

speciale
Fuori porta

rassegne

I mesi estivi rappresentano l'occasione giusta per andare alla scoperta della nostra inimitabile regione, della sua storia, della sua cucina, della sua cultura. Il nostro tour parte dalla città simbolo della Toscana: a Firenze si celebrano il pane di Montespertoli e il marrone di Marradi, mentre a pochi passi dal centro storico la Fattoria di Maiano ci invita a grigliate e tour in fuoristrada. Un altro capoluogo (Arezzo) è invece protagonista di raffinati aperitivi curati dalla Strada del Vino. Quindi le tante sagre: porcini a Palazzolo di Incisa, Scarperia, Suvereto e Ronta; tortello mugellano a go-go a Sagginale e alla Traversa di Firenzuola; quindi piatti a base di pesce a Badesse (Monteriggioni), papero a Cerreto e fiori fritti a Scandicci. Pane e derivati protagonisti invece a Galliciano (focaccia 'leva'), Podenzana ('panigaccio'), Quercia di Aulla (focaccetta) e Orentano (pizza). Ultime segnalazioni per tre fiere: l'Alberaia di Molino di Casole d'Elsa, la Festa di luglio di Carcheri (Lastra a Signa) e il 'country' a Montepiano.

a cura di **Jonata Cantelli**

Con *Vetrina Toscana* per riscoprire il marrone di Marradi e il pane di Montespertoli. Tutte le eccellenze gastronomiche del Monte Cetona

Curiosando tra sapori e colori**Prato, 5, 12 e 19 luglio**

La 6ª edizione (prenotazione obbligatoria) si inaugura giovedì 5 con 'Delitto al convento', una cena con delitto, si prosegue giovedì 12 'A cena a Canossa' con i piatti delle terre d'origine della celebre Marchesa Matilde (accompagnati da uno spettacolo musicale) e si conclude giovedì 19 con 'Fior di Sardegna', un omaggio alla terra d'origine della scrittrice premio Nobel Grazia Deledda.

Info: 347.0032092

associazione.culturale@sniccolo.it



Vetrina Toscana

Info: 3385277135 - www.pontineltempo.it**Vetrina Toscana****Provincia di Firenze, varie date**

Giovedì 5 luglio a **Firenze**, nell'ambito del progetto regionale Vetrina Toscana, si svolge Poveri ma Buoni, evento creato per valorizzare le eccellenze della tradizione enogastronomica locale. In particolare l'iniziativa rende omaggio al marrone di Marradi e al pane di Montespertoli con banchi

espositivi della Strada del Marrone del Mugello di Marradi (info: www.stradadelmarrone.it) e della Strada del Vino Chianti Montespertoli (info: www.chianti-montespertoli.it). Location dell'evento la Loggia del pesce in piazza dei Ciompi (orario 18.30-22.30), che ospita anche una serie di Show Cooking gratuiti aperti al pubblico e la presentazione della prima pubblicazione della collana tascabile 'I sapori di Vetrina Toscana'. Inoltre dal 16 al 22 luglio 'Poveri ma Buoni... in tavola': in alcuni ristoranti di Firenze e provincia il pane di Montespertoli diventa protagonista di tradizionali ricette (pappa al pomodoro, panzanella, ribollita, pancotto, acquacotta...). Sabato 7 luglio dalle 19 appuntamento a **Marradi** per 'Castagneto in musica', concerto-spettacolo con merenda e vendita di prodotti tipici (info: 328.8127597 - www.stradadelmarrone.it). Fino a metà settembre prosegue inoltre 'A Veglia sulla aie di Montespertoli': degustazioni, laboratori del gusto, visite guidate e spettacoli nelle varie location ospitanti. Da segnalare infine la Festa della battitura dei grani antichi in programma domenica 22 luglio al Museo del Vino di Montespertoli (info: 0571.600219 - www.comune.montespertoli.fi.it). Per le Notti dell'Archeologia non mancano incursioni alla scoperta del cibo dell'Antichità (pag. 113)

Info: 347.0613646 - www.vetrina-toscana.it**Sapori del Monte Cetona****Provincia di Siena, fino al 31 dicembre**

Tutti alla scoperta di feste e sagre di paese per degustare le eccellenze enogastronomiche di cantine, frantoi, ristoranti, laboratori e caseifici del Monte Cetona e della Val di Chiana Senese.

Tra gli eventi in programma a luglio la Festa della Madonna del Cerro dal 6 all'8 e dal 12 al 15 in località Tre Berte di Montepulciano, la Festa del vino il 7 e 8 a Palazzone di S.Casciano dei Bagni e C'era una volta l'aia dal 19 al 22 a S.Albino di Montepulciano. Ad agosto si riparte con la Sagra della quaglia il 4 e 5 a Sarteano, quindi Calici di Stelle il 10 nel centro storico di Montepulciano e Chiusi, infine la Sagra della cinta senese dal 24 al 26 a S.Casciano dei Bagni. Per l'elenco completo degli eventi futuri e la lista di ristoranti e strutture aderenti alla rassegna consultare il sito.

Info: 0578.671122

www.unionecomuni.valdichiana.si.it

Sapori del Cetona



Loc. La Quercia
Aulla (MS)

SAGRA ESTIVA DELLA
FOCALCETTA

6-7-8 LUGLIO

...servita calda
con formaggi
e salumi locali...

Info 0187 471399

Contee del farro**Piazza al Serchio (LU), 7 e 8 luglio**

A Sant'Anastasio, frazione di Piazza al Serchio, sabato 7 e domenica 8 luglio si può passeggiare e degustare menù a base di farro IGP della Garfagnana e assistere a spettacoli e mostre della tradizione contadina. Nel programma (sabato 7 dalle ore 16, domenica dalle ore 9.30) anche l'apertura della Grapperia, l'arrivo del Treno Estate da Viareggio, la Passeggiata Mangiareccia per le aie, mercatini e visite guidate.

In Fattoria

Sono davvero pochi i minuti di percorrenza che separano la Fattoria di **Maiano** dal centro abitato di Firenze: una volta raggiunte le colline tra Fiesole e Settignano scopriamo un'area di 300 ettari che racchiude un'azienda agricola, appartamenti vacanze, sale per eventi, frantoi, fattoria laboratorio e ristorante. La Fattoria propone inoltre iniziative per scoprire il mondo rurale per grandi e piccini: tour in fuoristrada (anche in notturna), visite guidate agli animali della Fattoria ed al Laghetto delle Colonne. Alla Spaccio, anche nel mese di agosto, è invece possibile pranzare con piatti tipici, prodotti dell'azienda e gustose grigliate di carne ammirando lo splendido panorama. Infine gli appartamenti vacanze: perfettamente integrati nell'ambiente offrono anche una splendida piscina.

Info: 055.599600 - www.fattoriadimaiano.com