

Bell'Italia



EURO 6,20 IN ITALIA

NUMERO SPECIALE

L'ITALIA DEL GUSTO

*Ristoranti, cantine, botteghe
e caffè: dieci itinerari fra
le eccellenze del Bel Paese*

DA PARMA A BOLOGNA
**DOVE LA CUCINA
È UN'ARTE**

LANGHE E MONFERRATO
**I GRANDI VINI
DEL PIEMONTE**

VALTELLINA
**FORMAGGI E SALUMI
DI MONTAGNA**

DA ALBENGA A VENTIMIGLIA
SUL FILO DELL'OLIO

ALTO ADIGE
**AUTUNNO GOLOSO
IN VALLE ISARCO**

VENETO
I COLLI DEL PROSECCO

RIVIERA ADRIATICA
IL PESCE È SERVITO

DA FIRENZE A SIENA
**NELLE TERRE DEL
CHIANTI CLASSICO**

IRPINIA E CILENTO
I SAPORI DEL SOLE

DA MATERA ALLE MURGE
PROFUMO DI PANE

ISSN 1594 8978
60051
771594 892000

**Più di
500
indirizzi**

Da Firenze a Siena

Chianti, nelle terre del Gallo Nero

Testi Silvia Fraai • Fotografie Andrea Pistolesi

In questa foto: bottiglie pregiate alla Casa Chianti Classico di Radda in Chianti. 1. Annate storiche, sempre alla Casa Chianti Classico. 2. I cantucci della pasticceria Nannini di Siena. Nella pagina seguente: il Palazzo Pubblico e la torre del Mangia in piazza del Campo. Il centro storico di Siena è Patrimonio Unesco.





Si dice che il nome Chianti derivi dalla radice etrusca *clante*, acqua. Ne era ricca la zona che oggi è conosciuta in tutto il mondo per il suo vino e i suoi paesaggi, che ai filari di viti alternano gli uliveti e ampie porzioni di bosco con querce, castagni e faggi. Sono le terre del Chianti Classico, una zona che quest'anno celebra trecento anni di storia, da quel 24 settembre 1716 in cui il granduca Cosimo III de' Medici decise di delimitare con un bando, per la prima volta nella storia, alcuni territori vocati alla produzione di vini di alta qualità. L'area dell'odierno Chianti Classico comprende nove comuni tra Siena e Firenze, e il suo simbolo è il Gallo Nero, come quello dipinto dal Vasari in una delle formelle del salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze. È proprio dal capoluogo toscano che inizia il nostro itinerario del gusto, attraverso le nuove icone cittadine dell'enogastronomia, a partire dal Mercato Centrale che si è rifatto il look e si propone, al primo piano, con una veste moderna e modaiola, pur mantenendo lo spirito dell'incontro, dello scambio e dell'apprendimento che era tipico dei mercati contadini: offre un ricco calendario di degustazioni tematiche ed eventi che mettono al centro i cibi di alta qualità. Alcuni fiorentini potrebbero dirvi che il "vero" mercato rimane quello di Sant'Ambrogio - entrambe le strutture sono opera di Giuseppe Mengoni, l'architetto →





della Galleria Vittorio Emanuele II a Milano – nelle vicinanze di Santa Croce. Sui suoi banchi, in periodo di vendemmia, tra settembre e ottobre, compaiono la schiacciata d'uva fatta con la varietà Canaiolo Nero (la si trova nello stand del panificio Chicco di Grano) e il castagnaccio artigianale, e appena fuori il banchino del "trippaio", per uno street food che a Firenze vuol dire panino al lampredotto. Un sandwich gourmand, invece, si gusta sugli sgabelli di **Ino**, il piccolo locale di Alessandro Frassica, dietro all'Accademia dei Georgofili, istituzione fondata nel 1753 per contribuire al progresso delle scienze e delle loro applicazioni all'agricoltura. Per una cena più formale, nella stessa via c'è l'**Ora d'Aria**, il ristorante stellato dello chef Marco Stabile, che ha lavorato molto nelle zone del Chianti e ne anticipa i profumi e sapori.

UN GIRO TRA ANTICHI CASTELLI, ALLEVAMENTI DI CINGHIALI E RISTORANTI DI QUALITÀ

Una distanza, quella tra Firenze e le terre del Chianti, che per paesaggi e atmosfere sembra ben più ampia della trentina di chilometri che conducono alla piazza principale di Greve in Chianti. Qui a sedurre la vista e poi l'olfatto è l'**Antica Macelleria Falorni**, uno scrigno di prelibatezze, con tre stanze piene di insaccati di carni locali e formaggi – alcuni affinati nel sotterraneo – che la nuova generazione di proprietari propone anche come macelleria-bistrot: →





una formula easy per mangiare un panino, una zuppa, un tagliere o una tartare. La carne di cinghiali allevati in semilibertà al limitare del bosco è anche uno dei prodotti di punta del vicino **Castello di Verrazzano**, agriturismo e cantina che propone una tra le più note etichette del Chianti Classico, e non solo perché vi è riprodotto il ritratto di Giovanni da Verrazzano, scopritore della baia di New York, nato qui nel 1485. Un luogo affascinante, che si può visitare attraversando i giardini pieni di fiori (gli interni, abitati dalla famiglia, sono aperti solo in rare occasioni) e le antiche cantine con le botti e le mappe storiche.

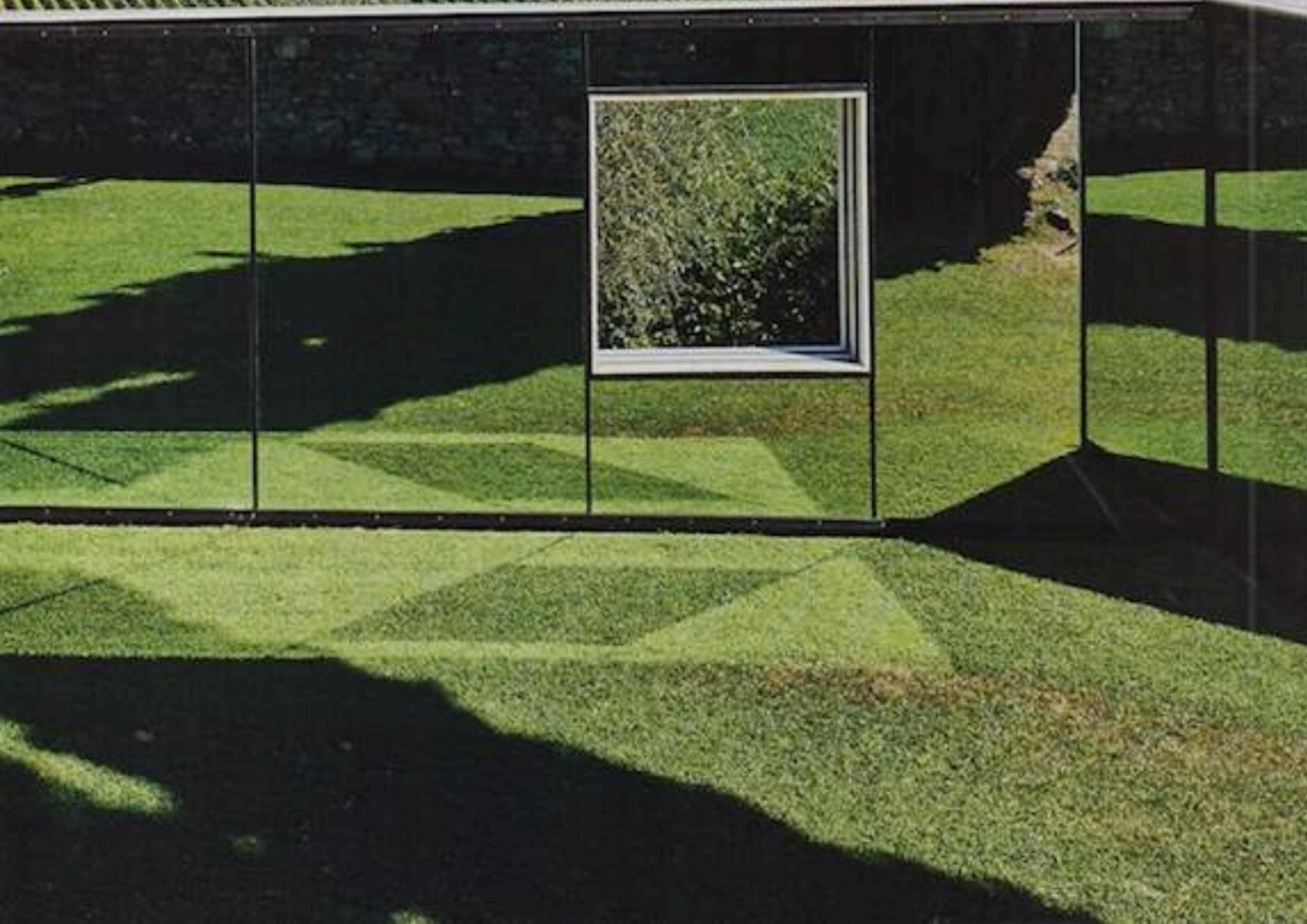
Non lontano, tornati sulla strada principale, in località Greti incontriamo **Santa Margherita Tenimenti Toscani**, il bistrot-enoteca di un'altra azienda storica, **Lamole di Lamole**, del gruppo Santa Margherita. L'antica cantina, con le botti per l'affinamento e la vinsantaia, è ospitata nei magazzini sotterranei del castello di Lamole, del XIV secolo, dove si sperimentano anche nuove botti a forma ovoidale. Per raggiungerla si sale la collina fino alla terrazza che domina la valle: la vista raggiunge San Gimignano. Un panorama da cartolina, come quello che si gode dalla chiesa di Santa Maria Assunta, a **Panzano in Chianti**. La località, al popolo dei buongustai, fa subito venire in mente il **Cecchini**, il macellaio-star che taglia la carne declamando i versi di Dante e che oltre all'**Antica Macelleria** propone altre →



Setto: giochi di riflessi e finestre aperte sui vigneti caratterizzano l'installazione dell'artista francese Daniel Buren nel Castello di Ama, a Gaiole in Chianti, nel Chianti senese.

1. 2. Uno dei quattro vigneti del Castello

di Ama e uno scorcio del complesso. 3. Il ristorante di Santa Margherita Tenimenti Toscani, a Greve in Chianti. 4. Dettagli di design per l'enoteca della Casa Chianti Classico, sede del Consorzio, a Radda in Chianti.





forme di ristorazione, tra cui **Dario Doc**, un luogo amato dagli chef, tanto da essere citato da Massimiliano Alajmo, 3 stelle Michelin alla guida del ristorante veneto *Le Calandre* di Sarmeola di Rubano, nel libro di culto *Where Chefs Eat* ("Dove mangiano gli chef") edito da Phaidon.

ACQUISTI E DEGUSTAZIONI TRA GLI SCORCI DA CARTOLINA DEL PAESAGGIO SENESE

Si entra nel Senese attraversando le dolci colline che portano a **Castellina in Chianti**, preceduta dai resti di una tomba etrusca del VI secolo a.C. sul Montecalvario. Il centro storico, che la sera si riempie delle voci della gente seduta ai tavolini di enoteche, trattorie e ristoranti, è molto accogliente. Poco distante, il piccolo borgo che oggi è l'azienda **Rocca delle Macie** fu restaurato a partire dal 1973 dal produttore e regista cinematografico romano Italo Zingarelli, fondatore della cantina. Un "set" ideale per il lavoro del figlio Sergio, attuale presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, la cui sede, la **Casa Chianti Classico**, si trova nel convento settecentesco di Santa Maria in Prato a **Radda in Chianti**: un paesino della Toscana più pittoresca, tutto stradine in salita, scorci panoramici e camminamenti medievali. È ospitata in un monastero, quello dei Vallombrosiani (XI secolo), anche la **Badia a Coltibuono** a **Gaiole in Chianti**, azienda produttrice di vino e olio, che comprende un →





1. L'insegna dell'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti, che dal 1806 produce artigianalmente salumi solo da suini allevati allo stato brado. 2. Oggi Falorni oltre al punto vendita dei propri prodotti propone anche

un bistrot: negli ambienti storici della macelleria, tra banconi in marmo e pareti piastrellate, si possono ordinare taglieri di salumi e formaggi, fettunta, zuppe, tartare di carne e dolci tipici, accompagnandoli con vini al bicchiere.

ottimo ristorante di cucina del territorio, una scuola di cucina curata da Benedetta Vitali e ampie camere nelle ex celle dei monaci. Sono ricavate in una villa settecentesca, invece, le camere del **Castello di Ama**, azienda vinicola di spicco e sosta imperdibile per chi ama l'arte contemporanea.

LE SPECIALITÀ DI UNA VOLTA INTORNO A PIAZZA DEL CAMPO

Lasciata Gaiole in direzione Siena, i boschi si infittiscono e le curve regalano scorci inattesi fino alla città del Palio. L'autunno senese ha il sapore delle tradizioni antiche. La schiacciata di Firenze qui si chiama "ciaccino" e si compra nei forni come **Il Magnifico**, famoso in questa stagione per il *pan co' santi*, dolce dei Morti che a molti senesi ricorda il gusto dell'infanzia. È frequentata da locali, prima che dai turisti, anche la pasticceria **Nannini**, un'istituzione che mette in mostra un tripudio di ricciarelli, cavallucci, cantucci e panforte. Per un boccone salato, in piazza del Mercato c'è **Gino Cacino di Angelo**, dove si è accolti da un bancone gremito di stuzzichini a base di insaccati e formaggi locali. Perfetti con il miele e le conserve di peperoncino al vino rosso e di cipollotto bianco della **Fattoria Sociale La Mattonaia di Monteriggioni**, da accompagnare con un bicchiere di vino. Perché è vero che il Chianti era un luogo ricco di acqua, ma chi la beve a tavola, qui, non è visto troppo bene. ☺☺



Sopra: il chiostro del convento di Santa Maria in Prato a Radda in Chianti. Un piccolo edificio di culto era qui documentato dal IX secolo: il complesso che si vede oggi risale al 1708, quando divenne convento dei Francescani. Dal

1996 appartiene al Consorzio Vino Chianti Classico, che vi ha aperto la Casa Chianti Classico: da aprile a novembre qui è possibile seguire corsi sul vino e di cucina, fare degustazioni e pranzare o cenare al bistrot-enoteca.

MUZZUMADORA

Dimore principesche, case coloniche del Settecento e interi borghi ristrutturati immersi nel silenzio della campagna. Per soggiorni che permettono di conoscere in profondità l'anima dei luoghi



CASTELLO DI AMA

Dormire in villa in mezzo ai vigneti

L'arte contemporanea irrompe in un borgo affacciato sulle vicine colline di Castellina in Chianti, che diventano quadri se viste attraverso l'opera site specific del francese Daniel Buren. Altre opere trovano spazio nelle cantine del Castello di Ama: quella antica, che accoglie l'installazione di Michelangelo Pistoletto, e quella moderna, che ospita la realizzazione postuma del lavoro del cinese Chen Zhen, mentre nella cappella ecco l'intrigante visione di Anish Kapoor. La passione di Lorenza Sebasti e Marco Pallanti non mette in ombra, ma anzi esalta, il grande lavoro fatto sul vino da Marco e la cura riposta nell'accoglienza con le 4 suite (foto sotto), come La Casuccia Camera de Luxe appena inaugurata (ci sono anche 3 camere con bagno condiviso, destinate a ospitare un unico gruppo). **Le sistemazioni sono ricavate nei sontuosi spazi della settecentesca villa Ricucci:** le pareti affrescate e gli arredi d'epoca delle camere e degli spazi comuni (foto sopra) sono quelli di una casa patrizia, ma non mettono in soggezione. E viene voglia di leggere un libro, fare una partita a biliardo, attendersi nella sala colazioni accanto alle cucine.

Castello di Ama, Gaiole in Chianti (SI), località Ama ☎ 0577/74.60.31; www.castellodiama.com
Suite con colazione da 300 €.



FIRENZE

Garibaldi Blu *,** piazza Santa Maria Novella 21 ☎ 055/27.73.00; www.hotelgaribaldi.com
In posizione strategica, è un boutique hotel in un palazzo storico, con affreschi originali e soffitti a volta, dotato di moderne tecnologie. Doppia con colazione da 130 €.
B&B Palazzo Ruspoli, via de' Martelli 5 ☎ 055/267.05.63; www.palazzo-ruspoli.it
A due passi da piazza del Duomo, un delizioso relais in un palazzo antico: ambienti caldi e accoglienti, 12 camere arredate in stile classico, alcune con vista spettacolare. Doppia con colazione da 125 €.

GREVE IN CHIANTI (FI)

Castello di Querceto, via François 2 ☎ 055/859.21; www.castellodiquerceto.it
Circondato da vigneti e boschi, ha 10 appartamenti: alcuni a pochi passi dal castello medievale, con accesso dal cortile lastricato, gli altri in una casa colonica. Appartamento per 2 persone da 80 €, colazione 6 €.

CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Borgo di Pietrafitta Relais, località Pietrafitta 46 ☎ 0577/74.13.90; www.borgopietrafitta.com
Un borgo medievale che domina la zona del Chianti. Le torri, la villa e le case sono state recuperate per dare vita a 15 appartamenti e 8 camere. Doppia con colazione da 161 €.
Palazzo Squarcialupi, via Ferruccio 22 ☎ 0577/74.11.86; www.squarcialupirelax.inchianti.com
Austera architettura rinascimentale sulla via principale di Castellina. Ha 15 camere con mobilio ottocentesco ed è collegato al centro benessere La Tinaia. Al piano terra si

trovano il ristorante e la vendita dei prodotti dell'azienda agricola. Doppia con colazione da 127 €.
Relais Riserva di Fizzano, località Fizzano ☎ 0577/73.71; www.riservadifizzano.com
Un borgo in pietra in cima a una collina: il relais della cantina Rocca delle Macie ha 19 appartamenti con cucina attrezzata, ristorante, piscina e vista sulle vigne. Doppia da 110 €.

GAIOLE IN CHIANTI (SI)

Badia a Coltibuono, località Badia a Coltibuono ☎ 0577/744.81; www.coltibuono.com
Si dorme in un monastero, con grandi salotti e un meraviglioso giardino con pergolato. Le camere, ricavate nelle celle, affacciano sulle vigne e sugli uliveti. Doppia con colazione da 135 €. Chiuso dal 6 novembre al 24 marzo.

VAGLIAGLI (SI)

Le Macie, località Macie, strada provinciale 9 52, ☎ 0577/32.24.28; www.lemacie.it
Appartamenti in una casa colonica, all'interno di un'azienda biologica di cui si degustano i prodotti. Poco lontano da Siena. Appartamento per 2 persone da 90 € (minimo 2 notti).

SIENA

B&B Podere Le Vigne, via Tufi 56 ☎ 0577/28.69.52; www.poderelevigne.it
Una casa colonica ristrutturata, fuori dalle mura di Siena. A disposizione degli ospiti, cucina (dove si tengono corsi in tema), giardino, parcheggio. Doppia con colazione da 60 €.
B&B Fonte dei Tufi, strada dei Tufi 59-61 ☎ 0577/28.06.83; www.fontedetufi.it
Casale alle porte della città. Da poco ristrutturato, ha 14 camere luminose e climatizzate. Doppia con colazione da 50 €.