



## Speciale Toscana Umbria **Borghi d'autore**



# L'ALTRO GRAN

**Dopo gli inglesi, sono russi e cinesi a puntare a ville toscane e umbre. Ma in queste terre splendide esiste ancora uno spirito autentico da scoprire. Viaggio in un'Italia segreta**

DI EMANUELE COEN

**C'**erano una volta il "Chiantishire", le vacanze estive di Tony Blair e famiglia sulle colline di San Gimignano, le passeggiate del principe Carlo tra i vigneti di Montalcino. Erano gli anni Novanta, e sotto il sole della Toscana si consumava la passione tra i sudditi più ricchi di Sua Maestà e la terra di Michelangelo, sulla scia dei romantici Grand Tour. Mentre i prezzi di case e terreni lievitavano, anche la vicina Umbria diventava territorio di conquista.

**DA "CHIANTISHIRE" A "RUSCANY"**. Quasi vent'anni più tardi, gli inglesi sono ancora innamorati: fra tutti, l'"aristo-contadino" Sting con la sua tenuta Il Palagio a Figline Valdarno.

Foto: Steve McCurry



## Turisti per scelta

**Il cuore verde d'Italia punta sul turismo. A giudicare dai numeri, l'interesse dei visitatori per Umbria e Toscana è più vivo che mai: nel primo semestre 2014 le strutture ricettive umbre hanno dichiarato 1.034.614 arrivi e 2.299.214 presenze, con una variazione rispettiva di +6,83 per cento e +1,41 per cento in confronto allo stesso periodo del 2013 (dati Enit rielaborati dall'Osservatorio Think with Bit). Dall'estero, i turisti arrivano soprattutto da Olanda, Germania, Usa e Belgio. L'Umbria è la 13esima regione più visitata d'Italia, la Toscana la quarta. L'Osservatorio Regionale di Toscana Promozione evidenzia inoltre che nei primi nove mesi dell'anno i flussi turistici sono cresciuti dello 0,5 per cento rispetto al 2013, quando in Toscana si sono registrati 43 milioni di presenze e 12,5 milioni di arrivi. Secondo Federalberghi, nel primo semestre 2014 a Firenze e provincia gli arrivi stranieri sono cresciuti del 7,9 per cento rispetto allo stesso periodo del 2013. Per avere un'idea della media nazionale, sempre nel primo semestre del 2014, secondo le elaborazioni dell'Osservatorio Federturismo-Pragma, sono arrivati in Italia 35,6 milioni di turisti stranieri (+2 per cento su base annua).** E.C.

VEDUTA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA, IN UMBRIA, IN UNO SCATTO DI STEVE MCCURRY

Massa, sovrastato dal castello dei Malaspina che ospitò Dante Alighieri. Da quest'anno su questo Comune, che ogni anno in estate rievoca le antiche atmosfere con la Festa medievale, sventola la Bandiera arancione del Touring Club, così come in altri 35 borghi toscani tra cui Anghiari, nella Valtiberina toscana, teatro dell'epica battaglia che nel 1440 i fiorentini vinsero sulle milizie viscontee e che fu oggetto del misterioso affresco di Leonardo. Sullo stesso tema, vicino a Firenze c'è Vinci, altra Bandiera arancione e città natale del genio del Rinascimento con il Castello medievale dei Conti Guidi, il Museo Leonardiano e la Biblioteca Leonardiana.

**SOFT POWER IN SALSA UMBRA.** Il soft power dell'Italia minore, quella dei borghi meno conosciuti, risveglia l'interesse dei visitatori che scoprono l'Umbria nelle 100 immagini di Steve McCurry, che da quattro anni punta l'obiettivo su borghi medievali e feste religiose, teatri e laboratori artigianali, valli e castelli, abbazie e vecchie fabbriche. In pochi mesi la sua mostra "Sensational Umbria" ([sensationalumbria.eu](http://sensationalumbria.eu)), promossa e organizzata dalla Regione in collaborazione con il Comune di Perugia e allestita nell'ex Fatebenefratelli e a Palazzo della Penna, nel capoluogo umbro, è stata visitata da 35 mila persone ed è stata prorogata fino all'11 gennaio 2015. «L'Umbria ha molti aspetti interessanti, ma quello che li lega tutti è un particolare stile di vita. Che è fatto delle tante cose che ho trovato, del cibo e del vino, ma anche della bellezza, dell'arte e dello sport», ha detto il grande fotografo americano. A Bevagna McCurry ha immortalato il Mercato delle Gaite che rievoca gli antichi mestieri, a Città di Castello l'arte di Piero della Francesca, Raffaello e Alberto Burri. A Todi, infine, ha esplorato l'antico Palazzo Vescovile e l'imponente tempio rinascimentale di Santa Maria della Consolazione.

**CASA BOETTI TRA ARTE E CAVALLI.** Proprio nella campagna di Todi, Matteo Boetti ha ritrovato il buen retiro che il padre, Alighiero Boetti, comprò a metà dei Settanta circondandosi di amici artisti, compagni di strada e musicisti. Una tenuta di 18 ettari coltivati a ulivi e foraggi con Casa Frati, il casale del 1882 con la scalinata disegnata dall'artista scomparso nel 1994. Sei anni fa il figlio gallerista lasciò Roma per trasferirsi qui insieme alla moglie e ai tre figli: oggi alleva cavalli («Ho imparato a montare a sette anni con mio padre, in Afghanistan. Da allora non sono più sceso»), produce olio extraver- ▶

# D TOUR

Adesso, però, è il turno dei cinesi e soprattutto degli oligarchi russi, che dopo aver colonizzato Versilia e Forte dei Marmi hanno affinato il gusto e, con le tasche gonfie di rubli, puntano alle ville principesche della Lucchesia. Tanto che il settimanale britannico "The Observer", di recente, ha dedicato un'inchiesta alla loro febbre immobiliare, coniato l'immane neologismo "Ruscany".

Resta aperta una questione, però: Toscana e Umbria conservano ancora uno spirito autentico degno di essere scoperto, oppure la "grande bellezza" è solo lo spot per vendere dimore e vigneti al miglior offerente? Per trovare una risposta rassicurante bisogna capitare in borghi come Fosdinovo, vicino a

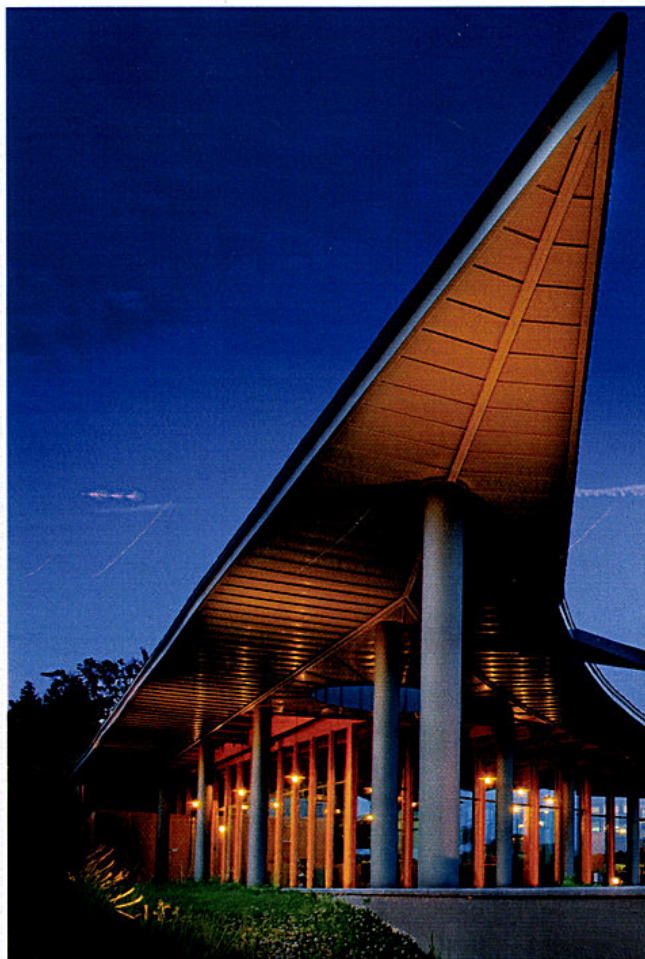


## Speciale

### Di frantoio in frantoio

**Nome scientifico: "Bactrocera Oleae". È l'incubo dei produttori oleari dell'Umbria e del resto d'Italia la mosca dell'ulivo, il parassita che quest'anno ha decimato il raccolto, causando alle aziende agricole danni per milioni di euro. Se la quantità è fortemente ridotta, la qualità invece non è a rischio. Un motivo in più per apprezzare Frantoi Aperti 2014 (frantoiaperti.net), cinque weekend durante il mese di novembre dedicati all'olio extravergine di oliva Dop Umbria e ai prodotti agroalimentari locali, tra Dop e presidi Slow Food. L'evento, organizzato dalla Comunità Montana Monti Martani Serano e Subasio, si articolerà tra degustazioni, passeggiate, convegni, concerti, iniziative didattiche, trekking tra gli ulivi. Cuore della manifestazione il frantoio, dove vivere l'esperienza della spremitura delle olive, assaggiare l'olio appena franto accompagnato da pane bruscato e vino, incontrare i contadini, visitare la mostra itinerante d'arte contemporanea "Chiave Umbra" allestita tra castelli, chiese campestri, cascine immerse negli uliveti. Ed è anche l'occasione per viaggiare attraverso borghi noti e meno noti lungo la Strada dell'Olio, tra cui Assisi, Spoleto, Magione, Giano dell'Umbria, Passignano sul Trasimeno. A Trevi, vale una visita il Museo della civiltà dell'ulivo, negli spazi dell'ex convento di San Francesco, d'impianto duecentesco e ristrutturato nell'Ottocento da Giuseppe Valadier, dedicato alla cultura dell'olio e alla coltura dell'olivo. Il primo novembre, negli spazi dell'Oleoteca-Ex mattatoio della cittadina, si inaugurerà la mostra fotografica "Sensational Umbria" di Steve McCurry, in contemporanea con quella a Perugia: una selezione di immagini del paesaggio e nella vita della regione realizzate dal grande fotografo americano. E a Spello, infine, uno dei borghi più belli d'Italia, il 22 e 23 novembre si terrà la "Festa dell'olivo e la sagra della bruschetta", per celebrare l'olio novello, o "novizio", come usano dire in queste terre intrise di religiosità francescana.**

E.C.



gine d'oliva nella sua azienda agricola El Mansur e, insieme all'amico e socio Andrea Bizzarro, ha aperto la galleria Bibo's Place (bibosplace.it) all'interno di Palazzo Pensi, che per tutto il mese di novembre ospita la mostra "Cucchi-Fiere, chimere e dischi volanti", con sei opere site specific di Enzo Cucchi, sei ceramiche realizzate dall'artista nella storica manifattura Grazia di Deruta. «In questa terra c'è un binomio affascinante, positivamente schizofrenico, tra cultura medioevale e stimoli contemporanei, frizzanti, che hanno portato tanti artisti a trasferirsi qui. Nonostante l'elegante indifferenza della mentalità locale», riflette Boetti.

**RIONDINO SULLA VIA FRANCIGENA.** Quando i tempi si dilatano, le idee fluiscono con naturalezza. Ogni estate a Monteriggioni si svolge il Festival della Viandanza (viandanzafestival.it): incontri, spettacoli, conferenze, camminate. La cittadina del Senese si trova sulla via Francigena, il cui tratto toscano (380 chilometri suddivisi in 15 tappe, dal Passo della Cisa a sud di Radicofani, in Val d'Orcia) di recente è stato messo in sicurezza dalla Regione. David Riondino è quasi un habitué dell'antica strada dei pellegrini: l'ha percorsa a piedi

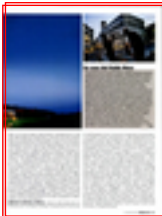
DAVID RIONDINO. IN ALTO: CANTINA TENUTA DELL'AMMIRAGLIA, A MAGLIANO IN TOSCANA; MUSICISTI SUL PALCO A PERUGIA



in momenti diversi da nord a sud, anche per una settimana intera. Per valorizzare la tradizione, il menestrello toscano ha rielaborato un poema in ottava rima di epoca medievale mettendo in scena al Francigena Festival "La Pia de' Tolomei", concerto con tre voci femminili. «La Toscana possiede la qualità di far coesistere il silenzio e la parola», racconta Riondino: «La via Francigena, arteria femorale di questa terra, è anzitutto un percorso interiore: mi piacerebbe che restasse autentica, che non seguisse la deriva alla Disney che purtroppo ha stravolto Venezia. In Toscana esistono le energie per resistere, nel viaggio

letterario si depositano ancora scintille di intelligenza che permettono di superare la dimensione da gita sportiva, prosciutto e caciotta».

**CANTINE D'AUTORE.** Secondo il cantautore, in questa regione il paesaggio non è un tema riservato a ingegneri e architetti, ma fa parte da sempre della cultura locale, condiviso da contadini e mezzadri. C'è da dire che, negli ultimi vent'anni, lo skyline rurale è cambiato profondamente. Non solo per colpa della cementificazione: alcuni tra i più grandi architetti internazionali, infatti, hanno disegnato cantine scenogra-



## In casa del Gallo Nero

In una terra come la Toscana, spesso i luoghi raccontano più della qualità del vino, per quanto eccellente. Prendete Radda in Chianti: in provincia di Siena, quasi a metà strada tra Firenze e la città del Palio. Qui, l'antico convento francescano di Santa Maria al Prato è stato trasformato di recente nella Chianti Classico House ([thehouseofchianticlassico.it](http://thehouseofchianticlassico.it)): più che un'enoteca, si tratta di un presidio del gusto e un'accademia del vino a cura del consorzio di tutela, con un fitto programma di cooking show con massaie del territorio e chef stellati, aperitivi jazz e degustazioni guidate, lezioni sul territorio e sulla denominazione Docg (il 10 novembre in lingua inglese), pic nic in vigna quando il meteo lo consente, rinfreschi per matrimoni fino a 80 persone. E mostre fotografiche come quella in corso, "Chianti through Chinese eyes", collettiva realizzata da un team di fotografi cinesi. Oltre al successo in patria (vedi la guida "I vini d'Italia 2015" dell'Espresso), ancora una volta la celebre rivista americana "Wine Enthusiast" ha candidato il terroir del Chianti Classico come miglior regione vinicola del 2014, in compagnia di Champagne, Sonoma Coast, Red Mountain e New York State. Il vincitore verrà annunciato a fine dicembre. **E.C.**

fiche, con le porte aperte anche all'arte contemporanea: tra gli altri, Mario Botta la Cantina Petra a Suvereto (Livorno), Renzo Piano la Cantina Rocca di Frassinello a Gavorrano (Grosseto), Massimiliano Fuksas la Cantina Tenuta il Borro, a San Giustino Val d'Arno (Arezzo). Altri, come Edoardo Milesi, per la Cantina Collemassari a Poggi del Sasso (Grosseto), ha puntato su bioedilizia, risorse naturali e risparmio energetico. Tutte fanno parte di "New Art&Wine in Tuscany", il circuito di 25 cantine d'autore e di design disseminate sul territorio toscano, aperte per visite e degustazioni (nel 2013 la Toscana è stata visitata da un milione di enoturisti) e messe in rete dall'Associazione nazionale Città del Vino. «La progettazione della cantina si fa insieme a chi produce il vino, il primo custode del paesaggio, nel rispetto delle caratteristiche geofisiche del territorio», spiega l'architetto Nathalie Grenon, che insieme al marito Piero Sartogo ha firmato, tra le altre, la Cantina Tenuta dall'Ammiraglia dei Marchesi de' Frescobaldi, a Magliano in Toscana (Grosseto), una sottile e longilinea fessura nel declivio del terreno, una finestra che inquadra il paesaggio. «L'Italia è il Paese al mondo con la maggiore biodiversità del suolo, quando si costruisce una cantina occorre tenerlo presente. Un conto è progettare a Montalcino, un conto nel Chianti».

**MERCATO CENTRALE FIRENZE.** Quanto alla biodiversità, la Toscana non è seconda a nessuno. I presidi Slow Food sono

19, dall'agnello di Zeri al testarolo artigianale pontremolese, e la regione è leader nazionale per i cibi tradizionali con 26 prodotti tra Dop e Igp. E detiene anche il primato per il numero di agriturismi, oltre 4.100, e numero di mercati (71) di Campagna Amica di Coldiretti. Il Consorzio del Prosciutto Toscano Dop parteciperà il 31 ottobre, l'1 e 2 novembre a Terre Fiorentine, a Firenze (Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi), per una sessione di degustazioni e "spillatura", cioè la penetrazione della massa muscolare con un ago, l'ultimo controllo per stabilire l'effettiva bontà del prosciutto. Per assaporare le golosità toscane, infine, è d'obbligo una visita a Mercato Centrale Firenze: il primo piano del principale mercato del capoluogo toscano, edificato nel 1874 dall'architetto Giuseppe Mengoni, è stato ristrutturato dopo anni di abbandono. Oltre a bar, libreria e scuola di cucina, ora lo spazio di 3 mila metri quadrati ospita 12 botteghe dove acquistare formaggi, paste fresche, pesce, pane, dolci (non solo toscani) e assaggiare i vini del Chianti Classico. «In 5 mesi abbiamo registrato un milione di visitatori, soprattutto fiorentini. Ma anche i turisti stranieri si fanno sempre più consapevoli e attenti alla qualità», dice l'imprenditore Umberto Montano, ideatore del progetto e presidente del Mercato. Infatti gustano perfino il più classico street food fiorentino: il lampredotto ■