IL GIUNCO
il quotidiano della Maremma

#FESTAMBIENTE25

Mangiare a Festambiente: un'esperienza tra cultura, natura e sapori autentici

Sapori biologici, km zero e atmosfere uniche: il gusto sostenibile di Festambiente nel cuore della Maremma

50

NEWS DALLO STESSO COMUNE

Incidente sulla strada dello Sbirro: due persone trasferite in ospedale

Torneo Due Torri, gli Under 18 del Big Mat Bsc a un passo dall'impresa

Antenna 5G, incontro pubblico a Rispescia. Il comitato: «Vogliamo parlare con il sindaco»

I commercianti di piazza della Palma in Prefettura. «Cantiere aperto da 451 giorni rispetto ai 241 previsti»

ALBERESE – Festambiente, il festival dedicato all'ambiente, alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio che ogni anno anima la Maremma toscana, si conferma anche per l'edizione 2025 un'occasione unica per immergersi in natura, cultura e buon cibo. L'attenzione al rispetto ambientale si riflette non solo negli incontri, nei laboratori e nelle iniziative culturali, ma anche nella proposta gastronomica pensata per esaltare i sapori locali con un approccio sostenibile e biologico.

«Festambiente è molto più di un semplice evento — dichiara Angelo Gentili, coordinatore di Festambiente e componente della segreteria nazionale di Legambiente. È un luogo dove riscoprire il legame profondo con il territorio e con il modo in cui ci nutriamo. L'offerta culinaria che proponiamo segue rigorosamente i principi dell'agricoltura biologica, dei prodotti tradizionali e del km zero, per dimostrare concretamente come sia possibile mangiare bene rispettando l'ambiente e supportando le realtà locali».

Per chi sceglie di partecipare a Festambiente, la scelta su dove mangiare è variegata e pensata per tutte le esigenze e i gusti, sempre nel segno della qualità e della sostenibilità.

Ristorante vegetariano a cura dello Chef Giuseppe Capano
Ogni sera, sotto il cielo stellato con vista sul Parco della Maremma, lo Chef Giuseppe Capano propone un menù ispirato alla cucina mediterranea, interamente realizzato con ingredienti biologici e a chilometro zero. Dal tradizionale tortello maremmano al gustoso riso al tartufo, dagli sformati di verdure delicati, alle salse leggere, fino ai dessert al cucchiaio, ogni piatto racconta la ricchezza di un territorio generoso. Il tutto accompagnato da una selezione attenta di vini biologici. Disponibili anche piatti dedicati ai più piccoli. Apertura alle 19.30, con prenotazioni consigliate su **www.festambiente.it**.

Ristorante "Peccati di gola", sapori, profumi e jazz sotto gli ulivi
Un'esperienza multisensoriale all'ombra degli antichi ulivi, tra luci soffuse e l'accompagnamento di musica jazz a partire dalle 21.30. Il menù spazia da cous-cous profumato a insalate fresche, selezione di salumi e formaggi locali, dolci artigianali e vini biologici. Il primo servizio cena inizia alle 19.30, seguito dal secondo con musica dal vivo alle 21.30. Prenotazioni consigliate su **www.festambiente.it**.

"Ristobar degli scienziati", gusto e divertimento per tutta la famiglia
Nel cuore della Città delle bambine e dei bambini, tra giochi, spettacoli e laboratori, il Ristobar degli Scienziati è un'oasi di gusto con insalate di cereali, panini golosi, salumi e formaggi, vini tipici, granite, gelati, succhi naturali e biologici. Un angolo di relax con vista sulla campagna toscana, aperto dalle 17.30.

"Ristobar Mediterraneo", aperitivo e cena informale
Situato nell'area concerti, è il punto di ritrovo ideale per chi cerca una pausa rigenerante con birra fresca, vini di eccellenza e piatti estivi leggeri. Il menù propone insalate creative, cous-cous mediterraneo, gustosi panini farciti , salumi e formaggi tradizionali, dolci, gelati e granite bio, il tutto in un'atmosfera rilassata immersa nel verde. Apertura dalle 17.30.

«Mangiare a Festambiente significa scegliere una strada concreta verso un futuro più sostenibile — conclude Angelo Gentili, dove la qualità degli ingredienti, il rispetto per la terra e il piacere del buon cibo si incontrano in una cornice naturale senza eguali. Vi aspettiamo per condividere insieme questa esperienza autentica».

REDAZIONE
25 LUGLIO 2025 ALLE 16:18

ATTUALITÀ GROSSETO FESTAMBIENTE GROSSETO

CRONACA

Mangiare a Festambiente 2025: un'esperienza tra cultura, natura e sapori autentici

26 luglio 2025 186 Redazione

Sapori biologici, km zero e atmosfere uniche: il gusto sostenibile di Festambiente nel cuore della Maremma

Grosseto: Festambiente, il festival dedicato all'ambiente, alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio che ogni anno anima la Maremma toscana, si conferma anche per l'edizione 2025 un'occasione unica per immergersi in natura, cultura e buon cibo. L'attenzione al rispetto ambientale si riflette non solo negli incontri, nei laboratori e nelle iniziative culturali, ma anche nella proposta gastronomica pensata per esaltare i sapori locali con un approccio sostenibile e biologico.

«**Festambiente** è molto più di un semplice evento — dichiara Angelo Gentili, coordinatore di Festambiente e componente della segreteria nazionale di Legambiente. È un luogo dove riscoprire il legame profondo con il territorio e con il modo in cui ci nutriamo. L'offerta culinaria che proponiamo segue rigorosamente i principi dell'agricoltura biologica, dei prodotti tradizionali e del km zero, per dimostrare concretamente come sia possibile mangiare bene rispettando l'ambiente e supportando le realtà locali.»

Per chi sceglie di partecipare a Festambiente, la scelta su dove mangiare è variegata e pensata per tutte le esigenze e i gusti, sempre nel segno della qualità e della sostenibilità.

Ristorante vegetariano a cura dello Chef Giuseppe Capano

Ogni sera, sotto il cielo stellato con vista sul Parco della Maremma, lo Chef Giuseppe Capano propone un menù ispirato alla cucina mediterranea, interamente realizzato con ingredienti biologici e a chilometro zero. Dal tradizionale tortello maremmano al gustoso riso al tartufo, dagli sformati di verdure delicati, alle salse leggere, fino ai dessert al cucchiaio, ogni piatto racconta la ricchezza di un territorio generoso. Il tutto accompagnato da una selezione attenta di vini biologici. Disponibili anche piatti dedicati ai più piccoli. Apertura alle 19.30, con prenotazioni consigliate su www.festambiente.it.

Ristorante "Peccati di gola", sapori, profumi e jazz sotto gli ulivi

Un'esperienza multisensoriale all'ombra degli antichi ulivi, tra luci soffuse e l'accompagnamento di musica jazz a partire dalle 21.30. Il menù spazia da cous-cous profumato a insalate fresche, selezione di salumi e formaggi locali, dolci artigianali e vini biologici. Il primo servizio cena inizia alle 19.30, seguito dal secondo con musica dal vivo alle 21.30. Prenotazioni consigliate su www.festambiente.it.

"Ristobar degli scienziati", gusto e divertimento per tutta la famiglia

Nel cuore della Città delle bambine e dei bambini, tra giochi, spettacoli e laboratori, il Ristobar degli Scienziati è un'oasi di gusto con insalate di cereali, panini golosi, salumi e formaggi, vini tipici, granite, gelati, succhi naturali e biologici. Un angolo di relax con vista sulla campagna toscana, aperto dalle 17.30.

"Ristobar Mediterraneo", aperitivo e cena informale

Situato nell'area concerti, è il punto di ritrovo ideale per chi cerca una pausa rigenerante con birra fresca, vini di eccellenza e piatti estivi leggeri. Il menù propone insalate creative, cous-cous mediterraneo, gustosi panini farciti , salumi e formaggi tradizionali, dolci, gelati e granite bio, il tutto in un'atmosfera rilassata immersa nel verde. Apertura dalle 17.30.

«Mangiare a Festambiente significa scegliere una strada concreta verso un futuro più sostenibile — conclude Angelo Gentili, dove la qualità degli ingredienti, il rispetto per la terra e il piacere del buon cibo si incontrano in una cornice naturale senza eguali. Vi aspettiamo per condividere insieme questa esperienza autentica.»

Seguici