

Gli itinerari Gustosi

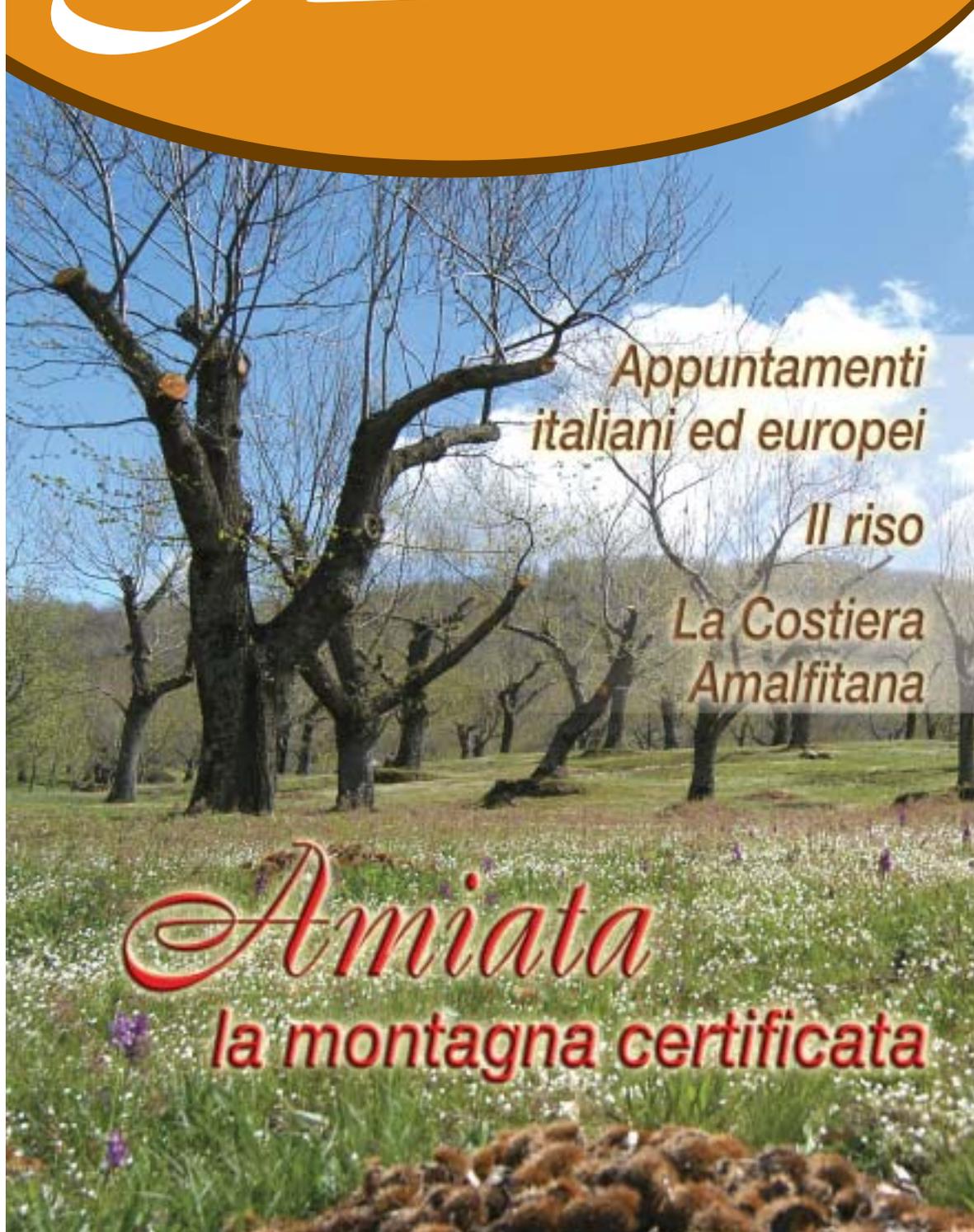
Territorio, ambiente, enogastronomia

Appuntamenti
italiani ed europei

Il riso

La Costiera
Amalfitana

Amiata
la montagna certificata



Indice

4 itinerario del mese:

Amiata, la montagna certificata

foto di copertina: **castagneto**

8 appuntamenti europei:

- *Sana 2004 in fiera a Bologna*
- *Accordo sul vino Tokaji senza Italia*
- *Caccia al Tesoro per scoprire storia, arte e vini della Franciacorta*

9 appuntamenti italiani:

- *Cocofungo 2004 alla magnificente corte dei dogi - Treviso*
- *13ª Mostra assaggio vini dei colli bolognesi*
- *La qualità paga la cooperazione italiana*
- *Palio del Niballo*
- *E' tornato il mulino del Po*
- *Abologna via della Setta 2004*
- *Mugello d'Autunno*
- *La montagna bolognese e modenese*

13 curiosità enogastronomiche:

I preferiti da...

14 prodotto tipico:

Iriso

16 un territorio le sue sagre:

La Costiera Amalfitana

22 calendario manifestazioni:

Giorno per giorno

li itinerari
Gustosi
Territorio, ambiente, enogastronomia

Direzione e Redazione

Strada Cardio, 10
47899 Galazzano
Repubblica San Marino
Tel. 0549 94.13.78-79
Fax 0549 97.49.17
E-Mail: stefano.itinerari@virgilio.it

Editrice Publi-Ed s.r.l.

Direttore Commerciale

Ivan Perriera
i.perriera@turismoitinerante.com

Concessionaria pubblicità

Publi-Ed s.r.l.
Tel. 0549.941379
Fax 0549.974917

Tipo-Litografia

La Pieve Poligrafica Editore
Villa Verucchio srl (RN)

Direttore responsabile

Giuseppe Continolo
g.continolo@turismoitinerante.com

Condirettore

Stefano Bugamelli
stefano.itinerari@virgilio.it

Coordinatrice di redazione

Fosca Maurizzi
fmaurizzi@aliceposta.it

Segretaria di redazione

Raffaella Francesconi
r.francesconi@turismoitinerante.com

Hanno collaborato: Riccardo Rolfini,
Antonio Brunori

Fotografie:

Agorà, Stefano Bugamelli,
Il Cigno, Cral Ospedalieri Faenza,
Fosca Maurizzi, Leopoldo Pisotti,
Pasquale Spinelli (AIRF), Studio ELLA.

itinerario regionale

A miata

la montagna certificata

Fotografie di Pasquale Spinelli (AIRF)

di Antonio Brunori, Dottore Forestale

itinerario del mese

4



Arcidosso

li itinerari
Gustosi
territorio, ambiente, enogastronomia

A chi nomina l'A miata non può non riecheggiare nella mente l'idea dei secolari castagni che la circondano e che ne profumano l'aria in autunno.

✓ ulcano spento, posto geograficamente tra aree di grande notorietà sia storica che paesaggistica, e cioè le aree del Chianti e della Maremma, l'A miata cela un mondo tutto da scoprire e da gustare, fatto

di emozioni da vivere dentro le faggete "certificate", di sapori di genuina fattura e di paesaggi intarsiati nei secoli da agricoltori, da sempre vignaioli e olivicoltori.

Si, perché qui i paesaggi "parlano", con la loro bellezza, di un'agricoltura di qualità e di una cura per l'ordine e l'armonia, sicura eredità degli antenati etruschi.



Nella zona vi sono prodotti agricoli importanti: oltre al vino, Montecucco D.O.C. e Maremma Toscana I.G.T., si ricorda l'olio (I.G.P. Toscano con menzione particolare Seggiano), le castagne, che hanno ottenuto il riconoscimento I.G.P. (Castagna del monte Amiata), ma anche funghi, soprattutto porcini ed ovuli e miele di elevatissima qualità.

Alcuni decenni fa l'Amiata era ricordato per essere il "bacino del mercurio" d'Italia, per le sue miniere che davano lavoro e silicosi agli abitanti maschi di Arcidosso, Santa Fiora, Piancastagnaio e Abbadia San Salvatore. Attualmente è facile sentire la zona associata a Larderello, per l'impegno dell'ENEL a renderla area vocata alla geotermia. In realtà per chi ha la volontà di affrontare il viaggio verso il Monte, che sembra sempre vicino per la sua maestosità ma che necessita una discreta tappa di avvicinamento, l'Amiata è molto di più, così come l'accoglienza degli abitanti. Se vi aspettate una ricettività tipica dei romagnoli, o una professionalità formale altoatesina, rimarrete delusi; qui la gente è ancora montanara, nei modi e nel cuore! Poco è concesso alla forma, tanto è offerto con genuina spontaneità.

Questo non ha impedito di imboccare la strada delle certificazioni, cioè del voler dare garanzie certe e attendibili sui propri prodotti o sul proprio gestire l'ambiente, e del turismo, magari quello più amante della vita semplice e tranquilla.

Il riconoscimento di particolari prodotti locali come nel caso della certificazione I.G.P.

della "Castagna del Monte Amiata" o della D.O.P. dell'olio d'oliva di "Olivastro Seggianese" sono state il preludio per una certificazione che pare quasi incredibile, almeno per i non esperti del settore: la certificazione della buona gestione dei boschi, prima in Italia secondo i requisiti europei.

Pochi, solo gli esperti del settore, sanno che le faggete e le abetine gestite dal Consorzio Forestale dell'Amiata (3.000 ettari) rappresentano la prima formazione forestale italiana certificata secondo i criteri paneuropei PEFC (gli stessi con cui sono certificate le foreste austriache, tedesche, scandinave, ecc). E questo riconoscimento è arrivato in Italia prima delle foreste alpine, da tutti considerate le uniche ben gestite nella Penisola.

Chi volesse percorrere l'Amiata grossetano secondo precise linee culturali e di gusto, ha l'opportunità di battere sia "strada del vino di Montecucco" e la "strada della castagna", realizzate proprio negli ultimi anni per mettere in luce le caratteristiche del territorio e far scoprire ricchezze ancora poco conosciute.

La strada del vino di Montecucco

La strada del vino di Montecucco percorre un'area vasta alle pendici del monte Amiata che ha il suo centro in Cinigiano, comune cerniera fra la Maremma e l'Amiata. I Sette comuni interessati dalla D.O.C. Montecucco si trovano tutti in Provincia di Grosseto, nella toscana meridionale e sono oltre a Cinigiano: Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Arcidosso, Seggiano e Roccalbegna.

5



cantina di Montecucco

Amiata - la montagna certificata

cinghialina di Amiata



La Strada della Castagna

I castagneti sono una componente fondamentale del paesaggio dell'Amiata, sia grossetano che senese. Anche se non è certo se sia una pianta autoctona, il Castagno (*Castanea sativa* Mill) è stato coltivato per più di un millennio sulle pendici di questa montagna toscana. A favorire la presenza del castagno sul Monte Amiata sono i terreni acidi di origine vulcanica che costituiscono questa antica montagna.

I primi documenti sulla coltivazione di questa specie e sul largo utilizzo dei suoi frutti risalgono all' VIII secolo dopo Cristo e sono reperibili nell'Abbazia di San Salvatore. In vari punti del vulcano e dei suoi dintorni sono ancora presenti dei

castagni di 500 e più anni, i cui tronchi hanno una circonferenza di 7-8 metri.

L'Amiata, insomma, è uno dei luoghi d'Europa dove il paesaggio del castagno - un paesaggio allo stesso tempo naturale e culturale - è meglio conservato.

Per questi motivi, nel quadro dei progetti Leader per lo sviluppo dell'economia rurale, l'Unione Europea ha finanziato la Strada della Castagna dell'Amiata. Si tratta di un percorso stradale che collega tra loro sei itinerari da fare a piedi e uno che può essere seguito in auto, e che consentono di scoprire i più suggestivi castagneti della montagna.

Camminare nella strada della castagna significa ripercorrere la storia del popolo amiatino, che ancora cura il bosco con le proprie mani e a schiena bassa.

Lungo tutti i percorsi non sono permessi il campeggio, l'accensione di fuochi e la raccolta di frutti.

Dal 15 settembre al 15 novembre, durante tutta la raccolta delle castagne, le visite sono esclusivamente guidate.

La strada della castagna del Monte Amiata è il percorso all'interno di un territorio specifico del Monte Amiata indicato come "paesaggio del castagno e delle attività umane in esso presenti e proprie di tale paesaggio". La strada della castagna attraversa la fascia fitoclimatica del Castanetum del versante Grossetano. Su questo lato della montagna il limite inferiore del castagneto è intorno ai cinquecento metri di altitudine (zona di Cana e Monte Faete, nell'itinerario del comune di Roccalbegna), quello superiore è circa sui mille metri.

I sei percorsi da fare a piedi si svolgono nei territori di Castel del Piano e Seggiano (inizio in località Topolini, 4.2km), di Arcidosso (partenza in località Le Piane, 8.4 km), Santa Flora (inizio dal paese, 2.3 km), Castell'Azzara (partenza da Selvena, 3.2 km), Cinigiano (partenza da Ponticello Amiata, 2.4 km) e Roccalbegna (inizio dal Podere di Faeta, 2.6 km).

L'itinerario da percorrere in auto si svolge in territorio di Semproniano, è lungo 12 km e inizia dal km 26.6 della strada Provinciale n.10.

La castagna ha ottenuto nel 2002 la denominazione "IGP" (indicazione geografica protetta), riconoscimento dato dalla Comunità Europea che indica che una determinata area ha delle caratteristiche peculiari che rendono il prodotto della zona unico e non riproducibile al di fuori di essa.

La castagna IGP dell'Amiata viene coltivata in un'area geografica ben determinata seguendo delle precise regole stabilite nel disciplinare di produzione.

Per informazioni sulle escursioni, contattare la Comunità Montana Amiata Grossetano. Loc. Colonia - 58031 Arcidosso (GR). Tel 0564.969611 - sito www.cm-amiata.gr.it



LA CERTIFICAZIONE DEI BOSCHI DELL'AMIATA

Lo scorso maggio 2003 i boschi dell'Amiata grossetano sono diventati i più famosi d'Italia: hanno ricevuto, primi in Italia, l'autorevole riconoscimento della certificazione forestale PEFC. Questa certificazione viene data ai gestori dei boschi che dimostrano di gestire le risorse forestali seguendo standard qualitativi altissimi, cioè tagliando gli alberi e producendo legno e reddito, mantenendo l'ambiente e le tradizioni delle popolazioni che vivono nell'area. In poche parole la gestione è "sostenibile", cioè che mira all'equilibrio tra economia, ecologia e esigenze della società.

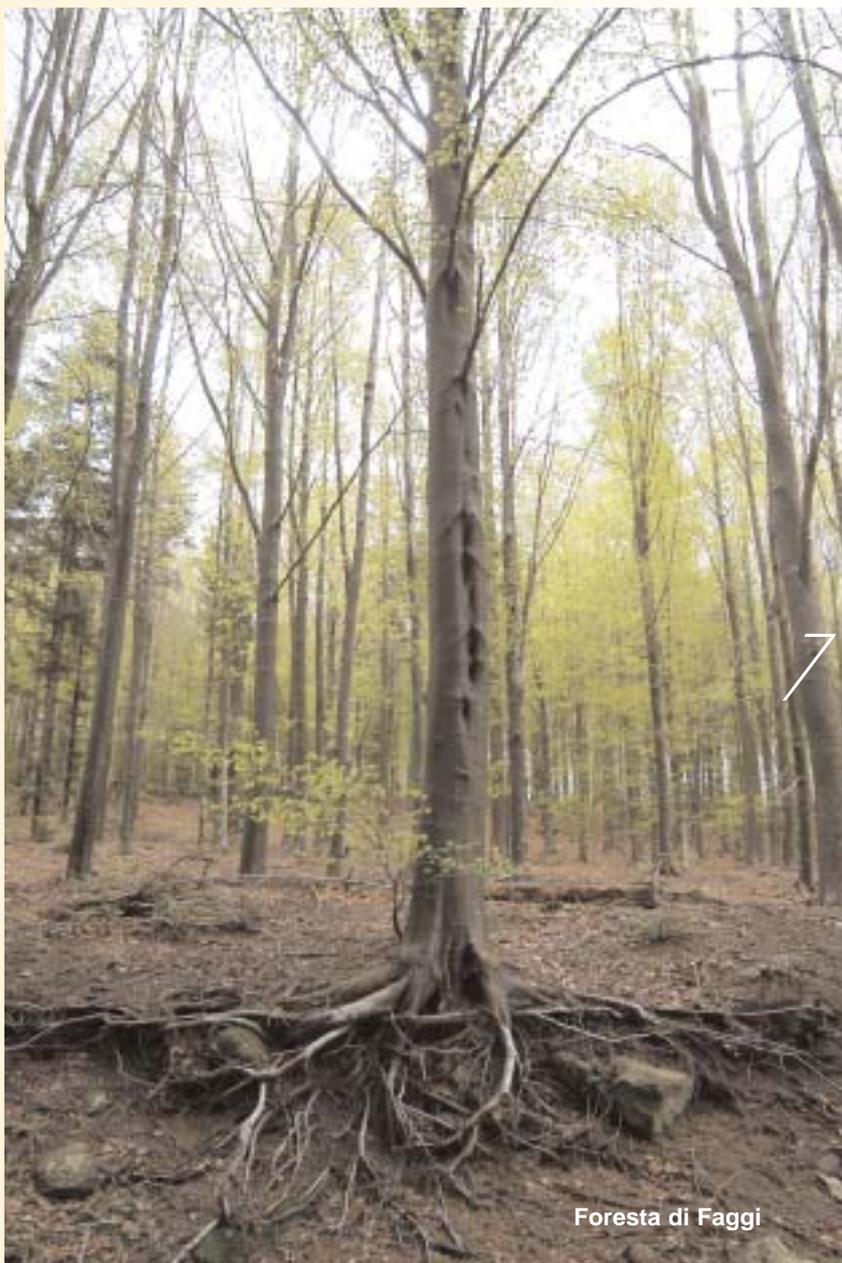
Questo traguardo è frutto di decenni di oculata gestione delle risorse forestali, cura garantita e prevista da "piani di gestione forestale" che prevedono quanto legname dovrà essere tagliato, dove e quando. Il Consorzio Forestale dell'Amiata ha fatto già tre "inventari", misurando tutti gli alberi presenti e calcolandone le capacità di crescita: solo così può decidere quanto tagliare, in maniere tale da non intaccare il patrimonio e mantenere per il futuro una risorsa sempre attiva e rigogliosa.

La certificazione forestale PEFC è nata a seguito della crescente esigenza del mercato di poter disporre di prodotti a base di legno proveniente da boschi di origine certa e gestiti in maniera corretta e sostenibile, sia da un punto di vista ecologico che economico e sociale.

Il legname che proviene da foreste certificate viene marchiato ed è quindi commerciabile come proveniente da boschi gestiti in modo sostenibile.

Per capire come si gestisce correttamente un bosco e come la gestione attiva delle risorse forestali (cioè il taglio dei boschi) sia

uno strumento di difesa dell'ambiente, per la difesa idrogeologica, per la conservazione del paesaggio e dei posti di lavoro in montagna, basta entrare nelle faggete del Consorzio forestale dell'Amiata. Sì, perché per ottenere la certificazione bisogna anche garantire la fruibilità per il turista, fornendo aree attrezzate per i pic-nic e percorsi e sentieri regolarmente segnalati.



Foresta di Faggi

I tagli dei boschi sono quindi ben accettati, proprio perché la popolazione locale è consapevole dei criteri adottati e perché l'utilizzazione del legno genera reddito e corretta manutenzione del territorio, con meno incendi e frane.