

AMIATA: MONTAGNA D'AUTUNNO

UN PANORAMA ANCORA TUTTO DA SCOPRIRE



IlViaggiatoreMagazine-
Castagne

Saperi ed antichi sapori

Amiata, montagna che è madre e che nutre e che racconta una **Toscana** ancora tutta da scoprire: nasce dalla voglia di presentare i saperi antichi e i sapori inconfondibili che rendono unica questa terra, **#AmiatAutunno** la rassegna di appuntamenti dedicata ai prodotti tipici del Monte Amiata che attorno ai piaceri del palato riunisce ben otto comuni: **Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Castel del Piano, Castell'Azzara, Castiglion d'Orcia, Piancastagnaio, Roccalbegna e Santa Fiora.**

I borghi amiatini animati da feste popolari

Castagne, funghi, vino, olio sono il *fil rouge* di **#AmiatAutunno**, un calendario di feste popolari che per tre mesi illuminano i borghi amiatini. Da settembre a novembre gusto e tradizione si intrecciano e, ogni fine settimana, piccoli paesi ancora a misura d'uomo aprono le loro porte e invitano a scoprire uno stile di vita che fa dell'autenticità la sola parola d'ordine. Ovunque si condividono piatti prelibati. Si celebrano così la natura e i frutti che dona questa terra vulcanica, non sempre facile da lavorare, di cui

l'uomo continua a prendersi cura con rinnovato amore e sapienza antica.

L'olio è il primo prodotto protagonista nel fine settimana del **29-30 settembre** quando **Montegiovi** (comune di **Castel del Piano**) propone la **"45ma edizione della Sagra della Bruschetta e dell'olio nuovo"**. Qui l'olivo ha trovato il suo ambiente ideale con una cultivar autoctona, l'Oливаstra Seggianese.



IlViaggiatoreMagazine-Festa
d'Autunno-Abbadia San
Salvatore-Siena

Degustazioni tra olio e vino

La visita ad uno dei frantoi tra **Montegiovi** e **Montenero** è obbligatoria così come la degustazione del **"Montecucco DOCG"**, vino a base di **Sangiovese**, il re dei vitigni di questo fazzoletto di Toscana, che qui si fa riconoscere per le caratteristiche vulcaniche dei terreni che regalano mineralità, sapidità ed eleganza.

Il calendario di #AmiatAutunno si sposta poi a **Bagnolo** (comune di **Santa Fiora**) dove nei fine settimana del **6-7** e del **13-14 ottobre** si organizza la **Sagra del fungo amiatino**.

La castagna regina della festa

In festa anche il borgo medioevale di **Abbadia San Salvatore** dove il **12-13-14** e il **19-20-21 ottobre** si rinnova la **"Festa d'Autunno"**. Protagonista principale la castagna, prodotto che da sempre riempie le madie con la sua preziosa farina, con la quale spesso si è riusciti a sostituire il pane in una terra non abbondante di grano. Mentre si cuociono caldarroste degustazioni, musica, mercatini e spettacoli rendono unica l'atmosfera nel borgo medioevale.

#AmiatAutunno prosegue poi con la **“Sagra del Fungo”** a **Vivo d’Orcia** (comune di **Castiglione d’Orcia**) nelle giornate del **14 e 20-21 ottobre**. Qui a farla da padrone sono le pietanze a base di funghi e tra una degustazione e l’altra si snoda un fitto calendario di spettacoli che culmina nel curioso e divertente **Palio del Boscaiolo (21 ottobre)**.



IlViaggiatoreMagazine -
Panorama notturno di Santa
Fiora-Grosseto

Castagne e non solo protagoniste della due giorni di Cana

Il **20-21 ottobre** nella frazione di **Cana** (comune di **Roccalbegna**) si festeggia la **“Biondina”**: così è chiamata la **caldarrosta**, alludendo al colore che assume dopo essere stata cotta nei tipici bracieri. Ma non solo le castagne saranno protagoniste di questa due giorni durante i quali si potranno degustare i piatti della tradizione come la polenta di castagne con ricotta, la zuppa di funghi, i biscotti salati, il castagnaccio. Inoltre saranno aperte le **“frasche”**, ovvero le cantine del paese dove si potranno degustare vini locali.

“Castagna in Festa” anche ad **Arcidosso** dove per due fine settimana (**19-20-21 e 26-27-28 ottobre**) si celebra il frutto a cui si sono legate le sorti di tante donne e uomini dell’Amiata. Una festa fatta dalla gente: sono tante le associazioni di volontariato del territorio che collaborano alla buona riuscita, allestendo stand con prodotti a base di castagne e birra di castagne. Sono aperte anche le cantine nel centro storico mentre un ricco programma di spettacoli e concerti anima il paese dove si svolgono originali mercatini dell’artigianato e antiquariato.



IlViaggiatoreMagazine-
Campiglia d'Orcia-Siena

Personaggi in costume raccontano antiche leggende

Il **28 ottobre** riflettori accesi su **Campiglia d'Orcia** (comune di **Castiglione d'Orcia**) per la “**Festa del Marrone**” che unisce gusto a folklore. Si gustano i piatti della tradizione e soprattutto, i marroni preparati in ogni modo. Intanto i tre Rioni in cui è suddiviso il paese danno vita alla festa. Le strade e le viuzze si riempiono di scenografie dove personaggi in costume raccontano di antiche leggende o cantano stornelli. La storia torna a vivere.

Il **20 e il 21 ottobre**, #AmiatAutunno si sposta a **Santa Fiora** con la “**Sagra del Marrone Santafiorese**” dedicata ancora una volta alla pregiatissima castagna del Monte Amiata. Due giorni di degustazioni di piatti a base di castagne, visite guidate nei boschi di Santa Fiora e nei seccatoi, i luoghi tradizionali della lavorazione dei marroni.



IlViaggiatoreMagazine-
Arcidosso-Grosseto

Profumo di caldarroste e legna bruciata

Nato per celebrare la fine del raccolto della castagna e l'inizio della stagione invernale, dal **30 ottobre al 4 novembre** a **Piancastagnaio** è tempo di **Crastatone**. Il termine Crastatone deriva dal verbo dialettale “crastare”, ovvero

l'atto di tagliare la castagna prima di metterla sul fuoco, da qui la "crastata" (caldarrosta). I chiassi delle Contrade diventano percorsi tutto da scoprire: l'aria profuma di caldarroste e legna bruciata mentre cantine e locande offrono menù tipici conquistando i visitatori con specialità a base di castagne, monne, brodolose, vecchiarelle e suggioli. Mostre d'arte, mercatini, musica e visite guidate arricchiscono la manifestazione.

Sabato **3 novembre** il borgo di **Castell'Azzara** si tuffa nella tradizione con a**"Zucche in festa"** appuntamento che racconta un'antica usanza toscana. Organizzata dall'Associazione Pro Loco, dagli Amici dell'Orso, con il patrocinio del Comune di Castell'Azzara è questa la festa delle **"morti secche"** ovvero delle zucche svuotate e trasformate in teschi da illuminare con una candela. Nulla a che fare con Halloween: questa usanza accompagnava l'autunno, quando le zucche ormai mature, in compagnia delle pannocchie di granturco con cui avevano condiviso il terreno di semina, arrivavano nelle case dei contadini per essere usate come alimento per uomini e maiali. Un raccolto celebrato da queste sculture rurali che giocando a raffigurare la morte, si proponevano come oggetti portatori di luce e quindi di vita.



IlViaggiatoreMagazine -
Castagni

La notte rischiarata da giocose lanterne

E così, per una sera, le suggestive vie del borgo storico di **Castell'Azzara** vengono rischiarate da giocose lanterne mentre si delizia il palato dei visitatori con menù a base di zucca (da non perdere i tortelli di zucca al tartufo, le carni di

maiale ed i dolci), tra musica e attrazioni.

Per informazioni: www.amiatautunno.it. Facebook Amiatautunno;

Instagram: Amiatautunno