

## News & Wine



### Montalcino beve Montalcino

La Pasqua è sinonimo di festività religiosa ma anche occasione per ritrovarsi attorno a tavole imbandite e bere ottime bottiglie in compagnia. E anche la scelta dei vini che accompagnano i pasti segue dei rituali. Immancabili le bollicine come aperitivo per accompagnare gli antipasti del pranzo pasquale per poi passare ad una bottiglia di Rosso di Montalcino con i primi piatti. Ad innaffiare i secondi di carne, quale miglior abbinamento se non con il Brunello che lascerà spazio al Moscadello da sorseggiare con i dessert. Bottiglie meno impegnative ma interessanti, come un Sant'Antimo o Igt Toscana del territorio, per accompagnare, invece, il pranzo di Pasquetta.

CANALICCHIO  
FRANCO PACENTI

## Agenda

### Appuntamenti in musica

La ProLoco di Montalcino, per festeggiare la Pasqua, ha organizzato insieme ad alcune delle attività commerciali del territorio, concerti all'aperto in varie zone della città. Si inizia il 16 aprile con Filippo Zazzeri che intratterrà cittadini e turisti che arriveranno per il ponte (giardino di Piazza Cavour ore 11.30-13 e 15-17.30). In contemporanea, in Piazza del Popolo si esibirà la Ivy & the Bounce Band. Il 17 ancora Filippo Zazzeri farà da colonna sonora in Piazza Cavour mentre Camillo Cromo presenterà "La Strada" in Piazza del Popolo (ore 11.30-13 e 15-17.30).

## Soci@l

### Ponte e turismo

Tempo di Pasqua e di vacanze, di "ponti" e di relax e anche Montalcino si prepara al fermento turistico che caratterizza questo periodo dell'anno. Ma se la città si prepara ad accogliere visitatori, per gli abitanti di Montalcino si tratta di una ghiotta occasione per fare gite fuori porta o piccoli viaggi. Come avete deciso di trascorrere le festività? Scrivete i vostri programmi su [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com).

LUCIANI  
IMMOBILIARE



## Cultura & Paesaggi

### Pasqua e Pasquetta a tavola

"Natale coi tuoi e Pasqua con chi vuoi". Il proverbio dice il vero, la Pasqua, probabilmente per la bella stagione, è una festa che sempre più spesso si decide di trascorrere fuori casa: è in questo periodo, infatti, che si trovano offerte e pacchetti vacanza di ogni tipo. Ma la Pasqua è anche tradizione, relax, buona cucina e condivisione. Un'indagine tra le nuove e le vecchie generazioni di Montalcino dimostra che il pranzo Pasquale, che sembra rispettare dei veri e propri canoni, viene abitualmente consumato in famiglia, mentre la Pasquetta, è una giornata all'insegna degli amici, del divertimento e delle gite "fuori porta". La tradizione si rispetta sulle tavole del pranzo di Pasqua - come hanno raccontato alla Montalcinonews, molte delle "cuoche" più rinomate del territorio - dove le famiglie iniziano una vera e propria maratona gastronomica, interrompendo la vigilia con l'uovo benedetto accompagnato dagli affettati, immancabile l'orliata (capocollo) e dai sempre presenti crostini di milza o a base di fegatini. Si prosegue, poi, con tagliatini fatti a mano o cappelletti in brodo di cappone (che ritroveremo tra i secondi piatti insieme alla salsa verde che bene accompagna i bolliti), seguiti da un primo "asciutto": pinci, tagliatelle o pasta al forno. Ed eccoci arrivati al "re" della tavola pasquale, l'agnello (o capretto) al forno accompagnato da un tripudio di contorni: spinaci saltati, patate al forno e una vasta scelta di sformati di ogni tipo. Per il dessert entrano in campo schiacciate di Pasqua fatte in casa oltre alle colombe e alle uova di cioccolato. Per Pasquetta, anche se provati dalle gesta culinarie del giorno prima, i giovani di oggi, seguendo le orme dei propri nonni e genitori - che si intrattenevano in merende a base di corollo e vino nelle campagne di Montalcino - si svegliano di buon mattino e partono per scampagnate fuori porta. Zaini in spalla, si dilettano in passeggiate che, inevitabilmente terminano con succulenti picnic a base di carne alla brace.

## Uomini & Terra

### Il rituale religioso della Pasqua

La "Settimana Santa" è il tempo pasquale in cui ogni momento è scandito da riti, che la cristianità perpetua e che ripercorrono i momenti della Passione di Cristo. E a Montalcino esiste un cerimoniale che si perde nel tempo. Dalla rappresentazione dell'Ultima Cena, quando Gesù lavò i piedi ai discepoli in simbolo di purificazione, che questa sera verrà celebrata e ricordata durante la Santa Messa in Coena Domini (Chiesa di Sant'Egidio), alla "Processione del Gesù morto", che, a Montalcino, affonda le sue radici nel 1561 e che, ogni anno si snoda lungo le vie della città, in un corteo che incede al ritmo lento dei tamburi commemorando il percorso doloroso di Cristo che si avvia alla crocifissione sul Golgota, per arrivare poi alla funzione del "Mattutino" che annuncia la Resurrezione di Cristo e la redenzione degli uomini.



MODUL PRINT  
innovazione artigianale

## Storia & Attualità

### Montalcino ed il turismo "religioso"

Il patrimonio culturale di interesse religioso è anche elemento di grande attrattiva turistica non più solo per pellegrini e turisti della fede ma per un più vasto pubblico interessato a conoscere la storia dei luoghi e a sperimentarne le diverse dimensioni spirituali, culturali ed estetiche. È quanto emerge da un'indagine effettuata dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, presentata il 4 aprile, alla Bit (Borsa internazionale del turismo) di Milano. Una tipologia di turismo in crescita che punta, non solo all'aspetto strettamente religioso ma che è spinta e motivata da un interesse culturale e storico-artistico. E Montalcino, con i suoi paesaggi, le innumerevoli chiese e pievi, l'Abbazia di Sant'Antimo, ma anche la Via Francigena che attraversa il territorio e la sua storia, rientra a pieno nel trend dei luoghi prediletti da questo tipo di viaggiatori. Un nuovo modo di fare turismo che, in anni di crisi, non solo non ha conosciuto arresto, ma, al contrario, si è intensificato. Un vero e proprio "movimento" che sceglie di viaggiare low cost, magari zaino in spalla, da monitorare e su cui puntare, fornendo più opportunità e maggiori servizi, a chi sceglie Montalcino per la sua ricchezza storico-culturale.

