

A photograph of a traditional Tuscan building with a tiled roof and a person in a white cap in the foreground. The building has a yellowish wall and a dark door. The person is wearing a white cap and a white shirt, and is looking towards the building. The scene is set in a rural area with trees in the background.

**fine del chiantishire:  
ritorno alle origini**

Gli inglesi se ne vanno, causa crisi. Meno locali stellati e più trattorie, meno lusso e più agriturismi chic aperti da poco. Ecco la rotta tra norcinerie, camere nelle torri, olio nuovo e maestri del cuoio

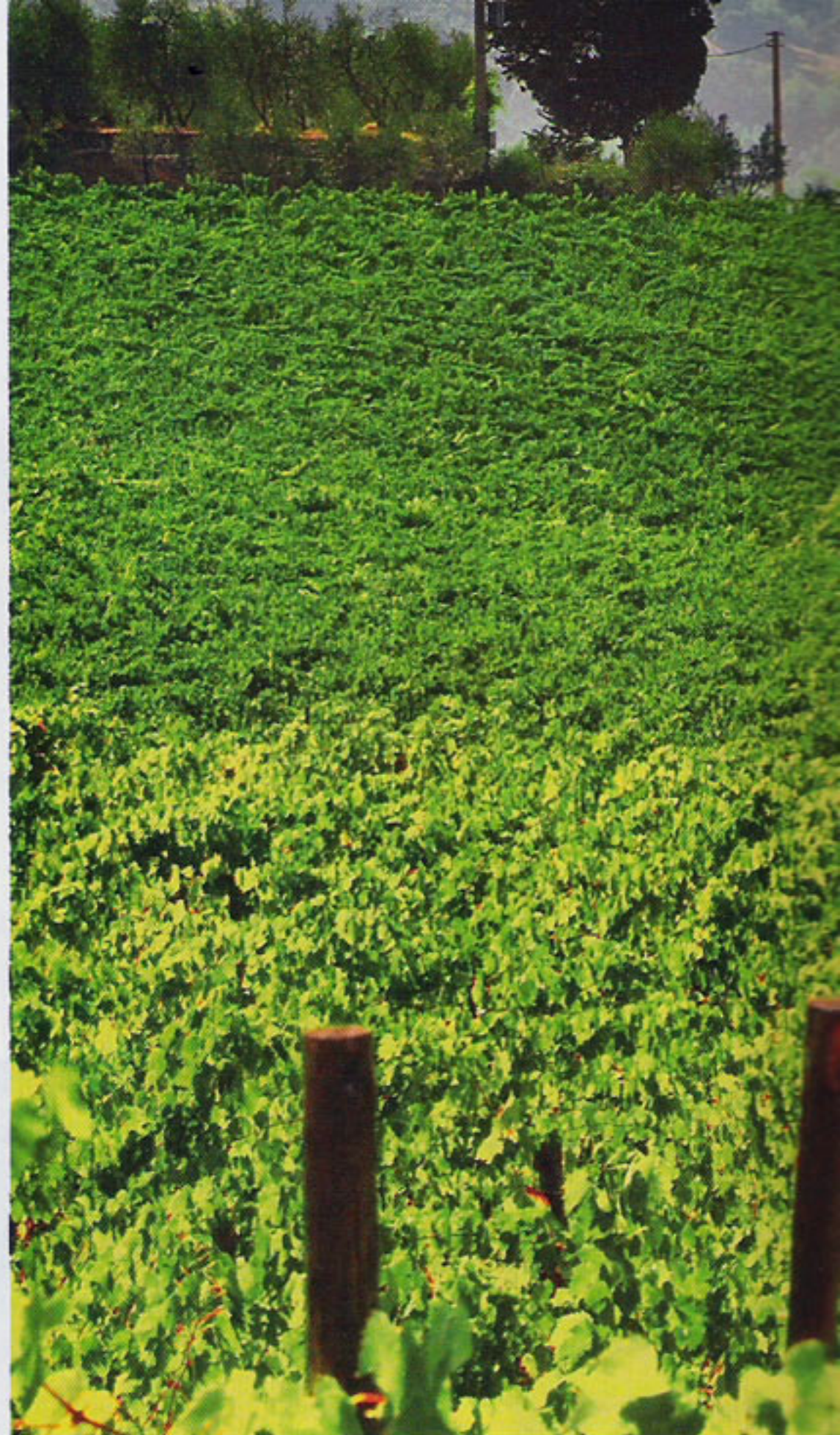
# Sulle strade toscano-italiane

Viaggio consigliato in: long weekend

# C'

è un Chianti antico nel silenzio dei borghi e tra le colline rigate di vigne, dove la cultura contadina, sopravvissuta ai forestieri, è radicata alla terra e alla tradizione. In quel fazzoletto di mondo che non è più Firenze e non è ancora Siena, la vecchia Toscana, schietta e saggia, resiste. Nelle parole della gente, nelle atmosfere calde e d'antan dei casali di campagna e nei sapori sinceri della cucina. Otto comuni (quelli del Chianti Classico) che si sono lasciati alle spalle il "shire"; e una schiera d'innamorati che qui vuole vivere, fare spesa alla bottega, bere un rosso alla sagra di paese. Articoli apparsi su *Times*, *Independent* e *The Guardian* raccontano che le cose stanno cambiando: i British si allontanano. Per la crisi, o perché stanchi di coltivare vigne, tornano oltre Manica e mettono in vendita le proprietà, dopo aver flirtato con questa terra per anni, acquistando boschi e colline, ridando vita a vecchi casolari e nuovo lustro ai borghi. Novelli coloni che hanno fatto volare alle stelle il valore di terreni e immobili, e hanno aperto gli occhi agli italiani, che quella terra se la stanno riprendendo. Anche se i prezzi rimangono alti. Un casolare da ristrutturare, comprato a 30 milioni di lire, oggi non lo si porta via a meno di 3 milioni di euro. Sebbene in flessione, valgono tuttora molti zeri anche i vigneti, che secondo un'indagine di Confagricoltura si comprano tra i 70 e i 130.000 euro a ettaro.

È uno dei borghi più belli del Chianti: d'estate con il sole che illumina le pietre e d'inverno con i suoi silenzi". La signora Gabriella da trent'anni cucina piatti genuini tra le mura medievali di **Montefioralle**, una strada in selciato che si sviluppa in cerchio e la **Trattoria del Guerino**. In tavola, ribollite, pappardelle al sugo di cinghiale e una fettunta, quando c'è l'olio nuovo. I vini arrivano dalla giovane azienda agricola **Altiero** (visite e degustazioni su prenotazione: tel. 055.85.37.28, [www.altieroinchianti.it](http://www.altieroinchianti.it)), segnalata da *Gambero Rosso* e *Slow Wine*. È a una manciata di chilometri dal borgo. Un Sangiovese in purezza "senza troppi fronzoli", dice Paolo Baldini, 30 anni e chiantigiano doc innamorato della sua terra, "perfetto con le carni". Magari quelle della storica **Macelleria Falorni a Greve in Chianti**. Cuore del paese, piazza Matteotti con le case gialle, i portici e, al centro, la statua del navigatore Giovanni da Verrazzano. Sono a pochi passi il Museo del Vino (tel. 055.8546.275, [www.museovino.it](http://www.museovino.it)) e **Le Cantine di Greve in Chianti** con oltre 150 vini in degustazione (tel. 055.85.46.404, [www.lecantine.it](http://www.lecantine.it)). Da qui si percorre la via chiantigiana (SR 222) in direzione di Siena per arrivare a **Panzano**, frazione con poche centinaia di abitanti che un tempo fu la metropoli del Chianti. Del passato rimane la Chiesa di Santa Maria dell'Assunta, che conserva la magnifica *Annunciazione* del Ghirlandaio. Non è la sola attrattiva. Da anni Panzano è rinomato per essere la patria di Dario Cecchini, istrionico macellaio-filosofo con le physique du rôle: "La macelleria è un'arte fatta di tanti passaggi, come una sinfonia. Nella mia bottega, l'**Antica Macelleria Cecchini**, ogni pezzo di ciccia è sacro". Da Jack Nicholson allo chef Jamie Oliver, la sua carne è apprezzata cruda e cucinata nei ristoranti targati Cecchini, dove si





1. Le **colline del Chianti**. Molti inglesi stanno vendendo vigneti e casali acquistati negli anni Settanta-Ottanta.

2-3. Il **b&b Fagiolari**, ospitalità di charme in una casa **colonica del Duecento** circondata da vigneti, boschi e alberi di ulivo.



mangia insieme, in convivio: **Solociccia** (menu toscano a sei portate) e l'**Officina della Carne**, sopra alla macelleria (50 €; a pranzo, da lunedì a sabato, il menu *Dario Doc*, con hamburger e altre specialità, da 10 €).

Stesso cognome, ma diverso carattere: la sorella Marina accanto alla macelleria ha aperto **Bonheur**, un negozietto stipato di oggetti, dai prodotti cosmetici alla lavanda del Chianti di Carla Mazzei, alle borse di seta fatte a mano. Due passi più in là, è suo anche **Rosso del Chianti**, un b&b in un piccolo fienile con vista sulle colline. Atmosfere più appartate al b&b **Fagiolari**, in fondo a una strada bianca – sterrati in via d'estinzione che tagliano il verde delle colline con scorci di emozionante bellezza. La casa colonica del XIII secolo ha mantenuto lo spirito autentico della toscaneità, circondata da vigneti, boschi e alberi di ulivo. Solo natura e silenzio, sei deliziose stanze con vecchi mobili di campagna e la calda accoglienza di Giulietta, con la passione per pentole e fornelli. Per gli ospiti (ma non solo) organizza corsi di cucina, condividendo ricette e tecniche per i piatti della tradizione. Intorno alla casa, una piscina e un magnifico giardino. Nelle vicinanze, a **Lamole**, in una torre medievale c'è l'agriturismo **Casa al Prato**, divisa in due appartamenti, con giardino, lo stile è quello rustico toscano. Diversa atmosfera a **La Canonica di Cortine** nei pressi di **Barberino Val d'Elsa**, un bel borgo cinto da mura e siepi che racchiude al suo interno una villa principale, appartamenti e b&b

rimessi in vita dall'attento restauro di Stefano e Nadia Fusi.

Se la stagione lo permette, si cena sulla terrazza nel bosco del ristorante **Al Macereto**, dove Wynn Gabriel propone ottime fiorentine. Originario del Galles, è uno di quegli inglesi cresciuti under the tuscan sun che, nonostante la pelle chiara e lo stile un po' brit, si sentono chiantigiani nell'anima. Una cinta muraria progettata da Filippo Brunelleschi e la torre della rocca sono il simbolo di **Castellina in Chianti**, la capitale turistica. Lasciata l'auto al parcheggio a sud del centro, si passeggia lungo via Ferruccio, dove l'antica pelletteria **Cappelletti** ha scarpe e borse in stile country-chic di pelle conciata in maniera naturale. Di fianco **La Bottega**, galleria che rappresenta artisti toscani contemporanei. Parallela a via Ferruccio c'è via delle Volte, il camminamento trecentesco coperto che dalla chiesa romanica arriva fuori dal centro storico, con feritoie che aprono scorci sulle colline. Un buon gelato artigianale si mangia all'**Antica Delizia** (via Fiorentina 4, tel. 0577-74.13.37, [www.anticadelizia.it](http://www.anticadelizia.it)). Appena fuori Castellina, lungo la statale 222 in direzione Siena, al chilometro 47,500 si imbecca sulla destra una strada sterrata per **Caggio** fino al bivio, dove si seguono le indicazioni per **Podere Cagno**. Al centro di una proprietà di 30 ettari con vista a 360 gradi su boschi e ulivi (alcuni risalgono addirittura al tempo di Dante e Boccaccio), un vecchio podere con una bella torre è la casa di Marco e Giovanna Mat-

1. La campagna di **Castellina in Chianti**. 2. Il **Castello di Brolio**, proprietà dei baroni Ricasoli. 3. L'**Antica Macelleria Falorni**. 4. Mercato notturno a **Greve in Chianti**.