



## IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO

organizza la tradizionale gita di primavera nella:

# MAREMMA TOSCANA

Storia, paesaggio, monumenti, enogastronomia

da Giovedì 1 Maggio 2014 a Domenica 4 maggio 2014

Il programma è il seguente:

### Giovedì 1 maggio



Azienda Vinicola Petra



Massa Marittima



Hotel Terme Marine  
Leopoldo II  
Via IV Novembre 133  
Marina di Grosseto  
Tel. 0564 010100

[www.termemarine.com](http://www.termemarine.com)

**Ore 7,00** Ritrovo a Bergamo al parcheggio della Croce Rossa in fondo a via Broseta (**si raccomanda la puntualità!**)

**ore 7,15** Partenza con pullman riservato ed arrivo a Suvereto per la visita alla **Azienda Vinicola Petra** (progetto arch. Botta) e con degustazione di prodotti tipici e vini dell'azienda in abbinamento

**ore 14,15** Partenza per Massa Marittima dove alle ore 15,00 ci attende la guida per la visita del Centro storico, Duomo, Piazza Garibaldi, Fortezza, Palazzo del Podestà, ecc.

**ore 17,30** Partenza per raggiungere l'Hotel **"Terme Marine Leopoldo II"\*\*\*\*** a Marina di Grosseto, assegnazione delle camere e tempo per il riposo

**ore 19,30** Partenza per la cena al ristorante **"Locanda de' Medici"** Piazza del Popolo, 5 - Grosseto tel. 0564 410744

[www.locandademedici.it](http://www.locandademedici.it)

Ritorno in hotel per il pernottamento



Locanda de' Medici

#### Menu

*Antipasto misto della  
Locanda:*

*Affettati di Cinta del nostro  
distretto Geografico,  
Pecorino Semi Stagionato e  
Stagionato, Bruschette al  
pomodorino fresco e  
Bruschetta ai fegatini*

*Acquacotta del Peccianti  
Pici fatti a mano al ragù di  
Cinghiale*

*Tagliata di manzo con  
rucola e Porcino o Tartufo (a  
seconda della reperibilità)*

*Patate arrosto*

*Mousse di Ricotta di Bufala  
Maremmana ai Frutti di  
Bosco*

*Caffè, amaro*

#### Cantina

*Morellino di Scansano San  
Felo "Lampo"*

## Venerdì 2 maggio



Orbetello



Parco dell'Uccellina



Parco dell'Uccellina

**ore 8,15** Partenza verso **Orbetello** dove ha sede la Cooperativa pescatori: Visita alla peschiera di Nassa ed avannotteria - trasferimento a Orbetello - Piccola crociera in battello Remus - trasferimento al loro ristorante per la degustazione di un primo di pesce con bottarga e, a seguire, l'anguilla sfumata (piatto tipico locale).

Dopo pranzo possibilità di "quattro passi" nel centro storico e alle

**ore 14,45** Partenza verso il **parco dell' Uccellina** per la visita del parco compreso un piccolo tour di 2 ore con carrozze trainate da cavalli  
Ritorno in Hotel

**ore 19,30** Partenza per la cena al **ristorante "Gli Attortellati"**

Ritorno in hotel per il pernottamento



Ristorante

"Gli Attortellati"

S.P. 40 La Trappola, 39  
Grosseto

Telefono: 0564 400059

www.gliattortellati.com

### Menu

*Piattono di salumi e pecorino con marmellata di fichi e crostino toscano, Insalata di farro, Cotiche trippate alla maremmana, Polenta incoronata con gli asparagi*

*Acquacotta - Tortelli al sugo*

*Cinghiale alla cacciatora*

*con fagioli all'uccelletto*

*Ciitolina di ricotta briaca con cantuccini alle mandorle*

*Caffè*

### Cantina

*Vino rosso della casa*

## Sabato 3 Maggio



Pitigliano



Sorano



Sovana

**ore 8,00** Dopo la prima colazione partenza per visita guidata alla terra dei Tufo: **Pitigliano** (paese arroccato su uno sperone tufaceo): Palazzo Orsini, Chiesa di S.Maria, ghetto ebraico, Duomo, ecc.

**Sovana**, definita la perla della Maremma, è il luogo dove il tempo sembra essersi fermato. Visita all'imponente Duomo in stile romanico, alla particolare Chiesa di Santa Maria che conserva al suo interno uno stupendo Ciborio pre-romanico (unico esempio in Toscana).

**Sorano**, antico municipio etrusco nel periodo di massimo splendore di questo popolo.

A mezzogiorno tempo per il pranzo libero individuale

**Ore 20,00** Cena alla **trattoria "Da Aurora"** di Magliano  
via Lavagnini 12 - Magliano  
Telefono: 0564 592774

Ritorno in hotel per il pernottamento



Trattoria "da Aurora"

### Menu

*Aperitivo*

*Pate' di fegati con frutta spadellata in aspetto e pane croccante*

*Tortino di cipolla con vellutata di acciughe, lardo di colonnata e frittata alla menta*

*Passatina di ceci di "Onano" con saccottini di bottarga di cefalo della laguna di orbetello*

*Lasagnetta di carciofi con mentuccia pecorino fresco e croccante di guanciale*

*Agnello in padella con carciofi*

*Trilogia di cioccolato fondente in passata di lamponi*

*Caffè*

### Cantina

*Vini locali in abbinamento*

**Domenica 4 maggio**



Castiglion della Pescaia



Trattoria "Da Grazia"

Loc. Pian di Rocca

Castiglione della Pescaia

Telefono 0564-947054

[www.lasassicaiaagriturismo.it](http://www.lasassicaiaagriturismo.it)

**ore 9,00** Caricati i bagagli e dopo la prima colazione partenza per **Castiglion della Pescaia**, visita del suo centro storico e del Castello da dove si gode uno splendido panorama.

**ore 11,45** Partenza per l' Agriturismo La Sassicaia dove si pranza nell'annesso Ristorante "**Trattoria Da Grazia**"

**Menu**

-Alici marinate con cipolle ed erbe

-Polipetti alla pescatora

-Crostini con seppie e pomodoro pachino

-Baccalà in guazzetto

-Pici ai frutti di mare in bianco

-Paccheri ai moscardini

-Frittura mista di pesce con verdure fritte dell'orto

-Dessert della casa

**Cantina**

Vini locali in abbinamento

Dopo il pranzo partenza per il rientro a Bergamo

**Il programma sopra riportato è in via di definizione, pertanto sono possibili piccole variazioni negli itinerari e, soprattutto, nei menù dei ristoranti**

**IL COSTO DELLA GITA PER PERSONA E' STATO CONTENUTO IN €. 520,00 IN CAMERA DOPPIA E MAGGIORAZIONE DI €. 50,00 PER LA SINGOLA. IL NUMERO DEI PARTECIPANTI E' LIMITATO A UN MASSIMO DI TRENTACINQUE PERSONE.**

**E' necessario un minimo di 20 partecipanti.**

**Qualora non si raggiungesse il numero la gita dovrà essere annullata.**

**E' necessaria la prenotazione entro e non oltre il giorno 29 marzo 2014 in quanto hotel e ristoranti attendono conferma**

**agli aderenti all' iniziativa verrà successivamente inviato il programma definitivo con l'indicazione delle modalità per il pagamento**

tel. in segreteria a **Bruno Martinelli 335-1355643**

e-mail [br.martinelli@tiscalinet.it](mailto:br.martinelli@tiscalinet.it)

con espressa avvertenza che i posti sono ad esaurimento.

La manifestazione resa possibile grazie agli sponsor:

**F.LLI SANTINI srl** di Azzano S. Paolo;

e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**