

IT In un territorio che dal **mare** sale verso dolci **colline** per poi digradare a valle nelle terre della pianura, all'ammirazione per il patrimonio paesaggistico e architettonico dei numerosi **centri d'arte** si uniscono i sapori e i piaceri della gastronomia e dei **prodotti locali** del territorio pisano: i vini, gli oli, il tartufo, le ciliegie.

Sono prodotti spontanei o frutto della professionalità e fatica dei nostri agricoltori, di identità e capacità di innovazione. Basti pensare alle conoscenze nel processo di preparazione di **vini** ormai protagonisti a livello nazionale e internazionale.

Dal mare alle colline si possono seguire itinerari e percorsi che, oltre alle bellezze naturalistiche e architettoniche, lasciano scoprire i "capolavori" dell'**enogastronomia** locale, frutto di una cultura contadina che affonda le sue radici nella civiltà etrusca e romana: sapori ed aromi unici, indimenticabili, originati dalle molteplici varietà di **vino**, **olio**, frutta, formaggi, insaccati, dolci, **tartufo** e carni che per la scelta delle materie prime e i metodi di lavorazione adottati possono rispondere al meglio alle esigenze di un turismo che voglia recuperare il senso e il gusto della genuinità all'interno di un contesto storico-culturale.

La **Strada del Vino Costa degli Etruschi**, condivisa con la provincia di Livorno, percorre alcuni comuni della **Val di Cecina** e annovera tra i vini pisani il **Montescudaio DOC**.

La **Strada del Vino delle Colline Pisane** percorre esclusivamente comuni della provincia pisana e presenta il **Chianti DOCG** delle **Colline Pisane** (vino rosso tranquillo adatto ad ogni occasione che migliora con l'invecchiamento), il **Bianco Pisano San Torpè DOC** (dal sapore secco, armonico e delicato e dal profumo vivace) e la tipologia del **Vin Santo San Torpè DOC**.

La **Strada dell'Olio dei Monti Pisani** attraversa i comuni di **Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Buti e Vicopisano** in un percorso che unisce arte e storia, gastronomia e prodotti tipici, dall'olio extravergine di oliva ai vini, dalle castagne ai funghi.

Nella tipica **cucina pisana** spiccano numerose ricette di mare, di terra e di acqua dolce: piatti che hanno alle spalle non solo un'esperienza specialistica di preparazione ai fornelli, di scelta degli ingredienti, dei dosaggi e dei tempi e metodi di cottura, ma anche secoli di storia e sedimenti di eventi sociali, politici ed economici. Nelle numerose aziende agrituristiche, attrezzate per l'ospitalità ed immerse nel verde, è possibile gustare i **prodotti agricoli locali**, godendo nel contempo della pace e della tranquillità della **campagna** pisana.

EN In this land, that climbs from the **sea** towards rolling **hills** to then drop into the valleys of the plains, you can admire the numerous centres of art, smell the flavours and pleasures of the food and culture and taste the **local products** of the Pisan territory, the wines, oils, truffle and cherries.

They are products of the wild or fruit of the professionalism and tireless work of our farmers, identity and capacity for innovation. Just think of the knowledge required of the preparation process for the **wines** that are taking centre stage at both a national and international level.

There are routes and trails to be followed from the **sea** to the **hills** and, aside from the natural and architectural beauty, they open the door to the discovery of the "masterpieces" of the local **food and wine**, the result of a farming culture with roots as deep as the **Etruscan** and **Roman** civilizations: unforgettable, unique flavours and aromas, derived from the many varieties of **wine**, **oil**, fruit, cheeses, sausages, desserts, **truffles** and meats that take advantage of the raw ingredients and working methods to meet the needs of a tourism in search of genuine taste in a historical-cultural setting.

The **Wine Road of the Etruscan Coast** is shared with the province of Livorno and goes through some municipalities of **Val di Cecina** and counts the **Montescudaio DOC** as Pisan wines. This route presents two qualities of wine: Red (an intense colour and perfume, dry and full bodied) and White, led by the straw yellow colour and fruity aroma of the Trebbiano Toscano.

The **Wine Road of the Pisan Hills** passes through municipalities of the province of Pisa and features the **Chianti DOCG** of the **Colline Pisane** (a quiet red wine for any occasion, that improves with age); the **white San Torpè DOC** (a dry, balanced and delicate taste and lively aroma) and the **Vin Santo San Torpè DOC**.

The **Olive Oil Route of the Monti Pisani** crosses the municipalities of **Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Buti and Vicopisano** combining art and history with food and typical produce, from extra virgin olive oil to wines and from chestnuts to mushrooms.

There are numerous outstanding recipes from the sea, land and fresh water in the typical **Pisan cuisine**: dishes that are supported not only by expert experience in stove preparation, choice of ingredients, quantities and cooking, but also centuries of social, political and economic history and sediment.

Deep in the green countryside there are numerous farm accommodations that give the guest the opportunity to taste the **local agricultural products**, while enjoying the peace and tranquillity of the **Pisan countryside**.

FR

Dans un territoire qui monte de la **mer** vers de douces **collines** pour ensuite redescendre vers les terres de la plaine, à l'admiration pour le patrimoine paysagistique et architectonique des nombreux **centres d'art** s'ajoutent les saveurs et les plaisirs de la gastronomie et des produits locaux du territoire pisan : les vins, les huiles, la truffe, les cerises.

Ce sont des produits spontanés ou le fruit de la professionnalité et des efforts de nos agriculteurs, à l'identité et à la capacité d'innovation. Il suffit de penser aux connaissances dans le domaine de la préparation des **vins**, désormais protagonistes sur la scène nationale et internationale.

Au départ de la **mer** en direction des **collines**, nous pouvons suivre des itinéraires et des parcours qui, en plus de beautés naturalistes et architectoniques, nous font découvrir des « chefs-d'œuvre » de l'**oenogastronomie** locale, fruit d'une culture paysanne qui plonge ses racines dans la civilisation **Étrusque** et **Romaine** : des saveurs et des arômes uniques, inoubliables, créés par les multiples variétés de **vin**, d'**huile**, de fruits, de fromages, de charcuterie, de desserts, de **truffe**, de viandes qui, grâce au choix des matières premières et aux méthodes de fabrication adoptées, peuvent répondre aux exigences d'un tourisme qui souhaite récupérer le sens et le goût de l'authenticité dans un contexte historico-culturel.

La **Route du Vin Côte des Étrusques**, partagée avec la province de Livourne, parcourt certaines communes de la **Vallée de Cecina** et compte le **Montescudaio DOC** comme vin pisan.

La **Route du Vin des Collines Pisanes** parcourt exclusivement des municipalités de la province pisane et présente le **Chianti DOCG des Collines Pisanes** (vin rouge tranquille, idéal en toute occasion, qui s'améliore en vieillissant), le **Blanc Pisan San Torpè DOC** (à la saveur sèche, harmonieuse et délicate et au parfum vivace) et le **Vin de Paille San Torpè DOC**.

La **Route de l'Huile des Monts Pisans** traverse les communes de **Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Buti et Vicopisano** le long d'un parcours qui allie art et histoire, gastronomie et produits typiques, de l'huile d'olive extra vierge aux vins, des châtaignes aux champignons.

Dans la **cuisine pisane** typique, se détachent de nombreuses recettes à base des produits de la mer, de la terre et d'eau douce : des plats qui reposent non seulement sur une expérience spécialisée de préparation aux fourneaux, de sélection des ingrédients, de dosage et de cuisson, mais aussi sur des siècles d'histoire et de superposition d'évènements sociaux, politiques et économiques.

Dans les nombreuses entreprises agrotouristiques, équipées pour l'accueil et plongées dans le vert, nous pouvons savourer les produits agricoles locaux, en profitant en même temps de la paix et de la tranquillité de la campagne pisane.

DE

In einem Gebiet das vom **Meer** zu den sanften **Hügeln** aufsteigt, um dann ins Tal, in das Gebiet der Ebenen abzufallen, vereinen sich mit der Bewunderung für das landschaftliche und architektonische Patrimonium der zahlreichen **Kunstzentren**, der Geschmack und der Genuss der Gastronomie und der **lokalen Produkte** des pisaner Gebietes: **Weine, Öle, Trüffel, Kirschen**.

Es handelt sich hierbei um spontane Produkte oder um Früchte der Professionalität und der Mühen der Landwirte, auf der Suche nach Identität und Innovation. Es ist ausreichend, hierbei an die Prozesse zur Zubereitung der Weine zu denken, die auf nationaler und internationaler Ebene eine wichtige Rolle spielen.

Vom **Meer** bis in die **Hügel** kann man Wegen und Routen folgen, auf denen man nicht nur die naturalistische und architektonische Schönheit genießen kann, sondern auch "Meisterwerke" der lokalen **Önogastronomie** entdecken kann, Ergebnisse einer ländlichen Kultur, deren Wurzeln in der Zivilisation der **Etrusker** und der **Römer** verankert sind: ein einzigartiger, unvergesslicher Geschmack und Aromen, deren Ursprung in der Vielfaltigkeit der Weine, Öle, Obst, Käse, Wurstwaren, Süßwaren, **Trüffel** und des Fleisch liegt, die dank der Wahl der Rohmaterialien und der Verarbeitungsmethoden, die Ansprüche eines Tourismus befriedigen können, der das Bewusstsein und den Genuss der Naturreinheit, in einem historisch-kulturellen Kontext wiedererlangen möchte.

Die **Strada del Vino Costa degli Etruschi** (Die Weinstraße der Etruskerküste), die man sich mit der Provinz Livorno teilt, durchläuft einige Gemeinden der **Val di Cecina** und zählt zu den pisaner Weinen den **Montescudaio DOC**.

Die **Strada del Vino delle Colline Pisane** (die Weinstraße der pisaner Hügel) durchläuft ausschließlich Gemeinden der pisaner Provinz und präsentiert den **Chianti DOCG der Pisaner Hügel** (roter ruhiger **Wein** für jede Gelegenheit, der sich durch Alterung verbessert); der **weiße pisaner San Torpè DOC** (trockener Geschmack, harmonisch und delikater mit einem lebhaftem Bouquet) und der **Vin Santo San Torpè DOC**.

Die **Ölstraße der pisaner Hügel** durchquert die Gemeinden von **Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Buti und Vicopisano**, auf einer Strecke, die Kunst und Geschichte, Gastronomie und typische Produkte, von extra nativem Olivenöl zu den Weinen, von den Kastanien zu den Pilzen, miteinander vereint.

In der typisch **pisane Küche** findet man zahlreiche Meer-, Erd-, und Süßwasserrezepte: Gerichte, die nicht nur auf eine spezielle Erfahrung bei der Zubereitung bauen, auf die Wahl der Zutaten, der Dosierung und der Garzeiten, sondern die auch auf eine Jahrhunderte lange Geschichte, mit sozialen, politischen und wirtschaftlichen Ereignissen, zurückblicken können.

In den zahlreichen Agritourismen, die mitten im Grünen liegen und gut ausgestattet sind, kann man lokale **landwirtschaftliche Produkte** kosten und gleichzeitig den Frieden und die Ruhe der pisaner **Landschaft** genießen.

ES

En una zona que desde el **mar** sube hacia las suaves **colinas** para después volver a bajar hacia las tierras de la llanura, a la admiración por el patrimonio paisajístico y arquitectónico de los numerosos **centros de arte** se unen los sabores y los placeres de la gastronomía y de los **productos locales** del territorio pisano: los vinos, los aceites, la trufa y las cerezas.

Son productos espontáneos o fruto de la profesionalidad y el esfuerzo de nuestros agricultores, de la identidad y la capacidad de renovación. Basta pensar en los conocimientos sobre el proceso de preparación de vinos protagonistas tanto a nivel nacional como internacional.

Del mar a las colinas se pueden seguir itinerarios y circuitos que, además de las bellezas naturalistas y arquitectónicas, permiten descubrir "obras de arte" de la **enogastronomía** local, fruto de una cultura campesina que ahonda sus raíces en las civilizaciones etrusca y romana: sabores y aromas únicos, inolvidables, originados por las múltiples variedades de **vino, aceite, fruta, quesos, embutidos, dulces, trufas** y carnes que por la elección de las materias primas y los métodos de elaboración adoptados de la mejor manera pueden responder a las exigencias de un turismo que desea recuperar el sentido y el sabor de la autenticidad en un entorno histórico y cultural.

La **Strada del Vino Costa de los Etruscos**, compartida con la provincia de Livorno, recorre algunas localidades de la **Val di Cecina** y cuenta como vino pisano el **Montescudaio DOC**.

La **Strada del Vino de las Colinas Pisanas** recorre exclusivamente localidades de la provincia de Pisa y presenta el **Chianti DOCG de las Colinas Pisanas** (vino tinto tranquilo adecuado a cualquier ocasión y que mejora con el tiempo); el **blanco pisano San Torpè DOC** (de sabor seco, armónico y delicado y de aroma fuerte) y la variedad del **Vin Santo San Torpè DOC**.

La **Vía del Aceite de los Montes Pisanos** atraviesa las localidades de **Vecchiano, San Giuliano Terme, Calci, Buti y Vicopisano** en un recorrido que combina arte e historia, gastronomía y productos típicos, desde el aceite virgen extra de oliva a los vinos, las castañas y las setas.

En la típica **cocina pisana** destacan numerosas recetas del mar, la tierra y el agua dulce: platos que tienen a sus espaldas no sólo una experiencia especializada en la preparación al horno, la selección de los ingredientes, medidas y cocciones, sino también de siglos de historia y sedimento de acontecimientos sociales, políticos y económicos.

En las numerosas empresas de turismo rural, equipadas para el alojamiento e inmersas en la naturaleza, se pueden degustar los **productos agrícolas locales**, disfrutando al mismo tiempo de la paz y la tranquilidad de la **campiña** pisana.