

cucina

In cucina la parola d'ordine è la semplicità. Gli Etruschi amavano i piatti a base di selvaggina (lepri e cinghiali, soprattutto), occupavano molto del loro tempo in banchetti e cene, apprezzavano il vino. Poi, col passare dei secoli la situazione cambiò e furono i Butteri che con i loro piatti basati fatti di ingredienti semplici a marchiare indelebilmente la cucina maremmana. Oggi come allora la parola d'ordine è "semplicità" e rispetto dei sapori naturali, nella composizione di pochi, ma indimenticabili, piatti: dalle zuppe e minestre ruspanti e saporite, agli arrostiti e agli umidi con tutte le carni possibili (specie di cinghiale sempre adatta per i palati robusti dei maremmani, da consumare fresca o conservare sotto forma di prosciutti, salamini, salsicce) dai formaggi di pecora freschi o maturi, ai dolci semplici e caserecci. Da provare assolutamente:

- l'acquacotta il piatto "culto" della Maremma
- le pappardelle (tagliatelle extra large che di solito si accompagnano a sughi di cacciagione, cinghiale, soprattutto, e poi lepre)

- i tortelli (imbottiti di ricotta e spinaci, di patate, di castagne)

- i tagliolini "alla buttera", dove sono protagonisti capocollo, salsiccia di cinghiale, pancetta e salame. Il vino ovvero, Fufuns il dio etrusco. Le origini dei vini di Maremma sono antichissime, risalendo direttamente alla civiltà etrusca. Numerosi studiosi sono convinti che la discendenza dalla civiltà etrusca sopravviva oggi nella cultura moderna maremmana, nella enogastronomia, addirittura nei tratti somatici della popolazione. Una civiltà in cui il vino era più importante di quello che i libri di storia insegnano, basti pensare all'esistenza nel pantheon etrusco di un dio del vino, Fufuns, e all'importante ruolo che ebbero gli Etruschi nel trasmettere alle popolazioni celtiche del Nord Italia, ma anche ai Romani, le tecniche vitivinicole condivise con i Greci. Le strade del vino etrusche partivano dalla Maremma per raggiungere i più importanti centri dell'antichità. Tra i protagonisti di questo affascinante percorso enoturistico sicuramente vi è un grande vino rosso: il Morellino di Scansano, che prende il nome dai cavalli morelli allevati diffusamente un tempo in queste contrade. Un altro protagonista indiscusso è il Bianco di Pitigliano è un vino bianco fresco da bere giovane, frutto principale delle uve di Trebbiano toscano e in minor percentuale di altre varietà bianche (Malvasia bianca toscana, Grechetto). Un altro vino che rappresenta in modo singolare la Maremma etrusca è il vino bianco Ansonica Costa dell'Argentario. L'Ansonica si può considerare figlia del Mediterraneo, essendo presente in tutte le isole dalla Sicilia all'isola del Ciglio. In Maremma viene prodotto nelle zone colimari, pedecollinari e insulari della parte meridionale della provincia di Grosseto e alle Fontanelle? Ludy, la cuoca della nostra azienda si alternano per soddisfare ogni vostro desiderio, alternando le classiche ricette ricche di sapori con primi piatti fantasiosi sempre e comunque fatti in casa.