

SAPORI D'AUTUNNO IN TOSCANA, PASSEGGIANDO TRA EVENTI E TRADIZIONE



Sapori d'autunno in Toscana tra i profumi della natura e della tradizione: passeggiando per gli eventi di ottobre che inebrieranno i sensi con le produzioni d'eccellenza di questa ricca terra

Sapori d'autunno in Toscana, prodotti tipici di stagione

Arriva l'autunno, le giornate si accorciano, le temperature si abbassano e incomincia a punzecchiarci le guance, la natura indossa i suoi colori più belli, la luce si fa velata e i profumi si insinuano più facilmente nelle nostre narici, solleticando la voglia di cose buone con tutti i sapori d'autunno che la Toscana ci offre.

Dove assaggiare i prodotti tipici toscani in autunno

Vi proponiamo qui l'elenco dei migliori prodotti tipici toscani da assaggiare in autunno e in quali feste popolari ed eventi è possibile trovarli.



Sapori d'autunno: le castagne a Marradi

Non sentiamoci subito in colpa per la linea, stiamo parlando di buono che fa bene come, ad esempio, le castagne la cui farina è adatta anche ai celiaci. A ottobre Marradi ospita la Festa della raccolta delle castagne, un incredibile evento dedicato ai Marroni del Mugello di Marradi IGP, uno dei più tipici sapori d'autunno della Toscana.

A questo meraviglioso frutto, affascinante e capriccioso, è stata dedicata, sempre nella zona, una strada che offre la possibilità di scoprire, rigorosamente a piedi, boschi e castagneti.

La festa è in essere tutte le domeniche di ottobre pronta ad inebriare col profumo, e non solo, di caldarroste, castagnaccio o marron glacés.

Si pensi che le caldarroste, simbolo dello *street food* per eccellenza, sembra venissero già vendute nel XVI secolo per le strade di Roma. La Toscana e la castagna vanno a braccetto da tempo e si possono trovare tracce di questa lunga storia negli antichi ricettari.

Prodotti come i necci, la pattona o la zuppa corroborante che preparavano i frati camaldolesi per nutrire viandanti e bisognosi, la raccontano lunga su questo connubio.

I sapori dell'autunno toscano sono multipli, così possiamo andare alla ricerca di altre tradizioni.



Il vino a Sorano

Ed ecco il vino, di cui la regione è un importante ambasciatore in tutto il mondo, ci attende nel meraviglioso comune di Sorano situato nella [Maremma grossetana](#).

Questo paese si fregia dell'appellativo "Matera di Toscana", perché gran parte dei suoi edifici sono scavati nella roccia tufacea così come le antiche cantine che, a cavallo tra fine ottobre e inizio novembre, apriranno le porte e vi accompagneranno nella degustazioni di vini locali e prodotti tipici rigorosamente *made in Tuscany*.

La particolarità di queste cantine, da osservare accuratamente, è quella di essere state scavate "a mano", dall'uomo, tanto tempo fa.

Musica, canti popolari, artigianato e antiquariato faranno da cornice a questo evento dove scoprire uno dei sapori d'autunno più famosi della Toscana.

La festa delle cantine può essere l'occasione per visitare il "triangolo magico della Maremma" composto, oltre che da Sorano, da altri due paesi gioiello: [Pitigliano](#) chiamato "Piccola Gerusalemme" e il minuscolo borgo di [Sovana](#).



Leggi anche: [Sorano, la Matera della Toscana favolosamente scavata nel tufo](#)





L'olio EVO a Montemurlo

In questo territorio vino fa rima con olio e non è possibile perdere il profumo emanato dal risultato dell'ultima spremitura.

A ottobre Montemurlo ci aspetta, fetta di pane toscano alla mano, per questa degustazione di delicatezza.

A proposito di pane, in Toscana c'è l'abitudine di mangiare il pane sciocco ossia insipido, senza sale: questa tradizione è antichissima, sembra risalga all'anno 1100 quando i pisani bloccarono le forniture di sale destinate a Firenze.

La festa, nata nel 1999, protegge e diffonde la tradizione e la cultura del territorio attraverso questo prodotto che ha radici profonde.

Il legame della terra agli ulivi, fino alla metà del secolo scorso, era rappresentata dalla processione dei bruchi. Non era un evento religioso vero e proprio, ma si trattava più di un rito di scongiura nei confronti dell'arrivo bruchi che avrebbero mangiato i fiori, compromettendo drasticamente il raccolto che, in alcune zone, era l'unica fonte di sostentamento.



Si trattava di una scampagnata fra gli ulivi che avveniva dopo Pasqua: il parroco, che accompagnava il corteo, cospargeva ovunque acqua santa e poi si univa ai festeggiamenti.



Leggi anche: [Perché in Toscana il pane è senza sale?](#)



Il tartufo nelle Crete Senesi

La Toscana ci ha fornito un buon bicchiere di vino, la farina di castagne per fare tagliatelle speciali, Olio Evo per preparare un buon condimento, ma manca una nota nei profumi autunnali di questa regione. Un profumo intenso che mette in agitazione le papille gustative e l'immaginario più goloso: quello dei tartufi.

L'ocra della terra delle [Crete Senesi](#) ci accoglie ben due volte per placare le papille desiderose: il 2° e il 3° fine settimana di ottobre ospita la Mostra Mercato del tartufo bianco della zona.

L'esperienza raggiunge il suo apice con le escursioni guidate in tartufaia: momento che difficilmente riuscirete a rivivere. Arte, musica, artigianato e stand agroalimentari accompagneranno il re tartufo in tutto il suo splendore e profumo.

Le degustazioni, i *cooking show* e i convegni, sono tutti finalizzati a diffondere la cultura e la conoscenza di questo tubero. Di curiosità e leggende, sul tartufo ne esistono tante, ma forse non tutti sanno che esistono addirittura dei manuali per trattarlo e un museo.

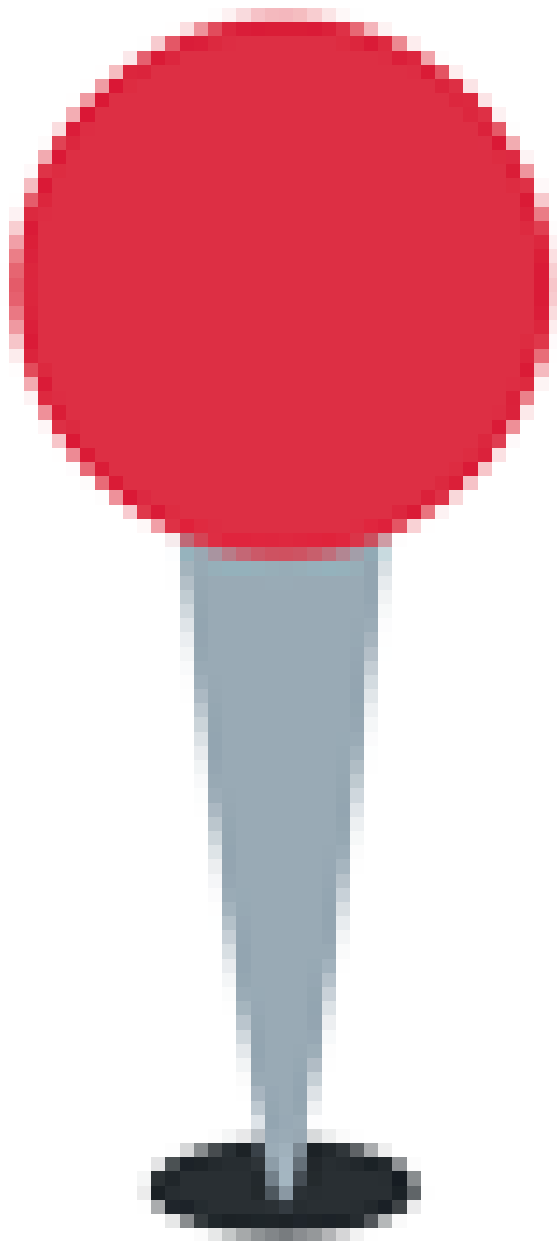


Sapori d'autunno in Toscana

Arrivando a questa mostra mercato, è necessario gustare a fondo anche il panorama: lasciate correre lo sguardo lungo i calanchi e le biancane, cercate con gli occhi le torri, i castelli e le abbazie che punteggiano il territorio, i cipressi in file ordinate e, rilassandovi, contate le pecore che forniranno il latte per dar vita al famoso pecorino toscano.

Solo capendo a fondo il territorio, usando tutti i sensi, riuscirete a entrare nella variegata anima della Toscana, capendone il più profondo significato storico.

I sapori dell'autunno toscani si ritrovano anche nei piatti storici della regione come la ribollita, la schiacciata con l'uva o la fettunta col cavolo nero che sono dei veri e propri emblemi di un patrimonio comune che va preservato, conosciuto e diffuso.



PER APPROFONDIRE:





Settembre in Toscana, tempo di vendemmia, sagre e...schiacciata con l'uva



Ribollita alla Fiorentina: tradizione, semplicità e tanta salute





Piatti toscani fantastici e dove trovarli

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



