

## Fossili e vino TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)

### Vino, olio e cortesia

Pleinair, buona tavola e geologia: è l'allettante invito dei Piacenzianische Tour organizzati dall'**Azienda Vitivinicola Buzzetti** di Lugagnano Val d'Arda (PC). L'itinerario si snoda nella Riserva Geologica del Piacenziano alla scoperta di fossili e molluschi mineralizzati, tra strapiombi e viste mozzafiato, completandosi con la visita alle cantine aziendali e ai vigneti immersi nei calanchi, con degustazioni di vini e specialità locali, e infine con un menù a base di ricette tipiche del territorio. Le escursioni si svolgono tutti i finesettimana e su richiesta anche nei giorni feriali; i turisti itineranti possono sostare nell'ampio parcheggio dell'azienda (tel. 0523 891174 o 329 4765552, [www.viticolabuzzetti.it](http://www.viticolabuzzetti.it)). *MSa*

Sulle colline della campagna aretina, un antico podere propone una cucina tradizionale a base di prodotti biologici certificati e a chilometri zero

**G**ia agli inizi dell'800 gli antenati dei Bonaccini coltivavano un podere che visto dall'alto aveva la forma curiosa di uno scarpone, da cui il nome della località; ma fu negli anni '50 del secolo scorso che i loro discendenti da mezzadri divennero proprietari terrieri, ampliando progressivamente i confini dell'azienda. Oggi una famiglia allargata è alla guida di una fiorente attività agricola fondata sulla produzione di vino e olio d'oliva – com'è facile intuire considerata la zona – ottenuti con metodo biologico certificato dall'associazione Suolo e Salute, uno dei primi organismi di controllo sorti in Italia.

La tenuta si estende su una quarantina di ettari, per oltre un quarto ricoperti da vigneti di uve Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia. Tra i vini più conosciuti e apprezzati non può mancare il Chianti Classico DOCG, strutturato e inconfondibile, accanto a un rosso da tavola IGT meno impegnativo e più adatto al consumo quotidiano; massima l'attenzione alla cura e alla tradizionalità dei vitigni, ma senza tralasciare l'innovazione e l'introduzione di moderne tecnologie per migliorare e ottimizzare il prodotto. Distribuite in circa 9 ettari di collina, 3.500 piante di olivo danno invece origine a un olio certificato dal Consorzio Olio Extravergine di Oliva Toscana IGP, rigorosamente spremuto entro i primi due giorni dalla raccolta delle olive. Altra fondamentale attività è quella del ristorante «dove si propongono esclusivamente prodotti aziendali stagionali e a chilometro zero» sottolinea Giovanni, uno dei titolari, in un'atmosfera di genuina accoglienza.

## Le feste in anteprima

L'agriturismo **Costiera Amalfitana** di **Tramonti (SA)** riserva un'offerta particolare agli iscritti al Club del PleinAir: chi prenota entro l'8 dicembre il cenone di San Silvestro, al costo 50 euro a persona, e tre pernottamenti consecutivi in camper, al costo giornaliero di 30 euro a equipaggio con sconto del 7%, riceverà in omaggio una bottiglia di liquore al limoncello da limoni IGP, un piattino in ceramica vietrese e un barattolo di marmellata di produzione aziendale (tel. 089 856192 o 338 4988853, [www.costieraamalfitana.it](http://www.costieraamalfitana.it), [info@costieraamalfitana.it](mailto:info@costieraamalfitana.it)).

**Merenda all'aperto presso l'agriturismo Bonaccini e una rassegna dei prodotti aziendali.**



**Benvenuti in Val di Chiana** Le fattorie didattiche, le ricette della cucina tradizionale italiana, i prodotti DOP e IGP del Bel Paese: la preziosa varietà del mondo rurale è ampiamente rappresentata nei padiglioni del Centro Affari di **Arezzo** durante le giornate di **AgrieTour**, il salone che ormai da nove anni rappresenta un punto di riferimento per gli operatori del settore e gli appassionati del turismo rurale. Anche nell'edizione 2010, in programma dal 12 al 14 novembre, offriremo l'opportunità ai lettori di *PleinAir* di far visita alla manifestazione con il proprio v.r., scoprendo i tesori della città del Petrarca e partecipando a un'interessante

**AGRI@TOUR**  
salone nazionale dell'agriturismo

escursione in Val di Chiana. Basta aderire all'Incontro Camperistico PleinAir-AgrieTour organizzato in collaborazione con l'Euro Camper Club Orsa Maggiore, il sostegno dell'APT di Arezzo e della ditta Giramondo 2000 e il patrocinio di Provincia, Comune di Arezzo e Salone AgrieTour. Ai camper è riservata una parte del parcheggio Le Caselle, nelle immediate vicinanze del Centro Affari e Convegni dove si svolge la fiera (per ulteriori informazioni sul programma del raduno consultare il numero di ottobre di *PleinAir*, per iscrizioni tel. 333 3723491 oppure 0575 363593, [remo.favilli@alice.it](mailto:remo.favilli@alice.it)).