

Dentro... la Strada

## Non solo Morellino nella Madia dei Sapori, viaggio tra i sapori di Maremma

È andata in archivio con successo la seconda edizione di Non solo Morellino nella Madia dei sapori, iniziativa voluta e patrocinata dal Comune di Scansano con la collaborazione della Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma e il Centro Commerciale Naturale "Scansano in vetrina", per divulgare la conoscenza del vino e degli altri prodotti tipici dell'agroalimentare del territorio, grazie alla disponibilità e all'eccellente cucina di otto ristoranti della zona che si sono prestati a farsi giudicare da giornalisti esperti di enogastronomia

**E**rano brillanti, entusiaste e appassionate, oltre a rappresentare, di fatto, la maggioranza tra i ristoratori, le "cuochi" che hanno preparato gli ottimi piatti per la manifestazione *Non solo Morellino nella Madia dei sapori*. E non per questione di formale apparenza, bensì perché, chi le conosce, sa che sono l'amore per la preparazione dei cibi e la passione per il proprio lavoro che rende i loro piatti, le loro cucine, i loro ristoranti speciali, familiari e originali allo stesso tempo, caldi e accoglienti.

È stato, infatti, anche grazie alla disponibilità, gentilezza e all'abilità culinaria di Graziella del Ristorante *Le Mandorlaie*, come di Lorianella della *Spia-*

*natoia*, di Giovanna al *Grottone*, nascosta nella cucina del titolare Ivano, ma anche di Mirjana nella *Tana dei lupi* (a Montorgiali), e Marinella titolare del

*Antica Botte*, se l'iniziativa "Non solo Morellino nella Madia dei Sapori" è tornata ad essere, anche quest'anno, un viaggio a tutto tondo nei sapori accattivanti di Maremma.

E altre donne, intelligenti imprenditrici, consapevoli anch'esse della ricchezza dei prodotti del

la terra, hanno avuto il merito di far sposare quei piatti, quei sapori, con vini "d'autrice", tra le quali, neanche a dirlo, Elisabetta Geppetti dell'*Azienda Le Pupille*, così come Daniela Chelli per l'*Asintone*, Moira Guerri dell'*Azienda*

*Celestina Fè*, Giulia Lanza dei *Botri*, per citarne solo alcune... nomi e volti ormai familiari nel panorama vitivinicolo del Morellino, che grazie alla loro disponibilità e ai pregi dei loro prodotti, hanno permesso abbinamenti ad hoc, veri e propri matrimoni del gusto, con quella completezza e armoniosità tipiche, in genere, del tocco femminile.

Del plauso al gentil sesso, non se ne avranno quei gentiluomini, nonché altrettanto bravi e professionali *chef* del sesso forte, anch'essi appassionati ed energici maestri della cucina maremmana, cuochi e titolari degli altri ristoranti "in gara", come Giorgio e Giovanni dell'*Antica Maremma* a Pomonte, Antonio e Leonardo del ristorante *Castagneta* (Antico Casale di Scansano) e, infine, ma non da meno, Giorgio, l'oste "*del Buttero*" e, soprattutto, della



Nella foto un momento della cerimonia di premiazione finale



zuppa di pesce.

L'evento ha coinvolto, infatti ben otto ristoranti dello scansanese e numerosi i produttori dell'Associazione Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma, che, lavorando in sinergia, hanno regalato agli amici giornalisti, ma anche a tutti coloro che hanno partecipato all'iniziativa, in qualità di "degustatori", momenti di ineguagliabile piacere grazie ai Piatti tradizionali, fantasiosamente tipici, creati con passione e ottime capacità



vini delle succitate aziende, sono stati presentati quelli delle aziende Agricola di Alberese, Montauto, Santa Lucia, Poggio al Toro, La Carletta, con la garanzia di prodotti territoriali di aziende locali come il Caseificio Carlu-

culinarie.

Piatti resi speciali solo grazie all'uso di quegli odori e quei sapori che la Maremma sa regalare, a chi, sapientemente, li sa carpire.

Abbinati, infine, a nettari d'eccellenza, oltre ai

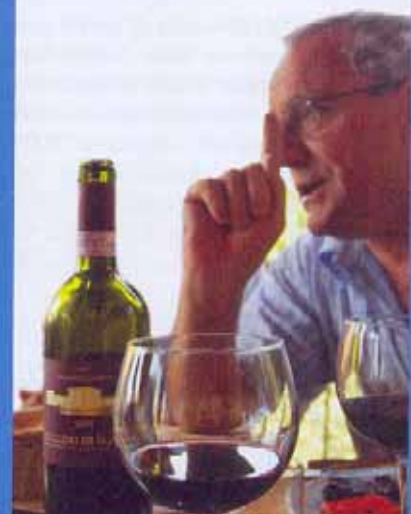
ci, il Caseificio Il Fiorino, la Fattoria La Madonna con i salumi di Cinta Senese.

Per l'occasione sono giunti a Scansano giornalisti ed esperti di enogastronomia di grande calibro nell'entourage dei comunicatori del settore enogastronomico come Carlo Ravanello, curatore della guida all'enoturismo Dimore di Bacco ed organizzatore dell'evento insieme a Cinzia Tosetti (Test-Vin, Euposia, Terre del Vino, Il Sommelier) anch'essa tra gli ospiti; Alberto Schieppati, fondatore del Bar Giornale, che scrive su Food & Beverage; Giu-



Nella foto, un momento del pranzo della commissione al Ristorante Castagneta (Antico Casale di Scansano)

Carlo Ravanello



Nella foto, Daniela Chelli e il sindaco Marzio Flavio Morini



Nella foto, la commissione di esperti in riunione



seppe Cremonesi, brillante penna di "Largo Consumo", già capo redattore di "Mark Up", collaboratore per "Food Magazine", "GDO Week", "L'Alimentarista", e tuttora titolare della rubrica "Percorrendo la filiera" sul sito web dell'Associazione Stampa Agroalimentare (ASA), della rubrica "Bastone e carota" sul sito web di Circe Gourmet, collaboratore fisso del settimanale "in Prima Pagina"; Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola; Alessadro Maurilli, giornalista di Rai Radio Uno; Majumi Nakagawara, curatrice di diverse testate enogastronomiche in Giappone. Insieme, talvolta, ad alcuni giornalisti locali di Tv9, Teletirreno, Maremma Magazine, riuniti in due commissioni, hanno valutato i piatti, scegliendone uno, il migliore, esprimendo infine un giudizio di merito sull'abbinamento.

Ecco che gli Gnocchi di patate con salsiccia e melone delle *Mandorlaie*, creati con la salsiccia della Cooperativa agricola Pomonte, abbinato al vino Ansonica "Costa dell'Argentario 2007" dell'Azienda Santa Lucia, è stato definito dagli esperti "armonicamente perfetto". L'Acquacotta dell'Osteria "Il Buttero", abbinata al vino Morellino di Scansano DOC "Barbicato 2005" dell'Az. Regionale dell'Alberese, ha suggerito al palato l'aggettivo "calido".

E ancora, il Risotto al Morellino del ristorante Castagneta, abbinato al vino Morellino di Scansano DOCG 2007 dell'Azienda "Le Pupille", si è mostrato "istintivamente locale", mentre gli

Involchini di melanzana del Ristorante "Antica Maremma", abbinato al vino Tiburzio 2005, IGT Toscana dell'Azienda Montauto, è stato "coinvolgente".

La Scottiglia de "L'Antica Botte", con il vino Sovana 2006 DOC dell'Azienda Montauto, è stato un abbinamento "concretamente pieno"; la Zuppa di funghi de "La Spianatoia", abbinata al vino Ansonica "Antosa 2005 barrique" dell'Azienda "La Carletta", condita con l'Olio extravergine d'oliva "La Carletta", si è rivelato "audace-

mente voluttuoso"; il Baccalà con le cipolle de "La Tana dei Lupi" a Montorgiali, con il Morellino DOC 2006 Az. Celestina Fè e l'olio extravergine d'oliva "Asintone" di Daniela Chelli, è emerso in quanto "audacemente saffico".

Il misto del Grottone, con i salumi di Cinta Senese della Fattoria La Madonna, i Formaggi del Caseificio Carlucci e del Caseificio il Fiorino, l'olio extravergine "La Carletta", è stato "gustosamente schietto".

La premiazione è stata nient'altro che una piccola gioia e un momento di meritata soddisfazione per tutti, ristoratori e produttori, i quali, alla presenza di alcuni giornalisti, del Presidente delle Strade del Vino Sante Massini e del Sindaco di Scansano Marzio Flavio Morini, hanno ricevuto un piccolo riconoscimento per l'abbinamento, con su scritto il "giudizio di merito" e dove, tra le righe, si leggeva un grazie per la disponibilità, la cortesia e la capacità di rendere ancora più piacevole, al palato, la nostra Maremma.

Un discorso a parte, una menzione speciale in questo resoconto, troppo breve per descrivere le intense giornate "a tavola in Maremma", è per **Sante Massini** che ricopre la Presidenza della Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma, non solo per la conosciuta e stimata qualità dei vini e dell'olio della sua Azienda (La Carletta), ma per la cordialità e la disponibilità nell'organizzazione e la notoria, e confermata anche in questa occasione, ospitalità.

*Elisabetta Tollapi*

