

I Gusti del Chianti e del Valdarno

Olio – Vino – Birra

***Tour Eno-Gastronomico nella Toscana Minore
A spasso tra Cantine, Fattorie e Castelli***

***Il Valdarno descritto dal prof. Antonio Paolucci, già
direttore dei Musei Vaticani e del Polo Museale
Fiorentino***

...il Valdarno è una ruga del territorio a fatica visibile. Costeggiata da montagne di mediocre altezza e bordate da esigue strisce di pianura. Eppure quale altro territorio del mondo ha dato tanto all'umana civilizzazione? Di più solo la valle del Tevere con Roma.

Per le strade del Valdarno sono passati soldati e pellegrini, mercanti e chierici, giramondo e avventurieri. Quelle strade hanno sostenuto i passi di Cimabue e Giotto, di Dante Alighieri e Arnolfo di Cambio, di San Francesco e Petrarca, di Brunelleschi e Machiavelli, di Michelangelo e Leonardo da Vinci.

...Le strade che da 2500 anni innervano questo breve percorso geografico tra Arezzo e Firenze, hanno consentito il miracolo che tutto il mondo conosce e che chiamiamo Toscana.

Valdarno Aretino Valdarno Fiorentino e Chianti

3 giorni – 2 notti

1° giorno “L’Alto Valdarno”:

Arrivo a Cascia di Reggello alle ore 10.30 circa ed incontro con la guida. Visita della Pieve Romanica di Cascia e (facoltativo) del Museo di Arte Sacra che ospita il Trittico del Masaccio.



Proseguimento per Reggello e visita del centro storico della cittadina conosciuta come “la città dell’olio”.

Al termine trasferimento in ristorante per il pranzo menù degustazione.



Pomeriggio proseguimento per Vallombrosa e visita della splendida Abbazia Benedettina fondata nel 1000 da San Giovanni Gualberto. Tempo permettendo breve passeggiata lungo il “Circuito delle Cappelle”, uno splendido itinerario,

lastricato, che si snoda all’interno della Foresta di Vallombrosa e disseminato di Cappelle ove si ritiravano in preghiera i monaci.

*Ore 17.30 circa sosta in un **FRANTOIO** per la degustazione di oli locali (l’oro verde del Pratomagno) e merenda con la “bruschetta”.*

Al termine trasferimento in Hotel e sistemazione nelle camere riservate.

Cena e pernottamento.



2° giorno “Valdarno Fiorentino ed Aretino”:



Prima colazione in Hotel e partenza per Figline Valdarno. Visita guidata della cittadina che sotto il dominio della Famiglia dei Medici raggiunse il massimo splendore. Visita del centro storico ancora circondato da una cerchia di mura trecentesca quasi intatta.

Proseguimento per Loro Ciuffenna (uno dei “Borghi più belli d’Italia”) e visita del paese e dell’antico ponte medievale. Qui si trova il più antico Mulino ad Acqua della Toscana (attualmente in ristrutturazione). Lungo il percorso verso si potranno ammirare le “Balze” che, con i loro pinnacoli e guglie rocciose, rappresentano un paesaggio caratteristico ma poco conosciuto della vallata.

Pranzo in ristorante con menù degustazione.

Proseguimento per “Il Borro” e visita dell’antico borgo. Un luogo fuori dal tempo, con le sue strade lastricate e le antiche abitazioni, oggi sapientemente restaurate. Visita del bel Presepe Meccanizzato, opera di Don Pasquale Mecattini.

Ore 17.30 circa sosta in un er la visita dell’azienda con degustazione di birre locali e la classica “merenda toscana” Tardo pomeriggio rientro in Hotel per la cena ed il pernottamento.



3° giorno “Il Chianti”:



Prima colazione in Hotel e partenza per l’escursione guidata dell’intera giornata nel Chianti.

Al mattino sosta a Radda in Chianti e visita dell’antico centro storico. Proseguimento per Greve in Chianti e visita del maggiore e più conosciuto centro della vallata.

Al termine trasferimento in una **TRATTORIA** per il pranzo con menù tipico

Nel pomeriggio sosta in enoteca per la degustazione di vini locali.

All'interno **dell'ENOTECA** si possono gustare numerosi tipi di vini dai bianchi ai grandi rossi

toscani. Tardo pomeriggio partenza per il viaggio di rientro.



I Pranzi Degustazione inclusi

Ristorante del primo giorno

Antipasto Toscano

Risotto ai Funghi

Tagliatelle al ragù di chianina

Arrosto Girato

(Pollo – Salsiccia – Rostinciana – Maiale – Fegatelli)

Patate Arrosto e Insalata Mista

Dolce della Casa

Acqua – Vino Toscano – Caffè

Ristorante del secondo giorno

Antipasto toscano

Pici al sugo di anatra

Risotto con pancetta croccante mantecato agli agrumi

Anatra in porchetta con patate arrosto

Torta della nonna

Acqua – Vino Toscano – Caffè

Trattoria del terzo giorno

Selezione di antipasti toscani

salumi, formaggi, crostini, coccoli, ecc

Pici al cinghiale

Maccheroncini alla norcina con salsiccia e tartufo fresco

Peposo alla fornacina con polenta

Spinaci e patate al forno

Dolce della Casa

Acqua – Vino Toscano – Caffè