

Collabora
**la Scuola
Internazionale
di Comics**
I maestri
del fumetto
realizzeranno
**disegni legati
al vino**

di ENRICO BIMBI

Domenica prossima torna "Cantine Aperte". Le fattorie socie del Movimento Turismo del Vino aprono le porte al pubblico dalle 10 fino a tarda sera, favorendo l'incontro con gli appassionati del vino e della natura. Novità di quest'anno è la collaborazione con la Scuola Internazionale di Comics di Firenze. In molte aziende i maestri del fumetto realizzeranno disegni legati al vino. Per famiglie ed enoturisti è l'occasione per conoscere i vignaioli e i loro prodotti, visitare cantine storiche, parchi stupendi, ville antiche. Il giro delle cantine è anche un viaggio per gourmet, dato che in ogni fattoria sono previste degustazioni con la gastronomia virtuosa del territorio. Ecco cosa possiamo trovare di bello e buono in provincia di Pisa.

Fattoria degli Azzoni La Rotta. Qualità in ottimo rapporto con il prezzo. Il successo di questa bella realtà enologica è dovuta alla dedizione e competenza del conte **Aldobrando**. Il Vermentino Le Fonticchie intriga con freschezza e profumi vegetali. Unicità territoriale è il ramato Villa Sole da Pinot Grigio a dimora da oltre 40 anni. Poi i due Rossi: Chianti e il top aziendale Helianthus. Da degustare anche il pregiato Vin Santo Baciamaiano, migliore della provincia per i Pisani più Schietti. Nella corte della Fattoria sarà allestito un mercatino di artigianato ed eccellenze alimentari locali. Tra queste l'olio di Col di Conca, i formaggi Avvenire e il miele dell'Azienda La Casina di **Michele Disenza**. Interviene il gruppo paesano Il Mattone con manufatti in terracotta.

Tenute Riccardi Toscanelli Pontedera. Suggestiva la Villa Toscanelli con il meraviglioso parco e i tesori naturalistici, architettonici e storici. **Nadia Pesce** presenta con orgoglio la novità di quest'anno: Viognier "Occhi Verdi". Vellutato al palato il "Cuore Perduto", vino da merlot e Canaiolo. Chianti e Vermentino sono gli altri della gamma. In degustazione: carni delle Fattorie Toscane, formaggi di Murrocco Ma-

ECCELLENZE



Vigne in Valdera e, a destra, l'interno di una cantina. Domenica sarà la giornata ideale per gli enoturisti



Torna Cantine aperte Viaggio per scoprire il nettare di Bacco

Domenica le fattorie socie del Movimento Turismo del Vino accoglieranno il pubblico dalle 10 fino a tarda sera

rio, Marmellate e confetture di Regolini Renata e Le Serre, pane di Pacini Carlo, olio dell'oleificio Sociale di Buti, miele di Baldi Donatella, pasta Bertoli di Santa Luce.

Fattoria Varramista di Montopoli Val d'Arno. La fattoria è famosa per i vini, le piante secolari del parco, il giardino all'italiana, la Villa storica. Degustabile in più annate il top aziendale "Varramista", frutto di Syrah. Sterpato, Frasca, Ottopioppi, Chianti Monsonaccio, Marruchetone Vermentino e Marruchetone Rosso sono gli altri vini. Attivo

punto di ristoro con eccellenze gastronomiche toscane. Mostra e laboratori di fumetti con Alessandra Nardi e l'Accademia Europea di Manga. Alle 15,30 di scena l'arte tipografica e la presentazione del libro con cui si è celebrato il 93° compleanno della Bandecchi&Vivaldi. Collabora Tagete Edizioni. Mostra artistica di **Antonio Bobò**. **Usiglian del Vescovo di Palaia.** È un borgo millenario che ha mantenuto tracce medievali. Suggestiva è la via di fuga dal castello, scavata nel tufo per arrivare al campo, risalente al 1078. I vini

curati dall'enologo **Francesco Lomi** sono molto profumati, grazie al terreno sabbioso ricco di minerali e all'altitudine di 200 metri con buona escursione termica. Lo dimostrano lo spumante metodo classico da uve Sangiovese "Bruvé", il rosé "Il Sangiosé" e lo strutturato Chardonnay Il Ginestraio. Nei rossi troviamo: Chianti, Il Grullaio, Il Barbiglione da ossatura Syrah e Il Milleottantatre da uve Petit Verdot. Novità è il Vin Santo Occhio di Pernice. Possibilità di picnic negli spazi aziendali all'aperto.

Fattoria Vallorsi Terricciola. **Stefano e Sergio Bibbiani** vi accoglieranno con un ricco buffet gratuito. Qui sono stati fatti i primi esperimenti sulla attitudine dei vitigni a bacca bianca in terra pisana. Le diciassette varietà più performanti oggi danno vita al petillant "I Ceroni". Di rilievo altri due bianchi: il fresco Vermentino e lo strutturato Sauvignon Nestore, grande novità di quest'anno. Nei rossi troviamo il top aziendale San Bartolomeo, Argante, dal frutto goloso amalgamato a sentori di spezie e vaniglia e il fresco e di buona beva

LARI

Sagra delle ciliegie domani al via

Fervono a Lari i preparativi per la Sagra delle ciliegie che prenderà il via domani per proseguire domenica, il 1°, il 2, il 3 e il 4 giugno. Le novità di quest'anno dimostrano la volontà degli organizzatori - associazione turistica Proloco Vivilari in testa - di realizzare un programma articolato di manifestazioni ed eventi che uniscano più generazioni. Domani in piazza Matteotti, dove alle 16 si terrà l'inaugurazione, si potrà assistere ad eventi per bambini ma non solo, eventi che avranno per tema la fiaba e i cartoni animati; la sera "I capsule corp" suoneranno le sigle dei cartoons.

Chianti superiore. **Castelvechio Terricciola.** **Laura e Stefano Pantani** faranno da guida nella visita alla loro cantina, la barricaia destinata ai vini pregiati e la stanza dei graticci dove nasce la perla del Vin Santo Armida. Inoltre due ottime Doc Terre di Pisa: Rosso Le Balze realizzato con Sangiovese, Cabernet Sauvignon più Franc e il Sangiovese Le Colline. Completa la gamma il rosato Il Tocco e il bianco di tradizione Il Picchio. Possibilità di mangiare in fattoria con formaggi, salumi, crostini e dolci casalinghi.

Tenuta di Cosimo Maria Masini a San Miniato. La bellezza naturalistica di quest'azienda è preservata dall'attuazione della pratica biodinamica. Curiosità: la presenza nella Tenuta del vitigno pressoché scomparso Sanforte, coprotagonista nei vini Matilde e Sincero. Da degustare inoltre: Annik (da Chardonnay e Sauvignon), Dapné (Trebiano), Nicole e Cosimo da Sangiovese, Vin Santo Fedardo. Ricca scelta di piatti anche al tartufo Savitar. Esibizione del fumettista **Alessandro Balluchi**. Mostra fotografica del Fotoclub 5 di Pisa. Musica e canti della tradizione.

Agrisole alla Serra. Questa azienda è impegnata in un importante progetto di recupero e valorizzazione degli autoctoni che sta dando grandi soddisfazioni alla famiglia Caputo. Determinante l'apporto di **Federico**, enologo di casa di grande estro. Da non perdere: Trebbiano, Malvasia, Colorino e Sangiovese. Completano la gamma: Mafefa Bianco e Rosso, Chianti e Vin Santo. Visite guidate in cantina ed in vigna. Degustazione assistita dei vitigni autoctoni toscani. Street food e salumi tipici per panini con Ape d'epoca. In mostra affettatrici e bilance antiche, fumetti e dischi vintage.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CASEIFICIO

Busti conquista gli Stati Uniti col pecorino a curcuma e pepe

FAUGLIA

Che cosa uniscono i pascoli della Garfagnana e le colline di Fauglia agli Stati Uniti? Da cinque generazioni il caseificio Busti fa formaggi dove si respirano le erbe selvatiche della Garfagnana che scendono a valle nella lontana e vicina Fauglia dove si incontrano con la sapienza artigianale della famiglia Busti che lavora le oltre 50 tipologie di formaggi su tavoloni di legno che



Da sinistra l'imprenditore Stefano Busti insieme a Matteo Giusti presidente della Cna provinciale

hanno 50 anni. E se ne sono accorti negli Stati Uniti che «il pecorino non è solo quello romano bensì è toscano e biologico», dice **Stefano Busti** che è riuscito ad esportare i suoi formaggi negli Usa passando attraverso le forche caudine di mille certificati della Food and drug administration. E se ne sono accorti anche in quel di Milano che, a Pisa, e non solo a Siena, si fa il pecorino buono. Busti a Milano ha messo a segno un importante

successo in una manifestazione di carattere internazionale come Tuttofood dove ha ottenuto il premio per la qualità denominato #atuttaqualità con l'ultimo nato della linea bio, il "Pecorino curcuma e pepe a caglio vegetale".

«È un riconoscimento importante per la mia famiglia e per mio padre che passava mesi e mesi in transumanza e per tutti gli artigiani, sì, perché siamo artigiani, che lavorano con noi»,

dice Busti.

Il presidente provinciale della Cna, **Matteo Giusti**, sottolinea le tante storie di successo di imprese pisane, di quelle «che tengono a galla il Paese, che sono un esempio: storie che ci rendono orgogliosi dei loro protagonisti, i nostri campioni di imprese. Il caseificio Busti è una di queste. Con coraggio, tenacia e capacità strategiche, ha trasformato una piccola e antica attività in una moderna impresa che nel pieno solco della tradizione è capace di innovare e di crescere continuamente come testimoniano i loro dati di bilancio e di successo sui mercati».

Busti ha ricordato le tappe per arrivare al prestigioso riconoscimento: «Questo premio ci esorta ad andare avanti sulla strada che ci siamo prefissati da tempo: qualità e innovazione

nel solco della tradizione e dei valori del territorio. Siamo partiti dai "Cru", concetto oggi scontato per i vini, già vent'anni fa con il primo "Pecorino del Parco", cioè con latte proveniente solo dai pascoli all'interno del parco di San Rossore, per poi proseguire con altri a partire dal "Colline Pisane". Poi abbiamo sperimentato abbinamenti insoliti come i pinoli e i pistacchi che hanno incontrato un successo crescente. Siamo passati dalla fase di riorganizzazione complessiva arrivando al nuovo stabilimento con i più elevati standard tecnologici ed igienici. Sempre inseguendo la qualità abbiamo creato la linea "bio"».

Per Busti hanno ritirato il premio **Chiara Ganino e Alessandra Munari**.

Lo stabilimento del caseificio si trova ad Acciaiole ed è stato

costruito ex novo in armonia con il territorio circostante. Inaugurato nel settembre 2011, si sviluppa su una superficie di circa 5.200 metri quadrati distribuiti su due livelli. Il piano terra è interamente dedicato alla "parte produttiva", riservato alla produzione dei formaggi e delle ricotte, alla preparazione e al confezionamento. Il piano primo è destinato alla stagionatura dei formaggi in celle frigorifere a temperature ed umidità controllate. L'ausilio dei moderni impianti di processo e il forte investimento sull'innovativo sistema di climatizzazione dello stabilimento, in sinergia con la consolidata tradizione delle produzioni, contribuiscono a migliorare giorno dopo giorno la qualità dei nostri formaggi.

Carlo Venturini

© RIPRODUZIONE RISERVATA