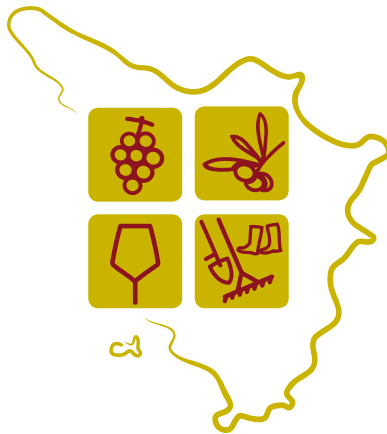




Guida alle Strade del Vino dell'Olivo e dei Sapori di Toscana

To the **Wine Tours, Olive Oil** and **good food** of **Tuscany**



INTRODUZIONE INTRODUCTION

L' inconfondibile paesaggio della Toscana attraversato dalle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori appaga gli occhi, pervade i nostri sensi e scalda il nostro cuore con il verde dei suoi boschi, l'azzurro del suo mare, i dolci declivi che disegnano panorami unici che avvolgono in un dolce abbraccio chi viene a scoprire la grande varietà di sapori che solo la Toscana sa regalare. Sapori che meglio delle parole sanno descrivere l'ambiente, la cultura e la storia della Toscana, grazie agli innumerevoli prodotti che le tradizioni locali con sacrificio riescono ancora oggi a far sopravvivere negli angoli più remoti del territorio, che con le sue 15 DOP, 15 IGP e con l'alta vocazione vitivinicola,

rappresentano le loro eccellenze. Grazie alle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana si possono provare queste emozioni, attraverso un percorso che si snoda tra secoli di storia, castelli e palazzi, le opere d'arte e gli illustri personaggi che si sono susseguiti. Itinerari unici in Italia e nel Mondo, che fanno della Toscana una terra da conoscere e da vivere in tutte le sue componenti, ma che altresì descrivono la realtà di un territorio costruito nel tempo con amore, sacrificio, sapienza e mantenuto con l'eroica dedizione dei nostri agricoltori. Grazie a loro oggi possiamo ancora regalarci esperienze uniche e irripetibili attraverso le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana.

*Assessore Regionale
all'Agricoltura, Caccia e Pesca*
Marco Remaschi

*T*he unmistakable Tuscan countryside, crossed by the "Strada" del Vino, olive oil and typical gastronomic products, gratifies the eyes, penetrates our senses and warms our hearts with its green woodlands, deep blue seas and soft slopes which design unique panoramas which wrap in a sweet embrace those who come to discover the great variety of tastes that only Tuscany knows how to offer. Flavours rather than words best describe the environment, culture and history of Tuscany, thanks to the numerous gastronomic products with local traditions and through great sacrifice are able, even today, to survive in even the remotest areas of the territory, with its 15 DOP, 15 IGP and the prestigious wine,

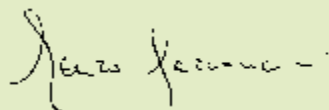
all of which represent their excellence. Thanks to the "Strada" del Vino, Olive oil and other typical food products we can experience these emotions, through a journey which passes through centuries of history, castles and palaces, artworks and distinguished characters. Unique itineraries, in both Italy and in the World, which make Tuscany a place to know, explore and experience in all of its facets and which also show the reality of a territory which has been constructed over time with love, sacrifice, wisdom and maintained with the heroic dedication of our farmers. Thanks to them we can today have unique and unrepeatabe experiences through the "Strada" del Vino, Olive oil and the typical food products of Tuscany.

*Regional Councillor for
Agriculture, Hunting and Fishing*
Marco Remaschi

PRESENTAZIONE PRESENTATION

*A*ncora una volta, la nostra Federazione dà il benvenuto al nuovo anno con la pubblicazione di una nuova edizione della sua guida alla scoperta dei territori toscani e dei loro prodotti più tipici. Un appuntamento consueto che ha riscontrato negli anni un notevole successo fra i lettori e gli amanti dei percorsi enogastronomici. Un successo che quest'anno abbiamo tentato, se possibile, di incrementare puntando anche su un'informazione sul web legata ai maggiori social network mondiali. Dallo scorso anno la Federazione è infatti presente in maniera massiccia e sempre più efficace anche sul web grazie ad un progetto coordinato con la Fondazione Sistema Toscana e con il sito ufficiale del turismo www.turismo.intoscana.it, che nasce con l'idea e la volontà di creare un servizio quotidiano di informazione e di intrattenimento sulle varie Strade con la possibilità di un confronto diretto e dinamico tra il turista e gli operatori. La consultazione della guida cartacea in itinere sul territorio, grazie al suo formato snello e dinamico, potrà quindi essere arricchita dalla consultazione sul web, ormai alla portata di tutti in ogni angolo più remoto, di eventi e manifestazioni che si stanno svolgendo nelle varie Strade con la possibilità di un commento in presa diretta tramite i canali di Facebook (<http://www.facebook.com/stradevino>), Twitter (<http://twitter.com/StradeVino>), Flickr, Album (<http://www.flickr.com/photos/stradevino/>), Profilo (<http://www.flickr.com/people/stradevino/>), YouTube

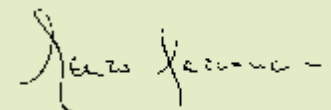
(<http://www.youtube.com/user/stradevino>), Wordpress (<http://stradevino.wordpress.com/>). Sul retro della guida sarà inoltre presente un QR code, ossia un codice a barre che si presenterà come una semplice immagine, che, all'apparenza, sembrerà non avere alcun significato, ma che, grazie ad un apposito lettore, potrà svelare le informazioni contenute nell'immagine, come ad esempio tracciare l'esatta posizione geografica di una foto. Insomma l'innovazione tecnologica contribuirà anche in questo caso ad esaltare ulteriormente le premesse e gli obiettivi che avevano dato vita alcuni anni fa alla prima edizione della guida della Federazione, ossia un volume enciclopedico in cui il turista si potesse perdere, ma un'edizione snella di immediata lettura che accompagnasse il turista alla scoperta del territorio senza svelare troppo le bellezze e le prelibatezze di ogni Strada. Al turista, e a lui solo, l'onore di scoprirle. Tra le nuove scoperte da assaporare quest'anno c'è anche quella di un nuovo itinerario enostranomico, il 20esimo in Toscana, che si è recentemente aggiunto ai nostri soci: la Strada dell'Olio Borghi e Castelli della Valdinievole. Buon viaggio a tutti!



Presidente Federazione
Strade del Vino, dell'Olio
e dei Sapori di Toscana
Mauro Marconcini

*O*nce again, our Federation welcomes the new year by publishing a new edition of its guide to the discovery of Tuscany and its most typical products. It is a successful tradition that our readers and all those who enjoy culinary tours have come to expect over the years. Their appreciation has been so satisfying that we decided to try and increase its success by publishing the information on websites linked to the world's most important social networks. Since last year, the Federation has published extensively and with increasing effectiveness on the web, in a project coordinated with Fondazione Sistema Toscana (the Tuscan System Foundation) and with the official Tuscan tourist website www.turismo.intoscana.it, that arises from the idea and the desire to create a daily service on the different Wine Roads, providing information and entertainment, with the possibility of a direct, dynamic exchange between the tourists and the operators. Consultation of the slim, dynamic hard copy guide to the itineraries of the region can be enhanced by consultation of the websites, which by now are accessible everywhere, to find out about the events and shows being held in different areas, with the possibility of direct commentary on the Facebook channels (<http://www.facebook.com/stradevino>), Twitter (<http://twitter.com/StradeVino>), Flickr Album (<http://www.flickr.com/photos/stradevino/>), Profile (<http://www.flickr.com/people/stradevino/>), YouTube (<http://www.youtube.com/user/stradevino>),

Wordpress (<http://stradevino.wordpress.com/>). A QR code, which is a sort of barcode that looks like a simple image, will be printed on the back of the guide. Though it may appear meaningless, when scanned by a special reader it can reveal the information contained in the image, for example, tracing the exact geographical location of a photograph. In short, technological innovation will contribute in this case to further exalt the ideals and aims that were responsible for publication, several years ago, of the first edition of the Federation guide, which never intended to be an encyclopedic volume in which tourists could lose themselves, but a quick, readable document to accompany them on a tour of the region, without revealing too much of the beauty and delights of each Road, but leaving it up to the tourists, on their own, to discover them. Among the new discoveries to enjoy this year is that of a new Wine and Food Itinerary, the 20th in Tuscany, that recently became a member: the Olive Oil Road Valdinievole Towns and Castles. Enjoy your trip!



The President of the
"Strade del Vino di Toscana, dell'Olio
e dei Sapori" Federation
Mauro Marconcini

STRADA DEI VINI DI CARMIGNANO E DEI SAPORI TIPICI PRATESI



Strada dei Vini di Carmignano e dei sapori tipici pratesi

P.zza V. Emanuele II, 2 - 59100 Carmignano (Po)

Tel. +39 346 1441364 - Fax +39 0574 789787

Shop della Strada: aTipico, Via Ricasoli 13, 59100 Prato

Per info

<http://www.stradavinicarmignano.it>

e-mail: info@stradavinicarmignano.it

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Prato è la seconda città della Toscana, la terza dell'Italia Centrale (dopo Roma e Firenze) per numero di abitanti. Si trova nel cuore della regione, vicina alle città d'arte più famose nel mondo: Firenze (Km. 18), Lucca (Km. 50), Pisa (Km. 82), Siena (Km. 79). Prato e la sua provincia sono mete ideali per il turismo, in particolare per quello giovanile, per le vacanze di studio e di svago intelligente. L'offerta turistica si sviluppa fra arte, natura, storia del tessile; una storia ancora attuale e attorno alla quale Prato è cresciuta, ha costruito la sua ricchezza, ha sviluppato i valori dell'accoglienza e del confronto fra culture diverse. La provincia comprende i comuni di Cantagallo, Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano, Prato, Vaiano e Vernio. È un territorio assai vario in grado di offrire attrattive storico-artistiche di grande rilievo attraverso un itinerario che dagli Etruschi, passando per il Medioevo, arriva fino all'Avanguardia. Il visitatore generalmente non si aspetta che una provincia, conosciuta nel mondo principalmente perché tra i più importanti distretti tessili, custodisca anche uno scrigno di così pregevoli tesori, dove la tradizione dei buoni cibi e delle memorie antiche si fondono con grande dinamismo a tutto ciò che è nuovo, moderno e giovane.

Description of the area. Prato is the second city in Tuscany, the third in Central Italy (after Rome and Florence) as regards number of inhabitants. It is situated at the heart of the region, not far from the world's



most famous cities of art: Florence (18 km.), Lucca (50 km.), Pisa (82 km.) and Siena (79 km.). Prato and its province are ideal destinations for tourists, especially young people looking for a vacation of study and intelligent entertainment. The tourist offer includes art, nature, and the history of textiles; a history still vitally alive today, around which Prato has grown up, on which it has built its prosperity and developed the values of welcoming accommodation and comparison between different cultures. The province includes the communes of Cantagallo, Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano, Prato, Vaiano and Vernio. It is a highly diversified territory that offers historical/artistic attractions of great interest following an itinerary that starts with the Etruscans, passes through the Middle Ages and arrives at the Avant-garde. Visitors are often surprised to find that a province known the world over as one of the most important textile producers also safeguards a wealth of priceless treasures, where the tradition of good food and ancient memories melds dynamically with everything that is new, modern and youthful.

ITINERARI TURISTICI

Itinerario d'Arte Contemporanea

Sono pochi i territori in Italia, ma anche in Europa, che possono vantare un rilevante patrimonio d'arte contemporanea come Prato e il suo territorio. Questo è in gran parte dovuto alla presenza e all'attività del Centro per l'Arte Contemporanea "Luigi Pecci", diventato il polo d'attrazione e di sviluppo delle più recenti ricerche artistiche contemporanee a livello internazionale, nonché alla significativa presenza nel tessuto urbano di numerose opere d'arte che molto bene si sono integrate nel paesaggio e nello spirito di questo luogo e di queste genti.

La capacità della città di Prato ad ospitare i segni della contemporaneità è davvero sorprendente, quasi una vocazione, ma è soprattutto il rapporto con le opere d'arte "en plain air", cioè nello spazio comune e alla luce del sole, che fa sì che la città mantenga anche oggi il suo ruolo d'avanguardia: ieri come oggi, nella produzione di tessuti innovativi, ma anche per le grandi opere di scultura collocate in



Tourist itineraries.

Contemporary art itinerary

Few territories in Italy and Europe can boast an important contemporary art heritage like Prato and its territory due to the presence and activity of the Centre for Contemporary Art "Luigi Pecci" – a centre of attraction and development of the most recent international contemporary art researches – and to the numerous works of art well integrated in the landscape and in the spirit of this place and these people.

The ability of Prato to show the signs of contemporaneity is really surprising, but it is the relationship with the "open air" works of art that gives to the town the capability to maintain its avant-garde role: yesterday like today in the production of innovative fabrics, but also for the sculptures situated in the nerve centres of the territory for a new and convincing development reality. This itinerary takes the visitor to gardens and contemporary art centres of this part of Tuscany to discover the "open air" works of art situated few kilometres far from Florence.

punti nevralgici del territorio, quasi a voler rappresentare una nuova e stringente realtà di sviluppo.

Itinerario delle fortificazioni

L'itinerario inizia da Prato, percorre la Val di Bisenzio, scende a Montemurlo per concludersi a Carmignano. Non è un percorso storicamente sistematico perché le vicende delle zone citate non erano legate da uguali destini. Il territorio (ora provincia di Prato) è abbastanza limitato (365 kmq), ma la sua forma fortemente allungata (a Nord fino al bolognese) lo inserisce in una zona molto contesa fra Firenze e Pistoia, città antagoniste nel Medioevo, che guerreggiavano fra loro per il possesso di questo o di quel Castello che spesso dovevano approntare autonomamente le proprie difese.

- * Castello dell'Imperatore
- * Rocca di Carmignano

Itinerary of Fortresses

This itinerary starts at Prato runs through the Bisenzio Valley, passes through Montemurlo and ends in Carmignano. It is not a logical route because these different areas did not share a common destiny. The territory (today province of Prato) is quite small (365 square km) but its extended shape (to the Bologna border in the north) made it a very sought-after area between the rival towns of Florence and Pistoia in medieval times, that fought for the ownership of the Castles.

- * Emperor's Castle
- * Fortress of Carmignano
- * Fortress of Cerbaia
- * Fortress of Montemurlo
- * Fortress of Vernio

Medicean itinerary

Lorenzo il Magnifico, Francesco the



- * Rocca di Cerbaia
- * Rocca di Montemurlo
- * Rocca di Vernio

Itinerario Mediceo

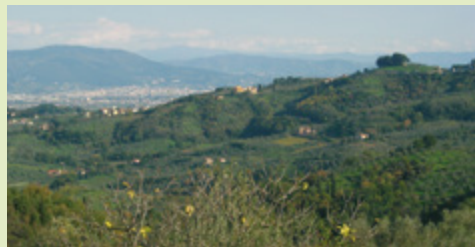
I territori dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano furono, fra i diversi possedimenti toscani dei Medici, quelli preferiti da Lorenzo il Magnifico, da Francesco I e dal granduca Ferdinando, ognuno di loro amanti delle belle dimore di campagna, della natura, delle cacce, delle grandi feste nei giardini.

Nel 1473/74 il Magnifico (1440-1492), il più illuminato personaggio della casata, acquistò una "casa da signore" che si trovava a Poggio a Caiano su una piccola altura presso il torrente Ombrone e, in più volte, i vasti terreni circostanti, quasi incolti. In questa visione si deve considerare il complesso mediceo di Poggio

First and the Grand duke Ferdinando, among the different Tuscan Medici's estates, preferred the territories of Carmignano and Poggio a Caiano. They were lovers of beautiful houses in the country, nature, hunting, great parties in the gardens. In 1473/74 the Magnifico (1440-1492), the most enlightened person of his family, bought a "villa" in Poggio a Caiano on a little rise close to the stream Ombrone and in following times, the great surrounding allotments, that were uncultivated.

The Poggio a Caiano Medicean complex, formed by the villa and its park, the Stables and the Cascine di Tavola all of which enhanced the aspect of the buildings and the works of art that are preserved inside them. Within this space the structures and the arrangement of the cultivated allotments of the annex farm have to

a Caiano costituito dalla Villa e il suo parco, dalle Scuderie e dalle Cascine di Tavola, oltre ad apprezzare, naturalmente, l'aspetto delle architetture degli edifici e delle opere d'arte in essi contenute. Sempre in tale spaziosità si devono apprezzare le strutture e la sistemazione dei terreni coltivati dell'azienda agricola annessa. L'altra gran villa medicea d'Artimino fu fatta costruire dal granduca Ferdinando I (1549-1609) sul colle omonimo alla fine del Cinquecento. Anche in questo caso l'imponente edificio è legato al territorio essendo al centro del Barco Reale, grandiosa riserva di caccia, curata con grande interesse dal Granduca stesso.



*be appreciated.
The other great Medicean villa in Artimino was built by Grand Duke Ferdinando the First (1549-1609) on homonymus hill at the end of 16th century. Also in this case, the imposing building is connected to the territory, being at the centre of Barco Reale, the greatest hunting reserve, cared, with interest, by the same Grand duke.*

12



PRODOTTI TIPICI

Come tutta la cucina toscana, anche quella pratese è una cucina semplice, frutto di tradizioni derivate da piatti poveri, in cui si cerca di utilizzare ogni parte commestibile degli ingredienti per sprecare il meno possibile. Tra i prodotti locali piu' originali ci sono la mortadella di Prato e i fichi di Carmignano. Molti i dolci degni di nota con curiosi aneddoti e storie da raccontare: i biscotti di Prato, la mantovana, le pesche, gli amaretti di Carmignano, i Carmignanini, gli zuccherini di Vernio e i sassi della Calvana. Per non parlare dell'olio extravergine d'oliva, da assaporare



crudo sul tipico pane di Prato – la "Bozza" – e dei vini della zona di Carmignano riconosciuti e protetti già dal tempo dei Medici e del Pinot Nero di Bagnolo.

Typical products. Like all Tuscan cooking, Prato's cuisine is a simple one, based on traditions deriving from humble dishes in which the cooks tried to utilise every edible part of their ingredients so as to waste as little as possible. Among the most original local products are the mortadella of Prato and the figs of Carmignano. Delicious sweets abound, with curious anecdotes and histories not to be forgotten: Prato biscuits, "mantovana", "pesche", the "amaretti" of Carmignano, the "Carmignanini", the "zuccherini" of Vernio and the "sassi" (literally, stones) of Calvana. Not to speak of extra-virgin olive oil, to be sampled fresh on the typical bread of Prato – the "Bozza" – and the wines of the Carmignano area, famous and protected already since the time of the Medici, as well as the Pinot Nero of Bagnolo.

Fonte. Agenzia per il Turismo di Prato, www.pratoturismo.it

13



STRADA DEL VINO E DELL'OLIO CHIANTI CLASSICO



Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico

Via Sangallo, 41 - Loc. Sambuca
50028 Tavarnelle in Val di Pesa (FI)
Tel. +39 055 8228525
Fax +39 055 8228173
<http://www.chianticlassico.com>
e-mail: strada@chianticlassico.com

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il territorio del **Chianti Classico** si estende tra **Firenze** e **Siena**, le due città che se lo sono a lungo conteso nel corso dei secoli. Comprende per intero i Comuni di **Greve, Radda, Castellina** e **Gaiole in Chianti** e parte dei Comuni di **Castelnuovo Berardenga, Barberino Val d'Elsa, San Casciano Val di Pesa, Poggibonsi** e **Tavarnelle**. È un territorio collinare, ricco di boschi e punteggiato da piccoli borghi, da castelli, da antiche pievi e da case coloniche e, con i suoi vigneti, con gli oliveti e con le strade bianche, conserva intatti i tratti del paesaggio rurale.

Description of the area. *The Chianti Classico district lies between Florence and Siena, the two cities that fought over it for centuries. It includes all the municipalities of Greve, Radda, Castellina and Gaiole in Chianti and portions of the municipalities of Castelnuovo Berardenga, Barberino Val d'Elsa, San Casciano Val di Pesa, Poggibonsi and Tavarnelle. It is hilly country, rich in woodlands and dotted with little towns, castles, ancient churches and farmhouses with their vineyards, olive orchards and unpaved roads that preserve the rural landscape intact.*

16



ITINERARI TURISTICI

La Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico ha il suo asse portante nella **Chiantigiana**, che, attraversa tutto il territorio e passa prima per **Greve in Chianti**, con la sua caratteristica "piazza mercatale", poi per **Panzano**, con la **Pieve di S. Leolino**, quindi per **Castellina**, per **Fonterutoli** e infine per Siena. Gran parte del percorso della Strada è costituito dal reticolo delle strade che collegano i centri più grandi ai borghi

Tourist itineraries. *The "Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico" runs largely along the Chiantigiana road that crosses the entire district and passes first through Greve in Chianti, with its charming "market square", then on to Panzano, with the Church of S. Leolino, then to Castellina, Fonterutoli and finally reaches Siena. Much of the route of this road is crisscrossed by the network of smaller*



17

ed ai castelli, come quella che porta a **Radda in Chianti**, già capoluogo della **Lega del Chianti**, e poi al **Castello di Brolio**, dove Bettino Ricasoli dettò la "ricetta" del Chianti. Percorrendo la Strada si possono effettuare **visite guidate** alle cantine e compiere **esperienze di degustazione** di vini, olio e salumi; nei ristoranti e nelle osterie si possono assaggiare le specialità della **cucina chiantigiana**.

roads that connect the larger towns to the villages and castles, like the one that goes to Radda in Chianti, once the capital of the Chianti League, and then to Brolio Castle, where Bettino Ricasoli dictated the "recipe" for Chianti wine. Along the road it is possible to take guided tours of the wine cellars and taste wines, oil and pork products; the restaurants and inns along the way offer all the specialties of Chianti cuisine.

PRODOTTI TIPICI

Il prodotto principe è il **Vino Chianti Classico DOCG** che, secondo il Disciplinare, si ottiene con uve Sangiovese in purezza o con l'aggiunta di altri vitigni a bacca rossa (Canaiole, Colorino) e si fregia del simbolo del "Gallo Nero" fino dal 1924.

L'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Chianti Classico è ottenuto con la spremitura a freddo di olive prodotte da piante di varietà Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino.

Il **Vinsanto del Chianti Classico DOC** è prodotto con uve bianche appassite di Malvasia e Trebbiano. Il Chianti Classico è una zona di robuste tradizioni gastronomiche, che hanno inglobato la civiltà della **cucina contadina**, la nobiltà della carne di **chianina** e la grande varietà dei **salumi** di maiale, di cinta senese e di cinghiale. Recentemente è ripresa la coltivazione dello **zafferano**.



18



Typical products. The number one typical product is, of course, the wine: **Chianti Classico DOCG** obtained, according to the "Disciplinare" or rules, from pure San Giovese grapes or San Giovese blended with other red grapes (Canaiole, Colorino) and it is the only wine allowed to mark its labels with the "Black Rooster" symbol since 1924.

Trebbiano grapes that have been partially dried before pressing. The Chianti Classico district is a zone of strong culinary traditions that have incorporated the culture of **farm cooking**, the nobility of **Chianina beef** and the great variety of deli meats made from pork, Cinta Senese hogs and boar. Recently the ancient cultivation of **saffron** was resumed.

19



Extra Virgin Olive Oil DOP Chianti Classico is obtained by cold pressing olive produced by trees of the Frantoio, Correggiolo, Moraiolo and Leccino varieties.

Vinsanto del Chianti Classico DOC is produced with white Malvasia and



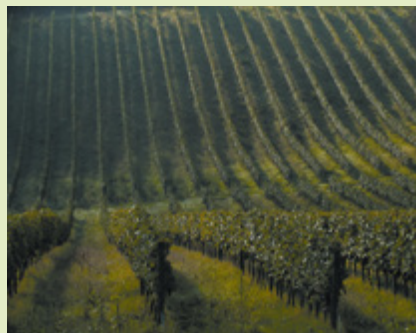
CENTRI CULTURALI, ENOTECHES E MUSEI DEL VINO

Il Chianti Classico è una zona ricca di storia, di arte e di cultura; gran parte del patrimonio artistico è oggi visibile nei numerosi **Musei di Arte Sacra**, come a Greve, S. Casciano e Radda. Anche l'arte contemporanea è presente con le collezioni del **Parco Sculture del Chianti** e del **Castello di Ama**.

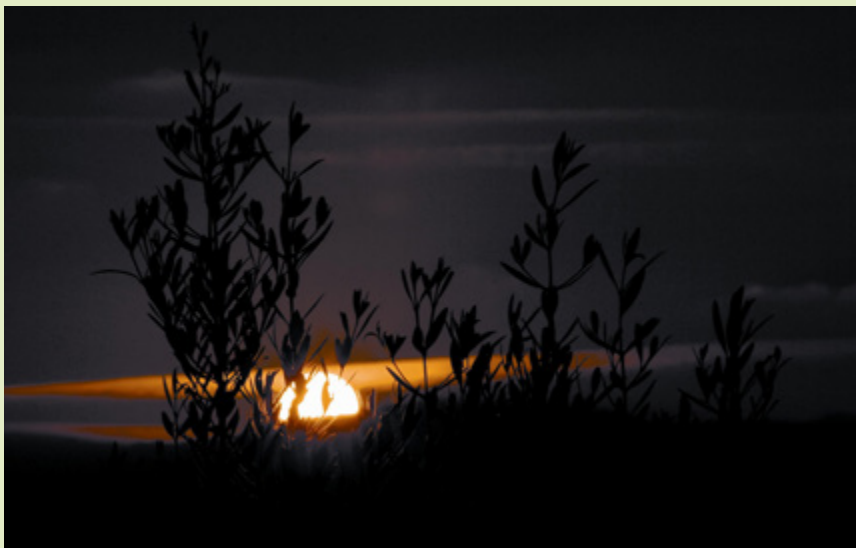
Da segnalare il **Museo del Paesaggio** a Castelnuovo B. ed il **Museo del Vino** a Greve.

Oltre che all'**Enoteca del Chianti Classico** di Greve, i vini del **Gallo Nero** sono presenti nei numerosi punti vendita in tutti i Comuni.

Culture centers, wine bars and wine museums. Chianti Classico is an area rich in history, art and culture, much of the artistic legacy is now visible in the many **museums of religious art**, as at Greve, S.



*Casciano and Radda. Even contemporary art is represented with the collections of the **Sculpture park of Chianti and Castello di Ama**. The **Landscape Museum** in Castelnuovo B. is also very interesting, and of course the **Wine Museum** in Greve is always worth a visit. In addition to the **Enoteca del Chianti Classico** in Greve, **Gallo Nero** (Black Rooster) wines are sold in many stores in all the towns.*



Provincia di Massa Carrara

Camera di Commercio
Massa-Carrara

STRADA DEL VINO DEI COLLI DI CANDIA E DI LUNIGIANA



**Associazione Strada del Vino
dei Colli di Candia e di Lunigiana**

c/o Provincia di Massa Carrara
Settore Agricoltura e Foreste - 54100 Massa (MS)
Tel. +39 338 8853067
<http://www.stradadelvinoms.it>
e-mail: info@stradadelvinoms.it

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana, localizzata nella parte più a nord della Toscana, nel territorio della Provincia di Massa-Carrara, è una zona nota per essere caratterizzata da un paesaggio variegato e atipico, creato dalla vicinanza tra le montagne di marmo, le Alpi Apuane con vette fino 2000 m, e il mare che bagna un litorale sabbioso. Aldilà delle Alpi Apuane si estende la Lunigiana, una terra verde, ricca di tradizioni e storia, il cui nome deriva dalla Luna. Attraversata dai percorsi medievali della Via Francigena testimonia, ancora oggi, i segni dell'antica e intensa civiltà.

La favorevole posizione geografica di questo territorio e la sua eccezionale varietà lo rendono la meta ideale per qualsiasi tipo di turismo.

Description of the area. The Wine Tour of the Candia and Lunigiana hills, located in the northernmost part of Tuscany in the province of Massa-Carrara, is a zone

that is famous for its variegated and untypical landscape, created by the nearness of the mountains of marble, the Apuana Alps with peaks as high as 2000 m, and the sea that bathes a sandy coastline. Beyond the Apuana Alps lies Lunigiana, a green land rich in traditions and history, whose name derives from Luna, the Moon. It is crossed by the medieval pilgrim routes of the Via Francigena and still bears the marks of an ancient and intense civilization.

The favorable geographical position of this territory and its exceptional variety make it ideal for any kind of tourism.



PRODOTTI TIPICI

La diversità del territorio si riflette nella varietà delle antiche tradizioni culinarie che si sono mantenute vive fino ad oggi. Particolari e unici nella loro diversità sono i **pani**, come la Marocca di Casola a base di farina di castagne, il pane di Vinca ancora oggi cotto nel forno a legna e il pane Marocco di Montignoso con farina di mais e olive. Anche i **salumi** come il lardo di Colonnata IGP, la salsiccia di prosciutto di Montignoso sono prodotti tipici della zona. Ottimo è il **miele della Lunigiana DOP**, di acacia o di castagno. I ristoranti sul mare offrono un vasta scelta di pesce fresco, mentre quelli dell'entroterra propongono i piatti tipici della tradizione come i **testaroli** della Lunigiana, cotti in testi di ghisa come mille anni fa e conditi con il pesto, la torta d'erbi (con erbe selvatiche), i taglierini nei fagioli, il baccalà marinato e la torta di riso dolce, il tutto accompagnato dai vini della zona che rispecchiano la ricchezza del territorio: Candia dei Colli Apuani DOC (bianco amabile, bianco secco, Vermentino bianco, rosso, Massaretta, Vermentino nero, rosato), Colli di Luni DOC (bianco, rosso e Vermentino), Val di Magra I.G.T. e Toscana I.G.T. I vini sono prodotti utilizzando vitigni autoctoni, per i bianchi il Vermentino, l'Albarola, la **Durella** e per i rossi la **Massaretta**, il **Vermentino nero**, la Pollera e altri.



Typical products. *The diversity of the area is reflected in the variety of ancient culinary traditions that have been maintained alive until our own time. Particular and unique in their diversity are the many types of **bread**, such as the Marocca di Casola made from chestnut meal, Vinca bread still baked in wood ovens, and Marocco di Montignoso bread made from corn meal and olives. Even the **deli meats** such as Colonnata lard IGP and the ham sausage of Montignoso are typical local products. Lunigiana **honey DOP** is excellent in the acacia or chestnut*



variety. The restaurants near the sea offer a vast array of fresh seafood, while farther inland

*they serve the typical dishes of local tradition like the **testaroli** of Lunigiana, baked in cast iron pot lids as they were a thousand years ago and topped with pesto, the herb pie made with wide herbs, taglierini with beans, marinated baccalà (dried cod) and a cake of sweet rice, all accompanied by the local wines that reflect the richness of the territory: Candia of the Apuana hills (DOC (dry and semi-sweet, Vermentino white, red), Colli di Luni DOC (red, white and Vermentino), Val di Magra I.G.T. and Toscana I.G.T. The wines are produced from local grape species: Vermentino, Albarola and **Durella** for the whites, **Massaretta**, **black Vermentino**, Pollera and others for the reds.*



ITINERARI TURISTICI

Gli itinerari possibili attraverso le aziende vitivinicole, agrituristiche e ricettive associate, consentono di attuare visite ed escursioni in una cornice unica nella quale mare, marmo, montagne, città, castelli e borghi hanno saputo esprimere tutta la loro bellezza.

Sulle Alpi Apuane, nelle spettacolari cave di marmo, viene estratta fin dall'epoca dei Romani la preziosa pietra bianca. Le montagne sono anche un gioiello naturalistico protetto da un Parco Naturale Regionale, meta ideale per gli amanti della natura. In estate la spiaggia si colora vivacemente in un interminabile fila di ombrelloni e sdraio, messi a disposizione da stabilimenti balneari perfettamente attrezzati che offrono ogni genere di servizi per lo sport e il divertimento. Adagate fra i monti e il mare le città di Massa e di Carrara mostrano nei loro centri storici ricchezze architettoniche

e monumentali che permettono di ricostruire la storia delle dominazioni che si sono succedute nei secoli. Oltre le Alpi Apuane si estende la Lunigiana la terra dei numerosi castelli, borghi medievali, ville, torri e fortificazioni e chiesette di campagna che fanno sognare la vita del passato.

Per maggiori informazioni o prenotazioni

Associazione Strada del vino dei Colli di Candia e di Lunigiana

sede legale: c/o Provincia di Massa Carrara Settore Agricoltura e Foreste 54100 Massa (MS)

sede operativa: c/o Ufficio informazioni turistiche

Lungomare Vespucci, 24
54100 Marina di Massa (MS)

Tel. +39 338 8853067

Fax + 39 0585 869016

www.stradadelvinoms.it

info@stradadelvinoms.it

Ufficio informazioni turistiche Massa-Carrara

Lungomare Vespucci, 24

54037 Marina di Massa

Tel. +39 0585 240063

Fax +39 0585 869015

www.aptmassacarrara.it

info@aptmassacarrara.it

L'Associazione Strada del vino dei Colli di Candia e di Lunigiana è presente su:

 Facebook

 Twitter



Fagiolo di Bigliolo

Tourist itineraries. *The many itineraries possible, to winegrowing estates, guest farms and other accommodations enable visitors to explore a unique part of the world with the sea, marble quarries, mountains, cities, towns, castles and villages express all the loveliness. In the Apuana Alps, the precious white stone has been cut into blocks and hauled down the mountainside for centuries, since Roman times. The mountains are also a natural wonder, protected by a Regional Nature Park, the ideal choice for nature lovers. In the summer the beaches along the coast are gaily colored by the interminable rows of umbrellas and beach chairs made available by the*

well-equipped bathing establishments that offer every kind of service for sports and amusement. Between the mountains and the sea are the cities of Massa and Carrara, with the architectural and monumental riches they have accumulated in centuries of history. Beyond the Apuana Alps is Lunigiana, a land of castles and medieval villages, watchtowers and fortresses with little country churches that awaken dreams of the life of the past.



ENOTECHE E MUSEI DEL VINO

Il *Museo Etnologico della Lunigiana* è stato fondato nel 1980 per iniziativa del sacerdote Luigi Bonascoscia per conservare e tramandare la conoscenza alle generazioni future degli oggetti relativi alla cultura popolare della fascia costiera della Lunigiana. È costituito da 36 settori espositivi relativi a diversi settori tra i quali si possono trovare: mezzi industriali e agricoli, utensili per la coltura della vite e del vino, olivocoltura, lavorazione della terra.

Museo della Vite e del Vino e Museo Etnologico delle Apuane

Via Oliveti 83, Massa
Tel. e fax +39 0585 252644
Chiuso il lunedì.

Accessibile ai disabili. Visite guidate.
Orario 16:30 - 18:30.
Al mattino su richiesta.



Wine bars and wine museums.

The Ethnological Museum of Lunigiana was founded in 1980 by the priest Luigi Bonascoscia to preserve and hand down to future generations the history and traces of the popular culture along the Lunigiana coast. It consists of 36 exhibition areas relative to different sectors illustrating industrial and agricultural equipment, tools for grape and olive growing and working the soil.

Grape Museum and Ethnological Museum of the Apuanas

Via Oliveti 83, Massa
Tel. e fax +39 0585 252644
Closed Mondays.

Accessible to visitors with disabilities.
Guided tours.
Hours 4:30 to 6:30 pm.
Mornings by appointment.



Provincia di Grosseto

Camera di Commercio
di Grosseto

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI COLLI DI MAREMMA



Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma

Sede legale: Palazzo Pretorio, 4 - 58054 Scansano (Gr)
Tel. e Fax +39 0564 507381
<http://www.stradavinimaremma.it>
e-mail: collidimaremma@tiscali.it

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Questa "Strada" ubicata nella parte sud della provincia di Grosseto, racchiude i comuni di **Capalbio, Orbetello, Isola del Giglio, Magliano in T., Grosseto, Monte Argentario, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano, Scansano, Manciano, Pitigliano** e **Sorano**. Ha



molto da dire, da raccontare. Propone uno scenario naturale unico, ma non monotono. Questa "Strada" parte da lontano, attraversa luoghi e scenari diversi ma sempre attuali, racconta di civiltà antiche ma non dimenticate, non ancora trascorse.

Description of the area. *This "Road" located in the south section of the province of Grosseto, serves the towns of **Capalbio, Orbetello, Isola del Giglio, Magliano in T., Grosseto, Monte Argentario, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano, Scansano,***



Manciano, Pitigliano and Sorano. *It has a lot to show and many good stories to tell. It offers a unique scenario that is never monotonous. It is a "road" that starts far away, through places and landscapes that though ancient, are still active, living, dynamic and exciting. It tells of ancient civilizations, but look around you – they are just as real as ever.*

PRODOTTI TIPICI

I vini: Ansonica Costa dell'Argentario DOC, Bianco di Pitigliano DOC, Capalbio DOC, Morellino di Scansano DOC e DOCG, Parrina DOC, Sovana DOC, Maremma DOC, IGT Maremma Toscana Bianco e Rosso; l'olio Extra Vergine d'Oliva Toscano IGP, Pecorino Toscano DOP, Miele, in particolare di marruca, castagno, acacia e millefiori, Zafferano di Maremma, Biscotto Salato di Roccalbegna, Fagiolo di Sorano, la Bottarga e gli altri prodotti ittici della Laguna di Orbetello, Prodotti GOYM di Pitigliano, Vacca Maremmana, la Palamita dell'Isola del Giglio, Panficato dell'Isola del Giglio, l'Artigianato tipico del territorio e le ceramiche artistiche.



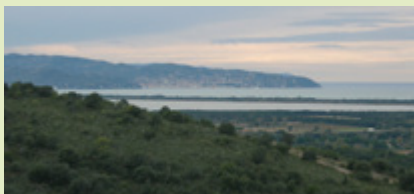
Typical products.

The wines: Ansonica Costa dell'Argentario DOC, Bianco di Pitigliano DOC, Capalbio DOC, Morellino di Scansano DOC and DOCG, Parrina DOC, Sovana DOC, Maremma DOC, IGT Maremma Toscana Bianco and Rosso, Extra Virgin Olive Oil Toscano IGP, Pecorino Toscano DOP, Honey, especially elderberry, chestnut, acacia and millefiori, Saffron from the Maremma, Salted Biscuits from Roccalbegna, Sorana beans, Bottarga and other products of the sea from Orbetello lagoon, the GOYM products of Pitigliano, the Maremma breed of cattle, the Palamita and Panficato from Giglio Island, the typical crafts of the area and artistic ceramics.



ITINERARI TURISTICI ED ENOGASTRONOMICI

Il percorso del Tufo. Sorano, Pitigliano, Manciano.



Il Percorso dei Sapori, dei Profumi, dell'Incanto. Scansano, Magliano, Capalbio, Semproniano, Roccalbegna, Campagnatico.

Il Percorso dell'acqua, dei Colori, delle Meraviglie. Isola del Giglio, Orbetello, Grosseto, Monte Argentario.



Da visitare. Il Museo della Vite e del Vino ed il Museo Archeologico a Scansano; Il Museo del Tufo all'aperto a Sorano; La Fortezza Spagnola a P.S. Stefano, il Parco dell'Uccellina ad Alberese.

Tourist itineraries.

The Tufo Tour. Sorano, Pitigliano, Manciano

The Tour of Flavors, Fragrances, Enchantment.

Scansano, Magliano, Capalbio, Semproniano, Roccalbegna, Campagnatico.



The Tour of Water, Colors, Marvels. Isola del Giglio, Orbetello, Grosseto, Monte Argentario.

Places to visit. The Museum of Grapes and Wine and the Archeological Museum in Scansano, the outdoor Tufo Museum in Sorano, the Spanish Fortress at Porto Santo Stefano, Uccellina Park at Alberese.



STRADA DEL VINO E DELL'OLIO LUCCA MONTECARLO E VERSILIA



Associazione Strada del Vino e dell'Olio Lucca, Montecarlo e Versilia

Sede Legale: Palazzo Pellegrini Carmignani, Via Roma - 55015 Montecarlo
Sede Operativa: c/o Camera di Commercio di Lucca, Corte Campana 10 - 55100 Lucca
Tel. +39 338 2211779
<http://www.stradavinoeoliolucca.it>
e-mail: info@stradavinoeoliolucca.it - vinolia@tiscali.it

INFO POINT

55015 Montecarlo - Via Roma, 7 - Tel. e Fax +39 0583 228881 - e-mail: info@prolocomontecarlo.it
Orario Apertura: dal 1 Aprile al 30 Novembre - mattino: 9,30/12,30 - pomeriggio: 15,30/18,00
Lucca, Porta Elisa - Caserma Daziaria. Orario Apertura: dal 1 Aprile al 5 Novembre in orario 10/19

IL TERRITORIO, I PRODOTTI TIPICI, GLI ITINERARI

Il territorio rurale della Strada del Vino e dell'Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia, in provincia di Lucca, è unico in Toscana per l'avvolgente e penetrante bellezza dei suoi paesaggi naturali, ricchi di luce e colori. Dalle bianche cime di marmo delle Alpi Apuane, che incorniciano il blu della marina versiliese da Forte dei Marmi a Viareggio, lo sguardo passa, senza soluzioni di continuità, attraverso i centri storici di Seravezza,

Area, products, itineraries.

The rural territory of the Wine and Oil Trail of Lucca, Montecarlo and Versilia, in the province of Lucca, is unique in Tuscany for the enveloping, penetrating splendor of its natural landscapes, rich in light and colors. From the white marble peaks of the Apuana Alps, that frame the blue sea from Forte dei Marmi to Viareggio, the eye wanders upward through the historical old towns of Seravezza, Pietrasanta, Camaiore and Massarosa to arrive over gentle, luminous hills in Lucca, the provincial capital, a city rich in history and art, continuing up the sunny slopes to discover the historical mansions



32



Pietrasanta, Camaiore e Massarosa per arrivare lungo dolci e luminose colline a Lucca capoluogo, città ricca di storia ed arte, per poi proseguire per soleggiati pendii alla scoperta delle ville storiche in comune di Capannori, di Montecarlo con la sua

in the town of Capannori, and Montecarlo with its fortress, ending at Altopascio, the city of bread and of the Knights of the Tau. This land, known in its entirety as Lucchesia, encloses the most spectacular variety of natural environments – coastal

33



fortezza e terminando ad Altopascio, la città del pane e dei Cavalieri del Tau. Questa terra, la Lucchesia, che racchiude una così spettacolare varietà di ambienti naturali – mare, monti, valli, colline – e centri storici, vivi custodi di una cultura millenaria, ha alimentato per secoli la nostra civiltà rurale. Una antica agricoltura, che nella coltivazione della terra, della vite e dell'olivo, nella pratica della pesca, ha prodotto saperi e sapori strettamente legati alle nostre più vive tradizioni. Oggi il visitatore, percorrendo la Strada del Vino e dell'Olio, può vivere e gustare un "paniere" di tipicità lucchesi che, passano dai pregiati vini doc di Montecarlo e delle Colline Lucchesi alla leggerezza dell'olio extravergine di oliva dop di Lucca, dai fragranti pani dei maestri fornai



plain, mountains, valleys, hills – and proud, ancient cities, living custodians of an age-old culture, also has an extraordinary rural civilization. Agriculture is an ancient tradition in this place where, for millennia, men have cultivated the soil and the olive, and men have fished its sea, developing skills and flavors that are closely linked to our dearest memories.

Today the visitor, following the Wine and Oil Trail, can experience and enjoy a wide range of typical products of Lucca that go from the fine DOC wines of Montecarlo and the Colline Lucchesi (Lucca Hills) to the delicate lightness of the DOP extra virgin olive oil of Lucca, the fragrant breads of the master bakers of



di Altopascio alle produzioni artigianali di alta norcineria di Gombitelli e dei casari di montagna, ai raffinati piatti a base di pesce della Versilia con i mille colori delle qualificate produzioni ortofrutticole e floricole. Un invito a camminare per le vie della Strada del Vino e dell'Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia nel corso dell'anno, attraverso un ricco calendario di eventi, per conoscere prodotti di alta qualità, apprezzare l'ospitalità dei nostri hotels, agriturismi, ristoranti e ville, visitare città d'arte e borghi storici, ed estasiarsi la sera, sulla riviera della Versilia, nella luce dorata di un magico tramonto sul mar Tirreno, accompagnati dalle arie appassionate di Giacomo Puccini. Lucca, terra di Toscana, dove il tempo ancora non corre. Un vivo presente... radicato in un solido passato.

36

Altopascio and the extraordinary pork and dairy products of Gombitelli and the mountain dairies, not to mention the refined seafood of Versilia, with the hundred colors of the local fruit, vegetables and flowers. This is an invitation to travel the roads of the Wine and Oil Trail of Lucca, Montecarlo and Versilia at all times of the year, through a rich calendar of events, to discover its high quality products, enjoy the hospitality of its comfortable hotels, guest farms, restaurants and villas, visit art cities and historical villages and thrill, in the evening, to the golden light of a magic sunset on the Versilia Riviera, to a background of passionate arias by Giacomo Puccini. Lucca, land of Tuscany, where time still moves slowly. A living present... rooted in a solid past.



STRADA DELL'OLIO MONTI PISANI



37



**Strada dell'Olio
Monti Pisani**

Strada dell'Olio Monti Pisani

CISOMP - Centro Informazione e documentazione
della Strada dell'Olio Monti Pisani

P.za Stazione Ferroviaria di San Giuliano Terme
56100 San Giuliano Terme (Pi)

Tel. +39 050 815064 - Mobile +39 366 1197716
<http://www.stradaolio.it>

e-mail: stradaoliomontipisani@gmail.com

Facebook: Strada dell'Olio Monti Pisani



DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

I Monti Pisani separano la pianura di **Pisa** dalla pianura di **Lucca**. La Strada dell'Olio Monti Pisani, che interessa il versante pisano del Monte, comprende cinque Comuni: **Buti, Vicopisano, Calci, San Giuliano Terme, Vecchiano** ed è facilmente percorribile grazie alla rete stradale esistente che giunge fino al mare, ed ai sentieri che percorrono l'area montana. La zona è a poca distanza dall'autostrada A11 Firenze mare, con le uscite: Migliarino, Pisa Nord, Lucca.

Description of the area. *The Monti Pisani divide the plain where the cities of **Pisa** and **Lucca** are located. The Road of Monti Pisani, Pisa affecting the slope of the Mount, includes five municipalities: **Buti, Vicopisano, Calci, San Giuliano Terme, Vecchiano** and is easily accessible thanks to the existing road network which reaches the sea, and the paths along the mountain area. The area is within easy reach of the motorway A11 Firenze mare, with outputs: Migliarino, North Pisa, Lucca.*

PRODOTTI TIPICI

Si hanno notizie dell' introduzione dell'olivo nella zona già nel Medioevo. Le pendici dei monti sono state colonizzate con un lavoro di secoli: disboscamenti, costruzioni di imponenti terrazzamenti sostenuti da muri a secco e un sistema efficientissimo di allontanamento delle acque superficiali. Le varietà di olivo utilizzate, il clima, le caratteristiche dei terreni, le modalità di raccolta e di frangitura, già nell'800 resero famoso nel mondo l'olio dei Monti Pisani e numerose sono le testimonianze dei premi ricevuti in esposizioni mondiali (Vienna, Philadelphia, Parigi, Liverpool). Nel periodo autunnale, nell'area, si svolgono mostre mercato di altri prodotti legati alla tradizione locale, quali castagne e funghi. La tradizione culinaria offre piatti gustosi come la zuppa di cavolo, piatto tipico locale, pasta fresca, salse, salumi di Mucco Pisano, dolci come la Torta co'bischeri, a base di cioccolato, riso e pinoli.



Typical products. *Ancient documents show that the olive was already cultivated in the zone in the Middle Ages. The slopes of the mountains were colonized after a labor of centuries to eliminate the forests and build an imposing system of terraces supported by stone walls built with the drywall technique, and a highly efficient surface water drainage system. The varieties of olive used, the climate, the characteristics of the soil, the methods of collection and pressing made the zone famous worldwide already in the 19th century, when oil from the mountains of Pisa received awards at many world fairs (in Vienna, Philadelphia, Paris, Liverpool). A market fair is held in the zone in autumn, featuring all the products of this area, such as mushrooms and chestnuts. Traditional cuisine offers tasty dishes such as cabbage soup, a typical local dish, pasta, sauces, meats Mucco Pisano, co'bischeri sweet as pie, made with chocolate, rice and pine nuts.*

ITINERARI TURISTICI

La Strada dell'Olio Monti Pisani è un percorso ideale dove la tradizione e le bellezze artistiche e naturali si sposano



alla degustazione dell'Olio extravergine d'oliva (olive coltivate e raccolte a mano come nella tradizione) e di altri prodotti tipici locali, al benessere nelle storiche Terme di San Giuliano e nell'ampia offerta ricettiva che spazia dai resort, agli agriturismo, ai bed & breakfast.

40



and natural beauty blend to taste extra virgin olive oil (olives grown and harvested by hand in the tradition) and other local products, the Wellness in the historic San Giuliano Terme and its wide range of accommodation ranging from resorts, to the farm, the bed & breakfast.



Camera di Commercio
di Livorno



STRADA DEL VINO E DELL'OLIO COSTA DEGLI ETRUSCHI



41

Tourist itineraries. The Oil Tour of Monti Pisani is an ideal location where the tradition and the artistic

Consorzio Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi

Loc. San Guido, 45 - 57022 Bolgheri (Li)

Informazioni Turistiche e Prenotazioni: Tel. +39 0565 749768

e-mail: turismo@lastradadelvino.com

Informazioni e Segreteria: Tel. e Fax +39 0565 749705

e-mail: info@lastradadelvino.com - segreteria@lastradadelvino.com

<http://www.lastradadelvino.com>

IL TERRITORIO, I PRODOTTI TIPICI, GLI ITINERARI

La Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi copre un percorso che supera i 150 km di lunghezza lungo la costa tirrenica e l'Isola d'Elba nella provincia di Livorno, raggiungendo una parte della provincia di Pisa. In questa zona si può degustare un calice di vino in una delle cantine immerse tra i vigneti e il verde della macchia



mediterranea, ma con l'azzurro intenso del mare sullo sfondo, visitare un frantoio imparando a riconoscere oli provenienti da differenti varietà e gustare la saporita cucina toscana nei tipici ristoranti o circondati dalla calda accoglienza di un agriturismo. Siamo in quella parte della Toscana in cui la rivoluzione italiana del vino ha avuto inizio grazie al precursore dei "Supertuscans", il Sassicaia, e proseguito con le iniziative dei tanti viticoltori sparsi nelle cinque zone

Area, products, itineraries. *The Wine and Oil Road of the Etruscan Coast covers an itinerary of over 150 km along the Tyrrhenian coast and includes Elba Island in the province of Livorno, extending into the province of Pisa. In this zone it is possible to taste wines in one of the cellars amid the vineyards on hills overlooking the intense blue of the sea and the myriad shades of green of the Mediterranean vegetation. There are oil presses to visit, where you can learn to recognize oil from the different varieties and enjoy the tasty Tuscan cuisine in restaurants surrounded by the friendly atmosphere of a guest farm. We are in that part of Tuscany where the Italian wine revolution got its start, with the precursor of the "Super Tuscans": Sassicaia, and continued with the initiatives of many winemakers from this territory,*



DOC del territorio, arricchito da una pregevole produzione di oli extravergini d'oliva e da prodotti gastronomici di qualità impiegati nella ricca cucina locale.

La prima zona DOC che si incontra arrivando da nord è quella del **Terratico di Bibbona**, la DOC più giovane, dove grandi aziende e piccoli produttori hanno già iniziato a produrre vini di ottima qualità. Subito dopo troviamo la DOC **Montescudaio**, in Provincia di Pisa, una zona più collinare e fresca dove i vini sono eleganti e profumati, a tratti quasi austeri. Dopo pochi chilometri si entra in piena **Bolgheri** DOC, patria del Sassicaia e di altri grandi vini protagonisti della storia enologica italiana degli ultimi anni. Da Bolgheri si attraversa il duplice filare di cipressi cantato dal Carducci, dichiarato monumento nazionale, e si arriva a San Guido dove si trova la cantina del Sassicaia e l'ufficio informazioni della Strada del Vino e dell'Olio. Scendendo verso sud, si

*scattered though the five DOC zones of the area, where there is also an excellent production of fine olive oil and other food products of quality used in the rich local cuisine. The first DOC zone that we encounter arriving from the north is the **Terratico di Bibbona**, the youngest DOC, where large and small producers have started to produce wines of excellent quality. After we find the **Montescudaio** DOC, in the Province of Pisa, a rather cool and hilly area where the wines are elegant and fragrant, sometimes almost austere.*





After a few kilometers we are in the **Bolgheri DOC** zone, home of *Sassicaia* and other great wines, the stars of Italian wine history in recent years. From Bolgheri we pass by the road lined with cypress trees made famous by Carducci's poem, and now declared a national monument. Then we come to San Guido where the *Sassicaia* wine cellar is located, with the Wine and Oil Road information office. We head farther south and come to the **Val di Cornia DOC** zone where the wines have a solid character and where the particular mineral formations in the soil give the great reds a deep, austere aspect. We take to the sea at Piombino and reach **Elba Island** where the *aleatico passito* is the most typical and interesting wine but where the work of a few dedicated producers is developing a fine family of reds and some white wines that are flavorful and well-structured.

entra nella DOC **Val di Cornia** dove i vini hanno un carattere solido e dove particolari mineralizzazioni del terreno conferiscono ai grandi rossi aspetti austeri e profondi. Attraversando il mare da Piombino si giunge all'**Isola dell'Elba**, dove l'*aleatico passito* è il prodotto più tipico e interessante, ma dove l'impegno di pochi produttori sta proponendo dei rossi di razza e dei bianchi sapidi e strutturati.

44



Camera di Commercio
di Firenze



Camera di Commercio
di Pistoia

STRADA DELL'OLIO E DEL VINO DEL MONTALBANO



45



Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano Le Colline di Leonardo

Piazza Fra' Giuseppino Giraldi, 6 - San Baronto - 51035 - Lamporecchio (Pt)
Tel. 327 - 3594603
<http://www.stradadileonardo.org>
e-mail: info@stradadileonardo.org

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il Montalbano è un massiccio collinare che si dirama dall'Appennino Tosco-emiliano nei pressi di Serravalle, separando la pianura pistoiese-fiorentina e quella della Valdinievole. Le vette del Montalbano raramente superano i 600 metri di altitudine e spesso assumono un aspetto di declivio arrotondato.

Il paesaggio è caratterizzato da boschi, vigneti, oliveti e seminativi. Le colline sono anche luogo di ville, vestigia etrusche, pievi e chiese; la testimonianza della storia è leggibile anche in architetture paesaggistiche, quali il non lontano Padule di Fucecchio e il Barco Reale, tra i primi esempi di "riserva naturale" creata dall'uomo. Località termali internazionalmente conosciute, come Monsummano, completano la proposta del territorio.

Description of the area.

Montalbano is a cluster of hills branching off from the Tusco-Emilia Apennine near Serravalle, separating the Pistoia-Florence plain from the Nievole valley. The peaks of Montalbano rarely exceed 600 meters altitude and often look more like rounded hills. The landscape is characterized by woods, vineyards, olive groves and planted fields. The hills are also the setting for villas, Etruscan ruins, chapels and churches; they bear witness to a history that can also be seen in the architectures of the landscape, such as the nearby Padule di Fucecchio and the Barco Reale, among the earliest examples of "nature reserves" created by man. Internationally famous spas, like Monsummano, complete the range of geographical differentiation of the area.



PRODOTTI TIPICI

La cucina del Montalbano riassume i piatti della tradizione popolare: minestra di farro, pappa col pomodoro, farinata di cavolo nero, frittura di rane (nella zona del Padule). Tra le particolarità, i brigidini di Lamporecchio, piccole cialde create originariamente dalle monache devote a Santa Brigida. La produzione di salumi è invece il vanto di Larciano; anche Monsummano propone ottimi salami toscani, finocchiona, spalla e prosciutti salati. Da tempo affermata è la produzione di cioccolato. Nell'area di Carmignano la tradizione propone invece fichi secchi. Ma tutta l'area è soprattutto terra di vini, con uvaggio tipico del Chianti (Chianti Montalbano DOC, Bianco della Valdinievole DOC, Vin Santo della Valdinievole, Bianco Empolese DOC. Si differenziano da tale uvaggio invece i vini di Carmignano: il Carmignano DOC, il Vin Ruspo DOC, il Barco Reale DOC, il Vin Santo di Carmignano DOC), e di olio, tanto da meritare l'aggiunta della menzione geografica "Montalbano" alla denominazione di origine tipica dell'olio "Toscano".



Typical products. *The cuisine of Montalbano counts many traditional dishes, spelt soup, pappa col pomodoro, farinata di cavolo nero, fried frogs (in the Padule zone). Among the specialties, Lamporecchio's brigidini, crisp wafers originally created by nuns devoted to St. Brigid. The production of pork products is one of the specialties of Larciano; but also Monsummano produces excellent Tuscan salami, finocchiona, salt pork ham and shoulder. For some time, an excellent production of chocolate has grown in the area, and Carmignano is famous for its dried figs. But the entire area is above all a land of wine, with the grapes typical of Chianti (Chianti Montalbano DOC, Vin Santo di Carmignano DOC) and olive oil, to the extent that the geographical origin "Montalbano" is part of the name of the controlled origin "Tuscan" oil.*

ITINERARI TURISTICI

Sono quattro gli itinerari turistici che si propongono nel Montalbano. Imperdibile per chi visita la zona il passaggio da Vinci, compreso in un percorso che collega il paese natale di Leonardo a Cerreto Guidi, non distante dal Padule del Fucecchio, e a Lamporecchio. Da Vinci, la strada muove anche verso Limite e Capraia, all'estrema punta del Montalbano. Di particolare suggestione paesaggistica e storica anche il percorso che da San Baronto raggiunge Carmignano, attraverso il Barco Reale. Monumenti della storia e della natura affiancano tale cammino, in armonica suggestione evocativa. Tocca ancora San Baronto (località turistica immersa nel verde, meta di passeggiate, trekking e cicloturismo) la strada che muove da Larciano verso la collina e, da qui,



raggiunge Monsummano con le sue famose terme.

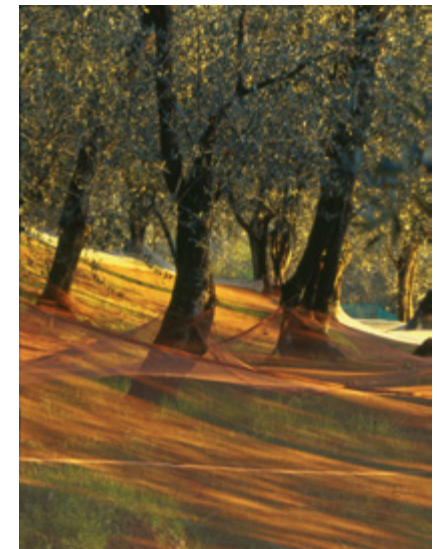
Il quarto percorso parte da Serravalle Pistoiese, scende verso Monsummano e raggiunge Quarrata, per concludersi a Carmignano, lambendo il versante nord est del Montalbano, tra castelli e prime pendici collinari che offrono pittoreschi scorci.

48



Tourist itineraries. *There are four itineraries for tourists in the Montalbano area. Of course, anyone visiting the area will have to visit Vinci, along an itinerary that links his birthplace to Cerreto Guidi, not far from the Padule di Fucecchio, and Lamporecchio. From Vinci, the road also travels towards Limite and Capraia, at the extreme end of Montalbano. A highly interesting road for its scenery is the one that goes from San Baronto to Carmignano, through the Barco Reale. Monuments to the history and breathtaking natural views accompany this route, in striking harmony. The road then returns to San Baronto (a resort area beloved of hikers and bikers) and continues to Larciano towards the hills, and from there to Monsummano with its famous spas. The fourth itinerary starts from Serravalle Pistoiese, down*

towards Monsummano to Quarrata, ending at Carmignano, on the north-east side of Montalbano, among castles and the foothills that offer picturesque views.



49

I MUSEI

Numerosi i musei del Montalbano, a partire dal Museo della vite e del vino di Carmignano sino al Museo Leonardiano e al Museo Ideale di Vinci. Impronta museale-didattica ha anche l'allestimento interno della Casa natale di Leonardo, ad Anchiano. A Carmignano (Artimino) si trova il Museo Archeologico Comunale, con interessanti reperti del periodo che va dall'VIII sec. a.C. al I sec. d.C. A Monsummano Terme sorgono il Museo d'Arte Contemporanea e del Novecento "Il Renatico", il Museo della Città e del Territorio e il Museo di Casa Giusti. Si consiglia una visita al Museo della Villa Medicea di Cerreto Guido e al Museo Civico di Larciano, al Parco Museo Martini di Seano e al particolarissimo Museo del ricamo di Serravalle.

Museums. *There are many museums in the Montalbano area, starting with the Wine and Vine museum in Carmignano and the Leonardiano and Ideal Museums in Vinci. Similar to a museum is also the interior of the house where Leonardo was born, in Anchiano. In Carmignano, at Artimino, there is the local Archeological Museum with interesting findings from the period that go back to the 8th century B. C. In Monsummano Terme there is a Museum of Contemporary and 20th Century Art called "Il Renatico", the Civic Museum and the Casa Giusti Museum. A visit to the Museum of the Medici Villa in Cerreto Guidi is recommended, as well as a visit to the Civic Museum of Larciano, the Martini Park Museum in Seano and the fascinating Embroidery Museum in Serravalle.*



STRADA DEL VINO MONTECUCCO E DEI SAPORI D'AMIATA



Associazione Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

Piazzale Cap. Bruchi, 3 - 58044 Cinignano (Gr)
Tel. e Fax +39 0564 994630
Segreteria: +39 388 9080685
<http://www.stradadelvinoedisaporidamiata.it>
e-mail: info@stradadelvinoedisaporidamiata.it

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La "Strada del Vino Montecucco e dei Sapori D'amiata", nasce con l'obiettivo di promuovere in chiave turistica e commerciale tutti i prodotti tipici e tradizionali del territorio che comprende i comuni di **Arcidosso, Castell'Azzara, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Semproniano**. L'area raccoglie al suo interno realtà produttive e paesaggistiche variegata nel loro insieme di profumi, sapori, scorci panoramici e bellezze artistiche. L'Amiata e la Maremma si uniscono in una sola terra, che offre sapori antichi e diversi, forti e delicati.



Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano and Semproniano.

The area is home to a wide variety of extraordinary landscapes and production zones, where the scenic views and artistic marvels of Amiata and the Maremma come together in a single land that offers ancient, unusual flavors, both strong and delicate.

*Description of the area. The Wine Tour of Montecucco and flavors of Mount Amiata was established with the goal of promoting tourism and trade in a zone rich in typical, traditional products. It includes the towns of **Arcidosso, Castell'Azzara,***



PRODOTTI TIPICI

L'Amiata ed il Montecucco assieme, una terra che vanta una tradizione di qualità agroalimentare invidiabile: Il Vino, con la **DOCG Montecucco** è uno dei prodotti principali, ma accanto ad esso emergono altre produzioni importanti: sulla Strada del Vino Montecucco e Sapori d'Amiata si produce il pregiato **Olio Extra Vergine d'Oliva Seggiano DOP**. Altro fondamentale prodotto della nostra tradizione alimentare è la **Castagna del Monte Amiata IGP** e ancora, tra i prodotti certificati ritroviamo la produzione di **Pecorino Toscano DOP** e della **Carne di Vitellone IGP**, e tra gli altri prodotti: **il Miele, i Tartufi, i Funghi, lo Zafferano di Maremma, il Biscotto Salato di Roccalbegna, il Salame e la Salsiccia di Cinghiale**: tante produzioni gastronomiche che possono dare nuovo slancio all'economia locale.



Typical products. *Amiata and Montecucco together: a land that boasts an enviable tradition of quality in the agrifoods sector. The **Montecucco DOCG** wine is one of its main products, but the zone is renowned for other important productions: the Tour of Montecucco Wine and Flavors of Amiata also features the wonderful **Extra virgin Olive Oil of Seggiano DOP**. Another fundamental product of the local food tradition is the **Chestnut of Monte Amiata IGP** and among the certified products we also find **Tuscan Pecorino DOP** and **Veal IGP**, as well as **Honey, truffles, mushrooms, Maremma saffron, the Salted Biscuits of Roccalbegna, the boar sausage and salami**: many food products that can give new impetus to the local economy.*

ITINERARI TURISTICI

Sulla Strada del vino e dei Sapori d'Amiata si possono percorrere diversi itinerari, ve ne suggeriamo tre tra i più interessanti.

Itinerario 1

Un Tuffo nella Natura

Partendo dalla vetta si scende alle pendici del Monte verso **Santa Fiora** antico borgo a circa 600 metri di altitudine. In questo itinerario vi sono tre aree di interesse naturalistico. La **Riserva del Monte Labbro**, sul versante sud-ovest del Monte Amiata, dove all'interno esiste dal 1989 il **Parco Faunistico del Monte Amiata**. Strutturalmente nuovo per l'Italia, è stato impostato come i "Wilde Parks" tedeschi. La **Riserva del Pescinello** infine si trova nell'alta valle dell'Albegna, a monte dell'abitato di **Roccalbegna**, ed è caratterizzata dalla intensa presenza d'acqua: torrenti, laghetti, cascate, ruscelli; Da Roccalbegna si prosegue per Semproniano (Rocchette di Fazio-Bosco dei Rocconi) e quindi per Castell'Azzara e la Villa Sforzesca.

Itinerario 2

Dalla Montagna alle Vigne del Montecucco

Dalla Vetta del Monte Amiata si scende verso **Seggiano**, tutto avvolto tra gli ulivi di "Olivastra seggianese", dai quali si produce un pregiatissimo olio extravergine d'oliva, al quale è dedicato il **Museo dell'Olio**. L'artista internazionale Daniel Spoerri ha deciso di costruire qui il suo **Giardino d'Arte** che ospita installazioni ed opere contemporanee di fama



internazionale. Si prosegue quindi per **Castel del Piano** e **Arcidosso** i centri più importanti dell'Amiata. Da qui si raggiunge **Montenero**, intorno a cui crescono le vigne del Montecucco DOC. Proseguendo verso **Cinigiano** è da visitare **Castel Porrone**, suggestivo borgo medioevale. A Cinigiano all'interno di **Palazzo Bruchi**, si trova il **Centro Informazioni della Strada del vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata**.

Itinerario 3

Tra le vigne, gli oliveti e il fiume Ombrone: antiche chiese e castelli

Da **Paganico**, di cui vanno visitate le porte e la cinta muraria di epoca senese, si attraversano i paesini di **Sasso d'Ombrone** e di **Poggi del Sasso**. Questa è una delle zone più vitate del Montecucco ricca di monumenti di interesse storico come i castelli medioevali di Vicarello e Collemassari. Quest'ultimo, in via di ristrutturazione, è visitabile su richiesta. Nel paese di **Campagnatico**, è d'interesse storico-artistico la Pieve del XIII secolo dedicata a San Giovanni Battista.

Tourist itineraries. The Amiata Tour of Wine and Flavors offers many different itineraries: we suggest three of the most interesting ones.

Itinerary 1 In the midst of Nature

Starting from the peak, we descend the slopes of the mountain towards **Santa Fiora**, an ancient little town at an altitude of about 600 meters. Along the way we encounter three nature parks, the **Monte Labbro Reserve** on the southwestern slope of Mount Amiata, where since 1989 there has been a **Park of Monte Amiata Fauna**. Structurally new for Italy, it is organized like the German Wilderness Parks. **Pescinello Reserve** is located in the upper valley of the Albegna, above the town of **Roccalbegna**, and is characterized by the intense presence of water: creeks, lakes, waterfalls, brooks; from Roccalbegna we continue to Semproniano (Rocchette di Fazio – Bosco dei Rocconi) and then to Castell'Azzara and the Sforza Mansion.

Itinerary 2 From the Mountain to the Vineyards of Montecucco

From the peak of Mount Amiata we descend toward **Seggiano**, entirely covered by the olive groves of the



"*Olivastra seggianese*", from which the highly prized extra virgin olive oil is made, which it is dedicated to the **Oil Museum**. The international artist Daniel Spoerri decided to build his **Art Garden** here, with installations and contemporary works of international fame. We then proceed to **Castel del Piano** and **Arcidosso**, the most important towns. From here we go to **Montenero**, surrounded by the vineyards of Montecucco DOC. Proceeding toward **Cinigiano** we suggest a visit to **Castel Porrone**, an impressive medieval village. At Cinigiano, in **Palazzo Bruchi**, is the **Information Center for the Wine Tour of Montecucco and the Flavors of Amiata**.

Itinerary 3 Among the vineyards, olive groves along the Ombrone river: ancient churches and castles

From **Paganico**, where the city gates and wall built during Siena's rule are worth a visit, we go through the towns of **Sasso d'Ombrone** and **Poggi del Sasso**. This is one of the most interesting tourist zones in the Montecucco area, rich in monuments of historic interest such as the medieval castles of Vicarello and Collemassari. This latter castle, now being restructured, can be visited on request. In the town of **Campagnatico**, the 13th century church of San Giovanni Battista is an interesting historic and artistic site.

MUSEI DEL TERRITORIO

Oltre al **Museo della Vite e del Vino** che si affaccia sulla caratteristica piazza di Montenero d'Orcia, nel borgo di Monticello Amiata, esiste un piccolo ma curato **Museo Etnografico**, la "**Casa Museo**", che documenta la vita domestica e lavorativa locale della fine dell'ottocento.

Tra i vigneti delle colline di Poggi del Sasso e Montecucco troviamo un piccolo appezzamento dove è stato realizzato un "**Vigneto Museo**".

A Santa Fiore troviamo il caratteristico **Museo delle Miniere di Mercurio del Monte Amiata** presso l'antico palazzo Sforza-Cesarini e a Castel del piano è possibile visitare un'interessante raccolta d'arte moderna presso lo storico Palazzo Nerucci. Un'interessante visita meritano anche il **Museo Etnografico di Santa Caterina**, nel Comune di Roccalbegna, il **Centro Studi David Lazzaretti** ad Arcidosso e il **Museo dell'Olio di Seggiano**.

Museums. *In addition to the **Museum of Grapes and Wine** on the characteristic central plaza of Montenero d'Orcia, in the town of Monticello Amiata there is a small but interesting **Ethnographic Museum** called the "**Casa Museo**"; that documents domestic and working life in the area toward the end of the 19th century. Among the vineyards of the hills of Poggi del Sasso and Montecucco, we find a small plot of land where a "**Vineyard Museum**" has been erected. At Santa Fiore there is a characteristic **Museum of the Mercury Mines on Monte Amiata**, at the ancient Sforza-Cesarini palace and in Castel del Piano it is possible to view an interesting collection of modern art at historic Palazzo Nerucci. The **Ethnographic Museum of Santa Caterina** in Roccalbegna, the **David Lazzaretti Centro Studi** in Arcidosso are also worth visiting and the **Oil Museum of Seggiano**.*



Provincia di Grosseto

Camera di Commercio
di Grosseto

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA



Associazione Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima

c/o Comune di Massa Marittima
Via Garibaldi, 10 - 58024 Massa Marittima (Gr)
Centro informazioni e punto di degustazione:
Wine Bar del Monteregio
Via Todini, 1/3/5 - 58024 Massa Marittima (Gr)
Tel. +39 0566 902756 - Fax +39 0566 940095
e-mail: info@stradavino.it
<http://www.stradavino.it>

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima si snoda all'interno del comprensorio delle colline dell'Alta Maremma Grossetana, ambiente naturale che riassume tutte le peculiarità della Toscana. Una sorta di unione tra le caratteristiche della Maremma aspra e selvaggia e la raffinatezza dei centri ricchi di storia e cultura, che offre la possibilità di valorizzare vari aspetti del territorio. In questo bell'ambiente naturale si è inserita la Strada del Vino Monteregio, frutto della volontà e della partecipazione mista fra privati ed enti pubblici locali per permettere al turista di conoscere e di visitare in prima persona, sullo sfondo di queste immagini, aziende vitivinicole, enoteche e botteghe artigiane di qualità. Si è sviluppato quindi un turismo enogastronomico che riempie di motivazioni non solo il turista che si improvvisa pioniere e parte alla scoperta dei prodotti tipici della zona e delle tradizioni, ma anche l'azienda stessa che si arricchisce di un'accurata preparazione per rispondere a un tipo di domanda sempre più selettiva.

Description of the area.

The Monteregio di Massa Marittima Wine Tour winds through the hills of the Upper Maremma around Grosseto a natural environment that sums up all the uniqueness of Tuscany. The combination of the rugged, wild Maremma countryside and the refinement of towns rich in history and culture enables visitors to appreciate the varied aspects of the land. The Monteregio Wine Tour was developed by the Mountain Community Association to give tourists the opportunity to get to know it and visit the quality winemakers, wine cellars and craft workshops. A type of tourism focused on wine and food has developed here, motivated not only by the adventurous tourist who sets out to discover the traditions and typical products of the area, but also by the wine estates and producers themselves who are continually evolving in order to respond to ever more selective demand.



PRODOTTI TIPICI

La tradizione culinaria maremmana è legata fortemente a ingredienti cosiddetti poveri, ad un grande utilizzo di spezie ed erbe aromatiche ed alla cacciagione. Tra i primi piatti tipici sono i tortelli maremmani, l'acquacotta e le pappardelle alla lepre; tra i secondi piatti il cinghiale con le olive e le lumache in umido. Ottimo il pecorino, fresco o stagionato ed il rovaggiolo. I salumi più gustosi sono le salsicce di maiale e di cinghiale, il prosciutto toscano – molto saporito, buristo e finocchiona. Tra i dolci citiamo il panforte ed i cantuccini da accompagnare con il Vin Santo.



In autunno si possono gustare castagne e funghi, vino novello e la tipica bruschetta, preparata con l'olio extravergine di oliva. I vigneti della zona producono un vino a denominazione di origine controllata, il "Monteregio di Massa Marittima" da vitigni tra i quali Sangiovese, Trebbiano, Malvasia e Vermentino. Paglia e cuoio, argilla e tufo, radica e olivo rappresentano le materie prime per un artigianato di qualità che ha le sue radici in una secolare tradizione. Nel territorio si realizzano pipe in radica, ceramiche (tra le quali il bucchero, di origine etrusca), prodotti in cuoio.



Typical products. *The culinary tradition of the Maremma is strongly tied to so-called "poor" ingredients with a heavy use of spices and herbs and wild game. Among the typical pasta dishes are tortelli maremmani, acquacotta and pappardelle with wild hare. For the second course, wild boar with olives or snails in tomato sauce. There are excellent cheeses: pecorino, fresh or aged and rovaggiolo. The most flavorful cured meats are pork and wild boar sausage, prosciutto toscano- and the tasty buristo and finocchiona. For dessert we recommend panforte and cantucci accompanied by Vin Santo. In the autumn it is possible to sample chestnuts and mushrooms, novello wine and typical bruschetta prepared with extra-virgin olive oil. The vineyards of the zone produce a DOC wine, the Monteregio di Massa Marittima from Sangiovese, Trebbiano, Malvasia and Vermentino vines. Straw and leather, clay and sandstone, briar and olive are representative of the raw materials for quality craftsmanship that has its roots in centuries of tradition. Briar pipes, ceramics (including the originally Etruscan bucchero) and leather goods are produced here.*

ITINERARI TURISTICI

La Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima prevede tre itinerari, consigliati agli amanti dell'eno-gastronomia, e a chi ama vagare tra archeologia, feste popolari e ambienti naturali di rara bellezza. Il primo micropercorso oltre ai comuni di Monterotondo Marittimo e Follonica, comprende quello di Massa Marittima, fulcro del territorio, la cui piazza ospita la maestosa Cattedrale di S. Cerbone, esempio straordinario di architettura medievale e il Palazzo del Podestà sede del Museo archeologico. A pochi passi si trova il Palazzo che fu Zecca Comunale e che oggi ospita il Centro informazioni della Strada del Vino. Vale la pena visitare il territorio circostante ricco di luoghi interessanti come il lago dell'Accesa, il Parco di Montioni e i castelli medievali di Lecceta e Cugnano. Il secondo micropercorso



lambisce i Comuni di Roccastrada (sede del Museo della Vite e del Vino) e Montieri dove si alternano pianure e colline sinuose su cui si ergono borghi medievali tra cui Montemassi. Il terzo micropercorso comprende il comune di Castiglione della Pescaia con l'imponente castello che domina il litorale, l'area archeologica di Vetulonia, Gavorrano e Scarlino con il pregevole castello e la riserva naturale delle "Bandite di Scarlino".



majestic cathedral of St. Cerbone and the Palazzo del Podestà now housing the archaeological museum. The information center for the Strada del Vino Monteregio is located a few steps away in the palazzo that was once the government mint. It is worthwhile visiting the surrounding area with interesting places such as the Accesa Lake, the Montioni Park and the medieval castles of Lecceta and Cugnano. The second micro-tour mainly travels through the townships of Roccastrada and Montieri. The landscape alternates between plains and rolling hills with medieval villages like Montemassi. The third micro-tour includes the town of Castiglione della Pescaia with its imposing castle that dominates the shore, the archaeological area of Vetulonia, Gavorrano and Scarlino with its praiseworthy castle and the natural reserve "Bandite di Scarlino".



IL VINO

Il vino prodotto nella zona delle Colline Metallifere, che si è affermato con il nome di Monteregio, riconosciuto dal marchio DOC nel 1994 e che negli ultimi anni è stato oggetto di notevoli cure che ne hanno esaltato la potenzialità, viene prodotto in varie tipologie. Il Monteregio Sangiovese è ottenuto da Sangiovese non meno del 80%. Il Monteregio Rosso è ottenuto da Sangiovese (non meno del 50%) più altre uva a bacca nera, è disponibile anche nella versione Novello e Riserva (con invecchiamento di due anni). Con le stesse uve si produce anche il Rosato. Il Monteregio di Massa Marittima bianco si ottiene con uve di Trebbiano toscano, Vermentino, Malvasia, Malvasia di Candia ed Ansonica più piccole aggiunte di altri vitigni a bacca bianca. Il Vermentino si produce con almeno il 90% di tale uva con eventuale aggiunte di altri vitigni a bacca bianca. La DOC comprende anche il Vin Santo Occhio di Pernice. I rossi oscillano da una gradazione alcolica di 11, 5° fino ai 13°, molto più forti sono i Vinsanti (16°). Per quanto riguarda la cucina ben si sposano con i piatti maremmani dall'antipasto al dolce.



The wine. *The wine produced in the area of the Colline Metallifere and called Monteregio, given DOC status in 1994 and produced in various types in recent years has received considerable attention which has enhanced its potential quality. Monteregio Sangiovese is obtained from Sangiovese (80%). Monteregio Red is obtained from Sangiovese (50%) plus other black grapes and is also available as a Novello or Reserve (aged two years). The Rosato is produced from the same grapes. The white wine Monteregio of Massa Marittima is obtained from Tuscan Trebbiano, Malvasia, Malvasia di Candia and Ansonica varieties with small additions of other white grapes. Vermentino is made with at least 90% of these grapes with the possible addition of other white varieties. The DOC designation also includes Vin Santo Occhio di Pernice. The alcohol gradation varies between 11. 5° and 13°. The Vinsantos are much stronger (16°). These wines go well with traditional Maremmana cuisine from the appetizers to the desserts.*



Camera di Commercio
di Firenze

STRADA DEL VINO CHIANTI MONTESPERTOLI



Strada del Vino Chianti Montespertoli

Sede legale: Via Sonnino, 19 - 50025 Montespertoli (FI)

Sede operativa: Piazza Machiavelli, 13 - 50025 Montespertoli (FI)

Tel. +39 0571 600255

www.stradadelvinomontespertoli.it

chiantimontespertoli@gmail.com - touristofficemontespertoli@gmail.com

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Nel tipico paesaggio del Chianti Fiorentino, Montespertoli è facilmente raggiungibile dalle più importanti vie di comunicazione della Toscana. Il capoluogo sorge a 257 m. s.l.m., a soli 25 km da Firenze ed in posizione equidistante da Siena, Pisa, Volterra e San Gimignano. Montespertoli, con i suoi vigneti, le cantine e la Mostra del Chianti, è una delle capitali del vino toscano che è uno degli elementi caratterizzanti e più rinomati di tutto il territorio. La zona di Montespertoli è votata alla coltivazione della vite per idonee condizioni climatiche ed ottime caratteristiche fisiche. La produzione di Chianti è il primo obiettivo dei nostri produttori e dal 1997 è stata riconosciuta la sottozona "Chianti Montespertoli".

64



Description of the area. In the typical landscape of the Florence side of the Chianti district, Montespertoli is easily reached on the main roads of Tuscany. The town is just 25 km from Florence, at an altitude of 257 m



above sea level, and is equidistant from Siena, Pisa, Volterra and San Gimignano. Montespertoli, with its vineyards, its cellars and the annual Chianti Wine Festival, is one of the most highly characterized and renowned Tuscan wine capitals. The zone around Montespertoli is completely dedicated to grape growing, and has ideal climatic and physical conditions. The production of Chianti is the primary goal of its producers and since 1997 the special sub-zone of "Chianti Montespertoli" has obtained recognition.

PRODOTTI TIPICI

La tradizione di Montespertoli affonda le radici nella cultura del buon bere e buon mangiare, ed è per questo che non può mancare, all'interno del percorso alla scoperta di un vero paese toscano, una sosta nelle numerose cantine, fattorie e frantoi del territorio, dove si producono gli eccellenti **Chianti Montespertoli e Chianti Colli Fiorentini, l'Olio extra Vergine di Oliva doc, il Vin Santo del Chianti e gli IGT Toscana**. Questi sono i luoghi dove il "saper fare" degli artigiani di un tempo, non ha mai smesso di esistere. Nel 2014 è nata l'Associazione grani Antichi di Montespertoli composta da alcuni agricoltori, mugnai e fornai di Montespertoli che, uniti dalla passione per la terra e per un suo uso sostenibile, hanno deciso di recuperare alcune specie di grani antichi dalle straordinarie proprietà nutrizionali che venivano prodotte in passato sul territorio di Montespertoli. Dalla lavorazione di queste specie di grani antichi (Gentil Rosso, Gentil Bianco, Andriolo, Frassineto, Autonomia, Inallettabile e Senatore Cappelli) viene prodotto un pane buonissimo fatto con farina locale di tipo 2 macinata a pietra a lievitazione naturale (con pasta madre). Nelle nostre valli si trova in abbondanza anche il **tartufo bianco**, delicato tubero ricercato nella gastronomia d'eccellenza, cresce da noi in ambienti e terreni non inquinati. Per accompagnare dolci, cantuccini e alcuni formaggi stagionati, la cucina montespertolese propone invece il **Vin Santo**, vino a colore ambrato più o meno carico, che per le sue particolari caratteristiche organolettiche viene invece consumato come dessert quando ha caratteristiche dolci e impiegato come aperitivo

quando si presenta secco. Dal 1997 è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti" sottozona Montespertoli.

Typical products. *The traditions of Montespertoli are all about fine wine and good food, and for this reason, any tour of the area, along the routes in discovery of a real Tuscan town, will make numerous stops at the wine cellars, farms and oil presses of the area, where they produce the excellent **Chianti Montespertoli and Chianti Colli Fiorentini, Extra Virgin Olive Oil DOC, Vin Santo del Chianti and the Tuscan IGTs**. In 2014 a group of farmers, millers and bakers of Montespertoli has joined to recover some ancient varieties of wheat (Gentil Rosso, Gentil Bianco, Andriolo, Frassineto, Autonomia, Inallettabile e Senatore Cappelli) that were produced in the past in the area and that have an extraordinary nutritional value. From these varieties of wheat a great naturally leavened bread is produced. The valleys are generous with the **white truffle**, a delicate tuber that is highly sought after by connoisseurs for its excellence. It is only found in environments and soil where there is no pollution. To accompany desserts, biscuits and some aged cheeses, Montespertoli offers its wonderful **Vin Santo**, a sweet wine with an amber color full of sunlit glints. It is also ideal as an aperitif when it has drier characteristics. Since 1997 it has obtained recognition as a controlled origin wine with the name of "Vin Santo del Chianti", from the subzone of Montespertoli.*

65

NOTIZIE, CENTRI CULTURALI, ENOTECHE E MUSEI

Il **Museo di Arte Sacra**, che ha sede nella canonica di San Piero in Mercato, conserva dei veri tesori, da una Madonna di Filippo Lippi ai preziosi parati, argenterie, paramenti sacri. Per immergersi nella cultura del vino, invece, il Centro per la Cultura del Vino "I Lecci" propone visite al Museo del Vino e degustazioni di prodotti tipici posto su uno splendido crinale, nel magnifico scenario della via Lucardese. Il Centro propone la soluzione più moderna ed originale per l'organizzazione di congressi, convention, convegni, conferenze, workshop, presentazione prodotti, mostre, serate di gala con auditorium e salette minori oltre

al **Museo del Vino**, anima della struttura, un percorso che raccoglie le testimonianze della cultura del prodotto principe del territorio, il vino,



attraverso un percorso di ricerca che illustra, oltre alle fasi della produzione, il valore della tradizione che si lega al fascino della terra e della sua coltivazione. L'**Enoteca I Lecci** è il punto ideale per un originale coffee break in un ambiente raffinato ed elegante che si presta particolarmente bene a tranquilli pranzi di lavoro, degustando i piatti della tradizione toscana, rigorosamente preparati con prodotti di provenienza locale ed accompagnati da un eccellente Chianti Montespertoli DOCG e dagli altri grandi vini della tradizione di Montespertoli.

Da non perdere anche il nuovissimo **Museo Amedeo Bassi** (sede anche dell'ufficio turistico) una collezione di cimeli che racconta la vita e il radioso successo di Amedeo Bassi, tenore nativo di Montespertoli, e accompagna il visitatore alla riscoperta della grande tradizione musicale italiana. Culmine dell'esperienza di visita sarà l'ascolto della straordinaria voce del tenore trasmessa in numerose incisioni d'epoca.



Information, culture center, wine bars and museums. Montespertoli is the ideal place for a voyage in discovery of the medieval world with the majestic castles that surround the city in the villages of Lucardo, Botinaccio, Poppiano, Montegufoni and Sonnino, and its churches with their simple structure like the impressive church of San Piero in



Mercato and San Martino, and San Giusto in Lucardo. The Museum of Religious Arts at the church of San Piero in Mercato houses some real treasures, like a Madonna by Fillippo Lippi, and precious vestments, silver objects and decorations. For a full-immersion in the local wine culture, the Center for Wine Culture called "I Lecci" located amid magnificent scenery on the Via Lucardese offers visits to the wine museum and tastings of typical products. The center has an auditorium and smaller meeting rooms as well as the **Wine Museum**, that is the heart of the structure and that contains examples of the main product of the land, wine, through an itinerary of study and research that



illustrates the steps in production, the value of the traditions linked to the charms of the land and its cultivation, fascinating experts as well as tourists. The **Lecci Enoteca** is the ideal place for an original coffee break, in a refined, elegant environment that is particularly suited for enjoyable working luncheons, serving the dishes of Tuscan tradition, strictly prepared with local products and accompanied by excellent Chianti Montespertoli DOCG and the other great wines of Montespertoli's tradition. Don't miss the **Amedeo Bassi Museum** (where the Tourist Information office is also located) that goes over Amedeo Bassi's life and glorious career. The tenor was born in Montespertoli in 1872 and was a real star at his time. The relics, videos and museum equipments tell the visitors the story of the tenor and the history of the great Italian Music tradition.



ITINERARI TURISTICI

Montespertoli è la meta ideale per un viaggio alla scoperta delle testimonianze del medioevo, tra i maestosi castelli che circondano il capoluogo, nei borghi di **Lucardo, Botinaccio, Poppiano, Montegufoni** e **Sonnino** e le chiese, di struttura semplicissima, come la suggestiva **Pieve di San Piero in Mercato e San Martino e San Giusto a Lucardo**. Testimonianze del Rinascimento si trovano nelle chiese di Sant'Andrea a Montespertoli e San Lorenzo a Montegufoni, dove, dall'altare maggiore, si impone alla vista il **Crocifisso di Taddeo Gaddi**. Esiste un luogo dove l'arte e la storia possono essere respirate e ammirate da vicino in un percorso che rapisce l'attenzione: la **via di Castiglioni**, un itinerario che coinvolge il visitatore nella scoperta degli indizi relativi a tre paesaggi: quello delle fattorie di periodo romano fra la metà del I sec. a.C. e la fine del II sec. d.C. – le **villae**, quello del sistema delle chiese, articolato in Pivieri e Popoli in periodo medievale e rinascimentale e quello mezzadrile.



Tourist itineraries. *The traditions of Montespertoli are all based on the belief that good food and good wine are the heart and soul of every real Tuscan town, and a pause at any of the many **cellars, farms and oil presses** in the area, will always be rewarding. Visitors can find excellent Chianti Montespertoli and Chianti Colli Fiorentini, Extra-virgin DOC and IGT Tuscan Olive Oil. There is also a place where art and history can be admired close-up, and where the visitor can find some of the surprises that Tuscany likes to bestow on its guests when they least expect them. The Museum of Religious Art at the Church of San Piero in Mercato, contains a number of real treasures, like a Madonna by Filippo Lippi, as well as precious vestments, chalices, missals and hangings.*



STRADA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO E DEI SAPORI DELLA VALDICHIANA SENESE



Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese

Piazza Grande, 7 - 53045 Montepulciano (Si)
Tel. +39 0578 717484 - Fax +39 0578 752749
<http://www.stradavinonobile.it>
e-mail: info@stradavinonobile.it

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La **Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese** comprende i Comuni di Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, San Casciano dei Bagni, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena e Trequanda: è un tracciato su una carta geografica ma è soprattutto un fil rouge che lega il territorio e la sua cultura, le produzioni tipiche, le attrattive naturalistiche e storiche. L'Associazione è composta da aziende vitivinicole, produttori di specialità locali, agriturismi, alberghi, ristoranti, enoteche, strutture termali e associazioni che animano questo territorio e promuovono le sue peculiarità enogastronomiche e paesaggistiche.



dei Bagni, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena and Trequanda.

It is a path on a map but it is, above all, it is linked connection through the territory and its culture, typical products, its natural and historical attractions.

The Association is composed of wineries, food producers, farms, hotels, restaurants, wine bars, spa facilities and associations to promote the peculiarity of the area.

70 **Description of the area.**

Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese includes the towns of Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, San Casciano



PRODOTTI TIPICI

La storia e la fama del territorio della Valdichiana Senese sono contraddistinte dalla produzione di **Vino Nobile di Montepulciano DOCG**, vino d'eccellente qualità e tra i più antichi d'Italia; altre denominazioni promosse e tutelate dal Consorzio sono il Rosso di Montepulciano DOC e il Vinsanto di Montepulciano DOC. Di grande importanza l'**Olio Extra Vergine di Oliva**, frequente trovare quello con certificazione DOP Terre di Siena.

I prodotti tipici di pregio del territorio sono: la carne di Chianina, i salumi di Cinta Senese, l'olio extravergine d'oliva, il Cacio pecorino, il tartufo, la marmellata di Susina Mascina o Coscia di Monaca, il miele, i pici, il bico.



Typical products. The history and reputation of the territory of Valdichiana Senese is deeply connected with the production of **Vino Nobile di Montepulciano DOCG**, excellent quality red wine, one of the oldest in Italy; other denominations promoted and protected by the association are the Rosso di Montepulciano DOC and Vin Santo di Montepulciano DOC. Of great importance is the **Extra Virgin Olive Oil**, frequently founded with Terre di Siena DOP certification.

The typical products of the area's finest are: Chianina beef, Cinta Senese salami, extra virgin olive oil, Pecorino Cheese, truffles, jam Plum "mascina" or "thigh Monaca", honey, pici and bico.



ITINERARI TURISTICI ED ENOGASTRONOMICI

La **Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese** propone Tour divisi in percorsi tematici: il Vino Nobile, l'Arte e la Cultura, i Prodotti Tipici, la Natura e il Benessere alle Terme, i set del Cinema e le attività come i Corsi di Cucina e i Corsi per imparare a conoscere e apprezzare il **Vino Nobile di Montepulciano e l'Olio Extravergine di Oliva**.

Ogni Tour permette di conoscere luoghi noti e aspetti meno conosciuti della Valdichiana Senese: dal borgo medievale di Montefollonico ai sentieri naturalistici del Parco Archeologico Naturalistico Belverde di Cetona; dall'Abbazia di Sant'Anna in Camprena alle Tombe etrusche di Chiusi; dalle acque termali di Chianciano Terme, Montepulciano e San Casciano dei Bagni agli itinerari pedestri presso

i laghi di Chiusi e Montepulciano; dalla visita al Castello di Sarteano alla visita dei Giardini di Villa La Foce; dall'assaggio del bico di Cetona ad una cena a base di carne Chianina a Sinalunga.

Tourist itineraries. Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese offers many opportunity of guided tours divided into thematic routes: *Vino Nobile, Art and Culture, Local Products, Nature and Well-being at the Spa, Cinema and many other activities like Cooking classes and Courses to learn about Italian cuisine and to appreciate the Vino Nobile di Montepulciano and Extra virgin Olive Oil.* Each tour give the chance to learn about lesser known places and known



aspects of Val di Chiana: from the medieval village of Montefollonico to the nature trails of the Archaeological Park of Belverde Cetona; from Abbey of Sant'Anna in Camprena to the Etruscan tombs of Chiusi; from the thermal waters of Chianciano Terme,

Montepulciano and San Casciano dei Bagni to hiking trails to Chiusi and Montepulciano lakes; from the visit to Sarteano Castle to the visit of Villa La Foce Gardens; from the tasting of bico Cetona to a dinner of meat Chianina in Sinalunga.



INFO POINT E CENTRO ESPOSITIVO

La sede operativa della Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese è l'Info Point situato nel Palazzo del Capitano in Piazza Grande, 7 – la piazza principale del centro storico di Montepulciano. Aperto tutto l'anno, l'ufficio svolge la funzione di **"bureau" d'informazione turistica** e di **meeting point di benvenuto**

per tutti i visitatori della Valdichiana Senese, dai viaggiatori alle guide, dai tour operator agli agenti di viaggio, dai blogger ai giornalisti.

Tramite "Valdichiana Living", l'agenzia di viaggi interna all'Associazione, la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese offre al visitatore l'opportunità di conoscere, orientarsi e vivere questo territorio in maniera semplice e coinvolgente, combinando esperienze di soggiorno e di relax con percorsi storico-artistici, itinerari enogastronomici, escursioni, corsi, tour tematici e tante altre attività.

La sede operativa ospita anche un **punto vendita** di prodotti di filiera corta come olio extra vergine di oliva, miele, composte di frutta e verdura, zafferano, originali souvenir e libri sulla storia e le tradizioni locali.

Adiacente alla sede è situata la sala espositiva "Le Logge della Mercanzia" sede di mostre d'arte, convegni ed eventi.

Information Point and Exhibition Centre. The operational headquarters of the Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della



Valdichiana Senese is the info point located in the Palazzo del Capitano in Piazza Grande, 7 - the main square of the historic center of Montepulciano.

*Open all year, the office acts as a **"bureau" for Tourist Information** and **welcome meeting point** for all visitors of Valdichiana Senese, travelers, guides, tour operators and travel agents, bloggers and journalists.*

*Through "Valdichiana Living", the in-house travel agency association, Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese offers the visitor the opportunity to learn, navigate and live this territory in a simple and addictive way, combining experiences of living and relaxing with historical and artistic paths, food and wine tours, excursions, courses, thematic tours and many other activities. The headquarters also hosts a **store** with short chain products such as extra virgin olive oil, honey, fruit compotes and vegetables, saffron, original souvenirs and books on the history and traditions. Next to the office is the exhibition hall "Le Logge della Mercanzia" a venue for art exhibitions, conferences and events.*

STRADA DEL VINO TERRE DI AREZZO



Strada del Vino Terre di Arezzo

Via Ricasoli, 38/40 - 52100 Arezzo

Tel./Fax +39 0575 294066

Orario: lun.-ven. 9,00/14,00

<http://www.stradadelvino.aretto.it>

e-mail: info@stradadelvino.aretto.it

Facebook: /StradadelVino.TerredArezzo - Twitter: @StradaVinoAR

Shop e punto di degustazione:

La Casa del Vino - Via Ricasoli, 36 - 52100 Arezzo

Tel. e Fax +39 0575 294066 - Mobile +39 331 5756364

e-mail: casadelvino.aretto@gmail.com - Facebook: /LaCasadelVinoAR

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La Strada del Vino Terre di Arezzo si snoda per 200 chilometri.

Dal Valdarno, con San Giovanni e Montevarchi fino al percorso naturalistico di Caviglia. Poi Bucine, Pergine e Civitella, con castelli, borghi e vedute su Valdarno e Valdichiana. Da Ambra verso la Valdichiana a Monte San Savino e Lucignano, tra vigneti e oliveti. E ancora Foiano, Pozzo, Marciano e Cortona. Da Castiglion Fiorentino ad Arezzo, posta al centro di quattro vallate ricche di storia e di cultura e da Arezzo verso il Casentino, con il Parco delle Foreste Casentinesi, e la Setteponti, ai piedi del Pratomagno.

Infine il Borro, e vicino a Loro Ciuffenna, la Pieve di Gropina. Si torna a San Giovanni Valdarno, passando per Castelfranco di Sopra.

Description of the area. *The Arezzo Wine Tour is an itinerary that is over 200 kilometers long. From the Arno Valley, with San Giovanni Valdarno and Montevarchi, to the Cavriglia nature park. Then Bucine, Perine and Civitella, with castles, villages and views on the Arno and Chiana valleys. From Ambra towards Valdichiana to Monte San Savino and Lucignano, amid vineyards and olive groves. And on to Foiano, Pozzo, Marciano and Cortona. From Castiglion Fiorentino to Arezzo, at the center of four valleys rich in history and culture and from Arezzo towards the Casentino, with the Park of the Casentino Forests, and Setteponti at the feet of Pratomagno. Finally Borro and, near Loro Ciuffenna, the church of Gropina. Back to San Giovanni Valdarno passing through Castelfranco di Sopra.*

PRODOTTI TIPICI

Il territorio aretino vanta una DOCG **Chianti Colli Aretini** e ben 3 DOC con vini rossi, rosati, bianchi e vinsanto: Cortona, Valdichiana e Vald'Arno di Sopra (la più giovane riconosciuta nel 2011). I principali vitigni coltivati nell'area sono: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia Nera, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot (per quanto riguarda i vitigni a bacca nera), mentre Trebbiano, Malvasia bianca, Chardonnay e Grechetto (per quanto riguarda quelli a bacca bianca). L'enogasatromia, dal Valdarno al Casentino, dalla Valdichiana alla Valtiberina annovera prodotti che sono andati selezionandosi ed affinandosi nel corso del tempo e sapienti agricoltori e produttori sono ancor oggi i custodi di queste tradizioni antiche. Molti di questi capolavori d'agricoltura sono oggi al centro di progetti di ulteriore qualificazione e sono stati avviati dalla Provincia, in collaborazione con la Camera di commercio di Arezzo e con le Associazioni di Categoria agricole, percorsi di distinzione e di riconoscimento europeo. Oltre ai legumi (fagiolo zolfino, fagiolo coco nano, fagiolo dall'occhio, cece piccino) e formaggi (caprini, pecorino a latte crudo e ricotta, abbucciato aretino), si producono miele ed un ottimo olio extra vergine di oliva. Rinomate le carni (pollo del Valdarno, bovini bianchi di razza chianina) e gli insaccati (capocollo, finocchiona, prosciutto DOP Toscano, salame toscano, soprassata, tarese del Valdarno).



Typical products. *The territory of Arezzo has an important production of DOCG "Chianti Colli Aretini" and three DOC with red wines, rosés and Vinsanto: Cortona, Valdichiana and Vald'Arno di Sopra (the youngest recognized in 2011). The main grapes grown in the area are: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia Nera, Syrah, Cabernet Sauvignon and Merlot, as regards the red grapes; Trebbiano, Malvasia Bianca, Chardonnay and Grechetto, for the white grapes. The cuisine from the Arno Valley to Casentino, from the Chiana Valley to the Tiber Valley has traditional products which have been selected and improved in time by expert farmers and producers, who still keep these ancient traditions. Today, some of these masterpieces of agriculture are involved into qualification projects in order to gain European certificates started by the Province and Chamber of Commerce of Arezzo with the Agriculture Categories Associations. In addition to the legumes (Fagiolo Zolfino, Fagiolo Coco Nano, Fagiolo dall'Occhio, Cece Piccino) and cheeses (caprini, raw milk sheep case and ricotta, Abbucciato Aretino); honey is produced and also an excellent extra-vergin olive oil. The meat is famous (Valdarno chicken, Chianina beef) and deli meats (Capocollo, Finocchiona, prosciutto Dop Toscano, Tuscan salami, Soprassata, Tarese del Valdarno).*



ITINERARI TURISTICI

In terra di Arezzo: vino, antiquariato, oro e arte. Di origine Etrusca, la città di Arezzo si presenta come un gioiello medievale, ricca di storia, cultura ed arte. Nel centro storico, sono da visitare la chiesa di San Francesco con gli affreschi di Piero Della Francesca "La Leggenda della Vera Croce", la Pieve romanica di Santa Maria e Piazza Grande (piazza che fa da cornice alla Giostra del Saracino), la Cattedrale gotica con la Maddalena di Piero della Francesca, la Chiesa di San Domenico col crocifisso di Cimabue e Casa Vasari. Tradizionali sono la Fiera Antiquaria, la Giostra del Saracino (terzo sabato di giugno e prima domenica di settembre) e la lavorazione dell'oro, di cui Arezzo, assieme a poche altre città d'Italia, vanta la migliore e maggiore produzione. La città si caratterizza

78



come un centro di cultura ed arte per il grande fermento di mostre, concerti e spettacoli teatrali, promossi in relazione alla realtà pittorica e al canto polifonico.

Tra le DOC della Valdichiana. La Valdichiana è una pianura fertile e ricca, circondata da colline dolci e verdeggianti, punteggiate da splendide ed intatte cittadine medievali. Questa regione è stata interessata dalla presenza degli Etruschi che ha lasciato ovunque straordinarie testimonianze. In età medievale questi abitati si trasformano in città fortificate, costellando le colline di imponenti mura urbane che spesso ricalcano quelle etrusco-romane.

Valdarno e Valdambra: borghi, castelli, arte, natura. Il Valdarno si presenta come una larga pianura che, attraverso un millenario lavoro di erosione ad opera dell'acqua e del vento, ha formato le Balze. Sopra alle Balze corre la Setteponti, romana Cassia Vetus che univa Arezzo a Fiesole. Alla pianura si succedono le colline, punteggiate da insediamenti medievali, ed è poi la volta della montagna con il Pratomagno de i suoi boschi, castagneti e pascoli. Abitata da Etruschi e Romani, conserva borghi con tracce di mura urbane, rocche, castelli, oltre a fattorie e poderi che mantengono il sapore rurale della campagna toscana.

Tourist itineraries. **Arezzo: wine, antiques, gold and art.**

The city of Arezzo has Etruscan origins and is a real medieval jewel, rich in history, culture and art. In the historical centre, worth to be visited are the Church of St. Frances with the frescos by Piero Della Francesca "The Legend Of The True Cross", the Romanesque Church of St. Mary and "Piazza Grande" (playground of the Saracen Joust), the Gothic Cathedral with St. Mary Magdalene by P. Della Francesca, St. Dominick Church with



the Crucifix by Cimabue and Vasari's House. The Antique Fair market and the Saracen Joust (3rd Saturday in June and 1st Sunday in September) are ancient tradition for Arezzo, which is also known thanks its goldsmith's labour like a few other Italian cities, with the largest and finest production. The city is characterized as a center of culture and arts, with many exhibitions, concerts and theatrical performances, as well as events promoted to valorize its art and poliphonic choirs.



The DOC wines of the Valdichiana.

The Chiana Valley is a rich, fertile plain surrounded by low green hills, dotted with splendid, intact medieval villages. This region was extensively settled by the Etruscans who left extraordinary traces everywhere. In the Middle Ages these settlements were transformed into fortified villages, and the walls that still crown the hills were often built on the Etruscan and Roman ruins.

Valdarno and Valdambra: villages, castles, art, nature. *The Arno Valley is a broad plain where thousand years of erosion by wind and water have formed the ravines called Balze. Above the Balze runs the Setteponti road, which the Romans called Cassia Vetus, that joined Arezzo to Fiesole. The valley is surrounded by hills, dotted medieval villages, and then comes the Pratomagno mountain with its forests. The Valdarno becomes the Valdambra where the Ambra river flows, rich in woods, chestnut groves and pastures. Inhabited by the Etruscans and Romans, its towns contain traces of walls, fortresses, castles, as well as estates and farms that maintain the rural flavour of the Tuscan countryside.*

79

STRADA DEL VINO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



Strada del Vino Vernaccia di San Gimignano

San Gimignano

e-mail: stradadelvinovernaccia@sangimignano.com

Tel. +39 331 1109596

<http://www.sangimignanomuseovernaccia.com>

Informazioni e prenotazioni tour e visite in cantina:

Ufficio Informazioni Turistiche di San Gimignano

Piazza Duomo, 1 - 53037 San Gimignano (Si)

<http://www.sangimignano.com> - e-mail: info@sangimignano.com



L'ASSOCIAZIONE

L'associazione **Strada Del Vino Vernaccia Di San Gimignano**, nata nel Luglio 1999, ed operativa dal Gennaio 2000, aggrega circa settanta operatori del mondo agricolo e turistico sangimignanese: aziende vitivinicole, agriturismi, ristoranti, enoteche, ed altro.

Ha lo scopo di promuovere le produzioni tipiche del territorio offrendo all'eno-turista l'opportunità di scoprire i gusti, i sapori, i processi di produzione tradizionali.

Percorrere la **Strada del Vino** è un'esperienza rivolta a coloro che cercano un rapporto diretto con l'ambiente naturale ed agricolo in particolare: potrete conoscere i nostri produttori, essere accolti nelle nostre strutture e degustare i prodotti tipici.

Tradizione, professionalità e passione sono i valori che ci animano. Legati ancora ad una cultura contadina centenaria, rinnovata nelle tecniche e nei mezzi di produzione, operiamo in un territorio, di rara bellezza, dove... il paesaggio è arte.

The association. The Vernaccia di San Gimignano Wine Road Association was founded in July 1999. it is an aggregation of about 60 professionals members in the world of San Gimignano's agriculture and tourism: wineries, agriturismo, restaurants, enotecas and more. its aim is to promote the typical products of the area offering, to the tourist the opportunity to discover tastes, flavors, and directly observe the traditional processes of production. Travelling the **Wine Road** is an experience made for those that seek a direct contact with the natural surroundings, with agriculture in particular: one may meet our producers personally, feel welcomed and try typical products.

Tradition, professional skill and passion are the values that we uphold. We are still tied to a century-old farming culture, that is yet renewed by modern techniques and improved means of production. We operate in a land of rare beauty where the landscape is.... a pure work of art.



Il vino **Vernaccia di San Gimignano DOCG**, giallo paglierino, odore fine dal gusto secco, armonico e sapido, prodotto con le uve del vitigno omonimo, è il bianco toscano per eccellenza e primo vino DOC nel 1966.

Il Chianti Colli Senesi DOCG, insieme agli altri vini rossi locali, il

San Gimignano Doc ed il Toscana IGT, nel gustarli ci riportano ai sapori ed ai profumi del nostro territorio.

L'Olio Extra Vergine di Oliva di San Gimignano, che grazie anche all'affinamento delle tecniche di lavorazione, è oggi uno dei componenti essenziali della cucina tradizionale.

Lo **Zafferano di San Gimignano DOP** preziosa spezia, la cui produzione è stata reintrodotta a San Gimignano da pochi anni, viene commercializzato solo in stimmi di origine garantita. Completano la rosa dei prodotti tipici gli appetitosi **salumi** locali: il **prosciutto toscano DOP**, i **"salsiccioli" di cinghiale** o di magrone (incrocio tra maiale e cinghiale), **la finocchiona**, il **mortito** (tipico salame al mirto) tutti lavorati secondo la tradizione ed i tradizionali **formaggi pecorini** con diverso grado di stagionatura e di affinamento.

Typical products. Vernaccia di San Gimignano DOCG is a dry white wine with a bright yellow colour and delicate aroma, made from the same grapes, is considered the most important Tuscan white wine. Chianti Colli Senesi DOCG like the other local red wines the San Gimignano DOC and Toscana IGT, the flavors and fragrances are the same that visitors experience in our countryside and our cellars. Extra virgin olive oil of San Gimignano, thanks to the refinement of the techniques of processing, is today one of the essential components of traditional cooking and Tuscan meals. The production of **saffron**, the precious spice, was reintroduced to San Gimignano a few years ago, being marketed only from stigma of guaranteed origin.



Completing the list of typical products are the tasty local **salumi**: **tuscan prosciutto DOP**, **sausages made of wild board** or of magrone (a cross between pig and wild boar), **finocchiona**, **mortito** (traditional salami with myrtle) all made following traditional methods, and the traditional **pecorino** (sheep milk cheese) with different type of maturation.



ENOTECHE E MUSEI DEL VINO

Il **Museo del Vino Vernaccia di San Gimignano** è situato presso la Villa della Rocca di Montestaffoli, un'antica dimora addossata alle mura della vecchia fortezza medicea, situata in posizione panoramica nel punto più elevato e suggestivo della città, da cui si dominano i tetti e la campagna circostante. Il Museo si prefigge l'obiettivo di documentare il visitatore sul mondo del vino, con particolare riguardo a ciò che è e che ha rappresentato nei secoli la Vernaccia di San Gimignano.

Il visitatore viene trasportato nei segreti del vino e della sua terra attraverso pannelli didascalici e materiale multimediale, compiendo un vero e proprio viaggio nel vino, con la possibilità di entrare anche in una sala che riproduce le forme e i colori di un tino visto dall'interno, dove si susseguono immagini, suoni e... le

sensazioni del vino.

Il Cinevino, spazio dedicato a San Gimignano nel cinema, propone un medley di film girati a San Gimignano e, attraverso un filmato con sottotitoli in inglese, ripercorre le vicende storiche della Vernaccia dalle origini ai giorni nostri, oltre a suggerire alcune possibilità di abbinamenti gastronomici. I visitatori possono inoltre usufruire del "Totem", un pc touch screen che offre la possibilità di trovare le informazioni sulle aziende locali e di contattarle gratuitamente per degustazioni, visite, acquisti, pernottamento e altre informazioni. Il percorso trova la sua naturale conclusione nella sala degustazioni, dove sono esposte più di 500 bottiglie rappresentanti la produzione enologica locale e dove è possibile assaggiare, conoscere e discutere di vino guidati dall'esperienza di un sommelier. Le degustazioni sono rivolte sia a singoli, che a gruppi organizzati per un massimo di 18 persone.

Il Museo organizza inoltre una serie di attività collaterali, come visite guidate in azienda e degustazioni negli spazi del Museo con i produttori associati.

L'ingresso al Museo è gratuito.

Orario dal 1 di Aprile al 1 di Novembre, tutti i giorni dalle 11.30 alle 18.30. Per informazioni rivolgersi a:

Museo del Vino Vernaccia di San Gimignano

Via della Rocca, 1 - San Gimignano (Si)
Tel. +39 0577 941267
Mobile +39 331 1109596
e-mail: museodelvino@sangimignano.com
www.sangimignanomuseovernaccia.com



Wine bars and wine museums.

The Vernaccia di San

Gimignano Wine Museum is located near the Villa di Montestaffoli, an ancient mansion close to the walls of the old fortress in a panoramic position overlooking the town of San Gimignano. The Museum provides documentation about the wine world, with special regards to what the Vernaccia di San Gimignano has represented over the centuries. The guest is led into the secret of the wine through a series of panels, and experiences a virtual journey in wine between the slats of a huge wine barrel with alternating sounds and images.

The Cinevino is a video room which proposes a series of films made in San Gimignano and a documentary that describes the history of Vernaccia from the origins to the present day, with many possible serving suggestions.

The Museum is equipped with an interactive totem-pole, which gives information on the associated wineries with the contacts necessary for wine

tasting, visits, accommodation and any other information.

Naturally the tour ends in the wine tasting room, which is entirely lined with over 500 bottles representing the local production, where it is possible to taste, discuss and study wine, wine of course from San Gimignano. The Museum also arranges private tastings and group tours for a maximum of 18 people. The tasting is guided by a sommelier.

The Wine Museum organizes wine tours and wine tasting with the producers. The idea is to emphasize the importance of the interaction between producers and guests.

Admission is free.

Open from 1st of April to 1st of November: every day from Monday to Sunday from 11:30 am to 6:30 pm; For information contact:

Museo del Vino Vernaccia di San Gimignano

Via della Rocca 1, San Gimignano (Si)
Ph. +39 0577 941267
Mob. +39 331 1109596
e-mail: museodelvino@sangimignano.com
www.sangimignanomuseovernaccia.com





STRADA DEL VINO ORCIA



Strada del Vino Orcia

Rocca a Tentennano - 53023 Castiglione d'Orcia (Si)
Mobile +39 334 3066290 - Tel. +39 0577 887471
Fax +39 0577 888454

<http://www.stradavinorcia.com>

e-mail: stradavinorcia@gmail.com - info@stradavinorcia.com



DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La **Strada del Vino Orcia**, comprende i territori dei comuni di Abbadia San Salvatore, Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Chianciano Terme, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Casciano dei Bagni, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Sarteano, Torrita di Siena e Trequanda. Un territorio caratterizzato da un piacevole andamento collinare, dalla presenza delle crete, sotto forma di calanchi e biancane, dalla coltivazione cerealicola ed olivicola e naturalmente dalla forte presenza di terreni vitati.

Description of the area. The **Orcia Wine Road** includes the areas of Abbadia San Salvatore, Buonconvento, Castiglione d'Orcia,



Chianciano Terme, Montalcino, Pienza Radicofani, San Casciano dei Bagni, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Sarteano, Torrita di Siena and Trequanda. It is an area characterized by lovely rolling hills, the "crete" that are geological clay formations, and large farms where Durum wheat (for pasta) and olives are grown, in addition to the many vineyards.



PRODOTTI TIPICI

Naturalmente il Vino DOC Orcia, prodotto all'interno dell'aria sopra citata da vitigni caratteristici della zona, in particolare Sangiovese e Trebbiano toscano, oltre al classico Orcia Rosso possono essere prodotti vini bianchi e rossi anche nelle tipologie Novello e Vin santo, un passito tradizionale. Altro prodotto d'eccellenza della zona è l'Olio Extra Vergine d'Oлива (certificato DOP Terre di Siena) estratto a freddo da olive di varietà moraiolo, frantoio e leccino, ha un odore fruttato e un gusto amaro e leggermente piccante. Seguono in questo itinerario del gusto il pecorino di Pienza, le castagne ed i



funghi nella zona del Monte Amiata, il celeberrimo Tartufo delle Crete Senesi, San Giovanni d'Asso, e particolarità come Cinta senese e Zafferano, riscoperte solo recentemente da piccoli produttori.



Typical products. Local products include Vino DOC Orcia, naturally, produced in the area from the characteristic grapes of the zone, in particular Sangiovese and Trebbiano Toscano, as well as the classic Orcia Rosso. The same grapes can be used to produce red or white wines and also Novello and Vin Santo, the traditional wine made from dried grapes. Another excellent product of the zone is Extra Virgin Olive Oil (certified DOP Terre di Siena) pressed cold from olives of the moraiolo, frantoio and leccino varieties, with a fruity aroma and bitter, slightly sharp flavor. Along this itinerary of flavor we will surely encounter pecorino from Pienza and the mushrooms of Amiata, the celebrated truffle of the Crete Senesi., San Giovanni d'Assoc and specialties like Cinta Senese pork products and saffron, rediscovered only recently and grown by small producers.

ITINERARI TURISTICI

Per conoscere ed apprezzare non solo il Vino, ma anche tutti gli altri prodotti della zona il consiglio migliore è senz'altro quello di visitare direttamente i singoli produttori e tutti i centri della Val d'Orcia, recentemente riconosciuta patrimonio dell'umanità Unesco, ricchi di attrattive culturali ed eno-gastronomiche.

Per itinerari più dettagliati Vi consigliamo di visitare il nostro sito www.stradavinorcia.it o di venirci a trovare presso la nostra sede di Castiglione d'Orcia in località Rocca di Tentennano, dove troverete anche l'elenco dei nostri Associati, Enotecche e Ristoranti oltre che semplici produttori, che saranno lieti farvi degustare i loro prodotti.

90

Abbadia S. Salvatore, che prende il nome dall'antica abbazia benedettina che ospita, inoltre, opere di notevole



interesse; Buonconvento, il cui borgo conserva parte delle antiche mura, ed edifici di valore storico e artistico; Castiglione d'Orcia, che con la sua Rocca domina l'intera valle; Chianciano Terme, noto per le sue acque, ospita un interessante centro storico; Montalcino, dominato da una fortezza trecentesca, ha un centro storico d'importanza storica ed artistica; Pienza, conosciuta come la "città ideale" di Pio IX, affascina con i vicoli sinuosi, il Palazzo Piccolomini ed il Duomo; Radicofani si staglia con il suo caratteristico profilo e la rocca di Tentennano all'orizzonte; San Casciano dei Bagni, famoso per le sue terme; San Giovanni d'Asso, dove si trova un affascinante castello; San Quirico d'Orcia, di origine medievale, con un importante centro storico; Sarteano, con una bella chiesa rinascimentale; Torrita di Siena, dove sono ancora visibili torri dell'antica cinta muraria e Trequanda, con il suo castello duecentesco.

Tourist itineraries. *The best way to discover and enjoy the wines and all the other products of the zone is to visit the individual producers directly as well as the towns of the Val d'Orcia, recently declared part of our human heritage by Unesco, rich in cultural attractions and fine foods and wines. For more detailed itineraries we suggest that you visit the website www.stradavinorcia.it or come see us at our headquarters in Castiglione d'Orcia at Rocca di Tentennano, where you can also obtain a list of our members, the wine bars and restaurants as well as the producers, who will be delighted to let you taste their products. Abbadia S. Salvatore, which takes its name from the ancient Benedictine abbey there, has many works of great interest; Buonconvento, where the village still has part of the ancient walls, and many buildings of historical and*

artistic interest; Castiglione d'Orcia, with its fortress that dominates the entire valley; Chianciano Terme, famous for its waters, with an interesting downtown area; Montalcino, dominated by a 14th century fortress, is also a town of great historical and artistic interest. Pienza is known as the "ideal city" and birthplace of Pope Pius IX, is fascinating with its narrow, winding streets, Palazzo Piccolomini and the Cathedral. Radicofani stands on a cliff top with its characteristic skyline and the Tentennano fortress in the horizon. San Casciano dei Bagni is famous for its hot springs. San Giovanni d'Asso has a fascinating castle; San Quirico d'Orcia is an intact medieval town; Sarteano has a lovely Renaissance church; Torrita di Siena still has the ancient watchtowers and walls; and Trequanda has a 13th century castle.



91



Le foto a pag. 94 e 96 (basso) sono state concesse da Belladonna S.a.s.

92 The photos on pages 94 and 96 (below) are reprinted with the permission of Belladonna S.a.s.



STRADA DEI SAPORI DELLA VAL DI MERSE



Strada dei Sapori della Val di Merse

c/o Unioni dei Comuni della Val di Merse
Via T. Gazzei n. 24 - 53030 Radicondoli
Tel. +39 0577 790610 - 901 - Fax +39 0577 790592
Punto Informazioni Turistiche: Pro Loco Sovicille
Via Roma, 27 - 53018 Sovicille (Si)
Tel. e Fax: +39 0577 1523680

Punto Vendita e Degustazione: La Biottega dei Sapori Francigena
Largo di Fontebranda, 5 Monteriggioni (Si)
biottegadeisapori@libero.it - Tel. 339 3779050
<http://www.stradasaporivaldimerse.com>
Facebook: /StradaSapori.ValdiMerse

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il territorio della Val di Merse occupa la parte sud-occidentale della provincia di Siena, passaggio tra il cuore della Toscana e la costa Maremmana. Il territorio, abbracciato dalle valli di tre fiumi – il Merse, il Cecina, e l'Elsa, alle pendici delle Colline Metallifere –, è un'oasi di silenziosi boschi che racchiudono testimonianze storiche ed artistiche: eremi, pievi nascoste, chiese, conventi, castelli di cui conservano più o meno evidenti i resti gli abitati di Casole d'Elsa, Chiusdino, Radicondoli, Monticiano, Murlo, Sovicille. La ricchezza dell'ambiente naturale e la varietà del paesaggio meritano di essere conosciute ed apprezzate in quanto non sono quelli che, nell'immaginario collettivo, vengono percepiti come elementi caratterizzanti il paesaggio senese.

Description of the area. *The territory of the Merse Valley occupies the southwestern portion of the province of Siena, the passage between the heart of Tuscany and the Maremma coast. The area is enclosed in the valleys of three rivers, the Merse, the Cecina and the Elsa, at the feet of the Metalliferous Hills. It is an oasis of silent forests full of historical and artistic treasures: hermitages, hidden churches, convents, castles whose ruins are more or less well-preserved by the towns of Casole d'Elsa, Chiusdino, Radicondoli, Monticiano, Murlo, Sovicille. The richness of the natural environment and the variety of the landscape deserve to be known and enjoyed as they are not those that, in the collective imagination, are generally perceived as characterizing elements of the Siena landscape.*



PRODOTTI TIPICI

Tra i prodotti tipici, i più pregiati e rinomati sono i salumi, dal sapore eccelso e delicato, ricavati dalle carni di suino di razza *cinta senese*. Il bosco ricco di querceti e castagni regala profumati funghi e castagne dalle quali si ricava la gustosa farina utile in varie preparazioni culinarie. L'allevamento ovino, consolidatosi nella zona da decenni, arricchisce la produzione di carni e latte dal quale trae origine il Pecorino Toscano. I prodotti che rappresentano sin dall'antichità la tipicità del territorio sono il vino, di cui se ne produce Chianti Colli Senesi DOCG e DOCG Riserva, Vin Santo DOCG, prodotti ed invecchiati secondo le regole del Consorzio del Chianti, e l'olio extra vergine d'oliva per il quale numerose aziende rispondono ai requisiti del marchio Terre di Siena DOP.

Typical products. *Among the typical products, the finest and most renowned are the deli meats, with their extraordinary, delicate flavor, made from the meat of hogs of the Cinta Senese breed. The woods rich in oak and chestnut trees is generous with mushrooms and chestnuts, ground locally into the meal served for tasty dishes. Sheep raising has been widespread in the area for decades, and adds*



I prodotti tipici della Strada dei Sapori della Val di Merse, rappresentano l'anima e il forte legame con la terra, caratteristico di questi luoghi d'eccellenza, dei piccoli produttori locali e delle loro tradizioni. Possiamo trovarli per la vendita e la degustazione nel negozio di filiera corta dentro al Castello di Monteriggioni in Largo di Fontebranda 5, Monteriggioni.



its meat and milk to the local productions, from which Tuscan Pecorino cheese is made. The products that have represented the typical traditions of the area are the wines, now produced in Chianti Colli Senesi DOCG and DOCG Reserve qualities, Vin Santo DOCG, produced and aged according to the rules of the Chianti Consortium, and extra virgin olive oil for which many farms comply with the requisite of the Terre di Siena DOP label.

ITINERARI TURISTICI

Oltre ai luoghi più famosi: Abbazia di San Galgano a Chiusdino, chiesa gotica di Sant'Agostino a Monticiano, pievi romaniche e Abbazie di Molli, Ponte allo Spino, Torri a Sovicille, si trovano musei: Museo Etrusco di Murlo, Museo Arte Viva a Casole d'Elsa e risorse didattiche per scoprire le attività economiche passate e presenti: Museo delle Energie del Territorio a Radicondoli, Museo del Bosco a Orgia, il percorso "Sentiero dei Mulini" all'interno della Riserva Naturale Alto Merse, il sentiero della Vecchia Ferrovia della Miniera nel villaggio di Miniere di Murlo. Pur essendo un elemento essenziale, sempre presente nella cultura della famiglia mezzadra toscana, il vino non ha ancora trovato un proprio spazio culturale all'interno di musei e enoteche di questo territorio. L'itinerario ideale tocca ognuno dei capoluoghi dei 6 comuni della Val di Merse.

Tourist itineraries. *In addition to the most famous sites: the Abbey of San Galgano in Chiusdino, the Gothic church of Sant'Agostino at Monticiano, the Romanesque churches and abbeys of Molli, Ponte allo Spino, Torri a Sovicille, there are many museums: the Etruscan Museum of Murlo, the Museum of Living Art in Casole d'Elsa, and didactic resources to discover the economic activities of the past and present: the Museum of Energy Resources of the Territory at Radicondoli, the Museum of the Woods in Orgia, the "Mill Path" tour in the Natural Reserve of the Upper Merse Valley, the route of the Old Miners' Railroad in the mining village of Murlo. Though it is an essential element, always present in the culture of the farmhand families of Tuscany, the wine has not found its proper cultural space in the museums and wine bars of this territory. The ideal itinerary visits each of the main towns of the six municipalities of the Merse Valley.*



Provincia di Firenze

Camera di Commercio
di Firenze

STRADA DEL MARRONE DEL MUGELLO DI MARRADI



Associazione del Marrone del Mugello di Marradi

Sede Legale: Via Razzi, 51 - 50034 Marradi (Fi)
Vetrina espositiva: Via Castel Naudary, 13 - 50034 Marradi (Fi)
Tel. + 39 055 8042363 - 328 8127597 - 328 7977237
Fax +39 055 8042835
<http://www.stradademarrone.it>
e-mail: info@stradademarrone.it

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Soleggiati crinali, boschive vallate, fiumi e ruscelli che si alternano a secolari castagneti, è questo il territorio dove si trova Marradi paese del Mugello, a pochi chilometri da Firenze, testimone di una storia millenaria. Ricco di cultura e antiche tradizioni, il paese si offre al turista con il calore di un'ospitalità genuina che fa da cornice ai colori del suo paesaggio.

Il nostro territorio è solcato da una fitta rete di sentieri, che lungo i loro percorsi attraversano maestosi castagneti.

Description of the area. Sunny hilltops, wooded valleys, rivers and creeks meandering through chestnut thickets, this is the setting



for the town of Marradi, in the Mugello district a few kilometers north of Florence, an area with thousands of years of history and a rich culture with ancient traditions. It offers the tourist the warmth of a friendly hospitality framed by the colors of its landscape.

The territory is crisscrossed by a vast network of little roads and paths, lined by majestic old chestnut trees.



PRODOTTI TIPICI

In ogni stagione i ristoranti elaborano i loro piatti accostando con fantasia ai prodotti tipici del territorio, funghi e tartufi, il "Marron Buono" proponendo menù deliziosi e innovativi che hanno come tema, dall'antipasto al dolce, tale ingrediente. Le pasticcerie e i laboratori, preparano la famosa torta, le marmellate, le Marradesi e marron glacés della più alta qualità. Il castagno ha un rinomato valore per gli oggetti ottenuti dal suo pregiato legno. Nelle falegnamerie l'abile lavoro degli artigiani farà toccare con mano l'imponenza, la consistenza e la bellezza di un mobile in massello. Le strutture ricettive propongono soggiorni adatti alle diverse esigenze consentendo di programmare vacanze all'insegna del benessere, del gusto, e del piacere di conoscere le ricchezze del territorio.

Typical products. Depending on the season, the local restaurants serve their rich cuisine, creatively incorporating the typical products of the area: mushrooms and truffles,

and the renowned chestnuts they call "Marron Buono", offering delicious, innovative menus that use the chestnut, from the appetizers to the dessert, as their main ingredient. *Pastries and bakers prepare the famous cake, butter and "Marradesi", as well as marron glacé of the finest quality. The fine wood of the chestnut tree is used by the carpenters and wood carvers to produce objects and furniture. In his workshop, the carpenter takes pride in showing off the imposing structure of a piece of furniture in solid chestnut. The accommodation structures offer holidays for every season and interest, where guests can book a stay for beauty care, for enjoying the fine cuisine or for the pleasure of exploring this delightful territory.*



ITINERARI TURISTICI

Qui, dove i castagneti dominano il paesaggio è nata la Strada del Marrone del Mugello di Marradi. Accanto ad un ambiente naturale incontaminato, la forte spiritualità dei secoli X-XII, ha lasciato in eredità numerose abbazie. Interessante la Rocca di Castiglionchio dalla quale si ammira la valle del Lamone. A Dino Campana, è dedicato il nuovo Centro Studi Campaniani, fonte bibliografica e punto di riferimento a livello mondiale per studiosi e amanti della vita e della poesia di questo grande poeta del Novecento.

Tourist itineraries. Here, where the chestnut trees

dominate the landscape, we can explore the Chestnut Tour of the Marradi Mugello. In an uncontaminated natural environment, the high spirituality of the 10th-12th century has left a legacy of many interesting abbeys. The Rocca di Castiglionchio is an ideal vantage point for admiring a view of the Lamone Valley. The new Centro Study Campaniani is dedicated to the poet Dino Campana and, with its vast bibliographical resources and references, it attracts scholars from all over the world, and people who are curious about the life and poetry of this great 20th century writer.

100



Comune di Uzzano



Comune di Buggiano



Comune di Massa e Cozzile

STRADA DELL'OLIO BORGHI E CASTELLI DELLA VALDINIEVOLE



101



**Strada dell'Olio
Borghi e Castelli della Valdinevole**
Piazza Umberto, 1 - 51010 Uzzano (Pt)
Mobile +39 338 4952717 - +39 347 1047056
Fax + 39 0572 476959
<http://www.stradaoliodellavaladinievole.it>
email: info@stradaoliodellavaladinievole.it
Facebook: /lastrada.dellolio

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il territorio dei Borghi e Castelli della Valdinievole si estende sulle colline che da Uzzano Castello raggiungono i Borghi medievali di Massa e di Cozzile, con il suo Castello che caratterizza il paese. Comprende per intero i Comuni di Uzzano, Buggiano e Massa e Cozzile, e si sviluppa su un territorio collinare ricco di oliveti disposti su terrazzamenti, piccoli boschi e da case coloniche che caratterizzano il territorio rurale. I Borghi, con le loro Pievi, di Uzzano Castello, La Costa, Stignano, Buggiano, Colle, Massa e Cozzile fanno da cornice alle colline che scendono poi a valle verso i piccoli centri di centri di Santa Lucia, Borgo a Buggiano e Margine Coperta che, sebbene di origine relativamente recente, si sono sviluppati intorno alla strada provinciale che unisce le Cittadine di Pescia e Montecatini Terme, rendendo unico il territorio.

Ai piedi delle colline passa anche la ferrovia che unisce Firenze a Viareggio ed è proprio dai finestrini di quel treno che possiamo ammirare tutto il territorio della strada nella sua bellezza ed ampiezza.

Description of the area. *The district of the Valdinievole Towns and Castles extends over the hills that range between Uzzano Castello and the medieval villages of Massa and Cozzile, with its castle overlooking the town.*

It includes all of the municipalities of Uzzano, Buggiano and Massa and Cozzile, and covers a hilly area rich in olive groves arranged in terraces, interspersed by small woodlands and the farmhouses that characterize this rural countryside. The villages, with their churches, of Uzzano Castello, La Costa, Stignano, Buggiano, Colle, Massa and Cozzile perch on the hills framing the valley below with the larger towns of Santa Lucia, Borgo a Buggiano, and Margine Coperta that, though relatively recent, developed along the provincial highway joining the cities of Pescia and Montecatini Terme, forming a unique district. At the feet of the hills, the railroad passes, connecting Florence to Viareggio, and from the windows of that train we can admire the whole area in its beauty and breadth.



ITINERARI TURISTICI

La strada dell'olio dei borghi e castelli della Valdinievole collega e unisce attraverso una fitta rete di strade comunali e vicinali tutti i centri più grandi ai piccoli Borghi e Castelli. Una delle più rappresentative è senz'altro la Colligiana che unisce le strade di Via Buggiano Colle e Via Colle



Massa, passando per i centri storici di Buggiano e Colle con le loro viuzze e gli angoli che sembrano scolpiti da un pittore.

Ma non possiamo poi dimenticare la via del Colli per Uzzano che collega il Centro storico di Uzzano, la piccola frazione de La Costa e i Pianacci, la parte più alta di tutto il territorio collinare. Da segnalare poi la via di Cessana che si inerpica per un territorio dove Margini e Pievi dimenticate son la testimonianza di come una volta il tempo scorresse più lento.

Percorrendo questi luoghi si possono fare visite guidate nei centri storici o

nelle aziende agricole, degustare olio e specialità delle cucine locali delle osterie, negli agriturismo o nei ristoranti che punteggiano il territorio.

La vicinanza con Montecatini Terme è poi importante per chi alla sua esperienza vuole aggiungere un qualcosa di diverso e classico.

Tourist itineraries. *The olive oil road of the Valdinievole towns and castles connects and links along a dense network of municipal and local roads, all the larger towns to the small villages and castles.*

One of the most representative of these roads is unquestionably the Colligiana, which joins the two streets - Via Buggiano Colle and Via Colle Massa that run through downtown Buggiano and Colle with their charming narrow alleys and views that seem painted by an artist. But we must not forget another street, called via del Colli per Uzzano, that links downtown Uzzano with the tiny villages of La Costa and Pianacci, on the highest part of the hilly area. Another pretty road is via di Cessana, that climbs through a land where forgotten churches and wayside chapels of long ago bear witness to the days when time was slower.

Visitor to these places can take guided tours of the towns or farms, taste the olive oil and specialties of local cuisine at the inns, guest farms or restaurants that dot the landscape.

The vicinity of Montecatini Terme is also important for those who wish to add something different and classical to their experience.

PRODOTTI TIPICI

Il prodotto principe è l'Olio Extra Vergine di Oliva IGP Toscano, che secondo il disciplinare si ottiene con la spremitura di olive prodotte da piante di varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino, che sono le più diffuse nel territorio. L'olio ha un caratteristico fruttato che lo rende piacevole all'assaggio nonostante riveli poi la sua asprezza ed il forte sapore ortaggi, in particolare carciofo, che lo rendono tipico. La sua dolcezza lo fa preferire ad altri extravergini nella cucina e ne ha caratterizzato nel tempo la tipicità. La bruschetta, la zuppa o la minestra di farro, non mancano mai nei menù dei piatti tipici locali e l'olio qui prodotto ne valorizza il gusto.

flavor, similar to artichokes, that make it typical. Its sweetness makes it preferable to other extra virgin olive oils for cooking, and has characterized it as a type for years. Bruschetta, vegetable soup or spelt soups are always on the menu of typical local dishes and the olive oil produced here valorizes their flavor.

LA STORIA E LA CULTURA

Uzzano si presenta come un tipico borgo di origine medievale, incastonato nella montagna come un prezioso gioiello. Immerso nel verde degli uliveti circostanti domina su tutta la piana. Il castello di Uzzano come tanti altri nel suo genere furono eretti a difesa e guardia della valle sottostante infatti anche se il paese non si trova sulla vetta del poggio è ugualmente un ottimo punto di osservazione sulla Valdinievole, sul monte Pisano e sulla valle orientale di Lucca. Uzzano, nonostante sia un paesino come altri, è particolare nel suo specifico perché assieme ai castelli vicini faceva parte di un sistema organico fortificato. Diverse sono le associazioni culturali che operano nel territorio tra queste La Compagnia de La Costa, che lega il suo nome alla piccola frazione dove è nata, valorizza tradizioni e feste dimenticate dal tempo in vari periodi dell'anno. Uzzano ha avuto l'onore di ospitare per alcuni mesi il grande compositore Giacomo Puccini, nella Villa del Castellaccio, oggi Villa Anzilotti, che proprio qui compone il secondo e il



terzo atto della Bohème. In ricordo del maestro viene indetto un concorso lirico internazionale "Voci in-canto" a cui segue un concerto nel delizioso scenario della piazza di Uzzano Castello.

Borgo a Buggiano risale al VI secolo. Da Buggiano Castello si può ammirare un paesaggio bellissimo. Tra i monumenti motivo di visita vi sono La Chiesa del SS. Crocifisso, il Palazzo Pretorio e scendendo a Stignano la Porta Roma e la Chiesa di Sant'Andrea. L'estate è animata in particolare a Buggiano, dove tra iniziative come "La Campagna dentro le mura: orti di agrumi e giardini segreti", e altre artistiche e musicali è possibile trascorrere piacevoli giornate. Massa Cozzile in antichità era suddiviso in tre diversi borghi: Verruca, Massa e Cozzile. Ancora oggi lo stemma raffigura i simboli di ciascuna comunità: la croce di Verruca, il giglio di Cozzile e la mazza ferrata di Massa.

Il più antico di questi borghi è Massa la cui origine risale ad un'azienda agricola del periodo tardo-antico. Il borgo fortificato è costituito da tre porte denominate Porta Pieri" a Nord, "Porta ai Campi" a Sud e "Porta Fontana" a Ovest: le ultime due risultano ancora esistenti. Nel periodo estivo molte sono le iniziative di carattere storico ed enogastronomico organizzate tra le quali Massa Medievale dove oltre all'ambientazione si può degustare piatti tipici del tempo.

Hystory and culture. *Uzzano is a typical village of medieval origin, set in the mountain like a precious jewel. Immersed in the green of the surrounding olive groves, it stands guard over the plain below. Uzzano castle, like many others of the kind, was built to defend and protect the underlying valley and, although it does not perch on the top of the hill, it is in an equally good observation point*

Typical products. *The key product here is Extra Virgin ICP Tuscan Olive Oil which, according to the regulations, is obtained by pressing the olives of plants of the Frantoio, Moraiolo and Leccino varieties, which are the most widespread in the area. The oil has a characteristic fruity flavor that makes it pleasant to taste, despite the fact that it later reveals its sharpness and strong vegetable*

above the Valdinievole, with a view of Mount Pisano and the eastern valley of Lucca. Uzzano, though it resembles many other small towns of the kind, is special because its castle was part of an organic fortified system with the other castles in the region. Many cultural associations are active in the area, such as the Compagnia de La Costa, whose name derives from the tiny settlement where it originated. One of their functions is to valorize forgotten traditions and festivals throughout the year.

Uzzano had the honor to host for a few months, the great composer Giacomo Puccini, the Villa del Castellaccio, today Villa Anzilotti, who here composed the second and third act of La Bohème. In memory of the teacher is a competition international opera "Voci In-canto" followed by a concert in the charming square of Uzzano Castello.

Borgo a Buggiano goes back to the 6th century. From Buggiano Castle visitors can enjoy a breathtaking view of the surrounding landscape. There are many fine monuments worth a visit, such as the Chiesa del

SS. Crocifisso, Palazzo Pretorio and, proceeding down toward Stignano, the Porta Roma and Chiesa di Sant'Andrea. Buggiano is particularly lively in the summer, when festivals are held, such as the one called "The country within the town: secret gardens and citrus orchards", and other artistic and musical events that attract tourists from all over. Massa Cozzile was originally divided into three separate towns: Verruca, Massa and Cozzile. The town coat of arms still shows the symbols of all three communities: the cross of Verruca, the lily of Cozzile and the mace of Massa. The most ancient of these towns is Massa whose origin goes back to a farm recorded in the late-ancient period. The walled settlement has three gates called "Porta Pieri" on the north side, "Porta ai Campi" on the south side and "Porta Fontana" to the west: the last two are still standing. Many historical and culinary initiatives are organized during the summer, such as the Medieval Massa event where, in addition to the period costumes and settings, visitors and try the typical dishes of Middle Ages.



STRADA DEI VINI DI CORTONA



Strada dei Vini di Cortona

Via Roma, 18
52044 Cortona (Ar)
Tel. +39 0575 603793
<http://www.stradavinicortona.it>
e-mail: info@stradavinicortona.it

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Nel più tipico paesaggio toscano si inserisce il territorio di Cortona, posto nell'estremo lembo orientale della regione. Sfiorata dall'autostrada A1 Napoli Milano è in posizione strategica tra Roma, Firenze, Siena e Perugia. In questa campagna tra vigneti e oliveti si snoda la Strada dei Vini di Cortona. Percorso turistico eno-gastronomico che seppur di recente riconosciuto dalla regione, vanta una lunghissima tradizione enologica.

Description of the area. *Cortona, situated on the eastern strip of the region, is inserted in the most typical of Tuscan landscapes. Just off the A1 motorway, Naples/Milan, it is strategically positioned between Rome, Florence, Siena and Perugia. The Strada dei Vini di Cortona is stretched over this countryside of vineyards and olive groves. It's a touristy route of wine and food, which, even though recently acknowledged by the region, boasts an extremely long tradition of wine.*



108

CENNI CULTURALI

Le prime tracce, documentate, di produzione di vino in Cortona risalgono al III secolo avanti Cristo. Al Museo di Cortona è conservata la **Tabula Cortonensis**, sorta di contratto, che testimonia la transazione di un vigneto. Da allora, nel corso dei secoli, Cortona si è arricchita non solo della sua eccellente produzione vinicola, con il riconoscimento della D.O.C. Cortona, ma anche di artisti come Pietro Berrettini, Luca Signorelli, Gino Severini; di opere architettoniche come la **chiesa Santa Maria delle Grazie** al Calcinaio progettata da di Giorgio Martini, o la **chiesa di San Francesco** concepita da Frà Elia da Cortona e prima chiesa francescana costruita fuori da Assisi. La vivacità culturale che contraddistingue Cortona è rimasta inalterata nei secoli, lo testimoniano i vari eventi di rilevanza mondiale che si susseguono o l'importante Fiera del Mobile Antico.

The history. *The first traces of wine production in Cortona, which have been documented, go back to the third century before Christ. The **Tabula Cortonensis**, a form of contract that evidences the transactions of a vineyard, is preserved at the Museum of Cortona. Since then, in the course of the centuries, Cortona has*



*not only enriched itself with its excellent wine production – with the recognition of D.O.C. Cortona – but also with artists such as Pietro Berrettini, Luca Signorelli, Gino Severini; architectural works like **Santa Maria delle Grazie church** at Calcinaio projected by di Giorgio Martini, or the **church of San Francesco**, the first Franciscan church built out of Assisi, designed by Frà Elia of Cortona. The cultural vitality that characterises Cortona has remained unchanged over the centuries; this is proven by the various consecutive events of global importance or the important Antique Furniture exhibition.*

109

PRODOTTI TIPICI

Ancora oggi rimane di alto livello la produzione di vini, bianchi, rossi e passiti che si producono sul territorio. Prima D.O.C. italiana ad inserire il vitigno Syrah nel disciplinare. Vasta la varietà di vitigni riconosciuti, sia a bacca bianca che a bacca rossa, così da permettere al vignaiolo di impiantare la tipologia che più si addice alla realtà ambientale della sua azienda, permettendo di ottenere una personale espressione varietale di qualità. Notevole sviluppo ha avuto anche la gastronomia di alto livello. Moderni allevamenti di bovini di razza Chianina permettono di poter apprezzare ancor meglio la famosa bistecca. Da non trascurare i suini di razza **Cinta Senese** che, allevati allo stato brado (il famoso Porco Brado) esprimono al meglio le qualità

110



gustative di questa pregiata carne che qui viene lavorata. Anche nei formaggi tipici si è riscoperta la vocazione territoriale per i pecorini di una volta.

Typical products. *The level of wine production, white, red and sweet wines that are manufactured on the territory has remained high to this day. The Italian D.O.C. was the first to introduce the varietal Syrah in its regulation. The variety of recognised vines is vast both for the white and red berries in order to allow the vine grower to plant the typology most suited to the reality of the environment of his company, allowing himself to obtain a personal varietal expression of quality. Top quality gastronomy has also been remarkably developed. Modern bovine farm breeding in the Valdichiana region enables one to appreciate the famous steak much more. A breed not to be overlooked is the pork of **Cinta Senese**, which is raised in the wild (the famous Wild Pig) and best conveys the quality taste of this fine meat that is cultivated here.*

ACCOGLIENZA

Per accogliere gli ospiti che volessero visitare questi meravigliosi percorsi non manca una vasta scelta di strutture ricettive che va dagli **agriturismi** ricavati dalle tipiche case coloniche in pietra alle lussuose ville signorili. Dai Bed & Breakfast ai raffinati alberghi.

Welcome. *A vast choice of accommodation facilities to greet guests who wish to visit these wonderful routes range from **agriturismi** obtained from typical farmhouses in stone to luxurious high-class villas; from bed and breakfasts to refined hotels.*



LA STRADA DEL VINO DELLE COLLINE PISANE



113



La Strada del Vino delle Colline Pisane

Sede operativa: Enoteca provinciale
Via Roma, 47/49 - 56030 Terricciola (PI)
<http://www.stradadelvinocollinepisane.it>
e-mail: stradadelvinocollinepisane@gmail.com
La Strada del Vino delle Colline Pisane è presente su Facebook

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La Strada del Vino delle Colline Pisane comprende le aree più interne della Valdera e del Valdarno inferiore sino a risentire, con la Val di Cecina, la vicinanza del mare.

Esprime un territorio vocato, sin dall'epoca degli Etruschi, a produzioni vitivinicole di qualità riconducibili a indicazioni geografiche o denominazioni di origine le quali, oltre a rappresentarne un valore aggiunto, svolgono un compito fondamentale nella tutela del patrimonio culturale, dei metodi produttivi tradizionali e delle risorse naturali.

Tra queste il Chianti DOCG, uno dei primi simboli del Made in Italy, le DOC Colli dell'Etruria Centrale, Bianco Pisano di San Torpè, dal 1999 Montescudaio e dal 2011 Terre di Pisa. Su tutto il territorio i vini ad Indicazione Geografica Tipica (IGT) racchiudono una grande varietà di tipologie al cui interno rientrano la gran parte dei cosiddetti **Supertuscans**, vini di grande struttura e longevità grazie ad un'accurata selezione.

Le colline pisane, oltre al vino, rappresentano un territorio di elezione anche per altri prodotti di eccellenza quali l'olio extra vergine d'oliva; il tartufo bianco delle colline sanminiatesi, dal 2007 inserito nel Guinness dei primati con un esemplare del peso di 1,5 kg; il formaggio pecorino con due DOP, Toscano e Balze Volterrane, quest'ultima di recentissima costituzione.

Viaggiando in auto, ma anche in bicicletta, a cavallo o semplicemente

a piedi, facile vivere una emozione lungo i percorsi della Strada del Vino, della Via Francigena e del Grande Percorso Naturalistico (GPN) delle colline pisane; tra strade tortuose e panoramiche si potranno visitare centri ricchi di storia e di cultura, romantici borghi e imponenti casali.

Le numerose aziende associate sono in grado di offrire un alto livello di ospitalità ampliato alla possibilità di assaggi, degustazioni e acquisto dei prodotti dell'agroalimentare locale di eccellenza.



Description of the area.

The Wine Route of the Pisan Hills includes the inner areas of the Era and Arno valleys that, together with the Val di Cecina, share the proximity to the sea.

Since the Etruscan age it has been a suitable area for the wine production of high quality; in fact the geographical indications and appellations of origin represent an added value that plays a fundamental role in protecting not only the cultural heritage, but also the traditional production methods and natural sources.

Among them the Chianti DOCG is one of the first symbols of the Made in Italy; the DOC are Colli dell'Etruria Centrale, Bianco Pisano di San Torpè, from the 1999 Montescudaio and from the 2011 Terre di Pisa.

*All over the wines IGT (typical geographical indication) include a wide variety in which fall most of the so-called **Super Tuscans**, wines of*



great body and longevity thanks to an accurate selection. The Pisan hills, in addition to wine, represent an area to choose for other excellent



products such as the extra virgin olive oil; white truffle of San Miniato, that from 2007 entered the Guinness World Record with a truffle weighing 1.5 kg; pecorino cheese with two DOP, Toscano and the most recent Balze Volterrane.

Traveling by car along the Wine Route, but also by bike, or horseback or simply on foot, it is easy to be thrilled by the Via Francigena and the Great Nature Trail (GPN) of the hills of Pisa; among winding paths and breathtaking views you can visit towns rich in history and culture, romantic villages and impressive houses. The numerous member companies are able to offer a high level of hospitality extended to the possibility of tasting, tasting and purchasing local products of excellence.

ITINERARI TURISTICI

La Strada del Vino delle Colline Pisane è un percorso che, attraverso la campagna, tocca borghi storici e città d'arte a partire da San Miniato. Situata lungo la Via Francigena la città, che fu di Federico Barbarossa, Papa Gregorio V e Napoleone Bonaparte, dedica al tartufo bianco le principali manifestazioni enogastronomiche che culminano a novembre con la Mostra Mercato Nazionale.

Prima di giungere a Palaia una deviazione ci conduce a Pontedera, Città dei Motori e sede del Museo Piaggio "Giovanni Alberto Agnelli" dedicato alla Vespa, icona mondiale delle moto.

Nelle vicinanze di Montopoli Valdarno si trova San Romano, la cui battaglia fu immortalata dal Paolo Uccello nei tre dipinti conservati agli Uffizi, al Louvre e alla National Gallery, e la Tenuta Varramista dove si trova Villa Capponi Piaggio.

Tornando sul percorso principale troviamo Palaia, di origine etrusca; di notevole interesse paesi come Montefoscoli, Colleoli e Villa Saletta, set di importanti film.

Prima di giungere a Peccioli troviamo borghi storici come Legoli, nella cui Cappella di Santa Caterina si trova un tabernacolo di Benozzo Gozzoli; Libbiano con il suo osservatorio astronomico intitolato a Galileo Galilei; Ghizzano.

Posta sulla sommità di un bel colle Peccioli si staglia sulle colline con l'inconfondibile campanile della Pieve di San Verano (sec. XI); ospita il Museo delle Icone Russe oltre ad un interessante polo museale; per i



più piccoli il Parco Preistorico vede ricostruzioni di dinosauri a grandezza naturale.

Dalla località Rosa di Terricciola il percorso si dirama in due direzioni. Lungo la prima, verso la Val di Cecina, troviamo Lajatico, caratterizzato dalla Rocca di Pietracassia, importante esempio di architettura altomedievale, oltre che paese natale del famoso tenore Andrea Bocelli al quale si deve il Teatro del Silenzio dove annualmente si esibiscono artisti di fama internazionale; quindi Orciatico con i mulini a vento del '600 ancora ben conservati.

Volterra infine ci accoglie con la sua atmosfera medioevale, sviluppatasi intorno alla Piazza dei Priori, le testimonianze del periodo etrusco e romano del Museo Guarnacci, e con un artigianato artistico unico al mondo: l'alabastro, del quale numerosi capolavori sono esposti nell'Ecomuseo. La seconda direzione del percorso ci porta a Terricciola, Città del Vino, nel cui centro storico vi sono interessanti ritrovamenti ipogei come quello di Belvedere, databile al IV secolo a.C., che raccoglie cippi funerari etruschi; i

Tourist itineraries.

The Wine Route of the Pisan hills is an itinerary that, through the countryside, covers historical villages and art towns such as San Miniato. Situated along the Via Francigena it once belonged to Federico Barbarossa, Pope Gregorio V and Napoleone Bonaparte. This town, also dedicated to the white truffles hosts many food and wine festivals such as the most important one, the White Truffle fair in November.

Before arriving to Palaia a detour takes us to Pontedera, the City of Engines and house of the Museum Piaggio "Giovanni Alberto Agnelli" dedicated to the Vespa, the worldwide icon of motorcycles.

Close to Montopoli Val d'Arno we meet San Romano, famous for its battles described by Paolo Uccello in three different paintings kept in the Uffizi, Louvre and National Gallery museums, and Tenuta Varramista with its Villa Capponi Piaggio.

Driving back to the main road we reach the Etruscan town of Palaia; very interesting are also the villages of Montefoscoli, Colleoli and Villa Saletta, set of important movies.

Before getting to Peccioli we find small historical villages such as Legoli, famous for the tabernacle of Benozzo Gozzoli in Santa Caterina Chapel; Libbiano with its astronomical observatory named after Galileo Galilei; Ghizzano.

Located on top of a beautiful hill, Peccioli stands out thanks to its unique bell tower of the Pieve di San Verano (XI c.); among others, it hosts the

Museum of Russian Icons and the Prehistoric Park for children dedicated to real-size dinosaurs statues. From La Rosa di Terricciola the trail splits in two directions. The first, towards the Cecina Valley finds Lajatico, characterized by the Fortress of Pietracassia, important heritage from the early Middle Ages, as well as being the birthplace of the famous tenor Andrea Bocelli, who built the Theater of Silence where many international stars exhibit annually. We then arrive to Orciatico with its windmills of the XVII century still well preserved.

Eventually Volterra welcomes us with its medieval atmosphere, developed around Piazza dei Priori. It boasts a wide Etruscan and Roman heritage, kept in the Museum Guarnacci, as well as the artworks of the Alabaster stone: unique masterpieces in the world, well preserved in the Alabaster Museum.

The second direction leads us to Terricciola, City of Wine: in its historical centre there are important discoveries such as the one of Belvedere with Etruscan tombs traced back to the IV century b.C.; other interesting villages are Morrone, Soiana, Pieve a Pitti and Casanova.

In Capannoli the Exhibition Center of the Archeological Documentation Villa Baciocchi illustrates the history of this area from prehistory to the Middle



borghi storici di Morrone, Soiana, Pieve a Pitti, Casanova.

A Capannoli il Centro Espositivo di Documentazione Archeologica di Villa Baciocchi illustra la storia del territorio dalla preistoria al Medioevo; comprende anche un parco botanico ed il Museo Zoologico.

Proseguendo il percorso troviamo Lari ed il suo imponente Castello medioevale dei Vicari, aperto alle visite; nei paesi limitrofi di Casciana Alta, Usigliano, Cevoli, Lavaiano e Perignano, si possono osservare ville signorili e chiese con reperti artistici di pregio.

Anche a Crespina e a Fauglia sono celebri le splendide ville appartenute a personaggi dell'arte, nobili e letterati, anche centri museali. A Crespina si ricordano quelle di pittori esponenti del movimento dei Macchiaioli; a Fauglia si segnala il museo Kiernek, pittore post-macchiaiolo che con i suoi dipinti ha immortalato la campagna circostante.

A poca distanza la cittadina di Ponsacco, conosciuta anche all'estero come città del mobile e dell'arredamento, offre motivo di visita all'Oratorio della Madonna della Tosse nel quale è conservata una pregiata terracotta dipinta, attribuita a Luca della Robbia; a Camugliano si trova la bellissima villa castello medicea, in puro stile rinascimentale, con quattro torri angolari.

Riprendendo il percorso della Strada del Vino si apre il borgo medioevale di Lorenzana; in località Greppioli venne trovato il primo esemplare di una specie di delfino estinto.

Ci troviamo quindi a Casciana Terme che deve la sua storia alle proprietà

terapeutiche delle acque che hanno dato vita alle Terme, costruite da Federico da Montefeltro nel 1311; nelle vicinanze Collemontanino nel cui castello, narra la leggenda, avesse sede la Contessa Matilde di Canossa.

Arriviamo a Chianni, borgo che fu castello medioevale; la frazione di Rivalto oltre a dare i natali al predicatore Giordano da Rivalto (1260-1311) beatificato nel 1838 da Papa Gregorio XVI, ha dato anche il nome ad una varietà di marrone, pregiata castagna.

Anche in direzione del mare, lungo la Via del Commercio, le colline pisane offrono scenari caratterizzanti il paesaggio rurale toscano, ambiti naturali di pregio, arte e cultura.

A Santa Luce troviamo oltre al museo diffuso dell'Alabastro, presente anche a Castellina Marittima, l'Oasi faunistica del Lago di Santa Luce, l'Istituto Lama Tzong Khapa di Pomaia tra i più importanti centri di cultura buddista d'Europa.

Si prosegue a Riparbella, sorta intorno al castello dei Conti della Gherardesca, nei cui dintorni sono stati rinvenuti reperti di una importante necropoli etrusca, alcuni esposti al museo Ermitage di Mosca; quindi a Montescudaio, Città del Vino e del Pane, uno tra i borghi più belli d'Italia che dal 1977 indica un vino DOC.

Il percorso collinare prosegue con Guardistallo, il paese dei mille presepi allestiti nel borgo antico durante il periodo natalizio, per completarsi a Casale Marittimo nei cui dintorni scavi archeologici, oltre alla necropoli di Casa Nocera, hanno riportato alla luce i resti di un villaggio etrusco del VII secolo a.C.

Ages; it also includes a botanical garden and a zoological museum. Carrying on the Route we find Lari and its majestic medieval Castle of Vicari, open to visitors; in the neighborhood of Casciana Alta, Usigliano, Cevoli, Lavaiano and Perignano we might see noble villas and churches with prestigious evidences.

Also Crespina and Fauglia are famous for their museums and magnificent villas belonged to art characters, nobles and intellectuals. Crespina hosted the members of the Macchiaioli movement; Fauglia boasts the Museum Kiernek, dedicated to the post-Macchiaioli painter who immortalized the local countryside in his artworks.

Not too far we encounter the town of Ponsacco known also abroad as the City of Furniture and that worth the visit of the Oratory of the Madonna della Tosse in which a fine terracotta of Luca della Robbia is preserved. In Camugliano there is the majestic Medici castle, built according to the Renaissance architecture with four angular towers.

Continuing the Wine Route we arrive to the medieval village of Lorenzana: in the locality Greppioli was discovered an example of an extinct species of dolphin.

We are now in Casciana Terme, where the therapeutic properties of its hot springs gave birth in 1311 to the Thermal baths thanks to Federico da Montefeltro; close-by we find Collemontanino in whose castle seemed to live the Countess Matilde di Canossa.

We arrive in Chianni, a village that used to be a medieval castle; the

fraction of Rivalto beside being the birthplace of the preacher Giordano Rivalto (1260-1311), who was beatified in 1838 by Pope Gregorio XVI, has also given its name to a variety of prestigious chestnuts.

Looking towards the sea, through the Via del Commercio, the Pisan hills are characterized by the typical Tuscan landscape of the countryside, an environment rich in nature, art and culture.

In Santa Luce we find the Oasis of the Lake of Santa Luce and the museum of Alabaster as in Castellina Marittima. Pomaia instead hosts the Lama Institute Tzong Khapa, one of the most important centre of Buddhist culture of Europe.

Going on we arrive to Riparbella, developed around the castle of the Gherardesca Counts and where there has been an important discovery of an Etruscan Necropolis: some of the evidences are now shown at the Hermitage Museum in Moscow. Montescudaio, City of Wine and Bread, is one of the most beautiful towns of Italy that also claimed a DOC wine.

The hill trail continues with Guardistallo, the town of the thousand nativity scenes set up in the old town during Christmas time.

We end up in Casale Marittimo where the archeological excavations revealed the Etruscan Necropolis of Casa Nocera and a village dated back to the VII century b.C.



INDICE

- 2** Introduzione
di Marco Remaschi
- 4** Presentazione
di Mauro Marconcini
- 7** Strada dei Vini
di Carmignano
e dei Sapori Tipici Pratesi
- 15** Strada del Vino e dell'Olio
Chianti Classico
- 21** Strada del Vino
dei Colli di Candia
e di Lunigiana
- 27** Strada del Vino e dei
Sapori Colli di Maremma
- 31** Strada del Vino
e dell'Olio Lucca
Montecarlo e Versilia
- 37** Strada
dell'Olio Monti Pisani
- 41** Consorzio Strada
del Vino e dell'Olio
Costa degli Etruschi
- 45** Strada dell'Olio
e del Vino del
Montalbano
- 51** Strada del Vino
Montecucco
e dei Sapori d'Amiata
- 57** Strada del Vino
e dei Sapori Monteregio
di Massa Marittima
- 63** Strada del Vino
Chianti Montespertoli
- 69** Strada del Vino
Nobile di Montepulciano
e dei Sapori della
Valdichiana Senese
- 75** Strada del Vino
Terre di Arezzo
- 81** Strada del
Vino Vernaccia
di San Gimignano
- 87** Strada del Vino Orcia
- 93** Strada dei Sapori
della Val di Merse
- 97** Strada del Marrone
del Mugello di Marradi
- 101** Strada dell'Olio
Borghi e Castelli
della Valdinievole
- 107** Strada dei Vini
di Cortona
- 113** La Strada del Vino
delle Colline Pisane

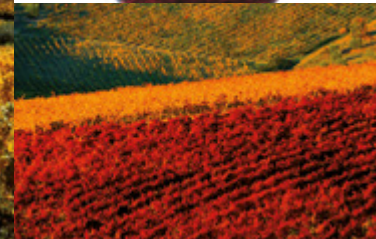


Prendeteci gusto!

Segui il marchio di **Vetrina Toscana**

e troverai ristoranti e botteghe che fanno dei prodotti tipici toscani
la loro caratteristica distintiva.

Per l'elenco degli aderenti www.vetrina.toscana.it



www.vetrina.toscana.it

Percorsi fra vino e grandi architetture

**Un circuito di cantine contemporanee,
firmate da grandi maestri
dell'architettura del XX secolo.**

La Toscana è la regione italiana in cui, sin dalla prima metà degli anni novanta, si è maggiormente concentrata la realizzazione di cantine firmate da grandi architetti italiani e stranieri. Edifici di altissima qualità architettonica, cui sono associate tecnologie innovative di costruzione e produzione, nonché un rinnovato rapporto estetico fra spazio di produzione, ambiente e prodotto lavorato. Espressione di scelte progettuali che favoriscono la bioarchitettura, sperimentano modalità di integrazione innovative tra le nuove tecnologie nel campo dell'energia, ma anche la riduzione dell'impatto ambientale.

Un progetto unico in Europa

Le 14 cantine di Toscana
Wine Architecture:

1. Cantina Antinori
2. Rocca di Frassinello
3. Le Mortelle
4. Colle Massari
5. Tenuta Ammiraglia
Marchesi Frescobaldi
6. Castello di Fonterutoli
7. Cantina di Montalcino
8. Salcheto
9. Petra
10. Tenuta Argenteria
11. Fattoria delle Ripalte
12. Podere di Pomaio
13. Il Borro
14. Caiarossa



**FEDERAZIONE STRADE DEL VINO
DELL'OLIO E DEI SAPORI DI TOSCANA**

Centro per la Cultura del Vino
Via Lucardese, 74 - 50025 Montespertoli (Fi)
Tel. +39 0571 606048
info@stradevinoditoscana.it
www.stradevinoditoscana.it
Pec: stradevinoditoscana@pec.it



PUBBLICAZIONE REALIZZATA
CON IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE TOSCANA

La Federazione è presente su



Ideazione e progetto grafico noè - Firenze
Impaginazione Paula Becattini - Reggello
Stampa Grafiche MDM - Forlì

® **noè**dizioni 2017 - Diritti riservati