



**Comune di Scansano**  
(Provincia di Grosseto)

Comunicato Stampa

14.08.2007

**SCANSANO 9-10-11 AGOSTO 2007**  
**Ristoranti e produttori locali apprezzatissimi nella**  
**manifestazione "Non solo Morellino nella Madia dei sapori"**

Ristoratori scansanesi e prodotti della Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma hanno ottenuto il plauso della giuria di giornalisti esperti nel settore eno-gastronomico lo scorso fine settimana, a Scansano, durante la speciale iniziativa organizzata dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con l'associazione Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma.

Giornalisti ed esperti di enogastronomia riuniti in due commissioni hanno assaporato entusiasti, nei numerosi ristoranti della zona che hanno aderito all'iniziativa, piatti realizzati con i prodotti del territorio proposti in abbinamento a della "Strada".

Gli abbinamenti sono stati curati dai ristoratori in accordo con i produttori della Strada del Vino e del Sapori Colli di Maremma che hanno lavorato in piena sintonia e hanno avuto l'apprezzamento dei giornalisti del calibro di Carlo Ravanello, autore della guida all'eno-turismo "Dimore di Bacco", Laura Bernazzo, Riccardo Lagorio, giornalista esperto di prodotti agroalimentari tradizionali e di DECO, Alessandro Maurilli giornalista di comunicazione enoica e la giornalista inglese Katherine Anne Singleton.

Così l'abbinamento piatto-vino proposto dalla "Spianatoia" ha ottenuto un riconoscimento per la spontaneità del vino che rispetta la tradizione del tortello e ne valorizza gli ingredienti. Quello dell' "Osteria del Buttero" è stato giudicato "voluttuoso", per i sapori forti del pescato e dell'ansonica che si coniugano con voluttuosità e sanciscono al meglio un matrimonio d'amore. "Pane e Tulipani" ha presentato un abbinamento "sorprendente", dove carne e vino si compenetrano a vicenda e ciascuno si fa l'altro, attraverso un percorso che è insieme gustativo e tattile; il Ristorante Resort Antico Casale giudicato "armonico" grazie ad un'esecuzione sorprendentemente equilibrata. Il Grottone gratificato per un abbinamento "esaltante" dove la composizione si esalta nelle spiccate sensazioni legate alla coltivazione biologica; Le Mandorlaie un riconoscimento delicato nella muosse di ricotta in cui la morbidezza della ricotta e la dolcezza del miele e del moscato compongono un dessert delicato, privo di stucchevolezze.

"Ufficialmente possiamo considerare l'iniziativa - dichiara il Presidente delle Strade del Vino e dei Sapori Sante Massini con soddisfazione- la prima uscita dei "Colli di Maremma", nella loro nuova veste di Strada del Vino e dei Sapori. Il connubio tra vino, sapori e storia non poteva trovare palcoscenico più adatto del centro storico di Scansano, dove la storia e le tradizioni rivivono quotidianamente. Un ringraziamento particolare è doveroso al Centro Commerciale Naturale nella persona dell'intraprendente presidente Daniela Chelli che ha creduto sin dal primo momento all'iniziativa."

L'evento si è aperta ad un pubblico di oltre mille persone tra scansanesi e turisti, la sera dell'11 agosto, nel centro storico medievale di Scansano: un luogo idoneo per un connubio perfetto tra la storia locale e le antiche memorie espresse attraverso i profumi del vino e i sapori dei formaggi e dei salumi tradizionali.