



# LE STRADE DEL VINO E DEI SAPORI: LA RISCOPERTA DEGLI AMBITI RURALI TRA MOBILITÀ SLOW E NUOVE TECNOLOGIE

a cura di  
MICHELA RAGIONIERI

IN TOSCANA LA MOBILITÀ È ANCHE SLOW CON PERCORSI ENOGASTRONOMICI CHE SI SNODANO IN UN TERRITORIO DI RARA BELLEZZA MA ANCHE DI GRANDE CULTURA E TRADIZIONE, FACENDO VIVERE, CON LE EMOZIONI E I SENSI, VINI, OLII, CIBI, LUOGHI E CULTURE MILLENARIE. QUESTA È LA TOSCANA DEL VENTUNESIMO SECOLO, CHE VIVE DI TRADIZIONI, CHE PUNTA SULLE ECCELLENZE DEI SUOI ANTICHI PRODOTTI, CON UNO SGUARDO PERÒ SEMPRE PROIETTATO AL FUTURO.

Viviamo in una delle regioni italiane più belle, in cui muoversi lentamente è talvolta un piacere, specialmente se aiutati dalle nuove tecnologie che ormai caratterizzano l'offerta turistica del nostro territorio. È proprio di questi ultimi mesi il progetto denominato "Strade di Toscana in rete", grazie al quale sono stati resi operativi ben 26 totem touchscreen per 12 Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori di Toscana, che vanno a costituire il nuovo sistema informatico di infopoint, visionabile 24 ore su 24. Quindi informazioni no stop in rete su ogni singola Strada, sugli eventi e sulle aziende, nonché un vero e proprio servizio di e-booking con cui effettuare gratuitamente prenotazioni per pernottamenti o degustazioni. Inoltre il sistema di geo-localizzazione degli smartphone permette, tramite l'App dedicata e scaricabile gratuitamente, di trovare cantine, agriturismi e frantoi più vicini alla posizione del turista.

### **LA FEDERAZIONE: LA TOSCANA RURALE IN 20 PERCORSI**

La Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana nasce con l'obiettivo di creare un sistema turistico integrato di 20 diverse Strade. Il cuore del pacchetto turistico è costituito da vino, olio e prodotti enogastronomici tipici di ciascun territorio: essi rappresentano il biglietto da visita delle Strade e della Federazione. Prodotti concepiti non soltanto come una risorsa economica del territorio ma piuttosto una filosofia, un modo di vivere da cui emergono le tradizioni più profonde della realtà rurale toscana: una ricchezza culturale da condividere con il turista appassionato che cerca, senza fretta, la cultura del buon bere e del buon mangiare, e nuove opportunità per conoscere la storia della nostra regione come avverrà a chi, da nord ovest, si incamminerà sulle verdi colline della Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana ripercorrendo idealmente l'antica via Francigena.

Questo antico tracciato presenta al turista una cultura antica, fatta anche di vini pregiati e prodotti da sempre custoditi in castelli e antichi 'hospitali' medievali. Scendendo più a sud, nel territorio della Strada del Vino e dell'Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia, il turista attraverserà invece sentieri naturalistici ricchi di tradizione contadina, ville cinquecentesche e ottocentesche di ineguagliabile bellezza, colline lussureggianti di oliveti e vigneti.

Ancora più a sud, il visitatore potrà addentrarsi nel territorio agreste e variegato in cui si snoda il percorso della Strada dell'olio Monti Pisani, dove, tra l'altro, si incontrano molti luoghi di degustazione dei prodotti locali e le storiche terme di San Giuliano.

Pochissimi chilometri oltre incontriamo la strada del Vino delle Colline Pisane con le sue dolci pianure, le colline ricche di boschi secolari e castagneti. Il percorso è costellato da una serie di cittadine e minuscoli borghi dove è ancora possibile apprezzare il ritmo quieto della vita rurale. La Strada delle colline pisane è inoltre ideale per chi pratica sport a contatto con la natura.

### **WINE AND FOOD TRAILS: THE REDISCOVERY OF RURAL CONTEXTS THROUGH SLOW MOBILITY AND NEW TECHNOLOGIES**

*In Tuscany, mobility can be slow with wine and food trails running through a most beautiful territory but also of great culture and tradition, allowing to experience wine, oil, food, places and cultures. This is Tuscany in the twenty-first century, living on traditions and relying on the excellence of its ancient products, with a keen eye on the future.*

*In one of the most beautiful regions of Italy, where moving slowly is a pleasure, the project called 'Strade di Toscana in Rete' was conceived: 26 interactive kiosks in the 12 Wine, Oil and Food trails in Tuscany now constitute the new information computer system, available 24/7. Information about each trail, events, companies and a booking service for accommodation and tasting sessions. The geolocation system of smartphones allows, through the dedicated free App, to find the closest wine cellars, agritourism and oil mills. The Federation was born with the aim of creating 20 different trails. Products are not only a financial resource but rather a philosophy, a slower way of living. Just like the Trail along the ancient Via Francigena: it presents the tourist a ancient culture, made of prestigious wines, products made in forts and ancient medieval 'hospitali'. Going south, the tourist could come in contact with nature trails full of farming traditions, sixteenth and nineteenth century villas, olive groves and vineyards. Moving further south, the trail on the Pisan hills is the ideal setting for those seeking the contact with nature. The Oil Trail in Valdnievole stretches on the hills through the medieval hamlets of Massa and Cozile and on a territory*

full of olive groves, small woods and typical farmhouses. In the heart of Tuscany there is the Wine Trail of Carmignano, bringing tourists in contact with one of the oldest and most famous areas for the quality and finesse of its wine. South of Carmignano, the Wine and Oil trail of Montalbano, with its never-ending landscape of grassy hills and farmed plains, suitable for long walks and hikes. The hills are also the house of etruscan heritage, old castles and churches. Among sun-drenched crests and century-old chestnut forests, here's the Chestnuts trail in Mugello and Marradi. Marradi will warmly welcome the visitors with genuine spontaneity, surrounded by the stunning colours of its landscape. Between Siena and Florence, the Wine and Oil trail in Chianti runs along the hills, woods and fortified villages. The road has its main axis in the Via Chiantigiana that leads to the discovery of the most ancient country food and of the famous Chianti Classico DOCG. Moving south-west, the Wine trail in San Gimignano welcomes tourists with typical products, restaurants and four other micro-trails. In the Province of Siena, the Wine trail of Orcia caters with simple recipes full of flavour and history. On the south-eastern part of Tuscany, tourists could have taste of wines, food culture, people and the warm welcome on the Wine trail in Arezzo. A new addition is the Wine trail in Cortona, on the far eastern part of the region, in an area devoted to wine production since the third century b.C.. In the same area, the tourist could discover the Food trail of Valtiberina Toscana which passes through the Tevere valley and which proposes the priceless art, historical and cultural heritage still unknown to mass tourism but available to the slow tourist, who could experience the life in accordance with old rural traditions. Going south, the land of the Nobile di Montepulciano houses various food and wine trails, on foot, by bike or

La Strada dell'Olio Borghi e Castelli della Valdinievole si estende sulle colline impreziosite dai borghi medievali di Massa e di Cozile e si sviluppa su un territorio ricco di oliveti, piccoli boschi e costellato da tipiche case coloniche. Ai piedi di quelle colline passa la ferrovia che unisce Firenze e Viareggio ed è proprio dai finestrini di quei treni che si può ammirare in tutta la sua bellezza il paesaggio rurale della zona.

Nel cuore della Toscana si situa invece la Strada del Vino di Carmignano e dei Sapori tipici pratesi che porterà il turista in una delle zone più antiche e famose per la qualità e l'eleganza del vino prodotto. Il tracciato della Strada si riparte in tre diverse diramazioni, ognuna delle quali offre opportunità di degustazioni in cantina, enoteche e ristoranti tipici, e la possibilità di acquistare i prodotti enogastronomici e le produzioni dell'artigianato locale.

A sud della Strada di Carmignano, si trova quella del Vino e dell'Olio del Montalbano e delle colline di Leonardo con i suoi 16.000 ettari a verde, in un paesaggio dominato da un susseguirsi di colline e pianure coltivate, che è particolarmente votato per camminate ed escursioni. Le colline sono inoltre sede di vestigia etrusche, vecchi castelli e pievi, così come la storia rurale del territorio è leggibile in architetture paesaggistiche quali il Padule di Fucecchio e il Barco Reale.

Tra soleggiati crinali e secolari castagneti si staglia la Strada del marrone del Mugello di Marradi, che ha il suo punto centrale nel paese di Marradi. Ricco di cultura e antiche tradizioni, il paese si offre al turista con il calore di un'ospitalità genuina a cui fanno da cornice i colori del suo paesaggio.

Tra i territori di Siena e Firenze si snoda invece la Strada del vino e dell'olio Chianti classico, un territorio collinare, ricco di boschi e punteggiato da piccoli borghi, castelli e antiche pievi e che conserva ancora intatti i tratti dell'antico paesaggio rurale toscano. La strada ha il suo asse portante nella via Chiantigiana che, in un reticolo di strade e sentieri, porta alla scoperta della più antica cucina contadina e del noto vino Chianti Classico DOCG. A sud-ovest, si trova la Strada del Vino della Vernaccia di San Gimignano, con i suoi numerosi prodotti tipici degustabili nelle numerose aziende agricole e ristoranti dislocati lungo i quattro micro-percorsi suggeriti. Sempre nel senese si trova anche la Strada del Vino d'Orcia, segnata dalla via Cassia: un percorso dove la tradizione del "mangiare bene e sano" è tuttora intatta. Qui è possibile trovare ristoranti e trattorie che cucinano ancora alla maniera delle vecchie massaie: piatti semplici ma non di facile preparazione in cui tutti gli ingredienti sono rispettosamente e sapientemente accostati. Sul versante sud-orientale della Toscana, il visitatore potrà invece conoscere i vini, la gastronomia, la gente e l'ospitalità della Strada del Vino delle Terre di Arezzo, che si snoda su un territorio che si estende per oltre 200 km

attraversando diverse zone altamente votate alla viticoltura e disegnando ben cinque diversi itinerari a tema. Di recente costituzione nel territorio aretino è la Strada dei Vini di Cortona, posta nell'estremo lembo orientale della regione, che vanta una lunghissima tradizione enologica. Le prime tracce documentate di produzione di vino in Cortona risalgono infatti al III secolo avanti Cristo, mentre al museo di Cortona è conservata la 'Tabula cortonensis', una sorta di contratto che testimonia la transazione di un vigneto. Da allora, Cortona si è arricchita di capolavori artistici e opere architettoniche.

Sempre in questa zona, il turista potrà scoprire la strada dei Sapori della Valtiberina Toscana che attraversa la valle del Tevere proponendo un inestimabile patrimonio artistico, storico e culturale ancora sconosciuto al turismo di massa ma alla portata di mano del turista 'slow' che potrà anche apprezzare la calma degli antichi borghi dove ancora si vive nel rispetto delle tradizioni rurali ed artigianali più antiche.



on horse, as the path leading to San Albino with its romantic landscapes of vineyards and woods. In the Siena area, the Food trail in Val di Merse is an oasis of quiet forests, cloisters, nunneries, and abbeys. In the heart of the Tuscan Maremma we can find three trails. First of all, the Wine trail of Montecucco and Food trail of the Amiata. Here the visitor will have the bizarre sensation of being in one of the "Macchiaioli" paintings and could taste wine, oil, honey, chestnuts and chestnut jam and mushrooms. Then, going even more south, the Wine and Food trail in the Colli di Maremma has something for everyone: from seaside and refreshing waters to relaxing spas and finally three etruscan centres. Scansano, Magliano and Campagnatico are instead the ideal place where to search the origins of the Morellino. On the coast we find the Wine and Food trail of Monteregio di Massa Marittima with three mini-trails: the first inside the historical centre of Massa Marittima, the second centred on Roccastrada and the rugged Colline Metallifere and lastly the path between Gavorrano and Scarlino. On the coast, in the area between the Isola d'Elba and Leghorn the Wine and Oil trail of Costa degli Etruschi with its unspoilt nature, eight natural parks and a wide range of food products. In the central belt, the hamlet of Bolgheri towers with its famous boulevard of Cypresses.

Più a sud si staglia invece il territorio del conosciutissimo vino Nobile di Montepulciano. Diversi gli itinerari turistico-enogastronomici proposti al visitatore e da percorrere sia in bicicletta che a cavallo o a piedi. Citiamo, ad esempio, il cammino che porta a San Albino con i suoi romantici paesaggi di vigneti e boschi.

Nel senese si trova anche la strada dei Sapori della Val di Merse, che abbraccia le valli di tre fiumi – il Merse, il Cecina e l'Elsa – e che è un'oasi di silenziosi boschi che racchiudono testimonianze storiche ed artistiche di indiscusso valore. Eremi, pievi nascoste, chiese, conventi, castelli ed abbazie dove è possibile riscoprire l'antica cultura della famiglia mezzadra toscana. Tre invece le Strade del Vino che incontriamo nel cuore più vero della Maremma Toscana. In primis la Strada del Vino di Montecucco e dei Sapori dell'Amiata contraddistinta da un paesaggio dalle connotazioni fortemente rurali e dai mutevoli colori. Qui il visitatore si troverà a respirare la strana sensazione di trovarsi nei tipici scenari dei quadri dei 'Macchiaioli' e a degustare i molti prodotti tipici di questo territorio d'altri tempi: vino, olio extra vergine di oliva, miele, castagne, marmellata di marroni e funghi. Spostandosi invece più a sud, ecco la Strada del Vino e Sapori dei Colli di Maremma che presenta numerosissimi itinerari enoturistici. Per chi vuole gustarsi a pieno il mare, non c'è niente di meglio del tour dell'Argentario; per l'amante del relax, luogo ideale sono le Terme di Saturnia; per chi ama la cultura, i tre centri etruschi di Pitigliano, Sovana e Sorano.

Scansano, Magliano e Campagnatico sono invece i luoghi ideali nei quali ricercare le origini del vino Morellino. Risalendo la costa sul versante settentrionale della provincia di Grosseto, troviamo invece la Strada del Vino e dei Sapori di Monteregio di Massa Marittima che si estende tra riserve naturali e mete di interesse storico, archeologico ed enogastronomico. Tre i micropercorsi in cui si snoda l'itinerario della Strada: quello dedicato alla scoperta del centro storico di Massa Marittima; il secondo centrato sul territorio di Roccastrada e sulle 'aspre' colline metallifere e, infine, quello racchiuso tra Gavorrano a Scarlino. Sempre sulla costa nella fascia compresa fra l'isola d'Elba e Livorno, si trova invece



la Strada del Vino e dell'Olio della Costa degli Etruschi con la sua natura incontaminata, con i suoi otto parchi naturali e la sua ricca varietà di prodotti enogastronomici. Nella zona centrale spicca il borgo di Bolgheri con il suo famoso viale dei Cipressi.

### UN NUOVO MODO DI VIVERE IL VINO

È proprio il caso di dire che quando il vino si sposa all'architettura – sia essa antica o contemporanea – crea un connubio vincente e irripetibile: sapore, gusto e bellezza estetica. Con questo spirito nasce il progetto “A new Art and Wine in Tuscany”, realizzato da Ci.Vin e finanziato dalla Regione Toscana e dalla Federazione ‘Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana’, incentrato sul profondo legame che esiste tra vino e architettura e che ha l'obiettivo di valorizzare il nuovo fenomeno delle cantine d'autore e di design come attrazione turistica unica nel suo genere.

Le Strade Toscane saranno un punto centrale durante la realizzazione del progetto, proprio per questo sono numerose le fattorie e cantine loro associate che hanno aderito. Si annoverano la Cantina La Massa a Panzano e la cantina Antinori al Bargino. Nel grossetano, la Cantina Rocca di Frassinello a Gavorrano, la Cantina Le Mortelle a Castigliane della Pescaia, Colle Massari di Cinigiano, Pieve Vecchia a Campagnatico e la Tenuta dell'Ammiraglia a Magliano in Toscana. Le cantine protagoniste nel senese sono invece la Cantina Fonterutoli a Castellina in Chianti e la Tenuta di Coltibuono a Gaiole in Chianti, la Cantina Salcheto, la Cantina Icaro, la Cantina Triacca e la Cantina Dei. Sempre nel senese aderiscono al progetto anche Castelgiocondo e la Cantina di Montalcino nell'omonima località. A far da protagonisti nel livornese sono invece Rubbia al Colle e Petra entrambe a Suvereto e poi ancora, Guado al Melo e Argentiera a Castagneto Carducci, Donna Olimpia a Bolgheri e la fattoria delle Ripalte a Capoliveri. Passando da Arezzo, il vino si lega all'architettura di design nella cantina Pomaio situata nell'omonima località e la cantina Il Borro a Loro Ciufenna.

Nel pisano l'attenzione al design d'autore la si trova a Caiarossa in località Ripabella, così come pure nella Tenunta Podernovo a Terricciola.



A lato QR code della Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana

Le fotografie del servizio sono state fornite dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Toscana

