



Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

- | | |
|--|--|
| 1. Ansonica Costa dell'Argentario DOC (AT) | 26. Moscadello di Montalcino DOC (CA) |
| 2. Barco Reale di Carmignano DOC (CA) | 27. Orcia DOC (CA) |
| 3. Bianco dell'Empolese DOC (CA) | 28. Parrina DOC (AT) |
| 4. Bianco di Pitigliano DOC (AT) | 29. Pomino DOC (CA) |
| 5. Bolgheri o Bolgheri Sassi-caia DOC (AT) | 30. Rosso di Montalcino DOC (CA) |
| 6. Brunello di Montalcino DOCG (CA) | 31. Rosso di Montepulciano DOC (CA) |
| 7. Candia dei Colli Apuani DOC (AT) | 32. San Gimignano DOC (CA) |
| 8. Capalbio DOC (AT) | 33. San Torpè DOC (AT) |
| 9. Carmignano DOCG (CA) | 34. Sant'Antimo DOC (CA) |
| 10. Chianti DOCG (CA) | 35. Sovana DOC (AT) |
| 11. Chianti Classico DOCG (CA) | 36. Suvereto DOCG (AT) |
| 12. Colli dell'Etruria Centrale DOC (CA) | 37. Terratico di Bibbona DOC (AT) |
| 13. Colli di Luni DOC (AT) | 38. Terre di Casole DOC (AT) |
| 14. Colline Lucchesi DOC (AT) | 39. Terre di Pisa DOC (AT) |
| 15. Cortona DOC (AT) | 40. Val d'Arbia DOC (CA) |
| 16. Elba DOC (AT) | 41. Val d'Arno di Sopra DOC (AT) |
| 17. Elba Aleatico Passito DOCG (AT) | 42. Valdichiana DOC (AT) |
| 18. Grance Senesi DOC (AT) | 43. Valdinievole DOC (AT) |
| 19. Maremma Toscana DOC (AT) | 44. Val di Cornia DOC (AT) |
| 20. Montecarlo DOC (AT) | 45. Val di Cornia Rosso DOCG (AT) |
| 21. Montecucco DOC (AT) | 46. Vernaccia di S. Gimignano DOCG (CA) |
| 22. Montecucco Sangiovese DOCG (AT) | 47. Vin Santo del Chianti DOC (CA) |
| 23. Monteregio di Massa Marittima DOC (AT) | 48. Vin Santo del Chianti Clas-sico DOC (CA) |
| 24. Montescudaio DOC (AT) | 49. Vin Santo di Montepulcia-no DOC (CA) |
| 25. Morellino di Scansano DOCG (AT) | 50. Vino Nobile di Montepul-ciano DOCG (CA) |

Legenda tipologie territoriali:

**CA= TOSCANA CUORE ANTICO
AT= L'ALTRA TOSCANA**

Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

- CINTA SENESE DOP (s)
- FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA DOP (fa)
- FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP (fa)
- MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO DOP (ff)
- MIELE DELLA LUNIGIANA DOP (m)
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP (o)
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LUCCA DOP (o)
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SEGGIANO DOP (o)
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE DI SIENA DOP (o)
- PECORINO ROMANO DOP (f)
- PECORINO TOSCANO DOP (f)
- PROSCIUTTO TOSCANO DOP (f)
- SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP (s)
- ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO DOP (po)

IGP

- AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP (c)
- CASTAGNA DEL MONTE AMIATA IGP (ff)
- FAGIOLO DI SORANA IGP (l)
- FARRO DELLA GARFAGNANA IGP (po)
- FUNGO DI BORGOTARO IGP (po)
- LARDO DI COLONNATA IGP (s)
- MARRONE DEL MUGELLO IGP (ff)
- MORTADELLA BOLOGNA IGP (s)
- PANFORTE DI SIENA IGP (pp)
- RICCIARELLI DI SIENA IGP (pp)
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP (o)
- VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (c)

INFO:

www.turismo.toscana.it

Toscana

Terra dal fascino irresistibile, a volte impenetrabile, conosciuta ed apprezzata da tutti i grandi viaggiatori dei secoli scorsi per la sua arte, cultura, natura e buona cucina. Un viaggio in questa regione equivale ad un tuffo nella sua storia millenaria, dove si possono seguire le tracce degli Etruschi da Chiusi a Volterra, da Cortona a Fiesole, da Populonia a Vetulonia, da Sovana a Talamone. La Toscana è terra d'arte, sono suoi figli geni artistici del calibro di Giotto, Masaccio, Beato Angelico, Botticelli, Michelangelo, Leonardo solo per citarne alcuni. Quasi d'obbligo iniziare un tour da Firenze, i suoi palazzi, i suoi musei, le sue chiese, da Santa Maria Novella a Santa Maria del Fiore, dominata dalla cupola del Brunelleschi. Proseguire poi per Siena con i suoi palazzi gotici, la sua piazza "conchiglia" del Campo ed i rituali del Palio, Arezzo dove brilla la "Leggenda della Croce" di Piero della Francesca, Pisa con la Torre Pendente e lo straordinario Campo dei Miracoli, e la medievale Lucca con il profilo della città murata. Ci sono poi tantissimi incantevoli borghi e territori: Montepulciano, Pienza, San Gimignano, Monteriggioni, la Val d'Orcia, la Val d'Elsa, il Chianti, la Lunigiana e la Garfagnana. Inoltre aree pregevoli dal punto di vista paesaggistico come l'Argentario, l'Arcipelago Toscano, il Parco dell'Uccellina, il Monte Amiata. Nel campo della gastronomia, la Toscana ha mantenuto distinti i patrimoni culinari di costa ed entroterra, utilizzando costanti cotture brevi e preparazioni rigorose. Posto d'onore spetta all'olio extravergine DOP, che si affianca a prodotti come il farro, l'orzo e la pregiata carne della Chianina. Nel mondo dei salumi troviamo, tra gli altri, il prosciutto toscano e quello di Cinta Senese, il lardo di Colonnata e la finocchiona, la soppressata ed il biroldo. Gli antipasti più diffusi sono i crostini e la panzanella (pane raffermo, ammolato e strizzato, condito con pomodori maturi, cetrioli, cipolla, olio, aceto, sale e pepe). Tra i primi piatti, eccellente la zuppa di farro, la pappa al pomodoro e la ribollita (a base di cavolo nero e fagioli bianchi). Fra le paste asciutte degne di nota, le pappardelle al sugo di lepre, i picci con sugo d'anatra e l'infarinata. Mentre tra i primi piatti di mare il profumatissimo cacciucco alla



Una delle varianti del classico antipasto di salumi e formaggi toscani



Monteriggioni (SI)

livornese o alla viareggina. Regina della tavola tra i secondi regna sovrana la bistecca alla fiorentina, seguita da selvaggina, lepre e cinghiale che si sposano spesso con i ceci o i fagioli, dei quali la montagna pistoiese detiene anche la IGP del Fagiolo di Sorana. Sulla costa, invece, da segnalare lo stoccafisso e le triglie alla livornese. Nei prodotti caseari, troviamo il pecorino toscano DOP e il Marzolino del Chianti. Nei dolci i cantucci di Prato, il panforte tipico, i particolari e gustosi Brigidini di Lamporecchio ed il castagnaccio. La viticoltura in Toscana ha un ruolo di primo piano. Molti i vitigni a bacca rossa, come il Sangiovese (base del Chianti) ed il Canaiolo. Tra i vitigni a bacca bianca, oltre al Trebbiano toscano è presente la Malvasia bianca lunga, la Vernaccia e l'Ansonica. Ben 50 le tutele vinicole di questa regione che accolgono al loro interno prodotti enoici quali: Brunello di Montalcino; Carmignano; Vernaccia di San Gimignano; Vino Nobile di Montepulciano; Chianti e Chianti Classico. Diverse altre ne troviamo nel Chianti, tra queste: il Vin Santo del Chianti; il Vin Santo del Chianti Classico e il Colli dell'Etruria Centrale. Andando verso la costa troviamo il Candia dei Colli Apuani; il Colline Lucchesi; il Montecarlo. Tra Prato, Pistoia e la Valdelsa: il Bianco della Valdinievole; il Bianco dell'Empolese; il Barco Reale di Carmignano o il Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice. Tra Pisa e Livorno famose la Bolgheri con il suo Sassicaia; il Bianco Pisano di San Torpè; il Montescudaio; il Val di Cornia; l'Ansonica. Nel senese troviamo invece le altre tutele come l'Orcia; il Moscadello di Montalcino; il Rosso di Montalcino; il Rosso di Montepulciano; il Vin santo di Montepulciano; il San Gimignano; la Val d'Arbia e la Valdichiana.



QUEL MORELLIN DI ... VINO! *di Marco Marucelli*

Panorama sul Mar Tirreno da Scansano (GR)

Percorso di gusto attraverso i vigneti del celebre vino toscano alla scoperta di paesaggi, borghi e cantine.

Ogni viaggio nasconde sempre momenti piacevoli, a volte inaspettati che custodiamo indelebili nella nostra mente e soprattutto nel cuore. Giungere nella Maremma toscana attraverso la porta d'ingresso spalancata da Siena è certamente un'emozione irripetibile. La campagna senese con il suo mosaico di colori dominato dalla terra bruciata ci introduce alle ampie distese, alle soffici colline e agli antichi borghi che come baluardi proteggono immense coltivazioni di olivi e vigneti. Lasciando la strada che collega Siena a Grosseto in prossimità di antichi scavi etruschi si giunge, attraverso strade a volte rettilinee a volte con morbide curve, fino all'abitato di Scansano, importante centro urbano della zona e nucleo agricolo legato al famoso vino Morellino.

Il centro storico e culturale del paese è diviso dalla strada principale che consente sia di attraversarlo facilmente con l'auto sia di divenire un punto di partenza o di arrivo per ogni escursione. Girellando tra

le piccole vie si possono ammirare angoli dove la quiete e la pace regnano sovrane, incontrare balconi naturali che spaziano fino al mare e che in giornate di bel tempo offrono l'impareggiabile veduta dell'Argentario e delle isole dell'Arcipelago Toscano. La leggera brezza che accompagna la visita è la stessa che accarezza dolcemente i grappoli delle uve da cui si produce il Morellino di Scansano Docg e basta uscire di poco dall'abitato per iniziare ad apprezzare i poderi che ospitano e proteggono amorevolmente preziose vigne.

L'aspetto culturale di Scansano è anche arricchito dal Museo Archeologico che presenta nelle sue sale i vari reperti ritrovati nella media valle dell'Albegna ed in particolare provenienti dagli scavi nella villa romana di Aia Nova e nell'abitato etrusco di Ghiaccio Forte. Tra le varie teche in cui sono custoditi oggetti etruschi, romani e medievali possiamo anche trovare alcune sale dedicate alla storia del vino, tanto per far capire quanto importante sia per questo territorio il nettare caro a Bacco.

All'interno del centro storico una visita ad una vecchia cantina oggi ristrutturata ed adibita a ristorante; "La Cantina", con il suo spazio arredato con mobili della

cultura contadina ed impreziosito da una interessante enoteca da cui selezionare durante il pranzo o la cena il vino da degustare con i piatti della tradizione locale proposti. Nel menù troviamo primi piatti come i tortelli al ripieno di castagna o la classica pasta alla frantoiana, le carni sono proposte sia nella classica tagliata che nei tagli più scelti del filetto. Un dolce ricordo viene lasciato al commensale dall'importante proposta di deliziose torte fatte in casa che vengono servite con intelligenti abbinamenti a vini passiti.

Lasciando il paese e percorrendo la strada che conduce verso Montemerano, andando idealmente alla ricerca della sorgente del fiume Albegna, troviamo un'altra icona mondiale di questo territorio: le Terme di Saturnia. Sembra impossibile che la natura possa donare delle acque così calde e terapeutiche alla luce del sole. In ogni periodo dell'anno è consuetudine trovare centinaia di turisti provenienti da ogni angolo del mondo che a volte incuranti del clima, si lasciano massaggiare e coccolare dal caldo e rivitalizzante tepore delle acque. Il borgo di Saturnia, poco distante dai suoi Bagni, contribuisce con la sua tranquillità a rilassare oltre che al corpo anche l'animo.

Dopo aver appagato la nostra curiosità con l'acqua (termale) viene spontaneo iniziare la ricerca di aziende che producano buon vino. Appena fuori dal centro abitato di Scansano, al bivio della strada che conduce a Montiano e poi al mare di Talamone, incontriamo l'azienda agri-

cola Podere L'Aione, che oltre a vantare una piccola ma buona produzione di Morellino di Scansano offre accoglienza agrituristica in camere e appartamenti da poco ristrutturati con una veduta mozzafiato. All'interno, aperto anche agli ospiti esterni, da segnalare un buon ristorante a gestione familiare.

Procedendo sulla strada che collega Scansano con Magliano si raggiunge un altro prezioso traguardo, la Fattoria di Magliano. La cantina offre alcuni tra i più pregiati vini della zona prodotti utilizzando sia uve di Sangiovese che di vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah. Le vigne circostanti creano un verde tappeto che accoglie gli ospiti della struttura agrituristica integrata perfettamente nel territorio.

Quando la luce del tramonto inizia ad assumere i colori rossastri della sera rientrare a Scansano consente una sosta alla fattoria La Capitana, la cui struttura è "avvinghiata" dalla verde edera quasi a fornirle una vestito naturale da mostrare all'ospite. Il prato che accoglie la piscina è un "tuttuno" con il territorio la cui vista spazia dal Golfo di Follonica all'Argentario per chiudere il cerchio con la vetta dell'Amiata. La fattoria, oggi agriturismo di charme con saloni adibiti ad ospitare cerimonie ed eventi curati da catering della ristorazione, è il nucleo centrale dei poderi che da qualche anno sono di proprietà della Tenuta Ammiraglia che fa parte del gruppo aziendale dei Marchesi Frescobaldi. Durante il periodo estivo, la sera dopocena, le strade del centro di Scansano si riempiono di villeggianti intenti a godere della frescura, ma resta certamente l'autunno il momento più adatto per gustare a pieno il romantico silenzio di queste viuzze. Una visita in questo territorio dovrà necessariamente comprendere anche un'escursione a Pereta, antico borgo dominato dalla sua Torre, la più alta della Maremma, che accoglie attraverso le sue porte il visitatore curioso e attento che trova al suo interno motivo di soddisfazione. Proseguendo da qui in



Uno dei locali gustosi di Scansano (GR)



Vigneti nella campagna di Scansano

direzione Magliano incontriamo i vigneti della Fattoria Mantellassi, nome storico del Morellino che oggi ha un'estensione di terreni per oltre 200 ettari in collina. Le uve curate con amore paterno contribuiscono alla produzione di grandi vini che anno dopo anno conquistano la scena mondiale. Qui un'accogliente sala degustazioni, aperta nei giorni feriali o su appuntamento, consente di poter assaggiare a stretto contatto con la storica cantina le varie etichette aziendali: Mentore, Querciolaia, Le Sentinelle e Alì Alè, tanto per citarne alcune.

Dopo essersi inebriati dalle fragranze del Morellino e degli altri vini, compagni nel gusto, merita una visita al paese di Magliano in Toscana. Il borgo fortificato racchiude un dedalo di strade e vicoli su cui si affacciano antichi palazzi e chiese abilmente restaurate e conservate. Percorrendolo spesso ci imbattiamo nei profumi della tipica cucina maremmana, fatta di cinghiale in umido, funghi e carni alla brace. Tra le varie proposte ristorative possiamo raccomandare una visita al ristorante "da Sandra", dove le tradizionali pietanze, abilmente preparate, vengono proposte anche con abbinamenti ai tipici vini della zona. La Maremma toscana è anche terra di buoni salumi e proprio a Magliano incontriamo un'azienda agricola, la cui filiera è cortissima, infatti allevati allo stato semi-brado troviamo dei maiali da cui il proprietario dell'azienda

agricola Valloria ottiene prelibati prosciutti e salumi oltre che squisite carni da cucinare alla maniera toscana. Da segnalare anche una buona produzione di olio e vino. Questo territorio produce inoltre vini da agricoltura biologica e la cantina La Selva nelle vicinanze di Magliano ne è un esempio: da dieci anni infatti la produzione dei vini, insieme ai vari prodotti agricoli della azienda avviene attraverso il metodo della coltivazione biologica, per garantire al meglio la qualità del prodotto e la tutela del consumatore. Dello stesso gruppo, l'azienda bio-agricola La Selva, ubicata a in un territorio a confine con quello del disciplinare del Morellino di Scansano, produce e vende direttamente nel suo punto vendita i prodotti di stagione come frutta, ortaggi e verdure che attraverso una propria linea di conservazione sottolio propone anche in vasetto.

Per concludere degnamente questo percorso, nel rientro verso Grosseto e Siena, è consigliata una sosta al borgo di Montiano che raccoglie nella sua cinta muraria pregevoli opere architettoniche medievali: la Torre dell'Orologio e la Chiesa di San Giuseppe, tanto per menzionarne alcune.

Il tramonto che accompagna il ritorno sembra esser molto simile a quello che abbiamo trovato il giorno precedente ma probabilmente avrà ogni volta una sfumatura diversa perché in queste terre la natura è prodiga di colori, sapori e profumi variegati.



La barricaia di una azienda di Scansano

Capolavori d'arte e gastronomia da scoprire: Fucecchio *di Andrea Ciappi*



Fucecchio (FI) - Piazza Montanelli

La Toscana annovera, oltre alle città d'arte, anche celebri paesi e borghi dove si respira a pieni polmoni il medioevo ed il rinascimento, senza ovviamente tralasciare i capolavori di pittura, scultura ed architettura. E spesso, per inseguire le "firme" appunto celebri, sfuggono da sotto il naso altri luoghi che invece meritano di più.

Caso esemplare può essere Fucecchio. Ebbene, c'è una buona, anzi ottima occasione per rimediare: ogni settembre si svolge infatti Salamarzana, grande festa medievale nella cittadina del Cuoio.

La meresse si svolge nel centro storico di Fucecchio per ben due giorni: sabato e domenica. Per l'occasione si può passeggiare per vie e piazze del borgo intrattenendosi con giochi medievali, riscoprendo gli antichi mestieri, visitando i principali edifici storici accompagnati da "guide in costume", assistendo a numerosi spettacoli di armati, sbandieratori ed altri personaggi e degustando piatti tipici di una volta. Una festa per tutti, grandi e piccoli e con numerose animazioni presenti in tutte le zone interessate. Per ulteriori informazioni: www.salamarzana.it. Le origini di Fucecchio sono strettamente legate alla storia dei conti Cadolingi, potente casata di origine pistoiese che, attorno all'anno Mille, possedeva già terre e castelli nella Valdinievole e nel Valdarno Inferiore.

Spinti dalla crescente potenza del Vescovo di Pistoia a cercare nuovi spazi per poter affermare un proprio autonomo potere, essi trovarono nel "luogo detto Fucecchio" le condizioni ideali per costruire il centro di una signoria territoriale equidistante dalle maggiori città (Pistoia, Lucca, Pisa e Firenze) e all'incrocio di importanti vie di terra (la via Francigena) e d'acqua (l'Arno e la Gusciana, emissario del Padule di Fucecchio). Presso un guado sull'Arno i Cadolingi fecero erigere, sempre intorno al Mille, il castello di Salamarzana, primo nucleo dell'insediamento fucecchiese.

Nel 986 è documentata per la prima volta la Chiesa di San Salvatore, fondata dal conte Cadolo in prossimità del ponte sull'Arno e dell'adiacente porto. Sul fiume era nato il secondo nucleo insediativo da cui si sarebbe sviluppato il centro abitato di Fucecchio: Borgonuovo, villaggio cresciuto accanto al fiume e vivacizzato dal continuo passaggio di mercanti e pellegrini. Poco prima dell'anno Mille il conte Lotario, figlio di Cadolo, affiancò alla Chiesa di San Salvatore un monastero benedettino. La nuova istituzione, beneficiando di numerose donazioni, divenne una delle più prestigiose della regione riuscendo ad accumulare un vasto patrimonio fondiario. Nei primi anni del XII secolo una rovinosa alluvione dell'Arno

costrinse i monaci a ricostruire gli edifici in un luogo più sicuro, sull'altura vicina al castello di Salamarzana (oggi Poggio Salamartano). Da allora, e fino ad oggi, sia pure attraverso modifiche e ristrutturazioni, l'abbazia e l'adiacente chiesa di San Giovanni costituirono il polo ecclesiastico di Fucecchio. Estintasi nel 1113 la dinastia dei Cadolingi, il castello attraversò un periodo di decadenza, trovandosi al centro di conflitti tra le città – Firenze, Lucca e Pisa soprattutto – che cercavano di occupare lo spazio lasciato libero. E' in questo periodo che maturò una classe dirigente rappresentata essenzialmente dalle famiglie divenute potenti all'ombra dei conti Cadolingi e che ben presto andarono a formare il ceto consolare del Comune, costituitosi sul finire del XII secolo.

Seguirono, nel corso del XIII secolo, anni di intensa crescita. Il monastero, ormai in crisi, alienò le terre accumulate sulle quali furono costruite nuove abitazioni. Dopo la metà del secolo, quando la crescita demografica divenne sempre più intensa, i nuovi borghi si espansero a ventaglio oltre il "castello vecchio" scendendo in direzione dell'Arno secondo cinque assi che facevano capo alla più antica porta castellana (l'attuale Piazza Vittorio Veneto). Iniziando da oriente essi furono: la contrada di Porta Raimonda (Via P. Martini), Borghetto (Via La Marmora), il borgo di Gattavaia, la contrada di dominus Bernardo (Via Donateschi) e la contrada di Sambuca, ossia l'area compresa tra le attuali piazza Cavour e Poggio Alberighi. Tale fu l'impulso della crescita che prima della fine del Duecento si dovette procedere alla costruzione di una nuova cinta muraria con la quale si chiusero i nuovi borghi a mezzogiorno. Così, agli inizi del Trecento, l'impronta urbana del castello di Fucecchio era definitivamente consolidata. Nel 1314 il comune di Fucecchio si staccò dall'antica città dominante, Lucca, per accostarsi progressivamente a Firenze, a cui si sottomise nel 1330. In quegli anni il castello aveva raggiunto la sua massima espansione avvicinandosi ai tremila abitanti, ma la crescita demografica fu presto frenata da una grave pestilenza che, attorno alla metà del Trecento, imperversava in tutta Europa: la popolazione fu decimata, i villaggi delle Cerbaie si spopolarono, le



Crocifisso di B. Berlinghieri

campagne furono abbandonate. Nei primi del Quattrocento il comune di Fucecchio contava soltanto un migliaio di abitanti.

La ripresa fu lenta ed andò a coincidere con il graduale ripopolamento delle campagne avvenuto a partire dal 1500. La vendita a basso costo dei terreni comunali e la presenza sempre maggiore di fattorie e latifondi dei ricchi proprietari fiorentini, tra cui i Medici, dette presto un nuovo impulso alle colture. Questa rinascita ed espansione richiamò numerose braccia dando vita, nel corso del XVII secolo, ad una nuova crescita demografica: furono infatti costruite nuove chiese e ampliati gli edifici ecclesiastici, l'edilizia civile si rinnovò con la costruzione dei maggiori palazzi patrizi locali. Oggi, Fucecchio ha aspetto di città, circondata da importanti zone industriali, ma la parte alta custodisce l'atmosfera medioevale ed importanti monumenti.



Salamarzana 2013