

## Il Chianti in otto comuni

Scritto da Roberto Liardo  
Martedì 30 Ottobre 2007 17:30 -

---

Da giovedì 1 fino a domenica 11 novembre negli otto comuni chiantigiani si riscopre la tradizione e il gusto con i menù promozionali di 58 ristoranti

Al via Chianti d'Autunno

Con l'olio extravergine torna protagonista "Quinto quarto". Per informazioni 0577 741392, [www.chiantidautunno.it](http://www.chiantidautunno.it)

Tutto pronto per la terza edizione di Chianti d'Autunno. Dieci giorni alla riscoperta della buona cucina tradizionale con la manifestazione enogastronomica chiamata "Quinto Quarto". Un evento che riunisce per la prima volta, dall'1 al 11 novembre, gli otto comuni del Chianti senese e fiorentino: Barberino Val d'Elsa, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

Un circuito di 58 ristoranti dislocati in tutto il Chianti è pronto ad accogliere i viaggiatori con menù a tema e a prezzi promozionali.

Si potranno gustare, infatti, con una spesa che va dai 14 ai 75 euro, ricette tratte dal repertorio classico. Il cosiddetto "Quinto quarto" è il quarto meno nobile del bovino (testa, interiora ecc.), quello che veniva scartato dopo la macellazione senza essere messo in commercio. Testa, coda, piedi e quasi tutte le interiora sono così diventati nel passato, insieme ad altri ingredienti "poveri", la base dei frugali pasti delle famiglie contadine.

Altro protagonista, per questa terza edizione di Chianti d'Autunno, sarà l'extravergine di oliva. Con "Oliovagando" si potranno visitare i frantoi e il convegno "Olio è Salute" permetterà di conoscere le virtù benefiche di questo prodotto indispensabile al nostro organismo.

Il programma è visibile sul sito [www.chiantidautunno.it](http://www.chiantidautunno.it) e per informazioni è possibile telefonare al numero 0577 741392.