

Alla scoperta della Maremma

Enogastronomia

Tra i profumi e i sapori della nostra terra





Enogastronomia

Benvenuti nella Maremma Toscana Sud, dove l'enogastronomia diventa un viaggio dei sensi tra le dolci colline e le antiche tradizioni culinarie. Questa regione incantevole offre un'esperienza gastronomica unica, in cui la passione per il cibo si fonde armoniosamente con la ricchezza dei territori locali. Immersa in un paesaggio punteggiato da vigneti baciati dal sole e uliveti secolari, la Maremma Toscana Sud è rinomata per i suoi vini pregiati e gli oli d'oliva di alta qualità. Le cantine sparse sul territorio accolgono gli appassionati di enologia in un viaggio attraverso i sapori intensi del Morellino di Scansano, un vino rosso robusto e ricco di personalità, emblematico di questa terra generosa. Le degustazioni enogastronomiche diventano un'occasione per immergersi nella cultura locale.

Tra le viti e gli ulivi, potrete assaporare formaggi pecorini artigianali, prosciutti stagionati e salumi tradizionali, che esaltano l'autenticità delle materie prime. Ogni morso è una celebrazione della maestria artigianale tramandata di generazione in generazione. La Maremma è anche famosa per le sagre e le feste enogastronomiche che animano le piazze dei caratteristici borghi.

In conclusione, immergersi nell'enogastronomia della Maremma Toscana Sud significa non solo assaporare prelibatezze, ma anche abbracciare la storia, la passione e l'orgoglio di una comunità che tramanda il proprio patrimonio culinario con amore.

Un invito a gustare ogni istante come un sorso di vino pregiato capace di raccontare storie ed emozioni.



Il tortello maremmano

I tortelli maremmani sono un piatto tradizionale della cucina della Maremma, una regione situata nella Toscana meridionale, ricca di tradizioni culinarie legate alla sua storia agricola e pastorale. È un piatto che rappresenta la genuinità e la tradizione della cucina contadina maremmana, apprezzato per la sua semplicità e autenticità. La sua preparazione richiede tempo e dedizione, ma il risultato finale è un piatto delizioso che soddisfa sia il palato che lo spirito, portando con sé il gusto e la storia della Maremma.

La sagra di Campagnatico

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.

A fianco la ricetta per preparare dei tipici tortelli maremmani, piatto tipico della cucina del territorio.

Tortelli maremmani (per 4 persone)

Per il ripieno:

- 500 gr di ricotta di pecora
- 150 gr di bietole lesse
- 2 uova
- sale e pepe
- noce moscata
- 5 foglie di menta

Per la sfoglia:

- 700 gr di farina
- 5 uova
- 2 cucchiaini d'olio
- un pizzico di sale

Ricetta tratta dal libro
"Vo' fa' damman-
gia'?" di Marisa e
Mimma Andrei-
ni, Innocenti
Editore.

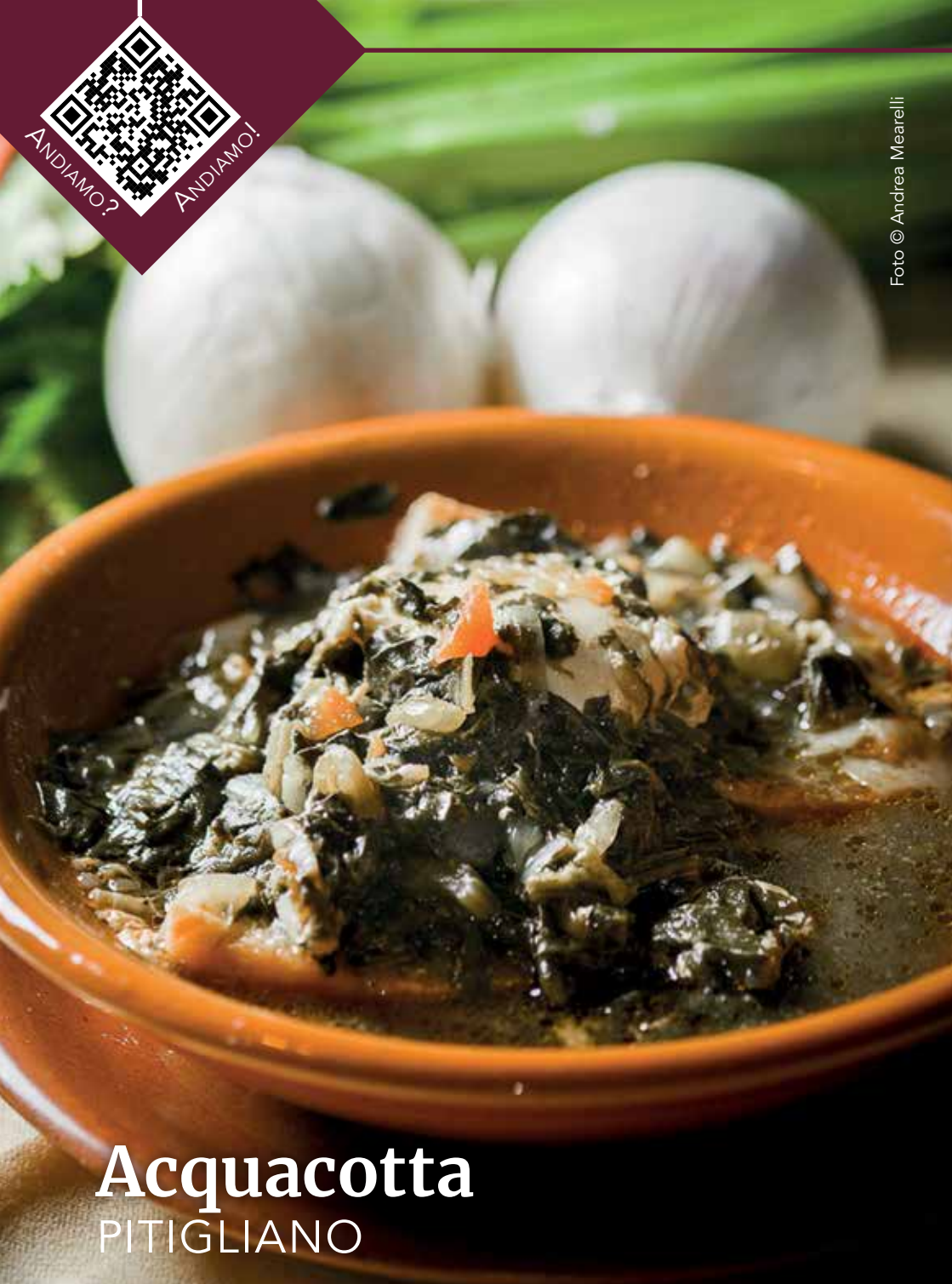
Sagra del tortello

CAMPAGNATICO





Foto © Andrea Mearelli



Acquacotta

PITIGLIANO

Enogastronomia

Storia dell'acquacotta

La sua storia affonda le radici nella tradizione contadina e pastorale della Maremma, dove gli ingredienti semplici erano utilizzati per preparare pasti sostanziosi e nutrienti.

La parola "acquacotta" deriva dalla lingua italiana antica e significa letteralmente "acqua bollente". In passato, questo piatto era preparato come pasto dei contadini e dei pastori, utilizzando gli ingredienti disponibili e poveri come verdure di stagione, pane raffermo, uova e formaggio.

La ricetta di base prevede la cottura lenta di verdure come cipolle, sedano, carote, pomodori e spinaci in acqua bollente, insieme a pepe nero e altre spezie per aggiungere sapore. Una volta che le verdure sono ben cotte, viene aggiunto il pane raffermo per addensare il brodo e creare una consistenza più densa. A volte viene aggiunto anche un uovo o del formaggio grattugiato per arricchire ulteriormente il piatto.

L'acquacotta è un esempio perfetto di cucina povera che trasforma ingredienti umili in un pasto sostanzioso e saporito.

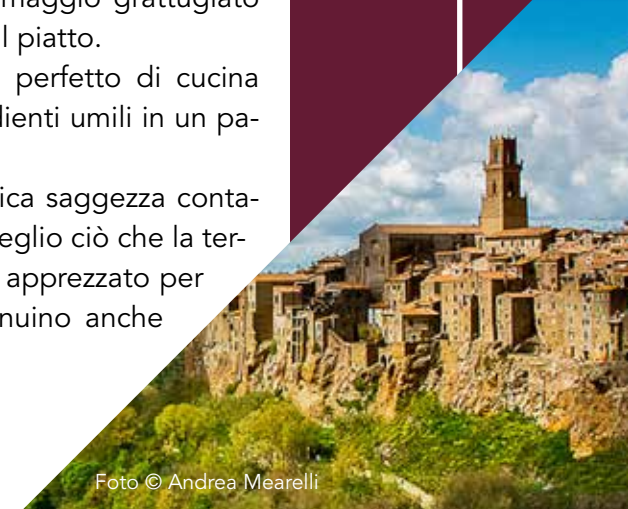
È un piatto che riflette l'antica saggezza contadina nel saper utilizzare al meglio ciò che la terra offre, e continua a essere apprezzato per il suo gusto semplice e genuino anche oggi.



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it

Foto © Andrea Mearelli



Ufficio Informazioni e Assistenza Turistica

Pitigliano (GR)

+39 0564 617111

iat@comune.pitigliano.gr.it



Foto © Andrea Mearelli

Cinghiale a buglione

PITIGLIANO

Enogastronomia

Storia del cinghiale a buglione

Il cinghiale a buglione è un piatto tipico della cucina maremmana, famosa per la sua ricca tradizione culinaria legata alla caccia e alla cucina contadina.

La storia di questo piatto risale ai tempi antichi, quando la caccia al cinghiale era una pratica comune nella regione per necessità alimentare.

Il termine "buglione" deriverebbe dalla parola "bugle", antico strumento a fiato usato per chiamare i cani da caccia. Il cinghiale a buglione è preparato con carne di cinghiale, che viene marinata con vino rosso e aromi come aglio, rosmarino e alloro. Successivamente, la carne viene stufata con pomodori, cipolle e spezie per diverse ore, fino a renderla morbida e succulenta. Tradizionalmente, il piatto viene servito con polenta o fette di pane toscano per assorbire il gustoso sugo.

Questo piatto rappresenta non solo una delizia culinaria, ma anche un simbolo della cultura e delle tradizioni rurali della Maremma, dove la caccia al cinghiale ha sempre avuto un ruolo significativo nella vita delle comunità locali. Oggi, il cinghiale a buglione è ancora molto popolare nella regione e viene apprezzato da residenti e turisti per il suo sapore robusto e autentico.

Foto © Tisi



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it

Ufficio Informazioni e Assistenza Turistica

Pitigliano (GR)

+39 0564 617111

iat@comune.pitigliano.gr.it



Foto © Archivio Fotografico Comune di Pitigliano

Sfratto PITIGLIANO

Enogastronomia

Storia dello sfratto di Pitigliano

Il suo nome trae origine dalla storia della comunità ebraica di Pitigliano che ricorda l'usanza locale di picchiare alla porta degli ebrei con un bastone, usanza che va fatta risalire al secolo XVII, quando il Granduca di Toscana Cosimo II de' Medici fece emanare un editto con il quale intimava agli ebrei delle zone di Pitigliano, Sovana, e Sorano, di lasciare le loro case per trasferirsi nel ghetto di Pitigliano.

Un secolo dopo, gli ebrei di Pitigliano crearono questo dolce per ricordare l'evento dei messi che, battendo alle porte degli ebrei, avevano intimato loro di lasciarle. Infatti, lo sfratto ha forma allungata, simile a un bastone, e contiene un ripieno composto da miele, scorzette di arancia, noci, anice e noce moscata, che conferiscono un sapore dolce e un profumo intenso. Poiché questi ingredienti erano usati anche nei secoli precedenti dalle popolazioni autoctone, è possibile che lo sfratto attinga a un'antica ricetta etrusca.



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,

visita il sito

quimaremmatoscana.it

Foto © Tisi

Ufficio Informazioni e Assistenza Turistica

Pitigliano (GR)

+39 0564 617111

iat@comune.pitigliano.gr.it



Il Bianco di Pitigliano

La DOC Bianco di Pitigliano è sicuramente di riferimento per le cantine del territorio per motivi storici. Risalente al 1966, questa DOC ha nel suo disciplinare la prevalenza di vitigni autoctoni (Trebiano, Malvasia, Ansonica) i quali, una volta utilizzati per produzioni quantitative, al giorno d'oggi si rivelano fondamentali per produzioni di qualità offrendo vini di grande rilievo. Inoltre, nonostante sia una DOC storica, si presenta come modello moderno, valorizzando antiche varietà sa essere al passo con i cambiamenti climatici e quindi estremamente sostenibile.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito*

quimaremmatoscana.it

Bianco di Pitigliano

PITIGLIANO

Foto © Cantina di Pitigliano

Foto © Cantina di Pitigliano

Cantina di Pitigliano
Pitigliano (GR)

+39 0564 616133

experience@cantinadipitigliano.it





Foto © I Pescatori di Orbetello

Anguilla ORBETELLO

L'anguilla di Orbetello

L'anguilla è un piatto tipico della zona di Orbetello, che da secoli viene preparato secondo l'antica ricetta risalente alla dominazione spagnola sull'Argentario, nel XVI secolo. La pesca in laguna all'epoca infatti permetteva la sopravvivenza e i metodi di conservazione del pesce erano l'unica soluzione per creare una riserva di cibo che durasse mesi. L'attività della pesca dell'anguilla non è stagionale ma avviene sia in inverno che in estate, seguendo i metodi che si sono tramandati di generazione in generazione. I pescatori di oggi garantiscono l'alta qualità in tutti i passaggi produttivi, contribuendo alla salvaguardia dell'ambiente con forme di pesca integrata e di ittiturismo eco-compatibile. Il sapore dell'anguilla è molto intenso, dolciastro. Le sue carni sono molto grasse ma soprattutto di grassi alleati della salute (acidi grassi monoinsaturi e omega 3) e quindi ipercaloriche, 260 kcal/hg, (un valore paragonabile a quello della pancetta); è fonte di dosi elevate di colesterolo ma anche di fosforo e potassio. Non è sicuramente un pesce da mangiare tutti i giorni ma ogni tanto merita trasgredire! La cottura che meglio lo "sgrassa" è quella alla brace. Due sono le ricette tipiche di Orbetello: l'anguilla sfumata e lo scaveccio.

Foto © Bluargentario APS - Cinzia Piani



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it



La distilleria Nannoni

Quando fu fondata la distilleria Nannoni Grappe, in Toscana non esisteva la cultura della distillazione. Le "vinacce" venivano per lo più gettate e la maggior parte della grappa prodotta nella regione era destinata alla vendita all'ingrosso nel nord Italia. I primi tempi furono duri, ma in breve tempo le grandi cantine toscane si resero conto della grande opportunità che veniva loro offerta, così un casale in mezzo alla Maremma divenne una meta internazionale per gli amanti della Grappa e per i turisti del buon bere, portando la loro Grappa nel mondo e tanti appassionati in Maremma.

Grazie al lavoro di Priscilla Occhipinti, l'unica donna mastro distillatore al mondo, Nannoni Grappe si è affermata negli anni come il miglior produttore di liquori al mondo, infatti sono numerosi i premi vinti da Nannoni Grappe, basti pensare alle 144 medaglie d'oro e doppio oro vinte dal 2011 al 2019. Possiamo quindi affermare che Nannoni Grappe è il produttore più premiato al mondo.

Scopri la distilleria artigianale concedendoti una degustazione, guidati da un maestro distillatore donna oppure immergiti nella campagna toscana, con percorso olfattivo nella distilleria più premiata al mondo per seguire le fasi di lavorazione, dalle materie prime al bicchiere, e assaporare il frutto di una lavorazione artigianale di qualità.



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it

Nannoni Grappe

CIVITELLA PAGANICO

Nannoni Grappe S.r.l.
Civitella Paganico (GR)

+39 329 5749749
nannonigrappesrl@gmail.com



Sapori di Maremma

A Civitella Paganico è possibile gustare alcune delle specialità enogastronomiche che riflettono le caratteristiche di una zona di confine, con elementi tipici della cucina del Senese e altri della Maremma Grossetana.

Tra i piatti consigliati citiamo i pici al sugo di vino novello (chiamati anche i pici ubriachi), i tagliolini con i ceci e, infine, i biscotti con l'unto: dei dolcetti a forma di ciambella dalla consistenza friabile con uno spiccato aroma alla menta.

Le Sagre paesane che si svolgono ogni anno nelle frazioni, le molte strutture ricettive, gli ottimi ristoranti e trattorie, e le cantine e i frantoi locali offrono ai visitatori il meglio della tradizione locale durante tutti mesi dell'anno.

Il comune di Civitella Paganico inoltre, vanta un numero rilevante di denominazioni di origine dedicate al vino. Sono molteplici infatti le strutture che offrono al turista la possibilità di degustazione vini e passeggiate nei vigneti.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,*

visita il sito

quimaremmatoscana.it

**Le eccellenze
del territorio**
CIVITELLA PAGANICO





Il biscotto con l'unto

Il biscotto con l'unto è un prodotto tipico di origine contadina della zona di Civitella Marittima. Chiamato anche "civitellino" o "bucunto" ha la forma a ciambella, colore dorato e consistenza friabile. Non è molto dolce ma ha il profumo della menta. Ciò che lo rende un prodotto tipico è l'accostamento degli ingredienti e soprattutto l'uso del rosolio di menta come aromatizzante. È un dolce che fa parte della tradizione contadina in quanto era la colazione dei "vignaioli". Gli abitanti di Civitella Marittima venivano chiamati scherzosamente "bucunti". Secondo la tradizione infatti, in passato i pantaloni dei residenti erano sempre sporchi di olio (e quindi unti), dati i numerosi frantoi presenti sul territorio. A Civitella Marittima c'è un solo forno che produce il biscotto con l'unto. Il forno lo prepara tutto l'anno, ma la produzione si intensifica durante le festività; si consuma generalmente con i vini giovani. A novembre ogni anno si tiene la Festa del Buco Unto che rende omaggio agli abitanti del posto e alle usanze enogastronomiche.

Biscotto con l'unto

CIVITELLA PAGANICO



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it





La produzione dell'Ansonaco

Piccoli terrazzamenti a picco sul mare caratterizzano il tratto del promontorio del Giglio fin dai tempi antichi. La produzione dell'Ansonaco (vino locale) è una tradizione secolare per gli abitanti del luogo e si produce solo grazie al 90% di uva autoctona Ansonica a cui poi viene aggiunto un restante 10% di altre tipologie.

Un tempo la produzione del vino era la principale attività commerciale dell'isola e godeva di una florida esportazione, l'aumentare del turismo negli anni '60 ha portato all'abbandono della maggior parte di vigneti e della produzione agricola più in generale. Tuttavia, nei pressi di Giglio Castello, le cantine locali permettono ancora di assaporare l'Ansonaco, offrendo anche un vero e proprio percorso di degustazione in vigna.

Visitando i vigneti sparsi lungo l'isola, si possono incontrare i palmenti costruiti tra il 1500 e il 1700. Si tratta di una serie di strutture di modeste dimensioni che erano in passato adibite alla pigiatura dell'uva. Queste strutture venivano costruite per evitare che i contadini dovessero trasportare l'uva fino al centro abitato, permettendogli di produrre il mosto direttamente in prossimità dei vigneti.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito*

quimaremmatoscana.it

Ansonaco

ISOLA DEL GIGLIO



Il caldaro di Monte Argentario

Il Caldaro è la zuppa di pesce tipica dell'Argentario, cucinata sin dai tempi antichi con pesci liscosi e molluschi appena pescati nel mare che lambisce le coste tirreniche. Ha alcuni ingredienti in comune con il Cacciucco livornese, la zuppa di pesce toscana più famosa. Come ogni piatto di mare il Caldaro si abbina divinamente con il vino bianco, e in particolare vi consigliamo il Bianco di Pitigliano DOC, prodotto nella provincia grossetana.

Il nome Caldaro è particolarmente curioso e deriva dalla grossa pentola in cui originariamente i pescatori cucinavano la zuppa di pesce, direttamente sugli scogli dopo la pesca o sulle barche durante la cala delle reti a strascico.

Oggi il piatto tradizionale toscano può essere gustato in alcuni ristoranti della zona dell'Argentario, a Porto Ercole e a Porto Santo Stefano.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito*

quimaremmatoscana.it

Caldaro
MONTE ARGENTARIO

Comune di Monte Argentario

Porto Santo Stefano (GR)



+39 0564 811911



urp@comune.monteargentario.gr.it





La bottarga di Orbetello

La Bottarga di Orbetello è dal 2004 **presidio Slow Food**, con l'obiettivo di mantenere viva la tradizionale produzione di questo prodotto tipico toscano.

La bottarga si ottiene dall'essiccazione delle sacche ovariche del muggine, della varietà *Mugil cephalus*, seguendo varie fasi di produzione, primo l'estrazione delle sacche ovariche, attività che richiede grande perizia ed esperienza per non rompere la sottile membrana che racchiude le uova, secondo la salatura, terzo l'essiccazione, che può durare fino ad un massimo di 15 giorni. La bottarga di Orbetello è un prodotto fortemente legato al territorio, viene infatti prodotto esclusivamente sulla Laguna di Orbetello, e differisce dalla più celebre bottarga di Sardegna, che ha tempi di essiccazione fino a 6 mesi. Il prodotto finale ha una forma allungata ed una consistenza solida, l'interno non è secco, ed il colore è ambrato.

La specialità di Orbetello è ottima consumata a fettine sottilissime, condita con un filo di olio extravergine e con un po' di limone, anche se riscuotono un grande successo anche le bruschette e gli spaghetti conditi con bottarga grattugiata, prezzemolo, aglio e peperoncino.



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,

visita il sito

quimaremmatoscana.it

Bottarga
ORBETELLO



Storia della castagna amiatina

Nei primi anni '80 Monticello Amiata, circondato da circa 270 ettari di castagneto, sentì il bisogno di rivalutare l'albero del castagno e i suoi frutti, che per secoli avevano determinato una delle primarie fonti di alimentazione e sostentamento di quelle popolazioni. Da qui l'idea della "Festa della Castagna". Essa trovò da subito il consenso della popolazione e la collaborazione delle istituzioni locali, e nell'ottobre del 1982 venne lanciata la prima, storica edizione. Questa negli anni è notevolmente cresciuta, in qualità, quantità e partecipazione: ma oltre a questo c'è stato, nel territorio amiatino, una rivalutazione del castagno e del suo frutto; e se quella di Monticello fu una delle prime feste a sostegno di questo prodotto, altre sono nate negli anni sino ad arrivare a 11 feste della castagna sull'Amiata. La castagna intanto ha avuto il riconoscimento I.G.P. e rappresenta un elemento importante per la nostra economia.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito*

quimaremmatoscana.it

Castagna amiatina
CINIGIANO

Pro Loco Monticello Amiata
Monticello Amiata, Cinigiano (GR)

+39 320 8435320
proloco@monticelloamiata.it





L'olio maremmano

Se si parla di cultivar la Maremma è una terra ricca. Ogni cultivar ha le sue caratteristiche e dà vita a oli molto diversi ma di grande carattere, che vengono abbinati a diversi tipi di pietanze a seconda delle caratteristiche organolettiche.

Il gusto è inconfondibile e gradevolmente fruttato. In bocca evidenzia una base dolce, atipica per gli oli toscani e un giusto bilanciamento tra il piccante e l'amaro. Un'olio molto più delicato, rispetto a quello ottenuto dai classici Frantoi e Moraioli, dai profumi inconfondibili. Delicato, al punto di non sopraffare altri sapori, la fragranza di questo olio si esalta in particolare su insalate di ortaggi e foglie verdi, legumi, verdura cotta, nei primi piatti conditi con verdure, irrinunciabile sulla selvaggina. Viene usato anche per fare la maionese e straordinariamente non copre mai i sapori di altri cibi. Tanti sapori, tanti colori e profumi, tante particolarità che fanno del nostro olio uno specchio perfetto delle caratteristiche della nostra terra.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito*

quimaremmatoscana.it

Olio maremmano

CINIGIANO





Foto © Sagra del Cinghiale di Capalbio

Sagra del cinghiale

CAPALBIO

Enogastronomia

Sagra del cinghiale a Capalbio

Nata quasi per gioco, nel lontano 1965, ma soprattutto per sostenere quella che all'epoca era l'associazione sportiva, alcuni ebbero la brillante idea di inventarsi una sagra paesana e così, seduti a un tavolo qualcuno se ne uscì con questa frase "ma se a San Martino sul Fiora fanno la sagra dell'agnello perché noi non facciamo quella del cinghiale?". Oggi la nostra sagra, che ha raggiunto cifre record di 6.000 coperti in 5 sere, macellando più di 60 capi provenienti dai nostri allevamenti, è un appuntamento imperdibile dell'estate capalbiese, da nord a sud riscuote visite e consensi, tanta la gente legata storicamente a questo evento e così quale migliore occasione per prolungare un po' di ferie estive o come scusa per tornare qualche giorno nella piccola Atene e deliziare il palato, quando l'aria settembrina si fa più fresca e respirabile.

Oggi gli stessi bambini che scorrazzavano per i tavoli degli stand stanno cercando di dare continuità a tutto quello che di buono hanno realizzato i fondatori di questa manifestazione mantenendo intatte tutte le tradizioni che da sempre ci hanno contraddistinto, con lo stesso spirito, la stessa voglia di sentirci unici, perché a Capalbio la sagra del cinghiale è la "sagra".

La particolarità di questa sagra sta nel proporre pochi piatti e solo a base di cinghiale, allevato nella nostra riserva di Monteti, a ridosso del paese.



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it

Comitato Organizzativo Sagra del Cinghiale

Capalbio (GR)



info@sagradelcinghialecapalbio.it



Olio Extra-Vergine d'Oliva di Maremma GROSSETO

Enogastronomia

Olio Extra-Vergine d'Oliva di Maremma

La Maremma è famosa per il suo olio extra vergine di oliva, quello grossetano ha la peculiarità di essere un po' più dolce rispetto a quelli dell'entroterra toscano. Sono comunque oli di qualità con dei tassi di acidità molto bassi.

L'ulivo, la pianta tipica delle colline maremmane è sicuramente uno dei simboli gastronomici più rappresentativi delle terre maremmane, assieme al vino. Ha un colore tendente al verde, con un odore e un sapore fruttato inconfondibile, pieno, aromatico e senza difetti.

Ha una bassissima acidità e tutta la produzione viene classificata nell'olio extravergine di oliva di qualità, arricchito di elevate proprietà fisiche e organolettiche che lo rendono uno dei più importanti e quotati in Italia. La varietà di ulivo che più caratterizza il Territorio della Maremma è quella dell'olivastra seggianese, che si trova nel comprensorio del Monte Amiata. La pianta di olivastra di Seggiano comincia a fruttare solo dopo venti anni, a differenza di quella comune che si aggira mediamente intorno ai cinque. È facile trovare un buon olio extra vergine di oliva da acquistare, oltre alle botteghe specializzate in prodotti tipici, molti agriturismi spesso commercializzano olio di produzione propria.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito*

quimaremmatoscana.it



Comune di Grosseto
Grosseto (GR)

+39 0564 488573
info@grossetoturismo.it



La caciotta di pecora

La caciotta di pecora deve la sua tradizionalità alla qualità del latte, ottenuto da ovini allevati al pascolo, e al tipico processo di trasformazione, gestito da artigiani abili ed esperti.

La maremma grossetana, oggi meta ambita da chi ami e apprezzi la genuinità di un luogo, oltre cento anni fa fu teatro di scorrerie e regno in-contrastato di un personaggio tanto inafferrabile quanto affascinante e fiabesco: Domenico Triburzi che, per oltre venti anni, guidò un gruppo di briganti in questo nostrano Far West. Si racconta che il suo potere fosse al servizio di signori e padroni ma non mancasse di far giustizia, a suo modo, per gli umili. La cattura avvenne in un casolare nei pressi di Capalbio, mentre consumava una frugale cena: caciotta e pere. Seduto a tavola fu colpito a morte e così scomparve il personaggio ma non la sua leggenda che ancora oggi passa di bocca in bocca.

Area di produzione

La caciotta di pecora si produce in tutto il territorio della Provincia di Grosseto. La sua produzione è annuale. Il prodotto viene per lo più commercializzato nel resto d'Italia da grossisti e distributori non locali, ma piccole quantità vengono destinate anche alla vendita in Toscana e alla vendita diretta.

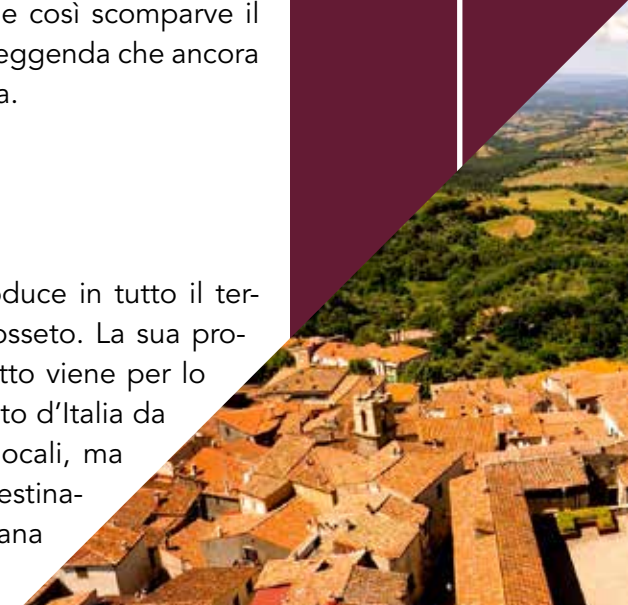


*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito*

quimaremmatoscana.it

Formaggio

MANCIANO





Alla scoperta dei vini maremmani

La Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma, ubicata nella parte sud-est della provincia di Grosseto, racchiude i comuni di **Capalbio, Orbetello, Isola del Giglio, Magliano in Toscana, Grosseto, Monte Argentario, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano, Scansano, Manciano, Pitigliano e Sorano**. Ha molto da dire, da raccontare, è una delle Strade più grandi d'Italia, ma anche quella che offre maggiori proposte e opportunità, dal mare alla collina fino alle pendici del Monte Amiata. È un territorio ricco di storia, tradizioni e tipicità, uno squarcio di vera e autentica genuinità. Propone uno scenario naturale unico, ma non monotono.

Protagonisti dell'enogastronomia locale sono i vini: Ansonica Costa dell'Argentario DOC, Bianco di Pitigliano DOC, Capalbio DOC, Morellino di Scansano DOC e DOCG, Parrina DOC, Sovana DOC, IGT Maremma Toscana Bianco e Rosso. Da segnalare anche altri prodotti tipici come l'olio Extra Vergine d'Olive Toscano IGP, il Pecorino Toscano DOP, il miele, in particolare di marruca, castagno, acacia e millefiori, lo Zafferano di Maremma, la Bottarga e gli altri prodotti ittici della Laguna di Orbetello, la carne maremmana, la Palamita dell'Isola del Giglio, il Panficato dell'Isola del Giglio.

La Strada del Vino
e dei Sapori Colli di
Maremma
GROSSETO



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it





Foto © Cesare Brachetti



Carne maremmana

GROSSETO

Enogastronomia

La carne maremmana

La razza bovina maremmana è di antica origine, conosciuta fin dai tempi degli etruschi, ed è probabilmente derivante dai bovini grigi asiatici della Podolia.

La carne di razza maremmana è di colore rosso intenso, magra e molto saporita. Gli animali vengono allevati allo stato brado in grandi recinti che racchiudono pascoli naturali e artificiali, pinete e boschi di macchia mediterranea. Per le caratteristiche rustiche della razza riescono a utilizzare diverse risorse alimentari che l'ambiente mediterraneo gli offre, dagli arbusti della macchia mediterranea fino alla salicornia (salicornia europaea) pianta alofita di ambienti salmastri. Gli animali vivono tutto l'anno all'aperto prediligendo i pascoli aperti durante l'estate, mentre l'inverno si proteggono dalle intemperie della stagione all'interno della pineta costiera. Le mandrie sono governate da butteri a cavallo e nei periodi di carenza di foraggio fresco l'alimentazione viene integrata con del fieno.

I butteri seguono dalla nascita, ogni vacca presente nell'azienda e controllano quotidianamente i recinti, lo stato di salute, la disponibilità d'acqua utilizzando come mezzo di trasporto, il cavallo e seguendo gli spostamenti degli animali. La carne di razza maremmana viene impiegata soprattutto per la preparazione di stracotti e nei bolliti.



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it

Comune di Grosseto
Grosseto (GR)

+39 0564 488573
info@grossetoturismo.it



Il Montecucco

La zona di produzione delle uve è collocata all'interno dell'Ambito Sud e comprende le zone vocate dei Comuni di **Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico**, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. La DOCG Montecucco è riferita alle tipologie Bianco e Rosso, al Rosso con menzione "Riserva", al tipo Rosato, al Vermentino, e ai tradizionali Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice. I vitigni idonei alla produzione dei vini della Montecucco DOCG sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, e cioè, in primis, i vitigni autoctoni Sangiovese, Cilieggiolo, Trebbiano toscano, Vermentino, Malvasia bianca lunga e Grechetto, affiancati da varietà eventualmente presenti tra i vitigni complementari, come ad esempio Canaiolo nero, Colorino, Syrah, Alicante, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot e Montepulciano.

Il Montecucco

GROSSETO



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it



Morellino di Scansano

SCANSANO

Il Morellino di Scansano

Il Morellino di Scansano è un vino DOCG la cui produzione è consentita nel territorio di Scansano e in parte della provincia di Grosseto.

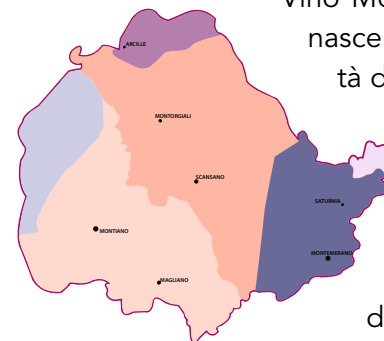
Già DOC dal 1978, l'attuale riconoscimento superiore è stato conferito dal Decreto Ministeriale del 14 novembre 2006 ed è entrato in vigore dalla vendemmia 2007. Il Consorzio Tutela del

Vino Morellino di Scansano nasce nel 1992 per volontà di un piccolo gruppo

di produttori, decisi a supportare e valorizzare il proprio prodotto a Denominazione

di Origine Controllata, attraverso azioni di

promozione e tutela. Il Disciplinare di Produzione del Morellino di Scansano prevede la produzione basata su uve di "Sangiovese", integrate fino a un massimo del 15%, provenienti da vitigni a frutto nero. Si tratta principalmente dei tradizionali "Canaiolo", "Ciliegiolo", "Malvasia", "Colorino", "Alicante", e più di recente anche di "Merlot", "Cabernet", "Syrah", e altri vitigni internazionali a bacca nera. Le caratteristiche di questo vino sono un colore rosso rubino, un vino con note fruttate, buona freschezza e sapidità, accompagnata anche da morbidezza o talvolta da lieve tannicità.



Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,
visita il sito

quimaremmatoscana.it



Vinellando

È a Magliano, nel cuore della Maremma, in luoghi ancora oggi incontaminati dell'entroterra collinare maremmano che ogni anno si svolge "Vinellando®", la manifestazione enogastronomica dedicata al Morellino di Scansano (ma non solo), organizzata dal Comune di Magliano in Toscana fin dall'anno 2000.

Nei due giorni della manifestazione c'è la possibilità di degustare i migliori vini della zona, non solo Morellino di Scansano e al tempo stesso di entrare in contatto con il mondo della produzione enologica locale.

L'evento si svolge nella seconda quindicina del mese di Agosto, nel centro storico di Magliano. La kermesse vede la partecipazione attiva del Consorzio Tutela del Morellino di Scansano, che ha scelto proprio Vinellando®, come manifestazione Vetrina del Morellino in Maremma.



*Per visionare altri prodotti
tipici del territorio,*

visita il sito

quimaremmatoscana.it

Vinellando

MAGLIANO IN TOSCANA



*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.*

Per le foto si ringrazia: la Pro Loco di Campagnatico, Cesare Brachetti, I Pescatori di Orbetello, Bluargentario APS - Cinzia Piani, il Comune di Civitella Paganico, Innocenti Editore, Cantina di Pitigliano e Sagra del cinghiale di Capalbio.

Impaginazione e grafica: Silvia Battaglini
Raccolta testi: Wirestudio
Coordinamento: Stefano Innocenti

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 

Produzione **INNOCENTI**
EDITORE **WIRE STUDIO**

Via Pietro Micca, 5 - 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

In collaborazione con:



Regione Toscana

Il progetto è finanziato da:



Regione Toscana

