo 70%, idonei a bacca rossa massimo 30%). Infine abbiamo il **Val di Cornia**, di radici storiche antichissime, che stupisce per la gamma di vini che propone e che possono accompagnare un intero menu dall'antipasto al dessert.

Informazioni

Consorzio La strada del vino "Costa degli Etruschi"

Località San Guido 45,
Bolgheri (Livorno)
Tel. 0565 749768
Tel. e fax direzione e
segreteria 0565 749705
www.lastradadelvino.com
info@lastradadelvino.com

Apt Livorno

Piazza Cavour 6, Livorno
Tel. 0586 204611
Fax 0586 896173
www.livorno.turismo.toscana.it/
info@livorno.turismo.toscana.it



Montecucco e dei Sapori dell'Amiata

La strada copre un vasto itinerario alle pendici del Monte Amiata in un territorio cerniera fra la Maremma e il senese. Il paesaggio montano, ricco di boschi, uliveti e vigneti, abbraccia piccoli borghi murati, castelli e casseri con antiche cantine e frantoi: è un angolo di Toscana ancora intatto, in cui tradizione e innovazione tendono a legarsi. La strada è organizzata in un percorso principale

e in cinque micropercorsi che si snodano sul territorio nelle zone più belle e interessanti dal punto di vista vitivinicolo. Quello principale parte da **Paganico**, con la cinta muraria a quattro porte del IV secolo, prosegue per **Sasso d'Ombrone** col suo famoso ponte, per giungere al piccolo borgo rurale **Poggi del Sasso**, capitale del vino Montecucco: è questa l'area più vitata, ricca di cantine e aziende,



Da visitare

Museo della Vite e del Vino, piazza Centrale, Montenero d'Orcia (Grosseto), tel. 0564 954314, museo@stradadelvinomontecucco.com; **Casa-Museo di Monticello Amiata**, via Grande 23, Monticello Amiata, Cinigiano (Grosseto), tel. 0564 993407 / 994187 (Pro Loco); **Parco Museo Minerario di Abbazia San Salvatore**, perimetro area mineraria, Abbazia San Salvatore (Grosseto), tel. 0577 778324; **Museo Etnografico Santa Caterina**, via Roma 15, loc. Santa Caterina, Roccalbenga (Grosseto), tel. 0564 989032.

Salute e relax

Bagni di Petriolo, loc. Bagni di Petriolo, Monticiano (Siena), tel. 0577 757104.



dove si trovano anche i bellissimi castelli di Vicarello e Colle Massari.

A **Cinigiano** possiamo fare una sosta alle cantine del cassero (aperte durante la festa dell'uva ad ottobre) e il vicino borgo Castello di Porrone. A **Castel del Piano** sono da vedere la Porta dell'Orologio, la Porta Castiglionesa e i palazzi signorili lungo il Corso. Con uno sguardo ormai verso la Maremma più costiera, da non tralasciare il borgo **Civitella Marittima** e la stupenda Badia Ardenghesca, antico complesso monastico ubicato lungo la così detta "via del Sale".

La cucina e i prodotti tipici

La zona è rinomata per la **cacciagione**, i **funghi**, soprattutto porcini e ovuli, ma sono anche la **Castagna dell'Amiata** Igp e l'**Olio Extravergine di oliva Seggiano** (Dop in fase di riconoscimento) a caratterizzare fortemente le produzioni locali. A completare il quadro della ricca gastronomia del territorio si aggiungono: **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Prosciutto Toscano** Dop, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop.

Il vino

Il **Montecucco** rosso è una Doc recentissima, nata nel 1998. È composto da Sangiovese minimo 60% e da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e/o autoriz-



zati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%. Il **Montecucco Sangiovese** prevede Sangiovese almeno all'85% e altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente fino al 15%. Il **Montecucco bianco** prevede invece: Trebbiano Toscano almeno il 60% e altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%. Infine abbiamo il Montecucco vermentino: Vermentino almeno l'85% e altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.

Informazioni

Associazione Strada del vino Montecucco e dei Sapori dell'Amiata

Piazzale Cap. Bruchi 3,
Cinigiano (Grosseto)
Tel. 0564 994630
Fax 0564 994898
info@stradadelvinomontecucco.it
www.stradadelvinomontecucco.it

Apt Grosseto

Via Monterosa 206, Grosseto
Tel. 0564 414303
Fax 0564 454606
www.grosseto.turismo.toscana.it
aptgrosseto@grosseto.turismo.
toscana.it.

La ricetta

Il castagnaccio

Ingredienti: 300 g di farina dolce di castagne, 80 g di uvetta, una manciata di pinoli, una di noci, rosmarino, olio.

Setacciate la farina di castagne e mettetela in un recipiente capiente. Aggiungete gradualmente mezzo litro d'acqua e mescolate fino a quando l'impasto non conterrà dei grumi di farina. Quando la farina sarà ben amalgamata aggiungete l'uvetta precedentemente messa in ammollo, i pinoli, le noci, e due cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Ungete una teglia bassa, decorate la superficie con un filo d'olio, pinoli e noci avanzati e qualche rametto di rosmarino. Infornate per circa 30 minuti e servite dopo che si sarà ben raffreddato.



Colli di Maremma

La Maremma conserva ancora l'aspetto selvaggio di terra strappata alla palude. Dalla costa al monte Amiata, la strada attraversa sei Doc, tredici comuni, sfiora la costa e poi si dirama nell'interno. Di alto interesse il percorso che passando per **Pitigliano**, **Sovana** e **Sorano** offre scorci affascinanti, paesi arroccati sul tufo arancio e impor-

tanti testimonianze etrusche. Lungo questo viaggio non possiamo tralasciare il magnifico **Parco Naturale** della Maremma o dell'Uccellina che ha mantenuto la sua naturale asprezza, diventando habitat eccellente per specie vegetali e animali. Patria del noto vino Morellino è **Scansano**, borgo arroccato in cima ad un colle, dove meritano una visita il convento



e la chiesa di Petreto, ex castello duecentesco, trasformato prima in oratorio francescano, poi, nel 1507, nell'attuale costruzione, il possente Castello di Montorgiali, del XII secolo, e il Castello di Monteprò, del XIV secolo. Verso il mare, oltre le colline intorno alla Marsiliana, è d'obbligo una tappa nel piccolo borgo murato di **Capalbio** e una a **Orbetello** per ammirare la bellissima oasi del Wwf. Per un tour marino d'eccellenza possiamo raggiungere l'**Argentario** con le sue romantiche calette o l'isola del **Giglio**.

La cucina e i prodotti tipici

La Maremma è la terra del cinghiale. Con le sue carni vengono preparate le **coppiette**, **barrette di carne** insaporite con sale e peperoncino, quindi essiccate e affumicate. Nella zona del mare ha ripreso a essere prodotta la **bottarga di Orbetello**, fatta con le uova di muggine. Uno dei piatti più rinomati è poi l'**acquacotta**, una ricetta gustosa fatta con cipolle, pomodoro e basilico fatti stufare nell'olio, bagnati con acqua e versati su fette di pane raffermo tostato. In questa zona si producono inoltre **Vitellone della Maremma** (Dop in fase di riconoscimento), **Olio extravergine di oliva Toscano** Igp, **Prosciutto Toscano** Dop, **Salame Toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Finocchiona Toscana** (Igp in fase di riconoscimento), **Suino Cinto Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Miele toscano** (Igp in fase di riconoscimento), **Pane Toscano** (Dop in fase di riconoscimento), **Pecorino Toscano** Dop, **Pecorino Romano** (Dop).

Da visitare

Museo della Vite e del Vino, piazza Pretorio, Scansano (Grosseto), tel. 0564 507401/509106;

Museo della Cultura Contadina, via Emilia 2, Albinia, Orbetello (Grosseto), tel. 0564 871774 / 860447;

Museo della Civiltà Giubbonaia, piazza Garibaldi, Pitigliano (Grosseto), tel. 0564 617111; **Museo della Laguna**, via Nizza 240, Talamone, Orbetello (Grosseto), tel. 0564 887173.

Giocare a golf

Maremma Golf Club, loc. Maremmello, Fonteblanda (Grosseto), tel. 0564 886217;

Golf Club Punta Ala, via del Golf 1, Punta Ala (Grosseto), tel. 0564 922121.

Golf club Argentario, Monte Argentario (Grosseto), tel. 335 5461928.

Salute e relax

Terme di Saturnia, via della Follonata, Manciano (Grosseto), tel. 0564 600111, info@termedisaturnia.it.



La ricetta

Tortelli maremmani

Ingredienti per la sfoglia:

600 g di farina, 3 uova,

½ bicchiere d'acqua, olio, sale.

Per il ripieno: 700 g di bietole, 700 g di spinaci, 500 g di ricotta fresca, spezie, noce moscata, pepe, sale.

Dopo aver pulito le verdure, fatele bollire separatamente in acqua salata, colatele e fatele raffreddare. Una volta strizzate le verdure con le mani, tritatele molto finemente e aggiungete la ricotta insieme a sale, pepe, noce moscata e mescolate bene, fino a rendere l'impasto omogeneo.

A parte preparate una classica sfoglia di uova, farina, sale e qualche goccia d'olio. Una volta stesa finemente, fate dei quadrati di circa 8-10 cm di lato al centro dei quali mettete un cucchiaino di impasto. La chiusura deve essere fatta piegando il quadrato a metà e premendo bene dall'interno con le dita il bordo della pasta. Fate bollire i tortelli in acqua salata e scolateli uno per uno quando salgono sulla superficie dell'acqua. I tortelli possono essere conditi con burro fuso e salvia o con sugo di lepre o cinghiale.

Il vino

Le Doc e Docg maremmane nella loro diversità e complessa struttura risultano capaci di raccontare gli aspetti diversi di questo territorio rimasto a lungo ai margini della regione.

Il **Morellino di Scansano**, che dal 2006 ha ottenuto la Docg, è prodotto nella zona della provincia di Grosseto tra i fiumi Albegna e Ombrone. Come il Brunello di Montalcino, è 'unico rosso toscano che può essere prodotto da sola uva Sangiovese, pur con una minima variabile (al 15%) di altre uve a bacca nera (tra i più diffusi il Cabernet, l'Alicante, il Grenache e il Merlot). Il Bianco di Pitigliano Doc, prodotto in una fascia di territorio vulcanica che parte dal lago di Bolsena e arriva a Pitigliano, è ottenuto da vitigni Trebbiano toscano (dal 50 all'80%), Greco e/o Malvasia bianca toscana e/o Verdello (per un massimo del 20%), da Grechetto, Chardonnay Sauvignon, Pinot Bianco e Riesling italico da soli al 15% o insieme al 30%. L'Ansonica Costa dell'Argentario Doc è invece prodotto nelle zone collinari e insulari della provincia di Grosseto da uve Ansonica (minimo 85%) con l'aggiunta





di alcune uve raccomandate per un massimo del 15%. La Parrina Doc è prodotto in una fetta di territorio non troppo estesa vicina a Orbetello. Il rosso e il rosato sono ottenuti da uve Sangiovese (70-100%) e idonei a bacca nera (massimo 30%), mentre il bianco nasce da Trebbiano toscano (30-50%), Ansonica e/o Chardonnay (30-50%) con eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca bianca (non aromatici) per un massimo del 20%. Abbiamo poi il Capalbio, che si differenzia in: Capalbio Rosso (Sangiovese minimo 50%, più uve a bacca rossa non aromatiche); Capalbio Sangiovese (Sangiovese 85-100% con uve a bacca rossa non aromatiche massimo 15%); Capalbio Rosato (Sangiovese minimo 50% più uve a bacca rossa non aromatiche); Capalbio Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon 85-100%, ammesse uve a bacca nera non aromatiche massimo 15%); Capalbio bianco (Trebbiano, ammesse uve a bacca bianca non aromatiche);

Capalbio Vermentino (Vermentino 85-100%, ammesse un massimo del 15% di uve a bacca bianca non aromatiche).

E infine il Sovana Doc: il Sangiovese (almeno al 50%) rappresenta la base caratterizzante del Sovana Rosso, Sovana Rosso Superiore, Sovana Rosato. Per il restante 50% sono ammessi diversi vitigni a bacca nera. Lungo questa strada del vino si producono anche **Chianti** (Docg), **Colli dell'Etruria Centrale** (Doc), **Vin Santo del Chianti** (Doc).

Informazioni

Associazione Strada del vino e dei sapori Colli di Maremma

Palazzo Pretorio 4,
Scansano (Grosseto)
Tel./fax 0564 507381

Centro Enoturistico

Piazza del Popolo,
Magliano in Toscana (GR)
Tel. 0564 593056
www.stradavinimaremma.it
www.collidimaremma.it
collidimaremma@tiscali.it
centroenoturistico@libero.it

Apt Grosseto

Via Monterosa 206,
Grosseto
Tel. 0564 414303 (info)
Fax 0564 454606
www.grosseto.turismo.toscana.it
aptgrosseto@grosseto.turismo.toscana.it

Finito di stampare
nel marzo 2007