

Anche le Colline Teramane nella SCOPERTA DEI TOUR ENOGASTRONOMICI PIU' GUSTOSI D'ITALIA INSIEME A MOMONDO

La piattaforma di ricerca viaggi momondo.it ha selezionato 7 percorsi enogastronomici in 7 regioni differenti che gli amanti del nettare degli Dei non possono fare a meno di visitare e gustare



Milano, 19 settembre 2017 - Con l'attenuarsi del caldo estivo, il maturare dei grappoli d'uva e il periodo di vendemmia, sono moltissimi gli Italiani e i turisti internazionali che scelgono l'Italia come meta per gustosi tour enogastronomici alla scoperta dei sapori tipici di ogni regione. Il rito della degustazione di vini e prodotti tipici locali piace da sempre e di conseguenza i resort, gli agriturismi e le cantine vengono presi d'assalto in queste giornate di inizio autunno.

momondo (www.momondo.it) ha quindi individuato i più appetitosi percorsi del gusto tra bellezze paesaggistiche e specialità culinarie.

I CASTELLI DELLA LANGA DEL BAROLO (CUNEO)

Nata nel 2016, La Strada del Barolo e grandi vini di Langa è un percorso che attraversa le colline della Langa del Barolo e 11 comuni, abbracciando le cantine produttrici e le aziende agricole per offrire ai turisti la possibilità di incontrare il "re dei vini", il Barolo appunto, nei luoghi della sua produzione.

Lungo il tragitto si incontrano innumerevoli vitigni di nebbiolo (l'unico utilizzabile per fare il Barolo) e validissime realtà vinicole e piole dove deliziarsi con i tipici ravioli del plin, bollito, bagna càuda.

Il castello di Barolo è inoltre la sede del Wine Museum, e in quello di Grizane Cavour si trovano enoteche regionali; mentre all'interno della fortificazione di Roddi è possibile prendere lezioni di cucina a base di tartufo, protagonista assoluto della famosa Fiera internazionale che si svolge ad Alba dall'8 ottobre al 26 novembre.

LE BOLLICINE DELLA FRANCIACORTA (BRESCIA)

Regno dell'omonimo spumante Docg prodotto con uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco, la Franciacorta si estende da Brescia e monte Orfano. La zona è attraversata da cinque percorsi enocicloturistici che insieme formano la "Strada del Franciacorta", disseminata da un centinaio di cantine all'interno di antichi monasteri e prestigiose dimore aristocratiche come Villa Lechi a Erbusco, casa dei famosi vini Ca' del Bosco.

Dopo una piacevole degustazione di vini locali è possibile rifocillarsi con tinca ripiena di Clusane oppure, per gli amanti della carne, manzo all'olio di Rovato, accompagnati da polenta.

L'AMARONE IN VALPOLICELLA (VERONA)

A nord-ovest di Verona si estende per 240km la Valpolicella, un territorio ricco di cultura ed enogastronomia, dove nascono l'omonimo rosso e i fratelli Ripasso, Recioto e Amarone, il più rinomato della famiglia.

L'origine del nome è controversa, la spiegazione che più si avvicina alla realtà, e che più fa onore alle tradizioni produttive del luogo, può essere trovata nell'espressione latina "Val-poli-cellae", ovvero "valle dalle molte cantine". Qui si alternano infatti campi di ciliegi, pievi e ville venete a distese infinite di vigneti che rendono la Valpolicella una delle zone più battute da tour di degustazione del vino.

Anche dal punto di vista gastronomico, la Valpolicella gode di ottima fama. Il Monte Veronese detiene infatti la corona casearia della zona, che è inoltre terra di insaccati da carne suina e frutta per la preparazione di confetture, composte e marmellate. Tra le delizie tipiche, il risotto all'Amarone.

TOUR DEL CHIANTI (FIRENZE E SIENA)

Tra Firenze, Siena e Arezzo si trova il Chianti, un susseguirsi di colline, borghi dove il tempo si è fermato, fortezze, pievi e case di campagna: una natura suggestiva e ricca non solo di bellezze e di storia ma anche di prodotti unici che hanno reso questa regione famosa in tutto il mondo.

Da non perdere il Castello di Brolio, che fu del padre del Chianti - Bettino Ricasoli - ed è oggi la sede della struttura vinicola più longeva d'Italia, e la Casa Chianti Classico, nella cornice di un convento settecentesco, per fare una full immersion nel Gallo Nero - storico simbolo del Chianti.

La strada 222 Chiantigiana passa attraverso questo incantevole territorio dai colori della vite e dell'ulivo ed è costellato di punti di ristoro in cui dedicarsi ai piaceri della tavola e di Bacco. Obbligatorio l'assaggio dell'olio Dop a crudo sul pane toscano. E dei crostini coi fegatini di pollo, della ribollita, della pappa al pomodoro, dei salumi e delle carni prelibate.

TRA I COLLI DEL MONTEPULCIANO (TERAMO)

Il territorio delle Colline Teramane, si estende al nord dell'Abruzzo, posto tra le altitudini del Gran Sasso e le coste dell'Adriatico. Il paesaggio è incantevole, grazie anche ai meravigliosi vigneti curati alla stregua di un giardino nobiliare. E' qui che ha origine Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg, il più interessante tra i rossi regionali, robusto e adatto all'invecchiamento.

Si tratta di un luogo con forte e remota vocazione alla vitivinicoltura, ma non solo: altrettanto importante è la tradizione culinaria con i tipici maccheroni alla chitarra con pallottine (polpettine di manzo) e gli arrosticini di pecora.

Meta irrinunciabile è senz'altro Atri, centro ricco di storia e cultura che si sviluppa su tre colli affacciati sul mare e su maestosi calanchi, profondi e stretti solchi di erosione che creano uno scenario unico. Qui è d'obbligo assaggiare il pecorino locale.

IL REGNO DEL PRIMITIVO (TARANTO)

Dal litorale ionico immediatamente a sud di Taranto, puntando dritto all'interno, si arriva al cuore territoriale del Primitivo, quello di Manduria, 100% vitigno omonimo, il cui nome deriva dal fatto che le uve di questo vitigno hanno una maturazione molto precoce rispetto alle altre varietà.

Per gli amanti del vino potente e assai alcolico - oltre alla zona di Manduria - una tappa d'obbligo è Sava, situata nell'entroterra [salentino](#), nota per la produzione di vino primitivo e di olio d'oliva. Per contenere gli effetti del corposo vino,

da non perdere i ciceri e tria (ceci e pasta in parte fritta e in parte bollita) e le orecchiette alle cime di rape, condite con olio Terre Tarentine Dop.

LA STRADA DEL VINO DI MARSALA (TRAPANI)

Anche Marsala ha la sua Strada del Vino; si chiama Terre d'Occidente ed evoca quella parte di Sicilia che più di altre ha conosciuto nei secoli intrecci di culture: fenici, punici, greci, romani, arabi e poi longobardi, aragonesi, angioini; una babele da osservare ma anche da gustare.

La città è infatti la patria del famoso Doc liquoroso a cui dà il nome. Imperdibili le Cantine Florio, costruite nel 1832, affacciate sul mare e custodi di circa 5 milioni e mezzo di litri di Marsala. Parlando di pietanze tipiche, sicuramente da non perdere il mercato del pesce, il pane cunzato (condito) e le busiate (tipo di pasta) al pesto trapanese.

momondo

momondo.it è una piattaforma digitale indipendente che ispira i viaggiatori attraverso un servizio di ricerca per confrontare prezzi di voli e hotel e trovare le migliori opportunità di viaggio. Disponibile gratuitamente oltre 30 mercati a livello globale, momondo offre la possibilità di accedere velocemente a miliardi di prezzi di voli, alle sistemazioni in hotel e a un'ampia scelta di auto a noleggio. momondo consente di vivere esperienze uniche e scoprire nuovi luoghi, persone e abitudini grazie a una ricerca in tempo reale e a un'interfaccia coinvolgente e intuitiva accessibile da web e mobile attraverso le app per iOS e Android. Realtà internazionale fondata nel 2006 con sede a Copenaghen, momondo è oggi raccomandato da media internazionali come la CNN, Frommer's, Il New York Times e The Daily Telegraph. momondo è un brand indipendente facente parte di KAYAK, società del Gruppo Priceline.