



Il percorso suggerito si snoda per circa 60 km attorno al monte Amiata. Compreso tra le province di Siena e Grosseto, svetta sulle dolci colline circostanti, raggiungendo i 1738 metri. Le pendici meno elevate sono ricche di oliveti e vigneti: a Seggiano, per esempio, distante circa 10 km da Arcidosso, si produce un ottimo olio. Più in alto trionfano i prodotti del sottobosco, dai funghi alle castagne. www.parcoamiata.com

Dolce autunno in Toscana

Di borgo in borgo, assaporando funghi, vino e castagne lungo le pendici del monte Amiata

Un viaggio per lo spirito, gli occhi e il palato. Ottobre è un mese perfetto per esplorare il territorio che ruota attorno al Monte Amiata. Perché è il momento dell'anno in cui i castagni si colorano di un giallo intenso e regalano i loro frutti. E perché i paesi delle valli regalano sapori autentici. Arrivando da Nord, potete avventurarvi alla loro scoperta partendo da San Quirico d'Orcia, con le sue case romaniche, in cima a una collina circondata da campi coltivati. Se amate il buon vino, fermatevi in una cantina ad assaporare la Doc

Orcia, rilassatevi e poi proseguite fino a Vivo d'Orcia per acquistare i funghi locali. Continuando verso Sud, godetevi il panorama fatto di dolci colline e filari di cipressi, prima di fermarvi ad Abbadia San Salvatore, paese noto per l'antica lavorazione del grano. Qui, lasciatevi guidare dal profumo dei forni che producono pane fragrante. Infine, per un pranzo indimenticabile, regalatevi una vellutata di zuppa di castagne a Piancastagnaio oppure, se preferite, spingetevi fino ad Arcidosso, nella provincia di Grosseto, per gustare dell'ottima carne di cinghiale.

DOVE MANGIARE - DOVE DORMIRE

RISTORANTE ANNA

Viale Gramsci 486, Piancastagnaio (Si),
tel. 0577786061, www.annaristorante.com
Ambiente familiare accogliente, dal 1960. Il menu propone pasta fatta in casa, pici e pappardelle. Da provare la minestra di funghi e castagne.

AIUOLE

Località Aiule, Arcidosso (Gr), tel. 0564967300,
www.ristoranteaiule.it
Ambiente semplice e rustico, con un grande camino in pietra. Si gustano piatti della tradizione amiatina, gnocchi e zuppe, formaggi, cinghiale al cioccolato.



PICCOLO HOTEL AURORA

Via Piscinello 51, Abbadia San Salvatore,
tel. 057778173, www.piccolohotelauroa.com
Circondato da alberi di castagno, è una sistemazione tranquilla per soggiorni di relax. Ha anche un centro benessere a disposizione degli ospiti.

B&B LA COLOMBELLA

Loc. Montieri 6, Castiglione d'Orcia (Si),
tel. 3920152480, www.lacolombella.com
Un casale in pietra immerso nei boschi, con soffitti con travi di castagno e pavimenti in cotto. Le camere, belle e confortevoli, sono tutte diverse tra loro.

#AMIATAUTUNNO: UN INTERO MESE DA GUSTARE

Una rassegna gastronomica che attraversa il mese di ottobre e tocca numerosi comuni che gravitano attorno al Monte Amiata. Si comincia ad Abbadia San Salvatore, dove in 2 weekend (7-8-9 / 14-15-16 ottobre) va in scena la Festa d'Autunno: degustazioni e mercatini nel borgo medievale, con protagonista la castagna. Il 15 e 16 ottobre si festeggia anche a Bagnolo con la Sagra del Fungo Amiatino (passeggiate alla ricerca dei funghi e degustazioni del porcino cucinato dai cuochi della sagra) e ad Arcidosso con Castagna in Festa: stand gastronomici, birra di castagne e cantine aperte nel centro storico (qui, si replica anche il weekend successivo, il 22-23 ottobre). E dal 28 ottobre a fine novembre è tempo di Crastatone (dal dialetto "crastare": tagliare la castagna prima di metterla sul fuoco) a Piancastagnaio, con suggestivi percorsi nelle contrade del borgo che profumano di caldarroste.



Fino al 6 novembre. Per il calendario completo: www.amiatautunno.it

PRODOTTI TIPICI

OLIO SEGGIANO DOP

Nasce dalla lavorazione della cultivar locale, l'Olivastra di Seggiano. Ha profumo fruttato e sapore dolce, con note piccanti.

CASTAGNA DEL MONTE AMIATA IGP

Cecio, Marrone e Bastarda Rossa sono le 3 varietà coltivate, raccolte a mano o con mezzi idonei a salvaguardare il prodotto.

VINO ORCIA DOC

Nei 13 comuni della denominazione si producono Sangiovese rosso (anche nella versione Riserva) e rosato, Trebbiano toscano bianco e Vin Santo.

DOVE ACQUISTARE

AZIENDA AGRICOLA FIORANNA CASAMENTI

Località Bellaria, Seggiano (Gr), tel. 0577933305, www.oliocasamenti.it

In un bel casolare realizzato in pietra locale e cotto si acquista l'Olio di Olivastra di Seggiano, prodotto con cura da generazioni, nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio.

PANETTERIA CORSINI

Via Marconi 2, Casteldel piano (Gr) tel. 0564955998, www.corsinibiscotti.com

Pane, biscotti e dolci tipici toscani prodotti dal 1921 secondo la tradizione di famiglia. Dopo 3 generazioni, l'azienda si è ingrandita, mantenendo inalterata la genuinità dei prodotti.

LA RICETTA TIPICA

Marroni arrosto sciropati

Con agrumi e spezie, un dessert gustoso e profumato

INGREDIENTI

MARRONI 1,5 kg

ACQUA 700 ml

ZUCCHERO 700 g

CHIODI DI GAROFANO 2

VANILLINA 2 bustine

CANNELLA 1 stecca

LIMONI BIO 2, la scorza

ARANCE BIO 2, la scorza

RUM un bicchiere

