

ESTATE GREEN AL MARE: acque cristalline e percorsi ecologici a Scarlino

Le Bandite di Scarlino si affacciano sul tratto toscano del Tirreno, in provincia di Grosseto. Il loro nome deriva dall'antica usanza medievale di mettere al bando pezzi di bosco pubblico e oggi sono un vasto polmone verde sul mare, attraversato da sei percorsi ecologici da seguire a piedi o in bicicletta.

L'itinerario più bello è quello delle Cale, lungo ben undici chilometri, che attraverso l'area più meridionale delle Bandite costituita da diverse colline costiere degradanti verso il mare e coperte da macchia mediterranea. Lungo il cammino si incontrano spiagge di rara bellezza, dalle acque trasparenti, tra le quali Cala Martina, Cala Terra Rossa e la splendida Cala Violina, che deve il nome alla sabbia bianca e finissima, che produce una sorta di "suono di violino" quando vi si cammina a piedi nudi.

Per godersi appieno questa oasi naturale si può alloggiare ai Vedetta Lodges di Poggio La Forcola, agriturismo maremmano a 5 stelle. Il glamping, ovvero glamorous camping, è oggi l'ultima tendenza in fatto di vacanze all'aria aperta: contatto diretto con la natura senza rinunciare ai comfort di una suite di lusso. Tanti i sapori locali da scoprire, tra i più piacevoli e originali l'acquacotta maremmana, una zuppa povera a base di verdure e uova, anticamente consumata dai butteri, i cowboy della Maremma.

WEEKEND GREEN A CAPALBIO: TRA LE VIGNE MONTEVERRO E IL GIARDINO DEI TAROCCHI GIGANTI

Nella provincia di Grosseto sorge l'antico borgo di Capalbio, affacciato sul mare e perfetto per passare un weekend unico in Maremma. Oltre al mare e al fascino architettonico dal sapore medievaleggiante della cittadina, molte le attività da non perdere, come una visita alla Cantina Monteverro e una passeggiata quasi surreale nell'originalissimo Giardino dei Tarocchi.

Viticoltori d'eccellenza: Tenuta Monteverro

La cantina Monteverro, che proprio quest'anno festeggia i 10 anni della prima vendemmia, nasce dalla passione per la terra e per il vino dei due proprietari Julia e George Weber. In soli 15 anni dalla sua fondazione – quando vennero piantate le prime viti su un terreno costituito da argilla rossa e ciottoli erosi di origine calcarea, si è trasformata in una realtà vitivinicola d'eccellenza nel panorama internazionale, riconosciuta tra i maggiori produttori di vino. Questo progetto, sostenuto con costante impegno e grande tenacia, supportato dalla determinazione di Georg Weber – che alla passione per il vino unisce una preparazione imprenditoriale – prende il volo e decolla.



Julia e George Weber, i proprietari della tenuta Monteverro.
Photo by Leif Carlsson

Vini che in un decennio hanno saputo raccogliere premi e riconoscimenti: l'ultimo – in ordine di tempo – il triplice riconoscimento ottenuto al Best Wine of the World, in cui il Monteverro si è aggiudicato il titolo di Best Italian wine, lo Chardonnay quello di Best Italian White Wine ed infine l'enologo Matthieu Taunay il Best Winemaker of the World.

Si aggiungano inoltre giudizi molto positivi in guide di portata internazionale: 93 punti su Wine Advocate per il Monteverro 2014, 96 da James Suckling, stesso punteggio per Falstaff. Oltre ai 5 grappoli Bibenda e le tre stelle Veronelli per l'annata 2013 del Tinata.

Oltre agli appassionati proprietari, la cantina è guidata da un team di altissimo livello: insieme all'enologo Matthieu Taunay, collaborano nomi del calibro di Michel Rolland e Jean Hoefliger.

Per maggiori informazioni:

TENUTA MONTEVERRO: <http://www.monteverro.com/it/home/>

Per visitare la tenuta: <http://www.monteverro.com/it/visite/>



photo by Leif Carlsson

Il Giardino dei Tarocchi: tra sogno e realtà

Una realtà tutta da scoprire in un angolo di Toscana che regala emozioni, scorci e vini indimenticabili.

Una visita a Monteverro è anche l'occasione per scoprire il Giardino dei Tarocchi realizzato da Niki de Saint Phalle, artista donna di origini francesi che fin dalla sua giovinezza si è sempre dimostrata incline all'arte attraverso svariate

discipline. La realizzazione del particolare e bellissimo giardino occupa 20 anni: ha inizio alla fine degli anni '70 e termina solo nel 2002, anno della morte dell'artista. Il progetto però affonda le proprie radici già nel 1955, anno in cui la giovane artista, in seguito ad un viaggio a Barcellona, viene ispirata dal Parc Güell di Gaudì. In seguito saranno molti gli spunti che permetteranno la pianificazione dell'opera, come ad esempio la collaborazione di Niki ad un progetto artistico a Stoccolma che le farà conoscere altri artisti che collaboreranno poi alla realizzazione del Giardino dei Tarocchi.



Giardino dei Tarocchi

L'opera si estende per circa due ettari e costituisce una sorta di città recintata al cui interno spiccano ciclopiche sculture-case colorate alte dai 12 ai 15 metri dedicate ai simboli dei tarocchi. Il progetto viene concepito dall'artista come un luogo che permette ai propri visitatori di concedersi una pausa in una cornice magica, in netto distacco dalla vita reale.

Per maggiori informazioni:

GIARDINO DEI TAROCCHI: tel. 0564/895122

<http://ilgiardinodeitarocchi.it>

Per visitare il giardino:
<http://ilgiardinodeitarocchi.it/visit/>



Giardino dei Tarocchi

Dove dormire:

Per un piacevole soggiorno in Maremma vi consigliamo 2 alloggi.

- VALLE DEL BUTTERO: Via Ignazio Silone, 21 – 58011 Capalbio (GR), tel. 0564 896097 <http://www.valledelbuttero.it/capalbio/>
- RESORT CAPALBIO: Strada Pedemontana, 58 Via Aurelia Km. 130,300 – 58011 Capalbio (GR), Tel:+390564-899017, <https://www.villaggiocapalbio.it>

Toscana. Alla ricerca dei borghi segreti: Ansedonia e l'antica città romana di Cosa

ANSEDONIA E LA CITTÀ ROMANA DI COSA (GROSSETO)

A sud della provincia di Grosseto, nel comune di Orbetello, il promontorio di Ansedonia ospita l'antica città romana di Cosa, che si eleva su una vetta a est del monte Argentario. In posizione dominante, per sottomettere i territori sorvegliati dagli etruschi e arginare gli attacchi cartaginesi, Cosa, fondata nel 273 a.C., venne strutturata come una fortezza e circondata da un'imponente cinta muraria con diciassette torri quadrate e una rotonda. Il Museo Archeologico Nazionale di Cosa custodisce i reperti più importanti dell'acropoli, del foro e nelle abitazioni private, quelli dell'area del porto e altri materiali rinvenuti sulle rovine. Avanguardistica l'opera di ingegneria che portava, per ottanta metri, l'acqua dall'antico porto della città (Porto Cosanus) alla laguna: un canale scavato nella roccia chiamato oggi "La Tagliata". Ancora visibili le fortificazioni di Torre San Biagio, a difesa delle incursioni saracene, Torre San Pancrazio, costruita nella seconda metà del '500 dagli spagnoli a livello del mare, Torre Puccini (XV secolo), sulla riva della spiaggia della Tagliata: deve il nome al noto compositore toscano che proprio qui trovò l'ispirazione per una delle sue opere più famose: la Turandot. INFO: www.proloco-orbetello.it; www.archeotoscana.beniculturali.it



Area archeologica di Cosa, su concessione della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le province di Siena, Grosseto e Arezzo

DOVE MANGIARE: Location incantevole affacciata sul fiume e piatti di pesce al ristorante L'Antico Botteghino di Ansedonia (tel. 0564 882070, Strada Comunale Della Feniglia 18, 58015 Orbetello).

Cucina maremmana casereccia presso l'Osteria del Buttero, a Orbetello (tel. 3395919297 – 3482611353, Via Giancarlo Pantini 23, 58015 Orbetello).

DOVE DORMIRE: A soli 700 metri dal mare e vicino al famoso Porto di Talamone, l'Hotel Formentosa****, raffinato ed elegante, è immerso nel verde.

Un piccolo angolo di paradiso nella Maremma toscana è l'Agriturismo Peretti, tra gli ulivi e il mare.

Una cantina Super nella Maremma Grossetana

MAREMMA GROSSETANA

Maremma, non ce n'è un'altra! Fra mare e appennini, ricchezza di paesaggio e di cultura.

Turismo e vino, sono il binomio perfetto della Maremma grossetana, insieme a paesaggio cultura, arte, storia e gastronomia. Un territorio che unisce tipicità tradizionali con internazionalità, eventi di borghi antichi con grandi spettacoli globali. Terra di contrasti e di omogeneità, il vino ne è testimone. In pochi chilometri si scoprono i più grandi vini rossi italiani, e vini bianchi innovativi, accattivanti, facili e unici.

Siamo dentro al **golfo di Follonica**, l'entroterra dell'antica Etruria, lasciando alle spalle **Piombino** usciamo dalla superstrada **Livorno-Grosseto E80** all'altezza del **golf club Toscana**, vicino alla stazione di **Gavorrano**, prendiamo la SP152 e saliamo a **Scarlino**, antico borgo medioevale, da visitare con calma a piedi, dal palazzo Comunale-Pretorio fino alla Rocca Pisana, testimone di quella storia di comuni e fra guelfi e ghibellini. Riprendiamo l'auto e la SP152, giriamo attorno al **monte d'Alma** fino a loc. Grilli, bivio a destra per SP132 e raggiungiamo la famosa **necropoli di Vetulonia**, assolutamente da vedere, dove gli antichi Etruschi vi abitarono. Dopo scendiamo, riprendiamo la SP132 che passa in mezzo al Poggio Spada e **Poggio Bruno** fino a località Ampio, a destra per la SP dei Tirli.



“Vetulonia Teufelchen2” di Gabriele Delhey – Opera propria.
Con licenza CC BY-SA 3.0 tramite Wikimedia Commons.

Ecco la **cantina Le Mortelle Antinori**, un teatro dedicato alla enologia, alla cortesia, gusto, ospitalità dove sostare, visitare e degustare. Luogo costruito non solo per produrre vini eccezionali esportati nel mondo come vero **made in Italy**, ma soprattutto per capire come ci si comporta e si governa la vigna e la cantina per offrire uno dei migliori vini italiani del III millennio.



Lasciamo la cantina e scendiamo la SP132 fino a **Ponti di Badia**, a destra per la strada provinciale delle Padule che costeggia il fiume Bruna e ci porta a **Castiglione della Pescaia**. Qui sostiamo per una colazione tipica, frugale, secondo la tradizione, all'**osteria Il Cantuccio** (25/35 euro), in piazza Pascoli. Tappa successiva è **Punta Ala**, ancora più esclusiva ed elegante fuori stagione. Cena di pesce di stagione del Tirreno (40/70 euro) al **resort La Bussola** dove pernottiamo anche (100/110 euro la camera) in una suite dalla vista mozzafiato, ci sembra di essere in barca. Qui è possibile effettuare magnifiche escursioni sia alla riserva naturale di **Diaccia Botrona**, sia a **Torre Civetta** e **Punta Hindalgo**

BOX TASTE WINE

Vivia 2014



Toscana Dop Bianco Maremma – Regione Toscana – Grosseto.

Uvaggio di prevalente **Vermentino** tipico toscano, una evidente componente di **Viogner** e un tocco di **Ansonica**. Il vino ha un colore paglierino tenue, fragrante, fresco, invogliante, non eccessivamente complesso ma intrigante e attraente, gradazione corretta e perfetta; profumi del fiore mugo, ginestra vegetale bianca e di petali di viola mammola sempre bianchi; gusto elegante e rotondo non morbido, priorità alla pera bianca e pesca gialla con un finale minerale e acidità equilibrata, eleganza e finezza preponderante e persistente.

€ 9/11 bottiglia

Fattoria **LE MORTELLE**, Marchesi Antinori, loc. Ampio 3, 58043 Castiglione della Pescaia (Grosseto)

www.lemortelle.it , tel +390564944003

Abbinamento ideale a tavola – La nostra ricetta di Viaggio:

L'**Acquacotta**, classica ricetta povera e naturale dei contadini maremmani.

Ingredienti per 4 persone:

- CIPOLLE 4
- SEDANO $\frac{1}{2}$
- POMODORI SAN MARZANO 500 gr
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
- BRODO VEGETALE 2 l
- UOVA 4

- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
- BASILICO 1 ciuffo
- SALE
- PANE TOSCANO 8 fette
- PECORINO ROMANO 100 gr

Embed from Getty Images

In un tegame a bordi alti scaldate l'olio e fate appassire a fiamma dolce le cipolle affettate finemente fino a che iniziano a rilasciare l'acqua di vegetazione. A questo punto unite il sedano a cui avrete rimosso i filamenti più duri

presenti in superficie e parte delle foglie dello stesso sedano. Lasciate stufare le verdure a fuoco lento fino a cottura quasi completa. Aggiungete, quindi, il pomodoro (tagliato a pezzettoni se fresco) ed i peperoncini e continuate la cottura sempre a fuoco dolce. Bagnate la preparazione con del brodo vegetale o acqua quando necessario, la consistenza deve risultare sempre piuttosto brodosa. Cuocete per almeno mezz'ora controllando che il sedano non si spappoli. Quando le verdure avranno raggiunto il giusto grado di cottura, sbattete velocemente le uova in una terrina e versatele a filo nella zuppa mescolando continuamente. Lasciate riposare la minestra per qualche minuto. Prendete delle cocottine e foderate il fondo delle stesse con delle fette di pane abbrustolito, quindi insaporite con una cucchiata abbondante di formaggio grattugiato e versateci sopra la zuppa molto calda.

Versatevi un bel calice di vino e godetevi questo pasto 100% Toscano!

twitter.com/gpietrocomolli

facebook.com/giampietro.comolli

linkedin.com/pub/dir/giampietro/comolli

google.com/giampietro+comolli

pinterest.com/gcomolli/

linkedin.com/in/giampietro-comolli