maremmatoscana sud

Alla scoperta della Maremma

Enogastronomia
Tra i profumi e i sapori della nostra terra

visittuscany.com

Cibo e territorio, un connubio vincente e una delle chiavi strategiche dell'offerta turistica della Maremma: la cucina maremmana è una cucina genuina, fatta di ricette semplici ma gustose, che ben si abbinano alla variopinta offerta enologica, fatta di vini di altissimo spessore tra i rossi, bianchi, rosati, passiti, vinsanti, i vendemmia tardiva, ed anche tra le bollicine.
Valorizzare i prodotti tipici del nostro territorio significa mettere in risalto non solo l'economia locale, ma anche la cultura di un territorio, come il nostro, ricco di antiche tradizioni e forte di una storia affascinante ed avvincente. Far assaggiare ai turisti la bontà della cucina locale significa promuovere il territorio, i paesaggi, gli scorci suggestivi che accolgono numerose cantine, aziende di produzione agricola e laboratori in cui le tradizionali tecniche locali si trasmettono di generazione in generazione. Il turismo del gusto sta diventando un fenomeno sempre più diffuso, nonché una risorsa strategica per il territorio: il mangiar bene diventa non più un bisogno da soddisfare, ma la motivazione principale del viaggio, su cui poi viene costruito l'intero itinerario; il turista appassionato di enogastronomia è disposto a coprire distanze maggiori per raggiungere i punti di interesse, muovendosi maggiormente su più zone del territorio, privilegiando una ricettività più multiforme, perché andare alla scoperta dei cibi locali corrisponde ad un'esperienza di vita che scava alla ricerca del vero tesoro dell'identità di un luogo. Raccogliere tutte le risorse del nostro territorio in un'unica pubblicazione significa rendere fruibile il nostro immenso patrimonio, consentendo ai turisti di avere a disposizione uno strumento che spalanca le porte sulle bellezze dei nostri paesaggi e dei nostri prodotti.

Ambito Turistico Maremma Toscana Sud
Luca Agresti
Presidente

Maddalena Ottali
Vice Presidente

Campagnatico

Raggiungibile con auto

Sagra del tortello, lumaca e strozzaprete

Dieci giorni dedicati allo sviluppo enogastronomico del paese e al mantenimento della tradizione. Il buon cibo è il protagonista: tortelli e strozzapreti fatti a mano.

Ten days dedicated to food and wine aimed at preserving the local traditions. Good food is the protagonist of this festival: handmade tortelli and strozzapreti.

Ultima settimana di Luglio e la prima di Agosto.
Prolococampagnatico - Tel. 320 1665066
prolococampa@libero.it
FB: Proloco Campagnatico

Campagna

Portami lì

Loc. Arcille
Campagnatico

Raggiungibile
con auto

tasting

Azienda Agricola “Quadalti”

Caseificio aziendale, produzione pecorini maremmani. Sala degustazione, che permette di gustare pecorini stagionati, semistagionati e aromatizzati.

Visit the company dairy and discover the Maremma pecorino production. There is a tasting room, which allows you to taste seasoned, semi-seasoned and flavoured pecorino cheeses.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: tutto l’anno dalle ore 8 alle 13 e dalle 15 alle 17
Contatti: Graziano Quadalti Tel. 3296129739
www.caseificioquadalti.it
aziendaagricolaquadalti@email.it

Civitella Paganico

Portami lì

Civitella Paganico

Raggiungibile con auto

min 1 h
max 2,5 h

Visita in distilleria con degustazione

Alla scoperta di una distilleria artigiana guidati da un maestro distillatore “donna”.

Visita guidata nella campagna toscana, con percorso olfattivo nella distilleria più premiata al mondo per seguire le fasi di lavorazione, dalle materie prime al bicchiere ed assaporare il frutto di una lavorazione artigianale di qualità.

Discover an artisan distillery being guided by a “woman” master distiller. A guided tour of the Tuscan countryside with an olfactory visit in the most awarded distillery in the world to learn all the stages of production, from raw materials to the final stage in a glass, and to taste the fruit of the quality craftsmanship.

Periodo: tutto l’anno su prenotazione
per gruppi dalle 6 alle 40 persone.
Contatti: Nannoni grappe srl - Tel. 329 5749749
www.nannonigrappe.it - nannonigrappesrl@gmail.com
FB: nannonigrappe - Istagram: nannonigrappe

Civitella Paganico

Portami lì

Civitella Paganico

Raggiungibile con auto

Passaggiata a cavallo con degustazione di cibi e vini locali

A cavallo alla scoperta di antichi percorsi e sapori e prodotti tipici del territorio.

Passeggiata con guida e cavalli maremmani attraverso un percorso panoramico, ad anello, intorno a Civitella Marittima, tra vallate e colline. Sosta per il pranzo e la degustazione di vini locali presso aziende del territorio.

Discover ancient paths, flavours and typical products of the area on horseback.
A walk with a guide and Maremma horses along a panoramic, circular route around Civitella Marittima, while crossing valleys and hills. Stop for lunch and tasting of local wines at local producers.

Periodo: tutto l'anno su prenotazione per 2 max 5 persone
Contatti: La corte di Ardengo
Tel. 334 6708789 / 333 3604567
www.lacortediardengo.it - info@lacortediardengo.it
FB: La corte di ardengo

Grosseto

Portami lì

Azienda Agricola Alberese

Raggiungibile con auto, bus

1 h

Degustazione a Spergolaia

La Tenuta di Alberese di proprietà dell'Ente Terre Regionali Toscane è una delle più grandi aziende agricole in Europa condotte con il metodo biologico in un area protetta. Con oltre 4.200 ettari è il cuore del Parco Naturale della Maremma. L'allevamento allo stato brado delle mandrie bovine e equine di razza maremmana in purezza, governate in modo tradizionale tutti i giorni dai nostri butteri a cavallo sono il simbolo stesso della terra di maremma. Previa preventiva prenotazione, nella Tenuta per le sole persone con esperienza, è possibile partecipare all'escursione di lavoro con i butteri, mentre per tutti è possibile visitare la storica selleria.

The Alberese Estate owned by the Ente Terre Regionali Toscane is one of the largest organic farms in Europe working in a protected area. With more than 4,200 hectares of property land in the heart of the Maremma Natural Park, the breeding in the wild of pure Maremma cattle and equine herds, governed in the traditional way every day by our butteri (cowboys) on horseback, is the very symbol of the land of Maremma. Upon prior reservation for experienced visitors only it is possible to participate in the work excursion with the butteri, while everyone else may visit the historic saddlery.

To purchase the Maremma meat from the Estate - Bottega di Alberese Tel. 0564/407265

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: tutto l'anno.
Tenuta di Alberese, Loc. Spergolaia, Alberese - Gr
Tel. 0564 407180 - 329 2603794
www.alberese.com
Per acquistare la carne maremmana della Tenuta:
Bottega di Alberese - Tel. 0564 407265

Grosseto

Portami lì

VIII Zona
Grosseto

Raggiungibile
con auto

1, 2,
3 h

Assaggi di Maremma

Degustazioni in cantina tra vigneti e oliveti. Produzione, degustazione, vendita a km 0 di vino Morellino di Scansano DOCG, Olio EVO, grappa.
Il podere Castellaccia è un'azienda agricola di 50 ettari situata nel cuore della Maremma toscana, 9km a sud di Grosseto, su di una collina vicina al mare del parco della Maremma.
Visite guidate e degustazioni di vini DOCG, grappa, l'olio extravergine di oliva presso la cantina aziendale, recentemente ristrutturata ed ampliata.

Tastings in the cellars among vineyards and olive groves. Local production, tasting and sale of Morellino di Scansano DOCG wine, extravirgin olive oil and grappa. The Castellaccia farm is a 50-hectare farm located in the heart of the Tuscan Maremma, 9 km south of Grosseto, on a hill close to the sea on the territory of the Maremma Park. Guided tours and tastings of DOCG wines, grappa, extra virgin olive oil in the company cellar, which was recently renovated and enlarged.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: aprile - ottobre.
Assaggi al bancone sempre possibili dal lunedì al sabato
Degustazioni e visite su prenotazione.
Podere Castellaccia - Az. Agr. Di Pellegrini Tel. 0564 406012
www.poderecastellaccia.it - info@poderecastellaccia.com

Grosseto

Portami lì

Grosseto

Raggiungibile con auto

da 30, 60 o 120 minuti

Wine Tours e tasting Val delle Rose

Val delle Rose, nel cuore della Maremma, a soli 8km da Grosseto, nelle immediate vicinanze del Parco naturale della Maremma e poco distante dalle spiagge maremmane. Val delle Rose nasce con soli 25 ettari che oggi sono diventati oltre 150. Oggi la cantina è dotata della tecnologia più avanzata che permette all'azienda un'eccellente lavorazione delle uve raccolte. La tenuta dispone di uno spazio dedicato all'accoglienza in cui è possibile vivere l'esperienza di questa terra e dei suoi vini, attraverso una struttura di ospitalità aperta al pubblico. Possibilità di trekking all'interno dell'azienda e pic-nic.

Val delle Rose, in the heart of the Maremma, just 8 km from Grosseto, in the immediate vicinity of the Maremma Natural Park and not far from the Maremma beaches. Val delle Rose was born with only 25 hectares of company property, which today have become over 150. Today the winery is equipped with the most advanced technology that allows it to achieve excellence in processing the harvested grapes. The estate has a space dedicated to the visitors, a hospitality structure open to the public, where you can learn everything about this land and its wines.
It is possible to hike and have a picnic on the territory of the company.
Tasting by reservation only.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: Tutte le attività di degustazione sono solo su richiesta disponibilità e su prenotazione.
Tenuta Val delle Rose: Tel. 0564 409062
Orario: dalle 10.00 alle 19.00 dal Lunedì al Sabato.
hospitality@valdellerose.it - www.valdellerose.it

Magliano

Portami lì

Loc. Banditaccia
Magliano in Toscana

Raggiungibile
con auto

1 h

Fattoria Mantellassi, Morellino di Scansano

Cantina storica del territorio. Produzione di Vini rossi (Morellino di Scansano docg) e bianchi (Vermentino). Vendita diretta e degustazione. Inoltre è possibile fare passeggiate e trekking su tutta la proprietà, vigneti e boschi.

A historical winery of the area. Production of red (Morellino di Scansano DOCG) and white (Vermentino) wines. Direct selling and tasting. Besides, it is possible to go for walks and hikes on the whole territory of the farm, vineyards and woods included.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: tutto l'anno.
Per prenotazioni degustazioni Tel. 0564 592037
dal lunedì al venerdì
Contatti: Fattoria Mantellassi - Loc Banditaccia, 26
www.fattoriamantellassi.it - commerciale@fattoriamantellassi.it
Facebook: fattoriamantellassi Instagram: mantellassi1960

Magliano

Portami lì

Loc. Ragnaie
Scansano

Raggiungibile
con auto

1,5 h

Poggio La Luna.
Degustazioni in cantina tra le colline di Maremma

Passeggiare tra i filari dei vigneti, toccare la terra con le mani, raccogliere un acino direttamente dalla vite, respirare il profumo delle stagioni e riconoscerne i colori. Guardare come nasce un vino, cosa può renderlo così speciale. Questo è ciò che ti offriamo a Poggio la Luna: entrare in intimità con il nostro territorio, la Maremma, e con i nostri vini, apprezzarne fascino e genuinità.

Stroll through the rows of vineyards, touch the ground with your hands, pick a grape directly from the vine, breathe the scent of the seasons and recognize its colours. See how a wine is born, what can make it so special. This is what we offer you in Poggio la Luna: enter into intimacy with our territory, the Maremma, and with our wines, appreciate their allure and authenticity.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: tutto l'anno.
Contatti: Elisabetta Tommasoni
Strada Prov. Delle Ragnaie 58 – Scansano
Tel. 335 6594040 - elisabetta@poggiolaluna.it
www.poggiolaluna.it

Magliano

Portami lì

Loc. Zona Corso
Magliano in Toscana

Raggiungibile
con auto

4 h

Agriturismo San Giusto

Nella terra del Morellino, nei paesaggi sconfinati della Maremma, si torva l'Agriturismo San Giusto all'interno dell'azienda agricola e biologica omonima. In posizione dominante a pochi chilometri dal borgo medievale di Magliano in Toscana, dalle Terme di Saturnia, dal Monte Argentario e dal Parco Naturale della Maremma, ci si trova in un luogo suggestivo e magico. La nostra cucina riporta sulla tavola tutti i sapori della tradizione culinaria maremmana più autentica. Le materie prime che utilizziamo sono BIOLOGICHE e a KM 0: frutta e verdure del nostro orto, vino del nostro vigneto (D.O.C.G. Morellino di Scansano), olio extravergine dei nostri olivi e formaggi delle nostre pecore.

In the land of Morellino, in the boundless landscapes of the Maremma, San Giusto farm hotel is located on the territory of the organic farm that bears the same name. This farm hotel is situated in a dominant position, in an evocative and magical place, just a few kilometers from the medieval village of Magliano in Toscana, from the Terme di Saturnia, from Monte Argentario and from the Maremma Natural Park. Our kitchen brings to the table all the flavours of the most authentic Maremma culinary tradition. The raw materials that we use are ORGANIC and LOCAL: fruit and vegetables from our garden, wine from our vineyard (D.O.C.G. Morellino di Scansano), extra virgin olive oil from our olive trees and cheeses from our sheep.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: tutto l'anno.
Tel. 334 8580537
www.agriturismosangiusto.com - s.giusto@tiscalinet.it
Facebook: Agriturismo San Giusto

Magliano

Loc. Collecchio
Magliano in Toscana

Raggiungibile
con auto

2 h

Wine Tour & Tasting Santa Lucia

Visite guidate in cantina con degustazione di tutti i vini dell'Azienda abbinati a prodotti tipici.

Vi porteremo alla scoperta della nostra cantina e poi saliremo in terrazza per la degustazione di tutti i nostri vini abbinati ad eccellenze del territorio tra le colline di Maremma, con una vista sullo stupendo mare dell'Argentario.

Guided tours to the winery with tastings of all the company's wines paired with typical products. We will take you to visit our wine cellar and then we will go up to the terrace to let you taste all our wines paired with local excellent products in the Maremma hills with a stunning view of the Argentario sea.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: dal 1 giugno al 30 settembre
Loc. Collecchio, S.S. Aurelia km 163,5
Federico Croci Tel. 392 9506975
www.azsantalucia.com - cantinasantalucia@gmail.com
Facebook: slsantalucia Instagram: azsantalucia

Magliano

Portami lì

Loc. Poderone
Magliano in Toscana

Raggiungibile
con auto

1,5 h

Terre dell'Etruria

Vi presenteremo il nostro prodotto, dall'acino al bicchiere, all'interno di una delle cartoline più belle e naturali della Maremma.

La Nostra Cantina, nel cuore della Maremma, è una realtà a carattere cooperativo, in cui si produce principalmente Morellino di Scansano DOCG ma anche specialità autoctone in purezza come Ansonica e Ciliegiolo. È dotata di impianti moderni per la vinificazione e di un'area con botti di rovere per una perfetta evoluzione dei vini. Le nostre esperienze di vendita e degustazione vi aspettano.

We will show you all the stages of our production, from the grape to the glass, inside one of the most beautiful natural settings of the Maremma. Our winery, situated in the heart of the Maremma, is a wine cooperative, which produces mostly Morellino di Scansano DOCG but also pure local wine specialties such as Ansonica and Ciliegiolo. The cooperative uses advanced winemaking technologies and is equipped with an area with oak barrels for a perfect evolution of wines. Our sales & tasting experiences await you.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: dal 1 giugno al 31 agosto su prenotazione
Giulio Fontana, Resposabile Cantina Terre dell'Etruria
Tel. 338 8549959 - poderone@terretruria.it
Azzurra Meucci, Comunicazione ed Eventi
Tel. 333 8343640 - eventi@terretruria.it
www.terretruria.it Facebook: terretruria Instagram: terretruria_toscana

Manciano

Loc. Campigliola
Manciano

Raggiungibile
con auto

1,5 h

wine tasting

Una giornata in cantina alla scoperta di un territorio unico.

La cantina Montauto organizza visite guidate che consentono a tutti di avvicinarsi all'affascinante mondo del vino. Sarete accompagnati in un tour che inizierà dalle vigne e, passando dalla cantina, terminerà nella sala degustazione dove potrete assaggiare i nostri prodotti.

The Montauto winery organizes guided tours that allow everyone to get closer to the fascinating world of wine. You will be accompanied on a tour that will start from the vineyards and, passing through the cellar, will end in the tasting room where you will taste our products.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: aprile - ottobre
Tenuta Montauto - Loc. Campigliola Km. 10 - Manciano GR
Tel. 0564 1836068
www.montauto.org - info@montauto.org
Facebook: tenutamontauto

Manciano

Portami lì

Manciano

Raggiungibile con auto

1,5 h

Alla scoperta del pecorino Toscano.

Visita di un caseificio locale e degustazione, nella terra del Pecorino Toscano DOP.

Visit to a local dairy and tastings in the land of Tuscan Pecorino.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: tutto l'anno.
Caseificio Sociale Manciano Soc. Arg. Coop.
Loc. Piano di Cirignano - Podere Fedeletto
Tel. 0564 609408

Scansano

Portami lì

Loc. Saragiolo
Scansano

Raggiungibile
con auto

da 30, 60 o
120 minuti

Visita guidata in Cantina e degustazione a scelta tra vari pacchetti.

Vieni a scoprire la Maremma attraverso i suoi vini più rappresentativi! La Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano apre le sue porte per svelarti il percorso dell'uva, dall'arrivo in cantina fino alla bottiglia. La visita guidata (italiano, inglese, tedesco) sarà seguita da una degustazione a scelta tra diversi pacchetti.

Come and discover the Maremma through its most representative wines! The Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano opens its doors to reveal the stages of grape processing, from the arrival in the cellar to the bottle. The guided tour (in Italian, English, or German) will be followed by a tasting of your choice from different packages.

Per visionare altre aziende con prodotti analoghi visita il sito nella sezione enogastronomia www.quimaremmatoscana.it
To view other companies with similar products visit the site in the food and wine section www.quimaremmatoscana.it

Periodo: tutto l'anno.
Contatti: Tel. 0564 507288 - +39 338 8700238
visita@cantinadelmorellino.it
info@cantinadelmorellino.it - visit.vignaiolidiscansano.it
Facebook: vignaiolimorellinodiscansano
Instagram: vignaiolidelmorellino

Si ringraziano le Amministrazioni Comunali della Provincia di Grosseto Ambito Maremma Toscana Sud e tutti coloro che hanno contribuito, direttamente o indirettamente, alla realizzazione di questa pubblicazione.

Fotografie di: Andrea Burzi, Giuliano d'Angelo e Andrea Brenno.
Per le altre foto si ringrazia: la Pro Loco di Campagnatico, Graziano Quadalti, Priscilla Occhipinti, La Corte di Ardengo, Fabrizio Meravigli per le foto di Spergolaia, La Castellaccia, Val delle Rose, Mantellassi, Elisabetta Tommasoni, Federico Croci, Az. Santa Lucia, Giulio Fontana, Tenuta Montauto, Antonio Farina per Caseificio Sociale di Manciano, Cantina Vignaioli del Morellino.

Impaginazione e grafica: Chiara Baccini
Raccolta testi: SL&A turismo e territorio
Traduzioni a cura di Anna Pirogova
Coordinamento: Stefano Innocenti

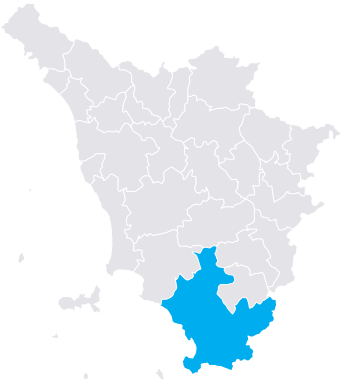
Le schede qui riportate fanno riferimento solo ad alcune strutture della zona. Per motivi di spazio non è stato possibile inserirle tutte. Per avere ulteriori informazioni si prega di fare riferimento al sito www.quimaremmatoscana.it o al locale ufficio turistico.

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, chimico o meccanico, copie fotostatiche incluse, né con sistemi di archiviazione e ricerca delle informazioni senza autorizzazione scritta da parte dell'Editore. Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state aggiornate il più scrupolosamente possibile. Tuttavia, dati come numeri di telefono, orari ed opere esposte nei musei sono tutti suscettibili di cambiamento. L'editore declina ogni responsabilità per qualsiasi conseguenza derivante dall'uso della presente.

Visita il sito www.quimaremmatoscana.it QuiMaremma Toscana

Produzione INNOCENTI EDITORE WIRE STUDIO
Via Sardegna, 32 - 58100 Grosseto
Tel. 0564.416937
www.innocentieditore.com
info@innocentieditore.com

Toscana



maremmatoscana sud

L'ambito turistico Maremma Toscana Sud è formato da:

Campagnatico · Civitella Paganico · Cinigiano · Scansano · Magliano in Toscana · Semproniano · Manciano

Isola del Giglio · Pitigliano · Sorano · Capalbio · Orbetello · Monte Argentario · Grosseto

Scarica l'app ***quimaremmatoscana***

QuiMaremma Toscana

www.quimaremmatoscana.it

Con il patrocinio di:

Regione Toscana