

IL TIRRENO

IL TIRRENO GROSSETO – 24 MAGGIO 2019

IN MAREMMA

Cantine aperte e sapori antichi Un weekend per tutti i gusti

*Dall'Amiata all'isola del Giglio alla costa
degustazioni di vino ed eccellenze del palato*

Sara Landi

CAPALBIO. Questo fine settimana offre tante opportunità per chi ama i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche del territorio. La cultura del vino è al centro della 27ª edizione di Cantine Aperte, manifestazione nazionale promossa dal Movimento Turismo del vino con la partecipazione di tante aziende vitivinicole maremmane che aprono le proprie porte sabato e domenica.

Scorrendo l'elenco dei produttori aderenti sono tante le attività da fare in cantina oltre alla degustazione dei prodotti. L'Agricola il Ponte di Ca-

palbio propone visite guidate con trekking nei vigneti. L'azienda Fabiani di Borgo Santa Rita (Cinigiano) ha in programma esperienze come le degustazioni verticali e il barrel tasting (l'assaggio del vino direttamente dalla botte). La Fattoria Villa Acquaviva di Montemerano (Manciano) oltre alle visite in cantina e nei vigneti propone domenica

un'esperienza particolare, il pranzo maremmano in versione street food in giardino alla Limonaia. Alla Fattoria La Maliosa di Manciano si può visitare anche l'allevamento di asini amiatini e di cavalli da tiro. Porte aperte anche all'azienda Le Mortelle vicino a Casti-

glione della Pescaia dove è possibile visitare la cantina ipogea e fermarsi anche per pranzo su prenotazione.

L'azienda Sassotondo di Pittingiano organizza visite con degustazioni mentre alla fattoria La Parrina di Albinia è in funzione tra le altre cose anche il punto vendita aziendale. Trekking tra le vigne anche per la tenuta Val delle Rose di Poggio La Mozza (Grosseto) dove si può visitare anche la barriera e fare acquisti nel

fornito wine shop. Alla tenuta Montauto di Manciano spazio anche per degustare l'olio di produzione dell'azienda.

Maggiori dettagli e programma completo di Cantine Aperte in provincia di Grosseto su www.mtv toscana.com. Al Giglio comincia invece domani sera un originale viaggio nel gusto e alla riscoperta degli albori del turismo e del-

la ristorazione sull'isola grazie alla condotta Slowfood di Isola del Giglio e Giannutri. Il

percorso comincia domani sera con un ristorante storico, Meino 1956 a Giglio Porto, sul lungomare del molo verde.

La cena sarà accompagnata dal vino ansonaco Senti oh! dell'azienda agricola La Fontuccia dei fratelli Rossi, giovani isolani che continuano eroicamente l'affascinante storia di questo famoso vino. E poi spazio al dolce con le specialità della pasticceria Bar da Fausto e il gelato artigianale della gelateria L'Isola. Info e prenotazioni 347 3690941.

Domenica ci spostiamo sull'Amiata per la quarta tappa della Magnalonga promossa dall'associazione Terramare con la caratteristica formula che unisce il trekking e le degustazioni di prodotti tipici locali. Il ritrovo è alle 11 alla chiesa della Madonna della neve di Santa Fiora. Da lì parte l'escursione che conduce dalla Peschiera fino al Sasso di Petorsola. Al ritorno viene seguito l'antico percorso dei mulini. Difficoltà media, per un totale di sei chilometri percorsi. I partecipanti devono portare il pranzo al sacco, almeno un litro d'acqua, il kway, le scarpe da trekking e una maglietta di ricambio; è inoltre possibile portare con sé i cani. La quota è di 10 euro (gratis per under 12).

Prenotazione obbligatoria sul sito www.terramareitalia.it.—

**Tante aziende aprono
le porte ai visitatori
domani e dopodomani
Ecco dove andare**

FAMIGLIACECCHI

