



► le case e la torre dell'affascinante borgo medievale in un "residence" di lusso, membro della Federazione europea degli alberghi storici e dell'associazione "Abitare la storia". Un centinaio di posti letto in varie soluzioni si affiancano al ristorante "La Torre", alle piscine e ai giardini che proseguono all'esterno, nei boschi millenari e silenziosi dove, nel 1304, fu firmato l'accordo fra i ghibellini aretini e fiorentini, fra cui primeggiava Dante Alighieri.

(Residence Castello di Gargonza, Monte San Savino, tel. 0575 847021, info@gargonza.it).

MONTE SAN SAVINO vale da sola un viaggio. È città d'arte, medievale e rinascimentale, di personaggi illustri e geni come Andrea Sansovino, scultore e architetto, le cui opere sono conservate da chiese e palazzi che riservano altre splendide sorprese, come le opere del Vasari nella chiesa di Sant'Agostino. Un intero Museo è dedicato alla ceramica antica, mentre quella contemporanea è esposta e creata nelle accoglienti botteghe artigiane. La cittadina riserva anche manifestazioni e feste lungo tutto l'anno. A fine giugno, la rievocazione storica detta "Festa delle Allegrezze", in luglio e agosto festival musicali e gastronomici, come "La porchetta più lunga del mondo" a giugno, e "A spasso con la chianina" a metà luglio, per finire, a settembre, con la "Fiera di Santa Caterina", altrimenti detta la "Festa dell'equino e dello Scaldino col fischio", dove quest'ultimo oggetto è il "souvenir locale" più richiesto ed il più antico e famoso prodotto artigianale del Monte. Nel borgo di MONTAGNANO, invece, Sagra della "Nana", ovvero del-

Cibi da strada a Marciano Valdichiana

Cibi da strada da tutt'Italia a MARCIANO VALDICHIANA, provincia di Arezzo, alla portata dei viaggiatori che uniscono cultura, storia, arte e gastronomia.

In maggio, il borgo sulle colline aretine, dominato dall'appena rinnovata Torre medievale, è stato al centro di un'iniziativa dell'associazione no-profit "Streetfood", presieduta da Massimiliano Ricciarini e condotta in porto per la prima volta grazie all'unità di intenti di Comune, Provincia, Regione, Concommercio e Confartigianato, e dell'associazione Strada del vino "Terre di Arezzo". Una "Treggiorni" che ha risposto appieno alla domanda "Quali prospettive per il cibo da strada italiano?" ed a quella sulle normative che regolano somministrazione e vendita di cibi e bevande in aree pubbliche. La risposta: far conoscere il tradizionale cibo da strada insieme con le tipicità regionali, creare un turismo enogastronomico integrato e creare un "percorso Streetfood" da seguire con GPS e le tecnologie più moderne.

Un percorso all'insegna del "gusto nel viaggio", fra ricerca e promozione delle tradizioni culturali, enogastronomiche e artigianali italiane, recuperando cibi scomparsi o in via di estinzione, promuovendo alternative sane e sostenibili alla globalizzazione, uno strumento di socializzazione, un mezzo per fare impresa e comunicare ai giovani in modo giovane. E inventare, magari, nuove attività e originali posti di lavoro, proprio agli angoli delle strade di questo nostro meraviglioso e gustoso Paese.

La prima edizione della "Strada" ha portato in piazza la ligure "Focaccia di Recco", le "olive all'asciolana" fritte e in cartoccio, le dolcissime "Seadas" sarde, gli "arancini e il fritto misto", i "gofri"

piemontesi dolci e salati, la "torta al testo" e la "farinata" ligure di ceci, la porchetta che nell'Aretino e nell'Alto Lazio. E, ancora, gli "arrosticini" di agnello abruzzese o carni miste rosolate sullo stecco, e le "stigghiole" di carne gustosa, i "Cantuccini" da Vin Santo, i cannoli siciliani e i gelati locali al gusto di sedano e verdure varie. Fino al trionfo dei panini al "lampredotto inzimino", la tipica trippa fiorentina saltata con le verdure di stagione, e i vini della Fattoria Santa Vittoria, commemorativo della cinquecentesca battaglia di Scannagallo, e della tenuta Frassineto, con le sue vendemmie tardive di uva Semillon e Traminer. Fra i prodotti da strada stanno emergendo le birre artigianali che soddisfano bevitori di ogni età.

I "cibi da strada", evocati anche dalle suggestive immagini della mostra fotografica nella Torre di Marciano, trovano posto anche nei menu di locande e trattorie della zona, come quella "della Rota" nella piazza Fanfulla da Lodi, a MARCIANO, o all'"Antica Pieve" di LUCIGNANO e all'agriturismo "Il Pendolino" a Castellare di MONTE SAN SAVINO. In tavola trionfano le "nane" (anatre) e gli "oci" (le oche) sia sui crostini, nei ragu e nel piatto di portata, le carni di origine chianina, dalla "fiorentina" alla tagliata, il cinghiale e la cacciagione, i "Picci", la tradizionale pasta fatta in casa con farina e acqua, gli gnocchi e le mitiche "ribollite", le tripe al sugo e la porchetta di Monte San Savino, i salumi di Cinta senese, le verdure da condire con l'olio extravergine di olive del territorio, e, per chiudere, i formaggi toscani con il miele che ha i profumi di una delle più belle campagne d'Italia.

Dove sostare

Aree di sosta a: CASTIGLION FIORENTINO, in piazza Garibaldi, lato Porta Fiorentina - a LUCIGNANO, nella zona ex Stadio - a MONTE SAN SAVINO nel parcheggio in direzione Gargonza e di fianco all'ex campo sportivo, a 100 metri dal centro. Agricampaggio a CASTIGLION FIORENTINO- LODOLAZZO, località Brollo 69.

l'anatra, che richiama annualmente migliaia di appassionati gastronomi. Durante la kermesse culinaria si può degustare la famosa "nana al forno impillottata", cioè condita dalle massae locali prima di andare in forno. Ultimo "gioiello chianino", l'etrusco centro di CASTIGLION FIORENTINO, a sud di Arezzo, sede di una ricca Pinacoteca nella ex chiesa di S. Angelo, del Loggiato vasariano nel palazzo

comunale, della Collegiata di S. Giuliano e della Pieve Vecchia. Il paese è anche al centro di un territorio che invita alla sosta culturale e artistica. Come il borgo murato, di MONTECCHIO, ben conservato con al centro il castello medievale, e come il Santuario di Santa Maria delle Vertighe, protettrice dell'Autostrada del Sole. La parte più antica della basilica risale al nono secolo.