

4P Passi

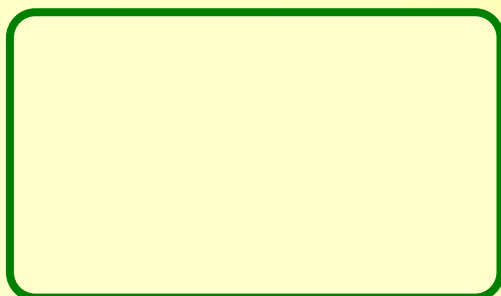
Anno XXIV N° 264 - GENNAIO 2025

notiziario mensile a cura del Gruppo Escursionistico

Oltrelacittà



★ BUON ANNO E
BUON APPETITO! ★



**Anello di Pisignano
Castellina Scalo/
Monteriggioni**

Una serata speciale



Il 20 dicembre ci siamo trovati tutti, o quasi, soci vecchi e nuovi per festeggiare il nuovo anno e per assistere alla presentazione del Programma delle escursioni/gite del 2025.

Bellissimo buffet: tutti si sono adoprati per portare le proprie specialità salate o dolci per i palati degli amici camminatori e non, ai quali l'appetito non manca mai come ai veri buongustai!



La serata ha visto il ritorno sul palco degli "Sperduti nel bosco" dopo cinque anni di inattività forzata. Forse proprio per l'inattività ...oltre agli anni... in alcuni momenti gli "sperduti" erano proprio "persi"! Comunque bravi lo stesso! E il pubblico benevolo ha riso ed applaudito.

Ringraziamo tutti per la partecipazione, ci ha fatto piacere soprattutto accogliere chi in questo brutto anno è rimasto solo, questo a dimostrazione che non siamo solo soci, ma anche amici.



Auguri a tutti i nostri soci e lettori!!!

Quest'anno abbiamo deciso di presentare nella rubrica iniziale del nostro "Quattropassi" una serie di ricette gustose di vari paesi. Il cibo è vita, condivisione, cultura e quindi fa parte dell'escursione e del viaggio e non come elemento secondario. Dunque, cari amici, buona lettura e buon appetito...

dall'Italia...dal Lazio...a voi...

I'AMATRICIANA



Cominciamo con un piatto italiano, anzi proprio della parte centrale della nostra nazione, conosciuto nel mondo come tipico della Capitale: "la pasta all'Amatriciana" 'una ricetta molto antica la cui origine è nella cucina semplice dei paesi tra Rieti e l'Abruzzo, luoghi dove le attività economiche principali erano la pastorizia e l'allevamento. E fu un paese, Amatrice, a dare il nome alla ricetta, che prevede un sugo fatto oltre che con il pomodoro con guanciale e pecorino.



Durante il 1800 si trasferirono a Roma diverse persone originarie della zona di Amatrice e dintorni. Molti divennero cuochi, osti, proprietari di trattorie...tanto che ben presto le trattorie furono chiamate nel dialetto locale "matriciani". E uno dei loro piatti più gustosi ne prese il nome.

La popolarità ed il successo di questa pastasciutta semplice e gustata è poi andata ben oltre alla capitale, diventando nel corso del 1900 famoso e apprezzato dagli italiani e turisti stranieri.

Gli ingredienti sono semplici: guanciale, pomodoro, pecorino romano, sale, pepe e spaghetti (o anche bucatini, tortiglioni, penne) ... non si dovrebbe usare olio perché basta il grasso del guanciale ed è assolutamente vietato aggiungere il parmigiano. Sono possibili alcune varianti, ad esempio unire un trito di cipolla e/o un po' di peperoncino ma alcuni "puristi" potrebbero guardarvi malissimo!!!



Andando indietro molto nel tempo certamente il pomodoro non c'era. Infatti è un ortaggio americano e sicuramente non fu introdotto nella cucina italiana prima della fine del 1700...senza pomodoro l'amatriciana era..."la gricia" pasta condita con pecorino, guanciale, pepe e sale detta anche "Amatriciana bianca".

Curiosita'....

La cittadina di Amatrice, di origini antichissime e situata nell'importante via romana Salaria, ha avuto una storia molto complicata; nei secoli è appartenuta a vari Stati o famiglie nobili (Stato della Chiesa, Orsini, Medici, Regno di Napoli...) e quando è stata annessa al Regno d'Italia ha fatto parte della provincia de L'Aquila, regione Abruzzo! Solo nel 1927, quando fu costituita la provincia laziale di Rieti, Amatrice divenne del Lazio! Terra di confine dunque e perciò zona dove si mescolano dialetti e tradizioni .



Oltre che per la cucina Amatrice è nota purtroppo per i frequenti e devastanti terremoti; il più recente, nel 2016, è stato solo l'ultimo di una lunga serie, praticamente un evento sismico o anche due in ogni secolo .

Gli abitanti di Amatrice però non si sono mai arresi e anche oggi sono impegnati a ricostruire la loro cittadina, aiuti permettendo....Si sono comunque attrezzati con una serie di prefabbricati con vari ristoranti per poter accogliere chi vuole loro dare una mano andando a gustare le loro buonissime specialità. Cosa che abbiamo fatto anche noi di Oltrelacità nel 2019.

Ma adesso passiamo in cucina ...

Ingredienti per una Amatriciana (in romanesco 'matriciana) tradizionale per 4 o 5 persone:

400 gr di spaghetti / 200 gr di Guanciale di maiale / 120 gr di pecorino romano

500 gr di pomodori pelati / sale e pepe quanto basta

Mettere in una padella di ferro appena unta con un poco di strutto, oppure in una padella antiaderente, il guanciale tagliato a dadini e farlo soffriggere nel suo stesso grasso fino a che non "sfrigola". Poi togliere il guanciale e metterlo da parte lasciando il grasso nella padella dove vanno messi i pomodori pelati interi e fatti cuocere per 10/15 minuti. Una volta cotti i pomodori vanno schiacciati con una forchetta. Aggiungere un po' di sale e 20 gr di pecorino grattato. Quindi mettere in padella gli spaghetti lessati al dente e falli saltare per 2 minuti...aggiungere il guanciale e il resto del pecorino e mescolare passando velocemente la padella sul fuoco.

Alcune ricette che si trovano in giro prevedono olio, vino bianco, e peperoncino...

La ricetta della compianta simpaticissima **Sora Lella** prevede anche mezza cipolla e uno spicchio d'aglio "vestito"! Forse non sarà da puristi ma sicuramente da ghiottoni sì!



Ricordiamo che la **Sora Lella** era l'attrice romana Elena Fabrizi, sorella di Aldo Fabrizi; per molto tempo prima di dedicarsi interamente al Cinema svolse l'attività di cuoca insieme al marito, prima in una trattoria in Campo dei Fiori e poi in quella che porta ancora il suo nome nell'Isola Tiberina.

Anello di Pisignano e Sequoia della Suganella

12 gennaio

Con pranzo al Ristorante
MCL La Romola



LA NOSTRA ESCURSIONE

Il nostro percorso inizia dalla panoramica chiesa della Romola.

Scenderemo lungo una stradella asfaltata, che poi diventa poderale, fino a raggiungere la via Volterrana, che lasceremo dopo poche centinaia di metri.



Attraverseremo il torrente Sugana (non preoccupatevi c'è un ponticello) e ci immetteremo su una carrareccia e fra casolari ristrutturati, campagna e bosco saliremo in località Pisignano.

Riscendendo nuovamente a valle devieremo per trovare la centenaria sequoia della Suganella e dopo aver attraversato 2 volte a guado il suddetto torrente risaliremo su strada asfaltata verso la Romola dove ci attendono per il pranzo.



La Sequoia

Le Sequoie sono alberi maestosi della famiglia delle conifere, originari del Nord America. E' la specie vegetale più alta del mondo e nel suo habitat può arrivare ad un'altezza di 100 metri e vivere anche 2000 anni.

Scendendo in valle, superato il piccolo torrente della Suganella e svoltando a destra vi apparirà all'improvviso nel mezzo di una bella radura la grande sequoia con tutta la sua maestosità.

Questo bellissimo albero, alto più di 35 metri, venne piantato qui da uno dei Marchesi Antinori alla fine dell'800, quando avere proprietà terriere abbellite con questi esotici alberi era un vero e proprio "status symbol".



BLOCK NOTES: Anello di Pisignano . 12 gennaio 2025

ORGANIZZATORI: Adriano Sirigatti - Piero Martini

RITROVO: ore 8:15 Via del Perugino ang. Via S.Martini

PARTENZA: Ore 8:30

TRASPORTO: Auto

PRANZO: Ristorante MCL Romola



ESCURSIONE: Facile

DISLIVELLO: 220 m circa

DURATA ESCURSIONE: Km 8 - 3 ore circa

Quota individuale € 25,00 (€ 5 iscrizione + € 20 pranzo)

**Coloro che metteranno a disposizione le proprie auto
non pagheranno la quota iscrizione**

Iscrizioni (preferibilmente entro il 9/1 per la prenotazione al ristorante)

telefonando al referente:

Adriano Sirigatti cell. 335229001

Castellina Scalo - Monteriggioni

26 gennaio



Il castello di Monteriggioni risale al secondo ventennio del Duecento e fu fondato dalla Repubblica di Siena per difendere i confini contro la città rivale, Firenze; le due città si scontrarono per secoli, fino alla presa della città di Siena nel 1555.

La caduta di Monteriggioni,

nel 1554, anticipò quella della città fondatrice; fu il Capitano delle truppe senesi, Giovannino Zeti, ad arrendersi all'esercito fiorentino, che aveva cinto d'assedio la base della collina sulla quale si eleva la fortezza.

La cinta muraria aveva resistito a numerosi assedi e attacchi durante la sua storia, ma a partire da questo momento la sua funzione difensiva venne meno, in quanto a seguito della definitiva resa della Repubblica di Siena ritirata a Montalcino nel 1559, tutti i territori senesi passarono sotto il dominio fiorentino.



Il borgo di Monteriggioni si sviluppa all'interno della cinta muraria ed è attraversato da una via principale che, passando per la Porta Franca o Romea (che guarda in direzione di Siena), attraversa la piazza principale (Piazza Dante Alighieri), per ricongiungersi con la Porta San Giovanni o Porta Fiorentina (che guarda in direzione della Valdelsa).

La Pieve di Santa Maria Assunta si trova nella Piazza principale del borgo.

LA NOSTRA ESCURSIONE



Arrivati alla stazione di Castellina Scalo, lasciamo le macchine e ci avviamo sulla destra su strada asfaltata per circa un km fino a trovare la deviazione a destra per Rencine al quale arriviamo proseguendo su strada sterrata, da qui entriamo nel bosco fino ad arrivare a Trasqua qui un cartello ci indica un camping... ma noi proseguiamo per Busona e per Busoncina; costeggiando un vigneto troviamo una deviazione nel bosco e scendiamo fino a un passaggio a livello al quale dobbiamo prestare attenzione. Poco dopo incontriamo il torrente Staggia che dobbiamo guadaire, il nostro consiglio è di togliersi scarpe e calze e portare qualcosa per asciugarsi, il passaggio è facilissimo. Passiamo poi sotto la Superstrada e saliamo verso Monteriggioni dove faremo una sosta per una visita al caratteristico paese. Terminiamo l'escursione scendendo per una stradina che ci riporta a Castellina Scalo e quindi alle macchine.



BLOCK NOTES: Castellina Sc. - Monteriggioni 26/01/2025

ORGANIZZATORI: Piero Martini - Mauro Mazzoni

RITROVO: ore 8:15 Via del Perugino ang. Via S.Martini

PARTENZA: Ore 8:30

TRASPORTO: Auto

PRANZO: A sacco

ESCURSIONE: Medio facile

DISLIVELLO: 360 m circa

DURATA ESCURSIONE: Km 13 - 4 ore circa

Quota individuale € 12,00

Coloro che metteranno a disposizione le proprie auto

saranno rimborsati con € 30,00

Iscrizioni telefonando al referente:

Piero Martini cell. 3398625601





BURRACO

Venerdì 10 gennaio 2025

Partecipanti solo al burraco € 5,00

Ritrovo ore 20.45

Cenetta ore 19.30 - € 11,00

Confermare la partecipazione entro lunedì 9 dicembre 2024

Agostino Di Chiazza cell. 3395078636

Il giorno 14 dicembre ci ha lasciato la nostra amica
Paola Gobbi, socia del Gruppo da tanti anni.
Ci associamo al dolore della famiglia ed esprimiamo
le nostre sentite condoglianze.

PROGRAMMA ESCURSIONI 2025

12 gennaio	Anello Pisignano (con pranzo)
26 gennaio	Castellina Scalo/Monteriggioni
9 Febbraio	Itinerario naturalistico Turbone
23 Febbraio	Ferrara (visita turistica)
9 Marzo	Castello di Montalto (Valdambra)
23 marzo	Rocca di Cerbaia/Montecuccoli
5 e 6 aprile	"Giardino dei Tarocchi"
27 aprile	Anello di Volpaia
1/2/3 maggio	Balcone d'Italia-Lago di Como-Cremona
11 maggio	Anello Colla di Casaglia
18 maggio	"Galliano" (escursione/pranzo)
1 giugno	Anello foresta di Montenero
15 giugno	Itinerario Faggeta/Prato Berlincioni
21/24 giugno	"Dolomiti"
29 giugno	Bagni di Cetica/Omo di Sasso
6 luglio	Croce Arcana/Scaffaiolo
Settembre	Settimana Soggiorno Mare
7 settembre	Anello Candalla
21 settembre	Anello Cascate della Corigiola
5 ottobre	Macchia Antonini/Calamecca
19 ottobre	Anello Panzano/Borgo San Martino
2 novembre	Carmignano/Capezzana
16 novembre	Montebuoni/S.Andrea in Sanese
30 novembre	Anello di Gargonza
6/7 e 8 dicembre	"Marche"



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 500 m.



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