

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Isola del Giglio, vacanza in un territorio incontaminato

divisionebusiness · Tuesday, February 23rd, 2021

L'**Isola del Giglio** è conosciuta per essere la perla dell'arcipelago Toscano. Situata di fronte al **Monte Argentario**, è famosa per il suo patrimonio naturalistico, ogni anno ammirato da tantissimi turisti che amano nuotare nel mare verde smeraldo ed ammirare i ricchi fondali, pieni di specie marine, sia animali che vegetali. Il territorio dell'Isola, è infatti ancora incontaminato, circa il 90% della superficie è costituito da **natura rigogliosa e selvaggia**, pronta ad accogliere i turisti che hanno voglia di relax.

Come arrivare e dove soggiornare

Per raggiungere l'Isola del Giglio è necessario arrivare prima a **Porto Santo Stefano**, in provincia di **Grosseto**. Successivamente, con meno di un'ora di navigazione, si può sbarcare sull'isola. I collegamenti sono molto frequenti, tuttavia è bene cercare informazioni riguardanti i [traghetti per l'Isola del Giglio con dettaglio orari](#) prima di partire. Arrivati a destinazione, la prima cosa da fare è sicuramente una **passeggiata nei pressi del porto**, molto pittoresco e colorato, circondato da negozi, botteghe d'artigianato e ristoranti sul mare. Si può decidere poi di soggiornare in uno dei tre centri abitati: **Giglio Castello, Giglio Porto e Giglio Campese**. Il terzo centro abitato è il più recente, e si può considerare un vero e proprio insediamento turistico. Alle spalle del centro, vi è un'immensa spiaggia di terra rossa, delimitata a sud dai faraglioni ed a nord dalla torre medicea.

La tradizione enogastronomica

All'Isola del Giglio viene prodotto il **tipico vino Ansonaco**, attraverso la coltivazione dei vigneti su terrazzamenti di piccole dimensioni a picco sul mare. Nei tempi antichi la produzione era fiorente, il vino veniva esportato oltre i confini dell'isola ed apprezzato da tutta Italia. Con l'arrivo del turismo, però, i vigneti sono stati un po' abbandonati, e solo di recente la popolazione ha provveduto ad un'azione di recupero, per consentire ai turisti di assaggiare dell'ottimo vino locale, prodotto al **90% con uva autoctona** e con un 10% di Biancone, Moscatello, Malvasia e Procanico. Durante l'ultimo weekend di settembre, al Castello del Giglio, viene anche celebrata la **Festa dell'Uva e delle Cantine Aperte**, dove oltre ad assaggiare il vino è possibile ammirare l'interno delle cantine dei produttori, che, per l'occasione, lasciano appunto la porta aperta. Per quanto riguarda i piatti tipici, il più antico è forse il **panficato**, dolce simile al panforte senese, risalente al XVI secolo, prodotto con fichi e uva essiccati, frutta secca come mandorle e noci; mele, pere, arancia, cioccolata e cannella. Un altro piatto della tradizione è **la tonnina**, semplicemente filetti di tonno conservati sotto sale, generalmente gustati d'estate nell'insalata di pomodori e cipolle. Il **pesce in sciabecco**, invece, è un pesce povero impanato e fritto in olio bollente, servito con una

salsa realizzata con l'olio della frittura, aceto, aglio, rosmarino ed uvetta. La **palamita alla gigliese**, viene cucinata bollendola in acqua con arancia, limone e sedano e successivamente marinata in olio d'oliva ed odori tipici dell'isola. Se si vuole portare con sé un **souvenir gastronomico**, sono consigliati i **barattoli di olive sotto pesto**, ovvero delle olive conservate sott'olio e condite con aglio, buccia d'arancia, peperoncino, sale e semi di finocchietto.

This entry was posted on Tuesday, February 23rd, 2021 at 7:00 am and is filed under [Turismo](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.