

**RICERCA E ARCHIVIO > RISULTATI DELLA RICERCA > ARTICOLO**

15-08-07, 11 Grosseto

[Stampa questo articolo](#)

## Vignaioli e cuochi in mille ad applaudirli

**SCANSANO.** 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 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'enoturismo "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 - 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 del presidente Daniela Chelli».

**[Torna ai risultati della ricerca](#)**

**[Stampa questo articolo](#)**