

Notedi Montecucco

BIO E D I Z I O N E 2 0 1 1

ITALIAN ORGANIC FOOD STYLE



**STRADA DEL VINO
MONTECUCCO
E DEI SAPORI D'AMIATA**

**I SAPORI D'AMIATA
E DI MAREMMA
INCONTRANO IL
MONTECUCCO DOC**

8 serate di Musica, vino e sapori

CENE A MENÙ FISSO SU PRENOTAZIONE: Degustazione di prodotti tipici della Strada del vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata e dei vini della DOC Montecucco offerti dalle aziende partecipanti. Intrattenimento musicale.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: Tel/Fax 0564/994630 - www.stradadelvinomontecucco.it

L'**Amiata** e le sue colline sono un territorio che sta diventando sempre più **biologico**, con tante aziende e prodotti certificati

Bio tra cui il vino **Montecucco DOC**.

Questa edizione di **Note di Montecucco**
è l'inizio di un percorso

Scegliere il biologico significa rispettare la **natura**, proteggere

l'ambiente e preoccuparsi del benessere degli **animali**;

inoltre l'agricoltura biologica può fare da traino
per i prodotti DOP e IGP aprendo nuove frontiere.

Conoscere e scegliere **prodotti biologici**
attraverso serate a tema,

è un primo atto di **responsabilità**
verso il territorio e noi stessi.

BE ORGANIC!



I SAPORI D'AMIATA
E DI MAREMMA
INCONTRANO IL
MONTECUCCO DOC

8 serate di Musica, vino e sapori

ITALIAN ORGANIC FOOD STYLE



PROGRAMMA

1 Luglio, Venerdì • Pari, Civitella Paganico (GR)

Ristorante **L'Etrusca e il Greco**

Dall'Orto, dal Bosco, dal Pastore e dal Norcino

In compagnia della musica e della voce di Barbara

14 Luglio, Giovedì • Campagnatico (GR)

Ristorante **Locanda del Glicine**

Le erbe aromatiche dell'Amiata

Intrattenimento musicale

17 Luglio, Domenica • Paganico, Civitella Paganico (GR)

Tenuta di Paganico BIO CENA

Carni fresche e salumi di Cinta Senese

Rain Dogs, Jazz

21 Luglio, Giovedì • Seggiano (GR)

Ristorante **Il Cacciatore**

Zafferano e Olio Extravergine di Oliva

di Seggiano DOP Bio

Seggiano Folk

22 Luglio, Venerdì • Montegiovi, Castel del Piano (GR)

Ristorante **L'Olivastra**

Olio Extravergine di Oliva di Seggiano DOP Bio

Electric Moans - Quartetto jazz

23 Luglio, Sabato • Cinigiano (GR)

Agriturismo **Sant'Anna**

Olio extravergine di Oliva Toscano IGP
e Marmellate "Sant'Anna"

Viaggio nella musica italiana con Francesco

29 Luglio Venerdì • Castell'Azzara (GR)

Agriturismo **I Murceti**

Il pastore e il tartufo

Musica e Poesia

Il **vino** si accompagna bene con il **cibo** e con la **musica**.

La buona musica, il buon vino e il buon cibo
accompagnano il **pensiero** dell'uomo.

... tra quelle **colline** che dall'**Amiata** degradano verso
il mare: dove le viti, gli ulivi, i castagni, i campi coltivati e il bosco
donano i profumi e i **sapori** di una terra semplice, genuina,

ricca di storia e **tradizioni** che suscita magiche sensazioni.

Con Note di **Montecucco** ti invitiamo a conoscere e

scoprire questa terra, ti invitiamo a trascorrere una serata

d'**estate** al fresco di queste colline e a gustare quei sapori, che
sapientemente elaborati dalla mano dell'uomo, puoi trovare nei nostri

ristoranti insieme al buon vino,
la buona musica e tanta cordialità.

Ti aspettiamo

Franco Cherubini

Presidente Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

IL PANIERE DEI PRODOTTI

LE PRODUZIONI BIO

Il Vino Montecucco DOC

L'Olio Extravergine d'Oliva Toscano IGP

L' Olio Extravergine d'Oliva Seggiano DOP

La Castagna del Monte Amiata IGP

Il Tartufo dell'Amiata

Lo Zafferano purissimo di Maremma

Il Fungo dell'Amiata

Il Pecorino Toscano DOP

La Carne di Vacca maremmana

I Salumi di Macchiaiola maremmana

**La Carne di Agnello dell'Amiata e della
Val d'Orcia**

Il Biscotto salato di Roccalbegna

La Bottarga di Cefalo di Orbetello

Il Miele di Marruca e di Castagno

Le Confetture

1 Luglio, Venerdì

Ristorante L'ETRUSCA E IL GRECO

Dall'Orto, dal Bosco, dal Pastore e dal Norcino

In compagnia della musica e della voce di Barbara

menu

Antipasti

Fagottino di Verdure dell'orto al profumo di Tartufo dell' Amiata
Insalata saporita del Norcino
Giardiniera dell'Ortolano al vapore

Primi piatti

Pici del Ghiottone con Salsiccia, Crema di Mascarpone
Asparagi e Zafferano di Maremma
Crespelle del Sottobosco con Funghi e Tartufo dell'Amiata
e Pecorino Toscano DOP

Secondi piatti

Cosciotto di Maiale al forno alla moda di Tiburzi
Sformatino di Verdure di stagione

Dolce

Salame alla Marmellata d'Arancia Amara
semi di Coriandolo e Ricotta di Pecora

Digestivo

Crema d'Arancia Amara
Mela stregata

Prezzo 35,00 €

**In abbinamento vini delle Aziende:
Amiata – Basile – Civettaio**



Piazza Castel Fidardo 1, 58045 Pari, Civitella Paganico (GR)
Tel. 0564 908672 - Cell. 339 3712247, Fax 0564 908715
lat632gae@tiscali.it

14 Luglio, Giovedì

Ristorante **LOCANDA DEL GLICINE**

Le erbe aromatiche dell'Amiata

Intrattenimento musicale

menu

Stuzzico

Tartine alle erbe di montagna e formaggio morbido

Antipasti

Flan ai nostri zucchini con calendula e pesto al dragoncello

Primi piatti

Tagliatelle corte di grano saraceno e farina bianca al sambuco
condite con ragù ristretto di anatra alle bacche di ginepro

Secondi piatti

Filetto di maiale in cottura lenta al tarassaco, fiore di lavanda
e patate all'erba cipollina

Dolce

Parfait al cioccolato extra-dark, petali di rosa canina
e granita alla menta piperita

Prezzo 35,00 €

**In abbinamento vini delle Aziende:
Pieve Vecchia – Perazzeta – Prato al Pozzo**

Piazza Garibaldi 6/7 - 58042 Campagnatico (GR)

Tel. 0564 996490 - 0564 996452

www.locandadelglicine.com - ilglicine@tin.it

17 Luglio, Domenica

TENUTA DI PAGANICO Azienda Biologica

Carni fresche e salumi di Cinta Senese

Rain Dogs, Jazz

menu biologico

Antipasti

Insalata di Salumi di Cinta Senese
Orecchie di Cinta Senese con uova e cuore di lattuga
Battuta al coltello di Cinta Senese

Primi piatti

Straccetti fatti in casa con lardo, pancetta di Cinta Senese
e fagioli Cannellini biologici

Secondi piatti

Porchetta di Cinta Senese cotta nel forno a legna
Contorno di stagione

Dolce

Dolci della Tenuta

Prezzo 35,00 €

**In abbinamento vini delle Aziende:
Amiata – Orciaverde**



Via della Stazione 10, 58045 Paganico, Civitella Paganico (GR)
Tel. 0564 905008 - Cell. 338 6296798
www.tenutadipaganico.it - agriturismo@tenutadipaganico.it

21 Luglio, Giovedì

Ristorante **IL CACCIATORE** Azienda Biologica

Zafferano e Olio Extravergine di Oliva
di Seggiano DOP Bio

Seggiano Folk

menu

Antipasti

Toscano con bruschetta all'olio di "Fattoria Niccolini"

Porchetta del "Cacciatore"

Prosciutto di Cinghiale

Biscotto all'anice del "Cacciatore"

Pecorino e miele seggiani

Primi piatti

Zuppa di funghi del "Cacciatore"

Penne allo zafferano di "Fattoria Niccolini"

Secondi piatti

Cinghiale alla cacciatora con zucchini trifolati
all'olio di "Fattoria Niccolini"

Dolce

Zuppa inglese della casa

Prezzo 32,00 €

**In abbinamento vini delle Aziende:
Orciaverde – Coniella – Tagliabue Flavia**



Poggio al Leccio 18 - 58038 Seggiano (GR)

Tel. 0564 950913

www.terredorcias.it - info@terredorcias.it

22 Luglio, Venerdì

Ristorante L'OLIVASTRA Azienda Biologica

Olio Extravergine di Oliva di Seggiano DOP Bio

Electric Moans - Quartetto jazz

menu

Antipasti

Fiori di zucca ripieni

Rotolini di zucchine, robiola e prosciutto crudo, salvia frita in pastella,

Strudel di pasta brisé, muffin con pisellini e pancetta

Primi piatti

Crema di patate allo zafferano

Tagliatelle paglia e fieno con speck e porcini

Secondo piatto

Vitellone farcito con verdure gratinate e sformatini di stagione

Dolce

Crostatine di crema e frutta fresca al passito di Montegiovi

Serata in abbinamento con olio extravergine di oliva

Seggiano Dop Biologico

Prezzo 30,00 €

In abbinamento vini delle Aziende:

Poderina Toscana – Podere San Giusto – Parmoleto



Loc. Poderina - Montegiovi, 58033 Castel del Piano (GR)

Cell. 328 3720930 - 320 4061869

www.lapoderinatoscana.com - info@lapoderinatoscana.com

23 Luglio, Sabato

Agriturismo SANT'ANNA

Olio extravergine di Oliva Toscano IGP
e Marmellate "Sant'Anna"

Viaggio nella musica italiana con Francesco

menu

Antipasti

Carpaccio di carne chianina con parmigiano e rucola e sott'oli della casa
Bruschette con pomodorini olio e basilico
Pecorino con le sfiziose marmellate di verdure "Sant'Anna"

Primi piatti

Crema di ceci con dadini di pane abbrustolito, rosmarino e olio
Tagliolini con farina di castagne "fatti a mano" al ragù di carne chianina

Secondi piatti

Arrosto di carne mista
Pepeo al vino Montecucco

Contorni

Insalata, pomodori e patate

Dolce

Crostata con marmellata di frutta e cantucci toscani

Prezzo 35,00 €

**In abbinamento vini delle Aziende:
Monte Antico – Rabazzi Carla
Montecucco Sangiovese Sant'Anna – Tagliabue Flavia**

Loc. Podere S. Anna, 58044 Cinigiano (GR)

Tel. 0564 993559 - 0564 990615

www.agrisantanna.com - agrisantanna@tiscalinet.it

29 Luglio, Venerdì

Agriturismo I MURCETI

Il pastore e il tartufo

Musica e Poesia

menu

Antipasti

Tortino di ricotta al tartufo

Tris d'antipasti della casa

Primi piatti

Scrigni di Venere al tartufo

Tortelli

Secondi piatti

Stracotto di vitello ai funghi porcini

Arrosticini d'agnello

Dolce

Mousse di ricotta con salsa di fragole e biscottini alla lavanda

Prezzo 30,00 €

**In abbinamento vini delle Aziende:
Vegni e Medaglini – Coniella**

Loc. Vivaio, 58034 Castell'Azzara (GR)

Cell. 334 9753594

www.fattoriadidatticamurceti.it - info@fattoriadidatticamurceti.it

10 Agosto, Mercoledì
Cinigiano - GR

Calici di Stelle

Notte di vino, note di stelle

Serata di degustazioni e osservazioni del cielo
Cena a base di prodotti tipici della Strada
del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

PROGRAMMA

ore 19.00 • Scala Santa - Apertura percorso degustazioni
delle aziende della DOC Montecucco

ore 19.30 • Centro Storico Concerto itinerante
del Corpo filarmonico Ruggero Francisci di Cinigiano

ore 20.00 • Via Roma - "Aspettando la festa dell'Uva"
Cena tradizionale a base di prodotti tipici
della Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

ore 21.30 • Parco della Rimembranza
Apertura punto di osservazione astronomico

ore 22.00 • Piazzale Capitano Bruchi
Concerto tributo a Fabrizio de Andrè con i Faber Noster

Per informazioni:

Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

Tel/Fax 0564/994630

www.stradadelvinomontecucco.it info@stradadelvinomontecucco.it

Le aziende produttrici

AZ. AGR. AMIATA

Loc. Montegiovi
58033 Castel del Piano (Gr)
Tel./ Fax 0564 955150
Cell. 339 6902444 - 348 5714219
www.amiatavini.it
info@amiatavini.it

AZ. AGR. BIOLOGICA BASILE



Podere Montemario
58044 Cinigiano (Gr)
Tel./Fax. 0564 993227
www.basilessa.it
info@basilessa.it

AZ. AGR. CIVETTAIO



Loc. Podere Civettaio
58045 Civitella Paganico (Gr)
Cell. 348 7029229
www.civettaio.it
civettaio@civettaio.it

AZ. AGR. NICCOLÒ MASCELLONI - CONIELLA

Podere Coniella
58040 Montenero d'Orcia (Gr)
Tel./Fax 0564 954107
coniella@tiscalinet.it

AZ. AGR. MONTEANTICO - RABAZZI CARLA

Loc. Monteantico, Pod. 216
58045 Civitella Paganico (Gr)
Tel. 0564 991013, Cell. 338 3320900
Fax 0564 991013
info@monteantico.it

AZ. AGR. ORCIAVERDE



Pod. Ente Maremma 369
58040 Montenero d'Orcia (Gr)
Tel./Fax 0564 954112
Cell. 347 1072895 - 328 2060957
www.orciaverde.it
info@orciaverde.it

AZ. AGRARIA PARMOLETO

Podere Parmoletone
58040 Montenero d'Orcia (Gr)
Tel./Fax 0564 954131 Cell. 338 8906876
www.parmoleto.it
info@parmoleto.it

AZ. AGRARIA PERAZZETA

Via dell'Aia, 14
58040 Montenero d'Orcia (Gr)
Tel./Fax 0564 954158 - Cell. 380 3545477
www.perazzeta.it
info@perazzeta.it

AZ. AGR. PIEVE VECCHIA

Via delle Capannacce, 21
58042 Campagnatico (Gr)
Cell. 339 6684703 Fax. 0564 996606
info@cantinapievecchia.com
www.cantinapievecchia.com

AZ. AGR. BIOLOGICA PODERE SAN GIUSTO



Loc. Podere San Giusto
58044 Cinigiano (Gr)
Tel. 334 3015207 Fax 0564 417780
info@poderesangiusto.eu
www.poderesangiusto.eu

AZ. AGR. BIOLOGICA AD ENERGIA RINNOVABILE LA PODERINA TOSCANA



Loc. Poderina
58030 Montegiovi (Gr)
Tel/Fax. 0564 956546
info@lapoderinatoscana.com
www.lapoderinatoscana.com

AZ. AGR. PRATO AL POZZO

Podere Prato al Pozzo
58044 Cinigiano (Gr)
Tel/Fax. 0564 994647 Cell. 339 4301357
pratoalpozzo@yahoo.it
www.pratoalpozzo.it

AZ. AGR. VEGNI E MEDAGLINI

Loc. Porrone, Podere Addobbo
58044 Cinigiano (Gr)
Tel. 0564 993371 Fax 0564 994178
Cell. Marcello Vegni 349 2839150
www.vegnimedaglini.it
info@vegnimedaglini.it

AZ. AGR. TAGLIABUE FLAVIA

Poderi Firenze, Loc. Abbandonato
58031 Arcidosso (Gr)
Cell. 335/221047
gciottoli@hotmail.it

Le associazioni dei prodotti

ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CASTAGNA DEL MONTE AMIATA IGP

Tel. 0564 969615

www.castagnaamiata.it

associazioni@cm-amiata.gr.it

CONSORZIO DI TUTELA MONTECUCCO DOC

Tel. 0564 990424

www.consorziomontecucco.it

info@consorzioMontecucco.it

CONSORZIO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA SEGGIANO DOP

Tel. 0564 969615

www.consorziioseggiano.it

info@consorzioolioseggiano.it

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI ZAFFERANO CROCUS-MAREMMA

Tel. 0564 421863

www.crocusmaremma.it

info@crocusmaremma.it

CONSORZIO FUNGO DELL'AMIATA I.G.P.

Tel. 0564 969615

www.fungodellamiata.it

info@fungodellamiata.it

ASSOCIAZIONE GENOMAMIATA

Tel. 0564 969615

www.genomamiata.com

info@genomamiata.com

ASSOCIAZIONE TARTUFAL DELL'AMIATA

Castell'Azzara (GR) Via Marconi

Tel. 0564 951039 / 0564 951008

www.tartufaiamiata.it

info@tartufaiamiata.it





Camera di Commercio Grosseto



Comunità Europea
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale (FEASR)
L'Europa investe nelle zone rurali



**REGIONE
TOSCANA**



Coltiviamo il Futuro

PSR
2007-2013

**PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013**

C&P
a d v e r



Progetti di immagine
e comunicazione

Via Roma 14 - 58031 Arcidosso (GR)

Tel. 0564 967139

cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

CON IL PATROCINIO DEI COMUNI DI:
Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Castell'Azzara,
Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna, Santa Fiora,
Seggiano, Semproniano



strada del vino
MONTECUCCO
e dei sapori
d'AMIATA

Strada del Vino Montecucco
e dei Sapori d'Amiata

Piazzale Capitano Bruchi n° 5, 58044 Cinigiano (GR)

Tel/Fax 0564 994630 - Cell. 393 9914725

www.stradadelvinomontecucco.it

info@stradadelvinomontecucco.it

Ufficio APT di Castel del Piano Tel. 0564 973510

C&P
adver



Progetti di immagine
e comunicazione



Camera di Commercio
Grosseto

FOR
maremma

REGIONE
TOSCANA



Comunità Montana
Amiata Grossetano



PROVINCIA DI
GROSSETO



C.C.I.A.A.



ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIERI
condotta di Grosseto



VINO DELLA AMIATA

genomAmiata
Associazione per la salvaguardia
della biodiversità Amiatina



Associazione
Produttori Zafferano



Tartufai
dell'Amiata

