

toscana: il buon cibo contadino

Pecorini, prosciutti, salami di cinta. Preparati da secoli con passione. Dove ha tracciato la road map del gusto autentico: fattorie e c asali con cucina e spaccio

Alle cascine

Solo pecorini di latte di pecora da Corzano e Paterno. Tra i tanti, il marzolino, il pecorino al finocchio, gli erborinati.



The Cheese Box

1-2. Alla **Bucaccia**,
in un **palazzetto**
del Duecento
a Cortona, si gustano
le **migliori ricette**
della tradizione **aretina**.

Prodotti a km zero, mercati contadini, allevamenti allo stato brado. In Toscana ci sono da sempre. La vocazione al cibo sano, alle carni di qualità, ai formaggi di solo latte di pecora non pastorizzato, ma termizzato (a 58-62°), ai prosciutti magrissimi, è nel dna di questa regione. È qui, tra le colline del Chianti e del Senese, che si riempie il paniere di specialità autentiche e di vini eccellenti, premiati dalle guide più prestigiose. Così, in occasione delle feste, vale la pena di programmare un long weekend che da Pisa si spinge a Firenze e poi nel Cortonese, attraversando quel Chianti dove è saldissima una cultura contadina attaccata alla terra e alle sue tradizioni. Si entra in aziende agricole modello per far scorta di prosciutti squisiti, di pecorini, di Chianti Classico. Un tour del gusto, ma anche della storia che tocca borghi in pietra, svela tesori d'arte e conquista curva dopo curva scenari di quiete che tutto il mondo ci invidia. Bisogna indicare sul navigatore Tripalle e perdersi nel verde per approdare all'**Azienda Agricola Macchie d'Olio**, nel pisano, di proprietà di Paolo Parisi, il più grande produttore di prosciutti di cinta senese fin da quando questa razza fu riscoperta, alla fine degli anni Ottanta. Conviene dunque non tener conto dell'indirizzo indicato pure sull'elegante sito web, ma uscire, se si viaggia sulla superstrada Fi-Pi-Li, a Cascina e proseguire per il borgo di Tripalle: da questo punto in poi sarà tutto una scoperta. Il panorama è un'emozione: colline





1



2

Enrico Caracciolo



3

Andrea Gerulli

di olivi, boschi di lecci. Da Tripalle parte una strada male asfaltata che si inerpica e sfiora ville settecentesche, parchi, boschetti. Quando si è giunti a una croce di ferro, un cartello indica l'Agriturismo Le Macchie. La strada è tortuosa e la meta non sembra arrivare mai, ma una volta giunti lo scenario ripaga del tragitto, ettari ed ettari di bosco - circa 40 - dove centinaia di maiali di cinta senese pascolano liberi, nutrendosi di pinoli e ghiande che cadono dagli alberi. Il risultato è una carne nutriente ordinata dai migliori chef del Belpaese. In questa tenuta i maiali si macellano non prima dei tre anni (mentre la grande distribuzione si limita a otto mesi) per ottenere una carne dalle fibre lunghe, con una componente grassa che si scioglie in bocca in pochi istanti. Caratteristiche che gli sono valse un ambito riconoscimento, il Premio al Producto a Lo Mejor de la Gastronomía di Valencia. Il prosciutto acquistato in azienda costa 55 € (più Iva) al chilo, con l'osso.

Una volta fatta incetta di finocchiona, di capocollo, di lonzino, tutti di cinta senese, conviene risalire la collina tufacea per ritrovare a Tripalle, distante un paio di chilometri, la chiesetta dei Santi Iacopo e Cristoforo. Nascosta in un paesaggio immacolato è divisa in tre navate e custodisce una bella tavola fondo oro, rappresentante una *Madonna con Bambino*, del pisano Neri di Nello. La sosta gourmand è a una manciata di km, all'osteria **La Gattaiola**, a Fauglia, con vista sulle colline.

Scendendo verso la valle e riprendendo la superstrada verso Firenze, il paesaggio continua a regalare piacevoli sorprese, come il borgo di **San Miniato**. Si visita il complesso Franciscano, il Museo Diocesano d'Arte Sacra ricco di arredi liturgici, il Palazzo Comunale, restaurato di recente, con l'Oratorio del Loretino. La passeggiata prosegue con la visita del Duomo, del Santuario del SS. Crocifisso, che custodisce ancora il miracoloso Crocifisso del secolo XI. Il

paese, celebre per i tartufi bianchi raccolti sulle colline dei dintorni, è una piccola capitale dell'enogastronomia. È alla quarta generazione la bottega della famiglia **Falaschi**, indirizzo prezioso per acquistare salumi pregiati. Dal 1925 macellano solamente maiali provenienti da allevamenti selezionati, dove gli animali pascolano in libertà cibandosi dei prodotti del sottobosco. Così i prosciutti di cinta hanno una carne gustosa, che esprime sentori di nocciola (80 € al chilo affettati, 45 € con l'osso). La bottega Falaschi macella anche ottimi maiali grigi (un incrocio tra cinta e bianco) allevati in semilibertà. Il prezzo è più accessibile, la metà.

Da San Miniato si arriva velocemente a **Firenze**, e il capoluogo è la base ideale per fare tappa verso sud, alla ricerca di locande e aziende contadine facilmente raggiungibili con una gita fuori porta. In posizione perfetta, a due passi dal centro storico e ben collegata alla circoscrizione

che porta fuori città, l'**Hotel Villa Medici** è una villa del Settecento con parco, a cinquanta metri dai lungarni e a dieci minuti di passeggiata dagli Uffizi e da piazza della Signoria. Magnifiche le terrazze dalle quali sembra di toccare con mano la cupola del Duomo. Dall'albergo, inoltre, si raggiunge comodamente il **Ristorante e Wine bar Dei Frescobaldi**, affacciato su Palazzo Vecchio, dove gustare le migliori ricette della tradizione toscana come la guancia di manzo al vino rosso.

Proprio i vini dei Frescobaldi danno il la a un detour nelle cantine

1 e 3. Una camera del **Borgo San Felice**, nel senese. 2. La **lavorazione dei formaggi** nell'azienda Corzano e Paterno. 4. La cantina dell'azienda Agricola **San Felice**: i suoi **vini** sono stati premiati.



4

Andrea Gerulli



1. Uno scorcio della **cantina Frescobaldi**.
2. Nel Chianti si organizzano **degustazioni e visite guidate** nelle cantine.

e nelle tenute di famiglia, sette magnifiche proprietà in tutta la Toscana. È dai vigneti di **Castiglioni** che cominciano i primi 700 anni di storia del vino dei Marchesi de' Frescobaldi. La tenuta, tra le morbide colline della Val di Pesa, ad appena una trentina di chilometri Firenze, si trova nel comune di **Montespertoli** ed è aperta al pubblico: 513 ettari di vigneti che consentono di produrre vini con spiccati sentori di frutta a bacca rossa, tipici del territorio: il Tenuta Frescobaldi di Castiglioni Igt, il Saltagrilli Igt e il cru Giramonte Igt. Il Chianti Castiglioni, con note fruttate e gustose note speziate, costa 7 € la bottiglia. Mentre lo strepitoso cru Giramonte si acquista in cantina per 65,50 euro la bottiglia.

Di gran fascino la parte settentrionale del Chianti, con le colline

che degradano dolcemente verso Firenze, dove è sufficiente lasciare il fondovalle e salire su uno dei classici poggi per godere di un panorama da cartolina. Una volta lasciato alle spalle San Casciano Val di Pesa, e seguendo le indicazioni per **San Pancrazio**, si percorre una strada che è una continua terrazza con vista sulle colline piantumate a vigna. Prima di arrivare sulla sommità merita una visita, in località **Pergolato**, la chiesa di San Pietro. Si tratta di un piccolo edificio incastonato tra due canoniche risalente al XII secolo, dalla facciata in arenaria, che ha il suo punto di forza nella splendida piazzettina antistante con una vista a 180 gradi sulla vallata. Salendo ancora qualche chilometro tra gli olivi e le vigne si arriva invece nella fattoria di **Corzano e Paterno**, un'eccellenza per la

produzione di formaggi, nei menu dei restaurant top di mezzo mondo. Qui la filiera è davvero cortissima: non viene acquistato latte da allevatori esterni, le 650 pecore della fattoria pascolano esclusivamente nei 180 ettari che compongono la tenuta, la lavorazione e la stagionatura avvengono nel caseificio che si trova accanto al corpo principale, una ex fortezza del Duecento. Il risultato sono pecorini di grandissima qualità prodotti con latte non pastorizzato ma termizzato (a 58-62 gradi): si chiamano buccia di rospo, zafferano (con zafferano e pepe verde), blu (simile al gorgonzola), erborinati. Da apprezzare con una degustazione sul posto (10 €), o a tavola, pranzando con la formula light lunch (25 €, su appuntamento), che include anche assaggi di prosciutti, un'insalata, un

1

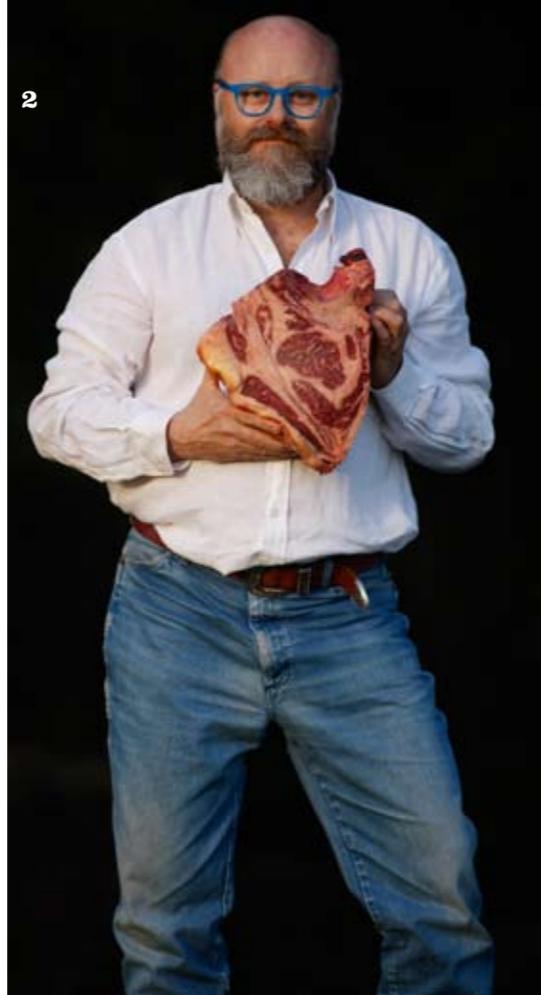


- Pecorino stagionato** in orci con **vinaccia di syrah** di Cortona. Si ordina al ristorante **La Bucaccia**.
- Ottima carne di **cinta senese**, da Paolo Parisi.
- Una camera dell'**Hotel Villa Medici**, a Firenze.

dolce e la visita guidata alle cantine e al caseificio.

Se invece si preferisce una vera trattoria, dove poter ritrovare tradizioni, prodotti doc e ricette di una volta, l'indirizzo giusto è **Il Gallo Giallo**, in un ex fienile completamente ristrutturato. Qui si ritrovano, oltre ai formaggi di Corzano, le

2



bistecchine di cinta senese con patate arrosto, e tra gli antipasti un ottimo sformatino di carciofi con fonduta di parmigiano e aceto balsamico.

Anche facendo rotta verso **Siena**, in particolar modo verso quella zona ricca di pievi e castelli dove è un piacere perdersi tra filari di cipressi e strade bianche, si riempie il carnet di in-

dirizzi speciali, di aziende agricole che meritano una sosta. Da non perdere è sicuramente **San Giusto a Rentennano**, una fattoria modello nel cuore del Chianti senese che non si è lasciata influenzare dalle mode e che continua a produrre degli ottimi Chianti puntando tutto sul suo vitigno portante, il sangiovese. I risultati continuano a

Prosciutti di cinta e pecorini

Dove dormire

Hotel Villa Medici

Una grande villa del Settecento trasformata in hotel, a due passi dal lungarno e da via Tornabuoni.
Indirizzo: via il Prato 42, Firenze, tel. 055.27.71.71, www.villamedicichotel.com. **Prezzi:** doppia b&b da 223 €. **C/credito:** tutte.



Il Falconiere

Tra olivi e vigneti, villa del Seicento trasformata in elegante relais.
Dal 28 al 30/12 corso di cucina toscana (i corsi sono su richiesta).
Indirizzo: località San Martino 370, Cortona (Ar), tel. 0575.61.26.79, www.ilfalconiere.it. **Prezzi:** doppia b&b e ingresso gratuito alla spa (percorso vapori e piscina salina) da 290 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



Antica Locanda

Sulla strada principale, semplice, a due passi da Palazzo Piccolomini.
Indirizzo: corso Il Rossellino 72, Pienza (Si), tel. 0578.74.95.09, www.anticolocandapienza.com. **Prezzi:** doppia b&b da 75 €. **C/credito:** Mc, Visa.



La Canonica di Cortine

In un borgo ristrutturato con b&b nella torre e appartamenti di charme.
Indirizzo: località Cortine 20, Barberino Val d'Elsa (Fi), tel. 055.80.72.219, www.chianticortine.it. **Prezzi:** doppia b&b da 100 €, appartamenti per 4 persone a partire da 600 € a settimana. **C/credito:** Mc, Visa.



Dove mangiare

La Gattaiola

Nei locali a volte che ospitavano antiche stalle la cucina toscana più autentica. Terrazza panoramica.
Indirizzo: vicolo San Lorenzo 2/4, Fauglia (Pi), tel. 050.65.08.52, www.osterialagattaiola.it. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-23 (chiuso lun.). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** tutte.

Ristorante & Wine Bar Dei Frescobaldi

In centro, con vista su Palazzo Vecchio, i migliori piatti della tradizione toscana. 100 etichette dei Vini Marchesi de' Frescobaldi.
Indirizzo: via dei Magazzini 2-4 r, Firenze, tel. 055.28.47.24, www.deifrescobaldi.it. **Orari:** 12.30-14.30,

19.30-23 (chiuso dom. e lun. a pranzo). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** tutte.

Il Gallo Giallo

Fienile in pietra ristrutturato. In menu, peposo dell'Impruneta e tortelli di patate con ragù di cinta senese.
Indirizzo: via Grevigiana 50/a, San Casciano Val di Pesa (Fi), tel. 055.82.90.252, www.ilgallogiallo.it. **Orari:** 12-14.30, 19-22.30 (mar. chiuso). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** Ae, Visa, Mc.

La Bucaccia

Nei seminterrati restaurati di un palazzo del Duecento. Pareti in pietra a vista e soffitti in legno, piatti della tradizione aretina, attenzione alla materia prima.
Indirizzo: via Ghibellina 17, Cortona (Ar), tel. 0575.60.60.39, www.labucaccia.it. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-23 (chiuso lun.). **Prezzi:** 25 €. **C/credito:** tutte.

Dove comprare

PROSCIUTTI

Azienda Agricola Macchie d'Olio

Dai migliori maiali di cinta senese allevati allo stato brado ottimi prosciutti dal gusto inconfondibile.
Indirizzo: via delle Macchie 1, Usigliano di Lari (Pi), tel. 0587.93.94.02, cell. 348.38.04.656, www.paoloparisii.it. **Orari:** sempre aperto, su appuntamento. **C/credito:** no.

Macelleria Falaschi

Da quattro generazioni ottime carni e i migliori insaccati provenienti da allevamenti locali.
Indirizzo: via Augusto Conti 18-20, San Miniato (Pi), tel. 0571.43.190, www.sergiofalaschi.com. **Orari:** 8-13, 16-20, dom. 8-14 (chiuso mer. pom.). **C/credito:** tutte.

Macelleria Tozzetti

Nel cuore del Chianti Classico, ottimi



prosciutti provenienti da tre tipi di maiali allevati allo stato brado.

Indirizzo: piazza Vittorio Veneto 43, Mercatale Val di Pesa (Fi), tel. 055.82.10.71, www.macelleriatozzetti.it. **Orari:** 8-13, 16.30-19.30; lun.-mer. 8-13 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

FORMAGGI

Corzano e Paterno

A metà strada tra Firenze e Greve in Chianti. Ottimo pecorino prodotto con latte a basse temperature.
Indirizzo: via San Vito di Sopra, San Casciano Val di Pesa (Fi), tel. 055.82.48.179, www.corzаноepaterno.com/it/cheese/. **Orari:** 9-13 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Caseificio Cugusi

Aperto da 50 anni, a pochi chilometri da Pienza. Da acquistare il Gran Riserva, pecorino dal sapore dolciastro che stagiona per 18 mesi.
Indirizzo: via della Boccia 8, Montepulciano (Si), tel. 0578.75.75.58, www.caseificiocugusi.it. **Orari:** 8-13, 15-19 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

VINO

Marchesi de' Frescobaldi - Tenuta di Castiglioni

Una delle sette tenute della famiglia fiorentina Frescobaldi. 513 ettari che danno vita a vini.
Indirizzo: via Montegufoni 35, Montespertoli (Fi), tel. 0571.67.13.87, www.frescobaldi.it. **Orari:** 8.30-13, 14-18.30 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Agricola San Felice

Antico borgo con cantina. Tra i vini di punta il Campogiovanni, quarto miglior vino al mondo nel 2011 secondo la rivista *Wine Spectator*.
Indirizzo: località San Felice, Castelnuovo Berardenga (Si), tel. 0577.39.92.03, www.borgosanfelice.it. **Orari:** novembre- marzo: 9-18 (chiuso sab. e dom.). **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

San Giusto a Rentennano

Tra le colline del Chianti senese famosa per il premiato Percarlo. Tra gli altri vini, Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, La Ricolma (merlot in purezza).
Indirizzo: loc. San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti (Si), tel. 0577.74.71.21, www.fattoriasangusto.it. **Orari:** 9-13, 14-17, sab. su app. (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Marchesi Antinori nel Chianti Classico

Nuovissima cantina, a un'ora da Firenze, nel Chianti. Si acquistano Villa Antinori, Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva, Vinsanto del Chianti Classico. Apre al pubblico il 1° febbraio.
Indirizzo: loc. Bargino, San Casciano Val di Pesa (Fi), tel. 0577.74.71.21, www.antinorichianticlassico.it. **Orari:** 10-18 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.





premiarla tant'è che il Percarlo 2006, cento per cento sangiovese da selezione, secondo le più autorevoli riviste di settore è stato considerato tra i vini più grandi al mondo.

A qualche chilometro da qui, appoggiata sulla sommità di un morbido rilievo, si trova l'**Agricola San Felice** con i suoi 140 ettari di vigne. La location non si dimentica, all'interno di un magnifico borgo totalmente ristrutturato e convertito in

un raffinatissimo relais a cinque stelle dove sopravvivono le case e il palazzo padronale della nobile famiglia del Taja, signora di questi territori fin dal XVIII secolo. Accanto al Borgo San Felice (chiuso fino a primavera) si trova l'azienda agricola e le cantine aperte a visite e acquisti: tra i vini prodotti spicca il Campogiovanni, un Brunello di Montalcino strepitoso: il 2006, a conferma dell'ottima annata, è stato decretato lo scorso anno come

1e 2. **Ottime carni**

di cinta senese
all'osteria

Il Gallo Giallo.

Si trova nella
campagna di

**San Casciano
in Val di Pesa.**

quarto miglior vino del mondo da *Wine Spectator*. Da acquistare anche il Vigorello, un Supertuscan, premiato con tre bicchieri dal Gambero Rosso.

Da qui puntando verso sud-est si oltrepassano i confini del Chianti, e in un'oretta si arriva nella piana che si apre ai piedi di **Cortona**, uno dei borghi più belli della Toscana, situato a mezza costa tra olivi, filari di cipressi e vigne. In paese l'indirizzo doc è **La Bucaccia**, piatti della tradizione aretina serviti in un palazzo del Duecento. Nel verde, in posizione invidiabile, il relais **Il Falconiere** è una villa del Seicento che organizza corsi di cucina. Una meta da scegliere per poter conoscere, e apprezzare, quelle materie prime, che regala ogni angolo di Toscana.

Invitato da Dove Francesco Bani