Anno XXIV N° 255 - MARZO 2024

4Passi

notiziario mensile a cura del Gruppo Escursionistico

Oltrelacittà

Copia riservata per

Castel Ruggero
Rifugio del Faggione

il Marsala

Tra i tantissimi vini della nostra Italia parliamo del Marsala...parola che subito fa venire in mente i paesaggi soleggiati della Sicilia, l'odore di dolci e biscotti, il sapore unico delle scaloppine, appunto al marsala!

Diciamo subito che questo vino liquoroso ha conquistato il suo posto nel mondo grazie ad un gentiluomo inglese, tal John Woodhouse che nel lontano 1773 fu costretto ad attraccare al porto di Marsala a causa di una tempesta. Costretto a stare qualche giorno in città potè assaporare un vino speciale chiamato Perpetuum; gli abitanti della zona lo ritenevano il migliore prodotto delle loro vigne e lo riservavano per gli eventi speciali. A Woodhouse piacque talmente che decise di spedirne un quantitativo notevole a Liverpool; per mantenerlo durante il viaggio lo addizionò con acquavite, procedimento che permette la buona conservazione. Inutile dire che il vino inviato piacque tantissimo!

Da allora il commercio con l'Inghilterra andò sempre aumentando; dapprima erano mercanti inglesi che battevano le campagne per comprare il prodotto, poi entrarono in ballo i Florio che divennero i più famosi e importanti produttori e che con questo commercio misero una delle basi per la loro grande fortuna; le altre furono l'industria del ferro, la lavorazione del tonno e la navigazione commerciale.

Tornando alla famiglia Woodhause pensate che nel 1800 ottenne un contratto con la Marina Inglese, firmato dal famoso Ammiraglio Horatio Nelson, per la fornitura del vino liquoroso siciliano "tipo Madeira".

Nel 1931, per proteggere la produzione del Marsala da commercianti privi di scrupoli che commerciavano prodotti scadenti, fu avviata una legislazione che proteggesse il prodotto originale dalle imitazioni e ne circoscrivesse la zona di produzione. In seguito il Marsala fu il primo vino DOC nel 1969; il Consorzio per la sua tutela è stato poi riconosciuto dal Governo nel 2003.

Per produrre il Marsala sono consentiti i vitigni Grillo, Catarratto, Ansonica e Damaschino per la qualità Oro e Ambra e invece Perricone, Nero D'Avola e Nerello mascalese per la qualità Rubino. Sono vietate forzature e ci sono quantità per ettaro da non superare. Essendo il Marsala un vino dolce alla fine della fermentazione viene aggiunto etanolo o acquavite e poi si procede all'invecchiamento; la lavorazione per ottenere il prodotto finale deve avvenire nelle zone di produzione.

Sul mercato oggi troviamo il Marsala Vergine con 5 anni di invecchiamento e il Vergine Riserva con 10 anni; il Marsala Conciato è invece addizionato con mosto cotto e/o concentrato e ha diversi tipi di invecchiamento: alla fine avremo il Semplice, il Superiore e il Superiore riserva.

Poi bisogna tener conto anche del colore e del residuo zuccherino...avremo quindi il Marsala Oro, Ambra e Rubino e poi il Secco, il Semisecco e il Dolce.

Ricordiamo anche il mitico Marsala all'uovo, il cui nome vero sarebbe Cremovo; viene prodotto aggiungendo al Marsala Fine del tuorlo d'uovo, dello zucchero, erbe e aromi naturali. Se contiene maggiore percentuale di tuorlo viene denominato Cremovo Zabaione.

Molte sono le ricette culinarie che prevedono la presenza del Marsala:

Pasta con le sarde
Scaloppine al Marsala
Zabaione
Pollo e Polpette al Marsala
Torta soffice e Strudel di mele

La famiglia Florio

La storia della famiglia Florio è una leggenda. Venuti dal nulla, poveri in canna, originari della Calabria, iniziarono la loro fortuna agli inizi dell'800 e arrivarono ad essere tra le più ricche famiglie europee, protagonisti nel periodo della Bella Epoque; avevano un impero aziendale che spaziava dalla produzione dei vini alla navigazione. Furono amici dei reali italiani e tedeschi...spesso il Kaiser Guglielmo II era loro ospite a Palermo.

Nel 1906 istituirono la corsa automobilistica "Targa Florio". La famiglia però poi entrò in decadenza economica e alla fine si estinse per mancanza di eredi diretti. Ultimamente sono stati pubblicati due libri che in forma romanzesca raccontano questa appassionante e sorprendente vicenda.

Le cantine Florio

Fondate nel 1833 da Vincenzo Florio si affacciano sul mare della Sicilia occidentale; bellissime e silenziose mostrano file immense di botti, tini e caratelli; si trovano a Marsala e oggi si possono visitare; circa 50.000 turisti ogni anno le ammirano! Naturalmente dei Florio hanno solo il nome...appartengono alla ILLVA di Saronno che detiene circa il 35% del mercato del Marsala, mercato che ha una forte percentuale di vendite all'estero.

8 marzo

In occasione della Festa della Donna, il Gruppo
o meglio la parte maschile del Gruppo,
organizza la consueta cena per...la parte femminile!

Menù

Crostini con i funghi e con salsiccia e stracchino

Ravioli burro e salvia

Roastbeef

Patate al forno - insalata di arance e finocchi

Muffin di cioccolato e frutti di bosco

€ 5,00

Prenotazioni entro martedì 5 marzo

Val di Susa
25 - 26 - 27 aprile

Ci sono ancora posti disponibili per la gita di 3 giorni in Val di Susa, se ci sono altri interessati si possono iscrivere senza problemi!

Vi ricordiamo che il punto centrale della gita sarà la visita alla Sacra di San Michele, abbazia benedettina costruita prima dell'anno mille, arroccata sulla vetta del monte Pirchiriano, a 960 m di altitudine, divenuta monumento simbolo della Regione Piemonte. Questo è il luogo che ha ispirato allo scrittore Umberto Eco il famoso romanzo "Il nome della rosa".

Programma

Giovedì 25 aprile: partenza da Firenze in Pullman, arrivo a Chiaravalle (Piacenza) e visita dell'antica Abbazia della Colomba. Pranzo libero, proseguimento per Avigliana (TO) dove ceneremo e pernotteremo in Hotel.

Venerdì 26 aprile: colazione in Hotel, partenza per la Sacra di San Michele che potremo raggiungere sia in Pullman sia salendo per il Sentiero dei Principi (circa 5/6 km con dislivello di 320 mt); questo a nostra personale scelta! Visita guidata della Sacra e pranzo libero. Nel pomeriggio visita del centro storico di Avigliana e del Castello. Quindi cena in Hotel e pernottamento.

Sabato 27 aprile: colazione in Hotel, passeggiata e visita ai laghi di Avigliana (riserva naturale), pranzo in ristorante, partenza per Firenze e rientro.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 300/320 circa

(supplemento singola € 25 a notte)

Comprende viaggio in pullman, 2 giorni mezza pensione in hotel, pranzo in ristorante del 3° giorno

Iscrizione con acconto di 100 € con bonifico bancario

Adriano Sirigatti - cell. 335229001

Guido Galli - cell. 3398118239

Riproponiamo questa escursione che non è stata effettuata per motivi meteo

10 marzo Petigliolo Lago di Castel Ruggero

LA NOSTRA ESCURSIONE

Parcheggeremo le macchine in località Petigliolo (1 km oltre golf dell'Ugolino).

Quindi ci inoltreremo in un gradevole sentiero nel bosco, per poi immettersi in una strada bianca in discesa fino ad un ponticello sul torrente Ema.

Il percorso continua su una carrareccia tra campagna, bosco e casolari abbandonati fino ad arrivare a lambire la zona artigianale di Meleto. Proseguiremo poi per un sentiero in salita che ci porterà nella zona di Castel Ruggero e quindi all'omonimo lago.

Da qui ritorneremo al ponticello sull'Ema per risalire fino al piacevole sentiero iniziale verso Petigliolo dove ritroveremo le nostre macchine.

LAGO DI CASTEL RUGGERO

A circa 20 minuti da Firenze, raggiungibile dopo aver superato Grassina per poi proseguire verso la località Capannuccia, si trova una piacevole oasi: il lago di Castel Ruggero.

Immerso nel verde delle colline e fuori dai rumori della città, il lago si presta a piacevoli escursioni e passeggiate a stretto contatto con la natura durante tutto l'anno.

È un invaso artificiale e privato. Le strade di accesso al lago sono perciò tutte strade private, chiuse da sbarre e catene, che servono esclusivamente per la manutenzione.

Fino a poco tempo fa l'acqua del lago serviva per alimentare l'acquedotto di Bagno a Ripoli, oggi non più. E' comunque una risorsa importante per il territorio, anche ambientalmente, in grado di offrire alla fauna un'importante risorsa d'acqua durante i mesi estivi.

Qui furono girate alcune scene del film "Fiorile" dei fratelli Paolo e Vittorio Taviani, era il 1993.

D'estate, nonostante i divieti di accesso e di balneazione, il lago è preso d'assalto da giovani e meno giovani per un refrigerante bagno nelle pulitissime acque, oppure per prendere la tintarella. E' frequentato anche da nudisti e segnalato per questo a livello nazionale su guide e siti web.

BLOCK NOTES: 10 marzo: "Lago di Castel Ruggero"

Organizzatori: Adriano Sirigatti - Mauro Mazzoni

RITROVO: ore 8:30 Via del Perugino angolo via Simone Martini
PARTENZA: ore 8:45
TRASPORTO: Mezzi propri
PRANZO: a sacco
ESCURSIONE: media
DISLIVELLO: Salita e discesa 360 m circa
DURATA ESCURSIONE: 10 km circa - ore 4 circa

Quota individuale € 10,00
Coloro che metteranno le proprie auto a disposizione saranno rimborsati con € 15,00
Iscrizioni a partire da martedì 27 Febbraio 2024

telefonando al referente:

Adriano Sirigatti cell. 335229001

24 marzo

Rifugio del Faggione

La Riserva Naturale Biogenetica di Acquerino è localizzata sull'Appennino settentrionale, nell'alto bacino del torrente Limentra, nel Comune di Sambuca Pistoiese.
Il territorio è montano e scarsamente antropizzato, coperto quasi ininterrottamente da boschi, tra gli 880 m. s.l.m. a Ponte Rigoli ed i 1.319 m. s.l.m. del Monte La Croce.
Particolarmente rappresentati i rimboschimenti artificiali di conifere, tra i quali spiccano quelli di douglasia, anche e soprattutto per la loro maestosità (con piante di altezza media di 35/40 m). Numerose sono le specie arboree minori come l'acero montano, il ciliegio, il sorbo degli uccellatori, il frassino maggiore, il salicone. A quote più basse troviamo cedui misti di cerro, nocciolo, orniello, acero e frassino. La copertura forestale è interrotta piacevolmente da estesi prati di alto valore ecologico.

Tutta la zona interessata dalla Riserva e le aree limitrofe erano popolate già nel primo Medioevo: ne sono testimoni antichi insediamenti e numerosi ruderi e nuclei di case tuttora esistenti oltre a segnalazioni relative a diversi poderi coltivati.
Nel 1932 l'Azienda di Stato delle Foreste acquistò dalla famiglia D'Ancona una vasta proprietà composta da vari comprensori per un totale di 915 ettari, a questo primo nucleo si sono aggiunti col tempo vari altri terreni. La necessità di limitare il dissesto idrogeologico fu la principale ragione sia dell'acquisto del nucleo originario della foresta sia degli interventi di ricostituzione boschiva che prevedevano, fra l'altro, il divieto di pascolo nell'intera zona per limitare fenomeni di erosione dei versanti. Molte opere di miglioramento furono compiute dall'Ispettorato ripartimentale forestale di Pistoia fra il 1932 ed il 1942 e furono poi riprese intensamente nel dopoguerra; nel 1975 e anni seguenti, a seguito della legge sul decentramento regionale, quasi tutta la superficie della foresta è stata trasferita dallo Stato alla Regione Toscana, per una superficie complessiva di 4.547 ha.

LA NOSTRA ESCURSIONE

L'escursione si svolge nella foresta dell'Acquerino partendo dal parcheggio di Ponte a Rigoli a fianco del fiume Limentra. Ci si addentra nella foresta e dopo un breve tratto in piano si comincia a salire incontrando varie cascatelle in una natura incontaminata. Proseguendo sempre nella foresta. si giunge al Rifugio del Faggione per una sosta. Si ritorna in discesa verso il punto di partenza che nell'ultimo tratto coincide con il sentiero di partenza.

E' possibile fare un percorso più corto e con meno dislivello partendo da un parcheggio che si trova sul percorso.

BLOCK NOTES: 24 MARZO 2024 - Rifugio del Faggione

Organizzatori: Cristina Bocciolini - Grazia Ferrara

RITROVO: ore 7:45 Via del Perugino angolo via Simone Martini

PARTENZA: ore 8:00

TRASPORTO: Mezzi propri

PRANZO: A sacco

ESCURSIONE: Media

DISLIVELLO: Salita e discesa m. 450 circa

DURATA ESCURSIONE: Ore 5:00 circa (15 Km. circa)

ESCURSIONE SOFT: Dislivello 450 m - Km 12 - 4 ore

Quota individuale € 12,00

Coloro che metteranno le proprie auto a disposizione saranno rimborsati con € 30,00

Iscrizioni a partire da martedì 12 MARZO 2024 telefonando al referente.

Referente: Grazia Ferrara cell.339 6115353

PROGRAMMA ESCURSIONI 2024

MARZO

10 - Castel Ruggero

24 - Rifugio del Faggione

APRILE

7 - Colonnata - David

25 - 3 giorni in Val di Susa

MAGGIO

5 - Anello in Calvana -Galliano Tortelli

19 - Croce di Pratomagno

GIUGNO

2 - Colla di Casaglia

16 - Sumbra

21/24 - Dolomiti

LUGLIO

7 - Porta Franco (Maresca)

20/21 - Weekend a Lancisa

SETTEMBRE

Settimana al mare

22 - Alto Carigiola

OTTOBRE

6 - Anello di Goraiolo

20 - Montegufoni

NOVEMBRE

3 - Anello Fonti Monte Morello

17 - Cammino S.Jacopo Montecatini

DICEMBRE

1 - La Botte - Calzaiolo

LEGENDA SIMBOLI

TURISTICA

Facile adatta a tutti

FACILE

Escursione inferiore a 4 ore
Dislivello max. 300 mt

MEDIA

Escursione inferiore a 5 ore .
Dislivello max. 450 mt.

IMPEGNATIVA

Escursione superiore a 5 ore.
Dislivello oltre 550 mt.

DIFFICILE

Escursione di lunga percorrenza Notevole dislivello e tratti esposti

"QUATTRO PASSI" periodico di informazione per i soci del GRUPPO ESCURSIONISTICO OLTRELACITTA'

Sede e redazione: Casa del Popolo di San Bartolo a Cintoia - via S. Bartolo a Cintoia 95 - 50142 FIRENZE

cell. 3312065170 - e-mail oltrelacitta@tin.it

Redazione: Donatella Deotto - Agostino Di Chiazza - Gabriella Innocenti - Mauro Mauri - Mirko Mosca

DIRETTORE RESPONSABILE: Guido Galli - STAMPATO E DISTRIBUITO IN PROPRIO