

Solo su sky  
Canale 412  
▶ Toscana su DoveTv  
6 maggio, ore 18.00Weekend **Toscana**

1. Una passeggiata a cavallo tra boschetti e vigneti. 2- 4. Un incontro e un concerto al Maremma Wine Food Shire. L'edizione 2013 è in programma dal 17 al 19 maggio. 3. La Fattoria di Celle, a Santomato di Pistoia, sede della collezione Giuliano Gori (arte contemporanea). 5. Un'opera di Claudio Parmigiani nella fattoria di Celle.

## Mangia, guarda, ama

Buon cibo contadino e musei diffusi. Tra Grosseto e Livorno la rassegna *Il gusto dell'arte* fa riscoprire tesori e indirizzi doc. Un viaggio tra la campagna maremmana e il mare. Che non lascia indifferenti

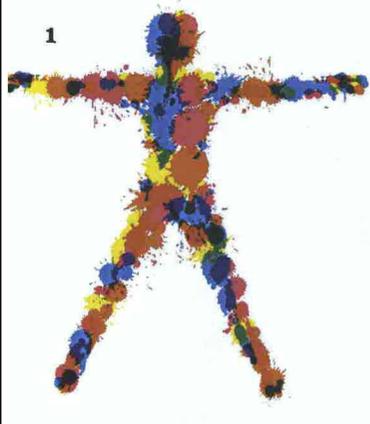
Riscoprire borghi, cittadine e valli attraverso sentieri d'arte e buona tavola, servita anche nei musei. Ecco la ricetta promossa da Vetrina Toscana (progetto creato da Regione e Unioncamere) per far conoscere un territorio dove tesori d'arte s'intrecciano con indirizzi doc e artigiani della tradizione. Sono tutti da prenotare gli appuntamenti promossi dalla rassegna **Il gusto dell'arte (l'arte del gusto)**: in maggio gli eventi si concentrano tra **Grosseto, Pistoia e Livorno** per proseguire, fino all'autunno, con serate a tema e cene nei musei anche in altre province ([www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)). A dispetto della crisi la regione rimane una top destination: la media delle presenze nel 2012 ha superato i 42 milioni e anche per quest'anno le previsioni sono ottimistiche. È l'occasione per un fine settimana, anche con i figli, alla scoperta di musei e piazze di luoghi poco noti. Si inizia a **Grosseto**, al **Museo Archeologico e d'Arte della Maremma** (via Baccarini 3, tel. 0564.90.86.72, visita e cena 25 €) il **2 maggio** alle 18.30 con un percorso guidato tra gli oggetti legati alla produzione dell'olio e del vino, alla conservazione dei cibi, alla cottura e al banchetto in età etrusca e romana. Seguono aperitivo e cena con piatti della

Roma antica, ispirati anche alle ricette del *De re coquinaria* di Apicio. "Un trionfo di verdure di stagione, formaggi e carni locali", spiegano Gaetano Fossi e Manuela Lazzerin, gli chef del ristorante **L'Etrusca e il Greco**, a Civitella Paganico. Altri menu storici, come acquacotta del legionario (erbe di campo, pane e pecorino) e agnello maremmano cotto a bassa temperatura, si gustano il **17 maggio** in occasione di *Maremma Wine Food Shire* ([www.maremmawineshire.it](http://www.maremmawineshire.it)), al ristorante **Gran Tosco** (via Solferino 4, tel. 0564.26.027). In città vale la pena di prenotare una passeggiata guidata nel centro storico di Grosseto con la Cooperativa La Fortezza (cell. 339.49.40.605). Shopping goloso all'**Angolo della Frutta** (tel. 0564.41.71.80) o alla salumeria panetteria gastronomia **TuttiFrutti** (tel. 0564.27.295), per i formaggi del territorio: ravignolo (simile alla ricotta), caciotta maremmana di Roccalbegna e Manciano, salumi di Roccastrada. Poi, per confezionare ad arte ricette maremmane, ci si può ispirare ai consigli segnalati nel volume fresco di stampa *Pane toscano* (Moroni Ed., 13,5 €). Da Grosseto, poi, si prosegue verso la costa selvaggia del **Parco dell'Uccellina**, da scoprire anche a bordo di un

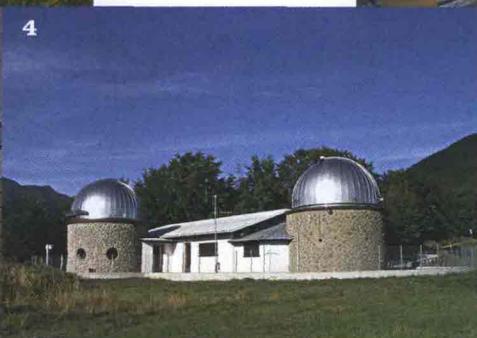
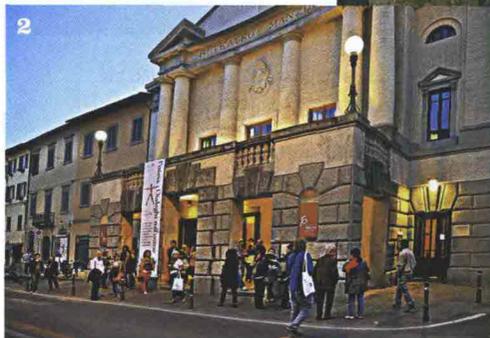
peschereccio gestito da uno dei pionieri della pescaturismo in Italia. L'uscita giornaliera costa 100 €, compreso il pranzo a bordo (prenotazioni, cell. 333.28.46.199).

In provincia di **Pistoia**, il fine settimana dell'**11** e del **12 maggio** è dedicato alla montagna dell'entroterra, con gite e visite guidate all'ecomuseo ([www.provincia.pistoia.it/ecomuseo](http://www.provincia.pistoia.it/ecomuseo)). Si può scegliere se partecipare a un tour di due giorni, con pernottamenti a scelta in hotel 3 stelle, (doppia b&b da 50 €, prenotazioni all'Ufficio Cultura Provincia di Pistoia, tel. 0573.97.461, lun.-ven. 8-14, mar. e gio. anche 15-18, quota di iscrizione al tour 57 €), o spostarsi con mezzi propri (la prima giornata 38 €, la seconda 19 €). Sabato mattina si viaggia sulla storica ferrovia Porrettana per raggiungere, da Pistoia, il borgo di Pracchia e proseguire a bordo dell'ecobus (attivo solo l'11 e il 12), fino alle pendici del Monte Libro Aperto (1937 m). Prima tappa **Rivoreta**, sede del **Museo della Gente dell'Appennino Pistoiese**, un museo diffuso con sedi in altri borghi: Maresca e **Gavinana**. Proprio qui si fa tappa al ristorante **Franceschi**. In menu pasta alla boscaiola e arista in fricassea (piazza Franceschi 121, tel. 0573.66.444, menu da 20 €). Poi c'è

## Weekend Toscana



1-2. **Dialoghi sull'uomo**: il logo e il teatro Manzoni di Pistoia. 3. Cucina del territorio al ristorante L'Etrusca e il Greco, a Civitella Paganico. 4. L'osservatorio di Pian de' Termini. 5. Agriturismo Il Pistoiese. 6. Ricotta di pecora: si compra a i sapori della Bottegaia di Pistoia.



tempo per una passeggiata guidata al borgo, dalla Chiesa di Santa Maria Assunta alla scoperta degli ultimi organi monumentali (prodotti dalla ditta Agati-Tronci, XIX sec.). Per l'occasione la musicista Monica Nesti accompagna i visitatori all'interno dello strumento-orchestra, così chiamato per i tanti suoni che può riprodurre, per capirne il funzionamento meccanico. Una nota: Luigi Tronci, ultimo discendente della famiglia di organari, è uno dei più importanti produttori artigianali di piatti e strumenti a percussione, apprezzati, per esempio, da Charlie Watts (Rolling Stones) e Stewart Copeland (Police). Nella sua bottega di Pistoia c'è anche un museo ([www.fondazione.luigitronci.org](http://www.fondazione.luigitronci.org), su prenotazione).

Tornando al programma di sabato 11 maggio, sempre a Gavinana, a Palazzo Achilli, alle 17.30, Maurizio Toriggiani, chef della Federazione Italiana Cuochi, spiega e illustra la cucina del riciclo (e degli avanzi). Poi tutti a cena, nel paese di **Maresca**, al ristorante **La Vecchia Cantina** (via Risorgimento 4, tel. 0573.64.158), dove lo chef Marco Giovannetti prepara pancotto e fave, pasta ricicciata alle melanzane e scamorza, polpette di bollito e strudel fantasia. La domenica mattina si entra nell'**Osservatorio Astronomico** di Pian de' Termini, nei pressi di Gavinana, per spostarsi poi all'**Agriturismo Le Dogane** ([www.agriturismoledogane.it](http://www.agriturismoledogane.it)), in località Lambure, dove si apprezzano formaggi e farro. Con una passeggiata nel bosco si

arriva nel paese di **Popiglio** per la visita guidata del **Museo d'Arte Sacra**. I cameristi del **Maggio musicale** chiudono la due giorni con un concerto nel bosco. A **Pistoia** i gourmand fanno tappa all'**Osteria BotteGaia**, dietro al Battistero (via del Lastrone 17, tel. 0573.36.56.02, prezzo medio 25 €). Tra i piatti forti, maccheroni all'anatra e baccalà in bianco al forno con ceci all'olio extravergine. Nel punto vendita **I Sapori della BotteGaia** (via del Fermo, tel. 0573.35.84.50, orari: lun.-sab. 8-13, 16-20) si acquistano pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, ricotta di pecora della zona del Melo e fagioli bianchi di Sorana. Si segnala, infine, dal **24 al 26 maggio**, il festival **Pistoia - Dialoghi sull'uomo**, dal titolo: *L'oltre e l'altro. Il viaggio e l'incontro* (ingresso agli incontri: 3 €, spettacoli 7 €, [www.dialoghisulluomo.it](http://www.dialoghisulluomo.it)).

Notti serene a **Santomato di Pistoia**, nel borgo trecentesco oggi trasformato nella **Fattoria Casalbosco** ([www.fattoria-casalbosco.com](http://www.fattoria-casalbosco.com), doppia b&b da 73 €), con rivendita di olio e vino. Il parco d'arte ambientale della **Fattoria Celle** ospita la collezione d'arte contemporanea dell'imprenditore Giuliano Gori: la visita guidata è gratuita e dura circa 4 ore (su prenotazione, [www.goricoll.it](http://www.goricoll.it)). Per quanto riguarda la provincia di **Livorno** e la **Val di Cornia** ([www.parchivaldicornia.it](http://www.parchivaldicornia.it)), il 18 maggio, alle 17, appuntamento al **Museo Archeologico del Territorio di Populonia**, a **Piombino** (piazza Cittadella 8) per partecipare alla

conferenza che illustra l'importanza del banchetto nel mondo etrusco. Arte e cibo: nella caffetteria del museo è in programma una degustazione di 15 vini della Val di Cornia, accompagnati da formaggi, salumi e ribollita (10 €, con tre tastings e buffet libero, cell. 347.36.57.037). Ancora un museo e le tradizioni culinarie nell'antichità. Il **26 maggio**, alle 10.30, nel giardino alberato del **Parco Archeologico di Baratti e Populonia**, a **Baratti**, Jacopo De Grossi Mazzorin, esperto in zooarcheologia, intrattiene ospiti di ogni età (dai 12 anni) sulla pesca e la lavorazione del tonno all'epoca degli Etruschi. Un'occasione per conoscere la loro passione per certi menu e gustare poi i piatti che si ispirano a questo popolo antico al ristorante **I Tretruschi** (tel. 0565.29.380, 28 €): focaccine di cereali e salse a base di pesce, zuppetta di pesce e tonno all'Apicio con timo e uva sultanina.

La provincia di Livorno, con la Costa degli Etruschi, ospita anche il programma **Maggio Di Vino 2013**: eventi e iniziative per conoscere le bellezze e le eccellenze enogastronomiche della zona. A Campiglia Marittima, per tutto il mese, va in scena il Maggio Campigliese, con concerti e sagre; a San Vincenzo, il 4 e 5, *Tutti pazzi per la Palamita*, il pesce azzurro al quale Slow Food ha dedicato un presidio. Altri eventi a Marciana Marina e Caletta di Castiglioncello. Tutti gli appuntamenti su: [www.maggiodivino.it](http://www.maggiodivino.it)

Ornella D'Alessio