I Sentieri del gusto
ITINERARI, FOOD&WINE, RISTORANTI E TRADIZIONI DELLA TOSCANA RURALE
tra borghi e cantine
Betti

tra borghi e cantine

I Sentieri del gusto

ITINERARI, FOOD&WINE,
RISTORANTI E TRADIZIONI
DELLA TOSCANA RURALE

Betti Editrice

DA UN'IDEA DI
Elena Lapadula

AUTORI
David Taddei
Susanna Salvadori

FOTO
Matteo Brancali
Archivio Betti

IN COPERTINA
Foto di Mattia Amadori

PROGETTO GRAFICO
E IMPAGINAZIONE
Claudia Gasparri

LOGO "TRA BORGHI E CANTINE"

Copyright © 2021 Betti Editrice
Atena 1899 S.r.l.s., Monteriggioni (Siena), Italia
www.betti.it - redazione@betti.it

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e di adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche) sono riservati per tutti i Paesi.

L'autore si rende disponibile ad adempiere agli obblighi di legge in materia di diritto d'autore per eventuali immagini per le quali non sia stato possibile risalire ai detentori del diritto di riproduzione.

Finito di stampare nel mese di dicembre 2021

ISBN 978 88 7576 756 3

Presentazione

"Tra Borghi e Cantine-Dove la tradizione incontra il gusto" è un viaggio sensoriale tra i sapori della tradizione senese e toscana. Nasce nel 2018 come azione progettuale di Vetrina Toscana, il programma di Regione Toscana per promuovere la rete della ristorazione e delle botteghe dei prodotti tipici regionale. Il suo obiettivo è valorizzare il sistema ristorativo e le aziende vitivinicole, i vini Doc e Docg, di questo magnifico territorio.
Il luogo, per definizione, dove la "tradizione incontra il gusto" è il ristorante: l'habitat degustativo ideale perché il cibo e il vino diventino narrazione di una storia e di un territorio.
Come accade per tutte le tradizioni, la radice comune fa sviluppare una miriade di varianti. Così i nostri piatti e i nostri vini posseggono una ricchezza di diversità che rende il viaggio infinito e sempre nuovo. C'è sempre qualcosa da scoprire, anche per i più esperti.
Ricchezza e diversità che, talvolta, si esprimono nello stesso borgo da famiglia a famiglia, da locale a locale, da cantina a cantina, lungo quello che abbiamo simbolicamente chiamato il "sentiero del gusto".
Man mano che "Tra Borghi e Cantine" procedeva, le voci dei ristoratori di Confcommercio Siena e dei loro compagni di viaggio (le aziende vitivinicole che loro stessi hanno scelto), ci hanno introdotto, come delle vere guide e con amore, passione, professionalità, all'interno dei loro mondi costellati di aromi, colori, sapori, tipicità.
Il sapiente lavoro di squadra tra ristoratori e vigneron ci ha condotto all'interno delle meraviglie enogastronomiche di un territorio unico, il cuore stesso della Toscana rurale.
È un viaggio che ripetiamo ogni anno e che a ogni edizione riscuote sempre più successo. Probabilmente sono la sempli-

città della sua formula, la genuinità della proposta che piacciono e che alimentano il passaparola. Sicuramente abbiamo scelto un taglio divulgativo convinti che il "gioco del degustare" debba aprirsi a un pubblico più vasto.
Ci rivolgiamo anche a chi solo oggi sta imparando a destreggiarsi fra le migliaia di ricette della, perdonate l'ossimoro, "Cucina povera più ricca del mondo" e fra la miriade di aziende ed etichette diverse che caratterizzano il territorio a più alta densità di vini Doc e Docg di tutta l'Italia.
"Tra borghi e cantine", vuole essere un invito a guardare, anzi a degustare, un territorio attraverso la sua enogastronomia con lo stesso piacere e la stessa curiosità che si provano quando viaggiamo in una terra affascinante. Noi, seduti nel ristorante del borgo, ci apprestiamo a percorrere un sentiero che farà conoscere la storia, la tradizione, la sapienza degli uomini e tanti, tanti sapori indimenticabili.
È quindi venuto naturale pensare di fissare in una pubblicazione i nostri viaggi nel gusto. Alla proposta enogastronomica di ristoratori e vigneron, i nostri autori hanno aggiunto spunti per andare e sperimentare: alcuni itinerari, proposte di viaggio, i piatti tipici più noti, anche un "breviario enoico" per conoscere l'abc fondamentale dei nostri vini.
È una guida un po' insolita, è più un invito a lasciarsi andare al fascino della Toscana rurale, per i neofiti, invece, una spinta a iniziare a giocare con il gusto, tra borghi e cantine, perché poi il viaggio non si fermerà più.

Stefano Bernardini
Presidente Confcommercio Siena

Indice

IL CHIANTI 7
Introduzione 8
Il Chiantishire e il Gallo Nero en plein air 10
Pedalando nel Chianti sulle strade dell'Eroica 16
La Tavola imbandita del Chianti 20
Pillole di gusto 21
Breviario enoico 27

MONTALCINO 29
Introduzione 30
A Montalcino fra Brunello e tartufi 34
La Tavola imbandita di Montalcino 38
Pillole di gusto 39
Breviario enoico 45

SAN GIMIGNANO 47
Introduzione 48
A San Gimignano su e giù per torri, fonti e sotterranei medievali 50
La Tavola imbandita di San Gimignano 56
Pillole di gusto 57
Breviario enoico 63

MONTEPULCIANO E LA VAL DI CHIANA 65
Introduzione 66
Dalla Montepulciano sotterranea al Chiaro con Sentiero della Bonifica 68
La Tavola imbandita di Montepulciano 74
Pillole di gusto 75
Breviario enoico 80

VAL D'ORCIA 81
Introduzione 82
In Val d'Orcia cercando i set del film Il Gladiatore 86
La Tavola imbandita della Val d'Orcia 90

Pillole di gusto 91
Breviario enoico 97

I RISTORANTI E LE CANTINE 99
Ristorante Betulia 100
Azienda Agricola Trequanda 102

Ristorante Il Giardino 104
Azienda Agricola Villa I Cipressi 106
Ristorante L'Angolo del Chianti 108

Tenuta Squarcialupi La Castellina 110
Ristorante Da Ciacco 112
Azienda Agricola Bagnaia 114

L'antica Trattoria La Torre 116
Tenuta di Lilliano 118

Ristorante Walter Radaelli 120
Azienda Agricola Le Bertille 122

Osteria del Conte 124
Azienda Contucci 126

Ristorante La Stella 128
Azienda Agricola Signano 130

Osteria Il Granaio 132
Azienda Donatella Cinelli Colombini 134

Ristorante Pietrafitta San Gimignano 136
Tenuta La Vigna 138

Tenuta Palagetto 138
Agriturismo Mormoraia 138

Il Chianti

Introduzione

In principio fu il Chianti. Un'affermazione tanto pomposa quanto vera. È questo il primo territorio rurale toscano, e probabilmente italiano, a vivere da protagonista l'era moderna e contemporanea diventando un simbolo del buon vivere, della qualità della vita, uno scrigno di tesori enogastronomici e di paesaggi. È proprio seguendo l'esempio del Chianti che tante altre nostre "campagne" si sono affermate nel mondo seguendo gli stessi principi: genuinità, semplicità, rispetto per l'ambiente e le tradizioni, tipicità. Chianti è inoltre il vino più conosciuto al mondo e una delle parole italiane più diffuse in assoluto.

Non è un risultato di cui possiamo vantarci in pieno. In verità la riscoperta del Chianti, la sua saggia e antica modernità, la dobbiamo ai tanti stranieri, inglesi ma non solo, che lo amarono dai tempi del Gran Tour e lo scelsero per viverci quando, dopo la mezzadria, negli anni sessanta-settanta del secolo scorso, si stava spopolando facendo crollare tutti i valori immobiliari. Il mito di quel luogo incontaminato diventò accessibile per molti artisti, intellettuali, alto borghesi insoddisfatti della vita in città che con poco potevano acquistare casali e ritagliarsi un piccolo angolo di paradiso. Fu il loro esempio a innescare il mito moderno del Chianti, un buen ritiro, un mondo a misura d'uomo.

Un fascino e una qualità di territorio per secoli alimentati da un'incredibile ricchezza di casate storiche, personaggi di ogni tipo che vedevano nel Chianti il giardino contiguo alla ricca e potente Firenze. Perfino grandi navigatori.

È di Greve in Chianti Giovanni da Verrazzano che scoprì la baia di New York nel 1524. C'è ancora il bellissimo castello della famiglia e in piazza Matteotti una statua in suo onore.

Perfino Amerigo Vespucci, da cui il nome "Americhe", nacque qui, nel piccolo borgo di Montefioralle.

Leonardo da Vinci ambientò nel Chianti il suo ritratto celeberrimo, la *Gioconda* e si immagina che la casa di Monna Lisa fosse la Fattoria La Ripa fra Castellina in Chianti e San Donato in Poggio. Niccolò Machiavelli, esiliato da Firenze, riparò a San Casciano in Val di Pesa, dove scrisse *Il Principe*. Galileo Galilei aveva nel Chianti una tenuta di famiglia e soggiornò spesso a Casalta di Pesa. La famiglia di Michelangelo Buonarroti aveva dei poderi nel Chianti.

Ancora oggi questo passato monumentale sopravvive nei castelli, ville, chiese e monasteri che punteggiano questo incredibile e affascinante paesaggio rurale, sospeso fra leggenda e modernità.

Una guida che unisce cibo, vino e territorio senese. Un invito a lasciarsi andare al fascino della Toscana rurale, un viaggio "tra borghi e cantine" che, una volta intrapreso, non si fermerà più.

Itinerari, piatti tradizionali e prodotti tipici, ricette, ristoranti, aziende vitivinicole e un breviario enoico per iniziare a giocare con le infinite sfumature di sapori, aromi e colori che questa parte di Toscana sa esprimere.

Euro 12,00 (i.i.)

9 788875 767563

ISBN 978 88 7576 756 3