



## La Maremma del gusto

Itinerari naturalistici ed enogastronomici in bicicletta nella maremma grossetana

dal 17 al 20 ottobre 2019

### **Programma:**

#### **1° giorno: giovedì 17 ottobre**

##### **Il parco della maremma**

Arrivo dei partecipanti in mattinata e sistemazione in struttura.

Accoglienza dei partecipanti presso la [Fattoria San Lorenzo](#), Via della Trappola 58100, Grosseto (GR).

Ore 13,00 breve presentazione programma e partenza della prima escursione che ci condurrà, grazie al nuovo ponte ciclopedonale che attraversa il fiume Ombrone, nel cuore del [Parco Regionale della Maremma](#), con un [itinerario storico naturalistico](#) di rara bellezza. (35 km circa - dislivello trascurabile).

#### **2° giorno: venerdì 18 ottobre**

##### **Gocce di maremma**

[Dalle terre della bonifica lorenese alla rocca spagnola di Castiglione della Pescaia](#). Visita al museo multimediale della Casa Rossa Ximenes e della [Riserva Naturale della Diaccia Botrona](#). Il programma segue con la visita al borgo e alla rocca spagnola di Castiglione della Pescaia. Il rientro avverrà pedalando su un lungo tratto della Ciclopista Tirrenica che costeggia, in parte, la pineta granducale da Castiglione a Grosseto. Sviluppo generale 75 km circa - 200 m dislivello.

#### **3° giorno: sabato 19 ottobre**

##### **I tesori delle colline metallifere**

Solitarie strade di campagna ci condurranno alla scoperta dei tesori dell'entroterra maremmano, nel [Parco Nazionale delle Colline Metallifere](#), tra campagna borghi e castelli millenari che racchiudono storie di personaggi epici, come la contessa Pia de Tolomei, nobile donna senese citata da Dante nel quinto canto del Purgatorio: "Siena mi fé, disfecemi Maremma". Paesaggi e luoghi ricchi di storia descritti in uno dei [25 itinerari cicloturistici](#) pubblicati da FIAB Grosseto per l'Ambito Territoriale Turistico Maremma Sud. L'itinerario prevede la visita al [castello di Montemassi](#) e sosta con pranzo/degustazione in cantina presso l'azienda vitivinicola [Rocca di Montemassi](#) e la visita al [Museo della Civiltà Rurale](#).

Sviluppo generale 80 km circa - 400 m dislivello.

#### **4° giorno: domenica 20 ottobre**

##### **Terre del Morellino**

Le dolci colline dell'entroterra grossetano prospicienti il Parco della Maremma, ricche di olivi e sterminati vigneti dove si coltivano le pregiate uve del Morellino di Scansano, accompagneranno i cicloturisti nell'ultima escursione del viaggio. Visita e degustazione presso la Cantina Cecchi, azienda [Val delle Rose](#). (km 30 circa - 300 m dislivello)



Nel primo pomeriggio rientro in struttura per i saluti finali. In alternativa, possibile il trasferimento diretto alla stazione FS, con trasporto bagagli a cura dell'organizzazione.

**Note:**

Gli itinerari si sviluppano su strade secondari e piste ciclabili con fondo prevalentemente asfaltato, i pochi tratti a fondo sterrato sono comunque percorribili con una normale bici da turismo. Su richiesta, è possibile il noleggio di biciclette sul luogo, anche a pedalata assistita.

Accompagnatore: Angelo Fedi – tel. 3292157746 – mail: [info@fiabgrosseto.it](mailto:info@fiabgrosseto.it)

Quota del viaggio **€280**

**Compreso nella quota:**

- 3 notti in agriturismo con servizio mezza pensione e bevande ai pasti in camera doppia in appartamento composto da veranda esterna privata con tavolo e sedie, soggiorno con angolo cottura con divano e tv sat, due camere e 2 bagni.
- Aperitivo di benvenuto in area fronte piscina dell'agriturismo
- Uso piscina e area comune in hotel (lavanderia, giardino, ricovero bici)
- Polizza medico bagaglio
- Accompagnatori FIAB

**Non compreso nella quota:**

- Viaggio di andata e ritorno dal luogo indicato in programma (Agriturismo Fattoria San Lorenzo)
- I pranzi e degustazioni in cantina (circa €20/25 a persona a pranzo), in alternativa possibilità di packed lunch o pranzo libero.
- Camera doppia uso singola sempre in appartamento con altra camera doppia o doppia uso singola €90 per le 3 notti.
- Polizza annullamento €15 da versare al momento dell'iscrizione.

Per informazioni: [renata.zorzanello@fiab-onlus.it](mailto:renata.zorzanello@fiab-onlus.it)

**[Iscriviti adesso](#)**