

Weekend in Maremma tra arte e gastronomia Dalle Frecce tricolori all'asparago verde

Domenica un itinerario tra Pescia Romana, Orbetello e Grosseto: buon cibo e vino e anche l'esibizione acrobatica per gli 80 anni della trasvolata atlantica di Italo Balbo

di PATRIZIA RENZETTI

Lo leggo dopo



Dal primo al contorno, l'asparago è il grande protagonista della sagra di **Pescia Romana** il 18 e 19 maggio.

Attraverso questa iniziativa, giunta ormai alla decima edizione, la cittadina della Maremma toscano-laziale apre ai visitatori le porte della sua tradizione culinaria, e insieme della sua storia, che affonda le radici in un passato ricco di suggestioni e leggende. Ricchissimo il menù proposto, che spazia dallo spezzatino "buione" di cinghiale allo stinco di maiale, dalle "pennette alla buttera" con olive, pomodorini e salciccia fino al piatto principe: l'acquacotta di asparagi con pane bruscato, patate, salcicce,

ventresca, uova e carciofi. A queste vere e proprie delizie per il palato, si affianca la parte ludico-culturale del programma, altrettanto ricca: oltre a una rassegna fotografica sugli antichi mestieri locali, non mancheranno artisti di strada, laboratori didattici, spazi ludici, musica e spettacoli dal vivo, fuochi pirotecnici, una mostra mercato con i prodotti tipici e d'artigianato e stand dedicati all'asparago. Ma è tutto il territorio di Pescia Romana con il suo paesaggio rurale, la costa silenziosa e accogliente e i prodotti agricoli di primissima qualità, a riservare gradite sorprese ai visitatori.

Poco più a nord, domenica intorno alle 15,30, in volo su **Albinia**, arrivano anche le Frecce Tricolori: l'occasione è per ricordare gli 80 anni della trasvolata atlantica Orbetello-Chicago, New York-Roma che avvenne nel 1933, con partenza da **Orbetello**. Il comitato promotore dell'appuntamento di domenica prossima è composto dal Comune di Orbetello e dell'Associazione Trasvolatori Atlantici, con il contributo dell'Aeronautica Militare. Sono previste anche altre esibizioni, ma molto dipenderà dalle condizioni meteo.

Anche **Grosseto** riserva saporite sorprese. Racchiusa dentro la cerchia delle possenti mura esagonali che la circondano, nata intorno a un suggestivo centro storico dalla classica impostazione medievale, Grosseto è considerata da sempre la capitale della Maremma. Quale luogo migliore, dunque, del centro storico di Grosseto, per conoscere lo stile di vita maremmano, fatto di cultura, artigianato e di gastronomia di primissima qualità? Ecco allora "Maremma Wine Food Shire", la due giorni del 18 e 19 maggio ideata da Giovanni Lamioni, maremmano doc e presidente della Camera di Commercio di Grosseto. La manifestazione unisce la ruralità maremmana con gli spazi più caratteristici del centro storico della città, attraverso un suggestivo gioco di luci e proiezioni sulle facciate dei palazzi medievali e un curato percorso a tema. Si parte da piazza Baccarini, sede del Museo Archeologico, proprio accanto alla riservata piazza san Francesco dove nella sezione "Artour", il bello in piazza, vengono riunite le arti e l'artigianato artistico. Successivamente si passa alla scenografica piazza Duomo, poi in piazza Dante e spostarsi infine in piazza del Sale, proprio sotto le mura. Immerso fra immagini, storie, sapori, profumi, il visitatore può così fruire di un "racconto" della Maremma che appaga i sensi a 360 gradi. Una terra che da sempre ha una forte vocazione verso il bello, ma anche e soprattutto verso il buono, con prodotti agroalimentari e vini di primissima qualità. Sono 130 i produttori presenti a "**Maremma Wine Food Shire**", suddivisi nelle tre aree "Wine", "Food" e "Arti". Ecco quindi il wine tasting e le classi del gusto, o il racconto itinerante, di piazza in piazza, dei sapori e dei profumi della Maremma; e ancora le colazioni maremmane, le merende sul prato, le cene del casolare, le dimostrazioni e le degustazioni, dal pesce ai più tipici prodotti del luogo preparati sul posto secondo ricette di tradizione.

RAILY 
your daily ray of design