



**PONTE DI OGNISSANTI
IN CAMPER
Tra i vini toscani**

**“Chianti, Brunello
e Nobile”**

**Monteriggioni - Colle di Val d'Elsa
San Galgano - Sant'Antimo
Montalcino - Montepulciano
Borgo San Lorenzo – Brisighella**

1-2-3-4 novembre 2012

PROPOSTA DI VIAGGIO

GIOVEDI' 1° NOVEMBRE:

- Partenza primo mattino
- Arrivo a Monteriggioni ore 3,00 (Km 274)
- Visita Monteriggioni
- Trasferimento a Colle di Val d'Elsa (Km 10)
- Pranzo in camper
- Visita Colla di Val d'Elsa
- Trasferimento Agricampeggio (Km 21)
- Sosta e cena

VENERDI' 2 NOVEMBRE:

- Partenza primo mattino (ore 09.00)
- Trasferimento a San Galgano (Km 65)
- Visita dell'Abbazia
- Trasferimento a Sant'Antimo (Km 82)
- Pranzo un camper
- Visita dell'Abbazia
- Trasferimento a Montalcino (Km 10)
- Visita Montalcino
- Trasferimento Agricampeggio
- Sosta e cena

SABATO 3 NOVEMBRE:

- Partenza primo mattino (ore 09.00)
- Trasferimento a Montepulciano (Km 37)
- Visita Montepulciano
- Trasferimento a Borgo San Lorenzo (Km 140)
- Pranzo in camper
- Visita Borgo San Lorenzo
- Trasferimento Agricampeggio (Km 72)
- Sosta e cena

DOMENICA 4 NOVEMBRE:

- Partenza primo mattino (ore 09.00)
- Trasferimento a Brisighella (km 15)
- Visita Brisighella
- Trasferimento a Porto Garibaldi (Km 81)
- Frittura da asporto in porto (se bel tempo)
- Rientro a casa (Km 120)

APPUNTI DI VIAGGIO

KILOMETRI		
Giovedì 1° novembre	Padova – Monteriggioni - Colle Val d'Elsa - Certaldo	295
Venerdì 2 novembre	Certaldo –San Galgano –Sant'Antimo – Montalcino	157
Sabato 3 novembre	Montalcino –Montepulciano – Borgo San Lorenzo – Modigliana	149
Domenica 4 novembre	Modigliana – Brisighella – Porto Garibaldi – Padova	216
	Totale	817

VETTOVAGLIAMENTO				
	Giovedì 1° novembre	Venerdì 2 novembre	Sabato 3 novembre	Domenica 4 novembre
Colazione	No	Autonoma	Autonoma	autonoma
Pranzo	In camper	In camper	In camper	Frittura sul porto
Cena	agricampeggio	agricampeggio	agricampeggio	no

	PERNOTTAMENTO	Posti camper
Giovedì 1° novembre	http://www.agriturismocameli.com/home.htm	5
Venerdì 2 novembre	http://www.lefontanelle.biz/	7
Sabato 3 novembre	http://www.ilpratello.net/	5

**E' indispensabile dare adesione entro
il 7 ottobre!!!!**

**Devo prenotare gli agricampeggi, sono piccoli
e hanno pochi posti camper!!!!**

VISITE

1° giorno giovedì 1° novembre 2012

MONTERIGGIONI: “di torri si corona” (Dante)

La cinta muraria: ha uno sviluppo circolare di m 570 e sono munite di 14 torri, un sentiero consente di effettuare l'intero giro.

La pieve di Santa Maria Assunta: in stile romanico gotico.

Il borgo: piazza Roma è un ampio slargo ove si affacciano la Porta Franca, le mura e le palazzine medievale.

L'enoteca del Chianti: CHIANTI CLASSICO Oltre alla zona di produzione, altro requisito fondamentale riguarda la base ampelografica – ovvero i tipi di uva che possono concorrere alla realizzazione di un vino – che prevede una percentuale minima dell'80% di Sangiovese, il vitigno a bacca rossa tipico della zona. Insieme al Sangiovese possono essere presenti, in una percentuale massima del 20%, altri vitigni a bacca rossa tra quelli autoctoni, come il Canaiolo e il Colorino, e quelli “internazionali”, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, raccomandati e/o autorizzati nella zona di produzione. Tra le principali caratteristiche organolettiche indicate dal disciplinare troviamo il colore rubino che può divenire talvolta, secondo l'origine, intenso e profondo; l'odore con note floreali di mammole e giaggiolo unite a un tipico carattere di frutti rossi; e il sapore armonico, asciutto, sapido, con una buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato. Altri requisiti richiesti sono la gradazione alcolica minima di 12 gradi per il vino giovane e di 12,5 gradi per la Riserva, l'estratto secco netto minimo di 24 g/l e l'acidità totale minima di 4,5 g/l. Oltre a questo, il disciplinare impone importanti fattori produttivi: ad esempio, stabilisce che la resa dell'uva a ettaro non può superare i 75 quintali dopo 4 anni dall'impianto e che la resa dell'uva in vino non può essere superiore al 70%, ovvero 52,5 ettolitri di vino per ettaro. Inoltre, stabilisce che le operazioni di vinificazione, conservazione e imbottigliamento devono avvenire esclusivamente all'interno della zona di produzione e che l'immissione al consumo è consentita dal 1 ottobre successivo alla vendemmia. Per la Riserva è previsto un invecchiamento minimo obbligatorio di 24 mesi, di cui almeno 3 di affinamento in bottiglia.

COLLE DI VAL D'ELSA:

Via del Castello: è l'arteria più interessante di Colle Alta, borgo che conserva in gran parte l'aspetto medievale.

Palazzo Pretorio: sede del Museo Archeologico

Torre di Arnolfo: edificio del XIII secolo.

2° giorno venerdì 2 novembre 2012

SAN GALGANO:

Abbazia: vasta costruzione gotica cistercense costruita tra il 1224 e 1288.

SANT'ANTIMO:

Abbazia: fondata nel 781 da Carlo Magno, solitaria sullo sfondo verde di una collina, riluce di riflessi dorati per l'onice di Castelnuovo in cui è scolpita la decorazione architettonica.

MONTALCINO:

La chiesa di Sant'Egidio: merita una visita per la commistione di elementi gotici sull'impianto romanico.

La rocca: domina la cittadina dall'alto di un poggio con una poderosa mole pentagonale, munita di torri e bastionata.

L'enoteca del Brunello: Il "Brunello di Montalcino" è ottenuto da uve di Sangiovese, un vitigno chiamato tradizionalmente, a Montalcino, "Brunello". Il disciplinare di produzione stabilisce che la produzione massima di uva per ettaro sia inferiore a 80 q.li/ha (circa 52 hl./ha di vino). Regola l'immissione in commercio che avviene il 1° gennaio del quinto anno dopo la vendemmia. Durante questo lungo periodo, il vino deve trascorrere almeno due anni in botte di legno e almeno quattro mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di conservazione in bottiglia cresce fino a sei mesi per il tipo riserva che entra in commercio un anno dopo.

3° giorno sabato 3 novembre 2012

MONTEPULCIANO: “la città murata”

Piazza Grande: centro monumentale della città: palazzo dei Nobili Tarugi, pozzo dei Grifi e dei Leoni, palazzo Contucci

Il “corso” e i palazzi nobiliari : Via Gracciano costituisce il primo tratto del “corso” con i palazzi Avignonesi, Cocconi, la Torre di Pulcinella e la Loggia del Grano.
Via Voltaia costituisce il secondo tratto del “corso” con palazzo Cervini, la chiesa del Gesù.

Sant’Agostino: chiesa quattrocentesca con stupenda facciata.

Duomo: vasta costruzione con facciata incompiuta.

L’enoteca del Nobile: le caratteristiche fondamentali del Vino Nobile di Montepulciano risultano le seguenti:

- Vitigni: Sangiovese, denominato a Montepulciano “Prugnolo Gentile”, per un minimo del 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, purchè i vitigni a bacca bianca non superino il 5%.
- la resa massima per ettaro di vigneto è di 80 quintali con una resa in vino effettiva del 70%
- il vino può essere immesso in commercio soltanto dopo due anni di maturazione (tre per la Riserva) e comunque dopo aver superato rigidi controlli consistenti in esami chimici ed organolettici compiuti da una commissione ministeriale;
- la vinificazione e la maturazione devono avvenire nel Comune di Montepulciano.

BORGO SAN LORENZO:

Pieve di San Lorenzo: risale al 1263, con campanile esagonale. Conserva, fra le diverse opere, una tavola giovanile di Giotto.

Palazzo Pretorio: edificio medievale, la fronte è rivestita di stemmi in terracotta con i simboli ed i nomi dei vari podestà.

Santuario del SS. Crocefisso dei Miracoli: contiene tele ottocentesche, di particolare venerazione il crocefisso trecentesco in legno.

Monumento a Fido: è dedicato al cane e alla fedeltà degli amici a quattro zampe. Fido, per 14 anni, attese il padrone, caduto vittima del terribile bombardamento aereo del 1943.

4° giorno domenica 4 novembre 2012

BRISIGHELLA:

La rocca: sorge all'estremità dell'abitato.

La torre dell'Orologio: ospita un'esposizione di strumenti per la misura del tempo fra cui la riproduzione del celebre pendolo di Foucault.

La collegiata dei Ss. Michele e Giovanni: sulla centrale piazza Carducci racchiude opere d'arte quattrocentesche.

Via degli Asini: caratteristica strada sopraelevata e coperta, illuminata da mezzi archi, sorge nella parte alta del paese dove transitavano le carovane degli asini e dei muli che, carichi di gesso, olio, vino, lane e sete, partivano per Venezia o Firenze.

PORTO GARIBALDI:

Il porto: "asporto al porto", tradizionale picnic, sul porto dei pescherecci, con abbuffata di frittura fresca presa dal "friturin".

Gastronomia

- **Cinta Senese** è una razza suina allevata allo stato brado e semibrado su gran parte del territorio della provincia di Siena, nella parte meridionale della provincia di Firenze e in quella settentrionale della provincia di Grosseto. La razza è riconoscibile dalla caratteristica banda attorno al collo che contraddistingue gli animali, differenziandosi nettamente dal restante colore. Sono considerati eccellenti i salumi di Cinta Senese, prosciutto in primis, ma anche la carne sotto forma di bistecca o di ragù, e il lardo. In generale, i prodotti di Cinta Senese sono considerati di nicchia.

- **Chianina e Maremmana** sono tipi di carne bovina ottenuti dai rispettivi capi che vengono allevati allo stato brado o semibrado, rispettivamente nella Val di Chiana e nella Maremma. Considerate entrambe di eccellente qualità, pur con caratteristiche diverse dovute ai distinti territori in cui pascolano, si prestano bene per la Bistecca alla Fiorentina, ove però viene percepita la maggiore sapidità naturale della carne maremmana rispetto alla chianina: per questa ragione, mentre la Chianina viene preferita per la classica bistecca, la Maremmana viene maggiormente utilizzata nella preparazione di spezzatini e brasati.

- **Trippa e lampredotto:** Una ricetta, la trippa alla fiorentina, vede l'utilizzo delle interiora di bovino adulto nella preparazione di uno dei più noti secondi piatti tipici di Firenze. La trippa è usata anche nella preparazione di altre ricette che si differenziano a livello locale. Altrettanto conosciuta è la specialità del lampredotto. Il **lampredotto** è uno dei quattro stomaci dei bovini, l'abomaso. È formato da una parte magra, la gala, e da una parte più grassa, la spannocchia.

- **Fegato, lingua e cervello:** Seppur prive di ricette famose, anche il fegato, la lingua e il cervello sono sempre stati alla base di secondi piatti di carne bovina. Mentre il fegato è tuttora relativamente utilizzato, lingua e cervello hanno riscontrato il loro maggiore successo nei decenni passati, con il secondo che veniva cotto principalmente mediante la frittura. Uno dei piatti tipici è sicuramente il cervello alla fiorentina.

- **La cacciagione** è molto diffusa nella cucina toscana e viene utilizzata nella preparazione di ricette di primi e secondi piatti. Tra le carni più apprezzate sono da segnalare il cinghiale, la lepre, il daino, il capriolo e il fagiano. I piatti a base di cinghiale più noti sono le pappardelle al cinghiale, le bistecche, lo spezzatino alla cacciatore (in umido con pomodoro e peperoncino) e in dolceforte (con cioccolato fondente), oltre al prosciutto e ai vari tipi di salumi. Lepre, daino e capriolo vengono usati, sia per la preparazione di ragù per primi piatti che per spezzatini.

A presto Adriano