

TUSCAN LEGACY

L'eredità di un sapere antico

TOUR & EXPERIENCE



Dolci colline di un verde acceso, filari di cipressi che si rincorrono, casolari che dominano le alture. Viaggiare in Val d'Orcia, dichiarata dall'Unesco patrimonio dell'umanità, è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Concedetevi il lusso di scoprire questo angolo di toscana lentamente e intensamente, anche se avete solo pochi giorni di tempo.

Amiamo profondamente questa terra e, dopo tanti anni di ricerche e soddisfazioni personali, abbiamo deciso di condividere le nostre conoscenze con chiunque voglia fare di un viaggio un'esperienza autentica ed indimenticabile.

I colori, i sapori, la storia della terra e della sua gente sono indissolubili; quello che vi proponiamo non è solo un "tour enogastronomico" ma la condivisione dell'eredità di un territorio.

Il progetto TUSCAN LEGACY si compone di percorsi, che attraverso il filo conduttore dell'esplorazione culinaria, uniscono apprendimento culturale, bellezza naturale e benessere. Il nostro obiettivo è quello di farvi sentire parte del territorio. Arte, storia, cultura, natura, salute, non saranno argomenti di visite guidate, ma motivo di incontro con persone che ve ne parleranno attraverso il loro vissuto, creando esperienze uniche ed irripetibili. Attraverso la cucina, le nostre ricette ed i loro ingredienti vorremmo farvi rivivere le stesse esperienze a tavola, arricchendo la vostra prospettiva, educando il palato a sapori non contraffatti, con la speranza di creare un bagaglio di emozioni che possiate utilizzare anche nella vostra vita quotidiana.

IL TOUR



Domenica pomeriggio: arrivo e check-in nella struttura ricettiva, benvenuto, incontro con gli accompagnatori, visita di Monticchiello, cena e pernottamento.

Lunedì: STORIA, CULTURA E CUCINA (pernottamento - *Monticchiello*)

Martedì: MESTIERI, PRODOTTI E CUCINA (pernottamento - *Montenero*)

Mercoledì: NATURA E CUCINA (pernottamento - *Montenero*)

Giovedì: SALUTE E CUCINA (pernottamento - *Montenero*)

Venerdì: LA CUCINA IN PRATICA (pernottamento - *Montenero*)

Sabato mattina: colazione, ultimi saluti, check-out e partenza



I PERCORSI

PIAZZA DEL CAMPO



STORIA, CULTURA E CUCINA

La Toscana è una terra antica, da cui passa molta della nostra storia e Siena ne è stata spesso al centro. Così, anche noi, iniziamo da qui i nostri percorsi, esplorando la città a piedi e senza fretta, ascoltando aneddoti sulla storia di Siena e della sua gente, scoprendo vicoli e luoghi meno conosciuti, osservando i monumenti ed il paesaggio da una prospettiva diversa, mangiando nell'ultima "vineria" autentica rimasta.

+ COLAZIONE

+ TRASFERIMENTO A SIENA

+ VISITA DELLA CITTÀ TRA STORIE ED ANEDDOTI CON UN ACCOMPAGNATORE "SPECIALE"

Un aneddoto sul detto "farsi infinocchiare".

I contadini, quando preparavano la colazione per i nobili che da Firenze venivano a Siena per comprare il vino, offrivano la finocchiona (tipico salume locale). Il finocchio all'interno inibiva le papille gustative in modo tale che i contadini potessero vendere ai nobili anche del vino con qualche difetto, di cui si sarebbero accorti solo al rientro.

• PRANZO-DEGUSTAZIONE IN VINERIA

Vi condurremo in un luogo dove, fin dai primi del '900, ogni senese è passato per bere del vino e mangiare in compagnia.

Quale posto migliore per assaporare la Siena di una volta in un locale fermo nel tempo.



L'INGRESSO DELLA VINERIA

+ LA CITTÀ SOTTERRANEA E LE SUE STORIE, “I BOTTINI” DI SIENA

Le gallerie si estendono per circa 25 km e sono per la maggior parte scavate nella roccia a partire dal medioevo. Le pareti sono coperte da incrostazioni di calcio, stalattiti e stalagmiti. Secondo una tradizione medievale nel sottosuolo di Siena scorrerebbe un fiume leggendario: la Diana, di cui già parlava Dante nel Purgatorio:

*“Tu li vedrai tra quella gente vana
che spera in Talamone, e perderagli
più di speranza ch'a trovar la Diana;
ma più vi perderanno li ammiragli”*



UNO SCORCIO DEI BOTTINI

+ TRASFERIMENTO ALLA STRUTTURA CON VISTA SULLE CRETE SENESI

Il nome deriva dall'argilla, o creta, presente nel terreno, che dà al paesaggio il caratteristico colore grigio-azzurro e un'apparenza spesso descritta come lunare. Lo scenario che si presenta, contornato dalle colline verdi o dorate, è mozzafiato.

LE CRETE SENESI



+ CENA NELLA STRUTTURA RICETTIVA CON PIATTI ISPIRATI AL TEMA DEL PERCORSO

+ PERNOTTAMENTO

UN ALLEVAMENTO DI PECORE IN VAL D'ORCIA



MESTIERI, PRODOTTI E CUCINA

Come abbiamo detto, la storia di questa terra e della sua gente sono indissolubili. Insieme hanno dato origine ad alcuni tra i prodotti, vini, formaggi, carni e salumi, più preziosi ed apprezzati d'Italia. Vogliamo farveli scoprire dall'interno, ascoltando le persone che da generazioni si tramandano antiche tradizioni, degustando i prodotti direttamente sul luogo dove nascono, imparando a porre attenzione alle sensazioni trasmesse da tutti i nostri sensi.

+ COLAZIONE E VISITA A PIENZA LA CITTÀ VOLUTA E DISEGNATA DA PAPA PIO II

+ IL VINO

Marco ci accompagnerà prima nella propria vigna, per comprendere come tutto il processo ha inizio, e poi nella cantina dove il ciclo si conclude. Noterete la passione fin da subito, passione che ha portato Marco a riscoprire antiche tradizioni, come la maturazione del vino in anfore di terracotta, già utilizzata dagli Etruschi. Assaggeremo questo particolare vino e gli altri della sua produzione con attenzione, accompagnandoli con alcuni salumi del territorio.



IL VINO INVECCHIATO IN ANFORA

+ IL PECORINO

Manuela ci racconta come da piccola imparò dalla nonna e dalla mamma a stagionare e “pulire il cacio” tutti i giorni a mano, perché è così che “matura bene”. Vogliamo farvi ascoltare questi racconti e vedere come si fa. Vedremo anche l’allevamento delle pecore, la produzione del latte e con il latte fresco faremo insieme la cagliata, guarderemo il siero coagulare ed assaggeremo il “primo” formaggio.

IL PECORINO DI PIENZA



+ PRANZO-DEGUSTAZIONE CON VARIE TIPOLOGIE DI FORMAGGI DELL’AZIENDA

+ LA FARINA E LA PASTA

Amedeo ci farà visitare il suo mulino con macinazione a pietra. Scopriremo tutto il ciclo di lavorazione, dalla coltivazione del grano alla produzione della farina, fino ad ottenere la pasta che utilizzeremo per la cena.



LA MACINA IN PIETRA

+ TRASFERIMENTO ALLA STRUTTURA

+ CENA NELLA NOSTRA TRATTORIA, PREPAREREMO PER VOI PIATTI ISPIRATI AL TEMA DEL PERCORSO

+ PERNOTTAMENTO

VISTA SUL MONTE AMIATA



NATURA E CUCINA

Ci sono pochi altri luoghi capaci di impressionare tanto profondamente. E' una terra dall'atmosfera quasi surreale e sospesa, dove la marea collinare si infrange su aree boschive ancora selvagge e ricche di vegetazione spontanea. Custode di questa terra è il Monte Amiata, la "montagna madre", che ancora nutre circa 1300 piante differenti e contiene la faggeta più grande d'Europa. Quale luogo migliore per imparare a riconoscere ed utilizzare in cucina piante spontanee ed aromatiche?

+ COLAZIONE

+ PERCORSI NELLA NATURA (RISERVA NATURALE DEL MONTE AMIATA)

+ INCONTRO CON UN ESPERTO NATURALISTA PROFONDO CONOSCITORE DEL TERRITORIO

“Andare per erbe spontanee o frutti selvatici, oggi, è prerogativa di pochi e, per lo più, di persone anziane, che non hanno mai perso il rapporto con l'ambiente naturale.” Così inizia il libro “Insalate di campo” di cui Giorgio è autore. Con lui ci avvicineremo alla natura scoprendo quante cose interessanti possono essere nascoste nei campi incolti e sotto il bosco.

UN SENTIERO SUL MONTE AMIATA



LA COPERTINA DEL LIBRO



+ IL CUORE ROSSO DELLA VAL D'ORCIA, LO ZAFFERANO DI MONTALCINO

Lo zafferano è stato coltivato in Val d'Orcia fin dal Medioevo, quando veniva esportato soprattutto in Germania. Alla fine del secolo scorso la produzione era praticamente interrotta e solo negli ultimi anni è stata riscoperta. Marzio è ripartito dai bulbi coltivati dai suoi bisnonni ed oggi ha riportato a noi il gusto soprafino di questa meravigliosa "spezia". Visiteremo la coltivazione ed ascolteremo le sue storie.

IL FIORE DELLO ZAFFERANO



+ PRANZO-DEGUSTAZIONE CON PRODOTTI ALLO ZAFFERANO, VINO "BRUNELLO" E MIELE ROSSO CON PECORINO STAGIONATO

+ VISITA DI MONTALCINO

IL CENTRO STORICO DI MONTALCINO



+ TRASFERIMENTO ALLA STRUTTURA

+ CENA NELLA NOSTRA TRATTORIA, PREPAREREMO PER VOI PIATTI ISPIRATI AL TEMA DEL PERCORSO

+ PERNOTTAMENTO



SALUTE E CUCINA

Le erbe, sia aromatiche che officinali, hanno da sempre accompagnato l'umanità. L'erboristeria, ovvero l'arte di riconoscere, coltivare o utilizzare le piante a scopi terapeutici, cosmetici e nutritivi è da sempre una tradizione popolare in tutto il pianeta. Questo territorio, ricco di elementi naturali, di acque termali e dallo stile di vita naturalmente "slow", si dimostra il luogo ideale dove soffermarsi a pensare ad una cucina più salutare abbinata a comportamenti quotidiani atti a migliorare il proprio benessere.

+ COLAZIONE

+ TRASFERIMENTO ALLE TERME DI BAGNO VIGNONI

+ I PRODOTTI NATURALI DEL TERRITORIO ED IL LORO UTILIZZO A SCOPO SALUTARE

*Esistono tanti rimedi naturali per stare bene. Ma alla base della nostra salute c'è un organismo "pulito". Mangiare male o in fretta, fare poca attività fisica o non seguire i ritmi naturali può far sì che il nostro corpo accumuli tante, troppe tossine. Se non vengono smaltite velocemente possono, a lungo andare, causare disturbi più o meno seri. Ecco alcuni rimedi per rendere il nostro sistema realmente efficiente, forte e sano. **Incontro con Augusto esperto erborista, naturalista e docente di botanica.***



L'INTERNO DEL CENTRO TERMALE

+ PASSEGGIATA TRA I MULINI ETRUSCHI

+ PRANZO-DEGUSTAZIONE

+ RELAX NEL CENTRO TERMALE

+ DEGUSTAZIONE DI TISANE

+ TRASFERIMENTO ALLA STRUTTURA

+ CENA NELLA NOSTRA TRATTORIA, PREPAREREMO PER VOI PIATTI DISINTOSSICANTI, ISPIRATI AL TEMA DEL PERCORSO

+ PERNOTTAMENTO

LA PASTA FATTA A MANO



LA CUCINA IN PRATICA

La cucina non è soltanto un'esigenza, bensì un modo di comunicare e di conoscere che cerchiamo di riportare alla quotidianità.

In questa giornata metteremo in pratica tutte le esperienze vissute durante i percorsi. Suddivisi in piccoli gruppi preparerete delle pietanze legate alle tematiche del viaggio, utilizzando gli ingredienti che avete imparato a conoscere.

Sarà una giornata da vivere insieme divertendosi, che culminerà con la cena, fatta degustando le vostre preparazioni.

L'INGRESSO DELLA TRATTORIA IN CAMPAGNA



LA SALA DELLA TRATTORIA



- + COLAZIONE
- + SCUOLA DI CUCINA NELLA NOSTRA TRATTORIA
- + PRANZO-DEGUSTAZIONE
- + SCUOLA DI CUCINA NELLA NOSTRA TRATTORIA
- + CENA CON PIATTI PREPARATI DA VOI
- + PERNOTTAMENTO

**IDEAZIONE, ORGANIZZAZIONE E CONDUZIONE: ADRIANO RUSCI E LORIS
CHIEREGATTI - IL RIALTO S.A.S.**

ORGANIZZAZIONE TECNICA: WINE & TOURS ITALY BY ASYLIA ALFA S.R.L.