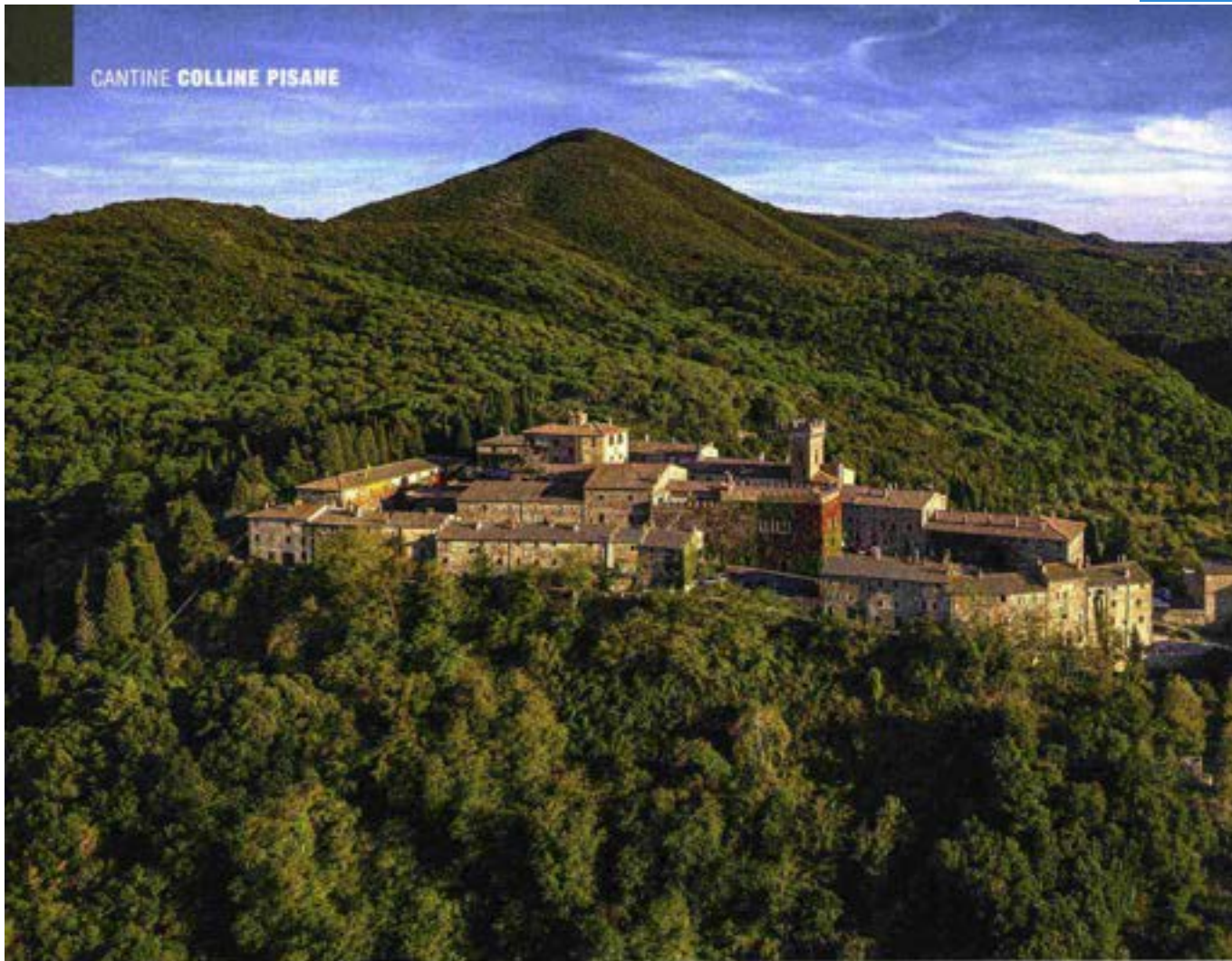
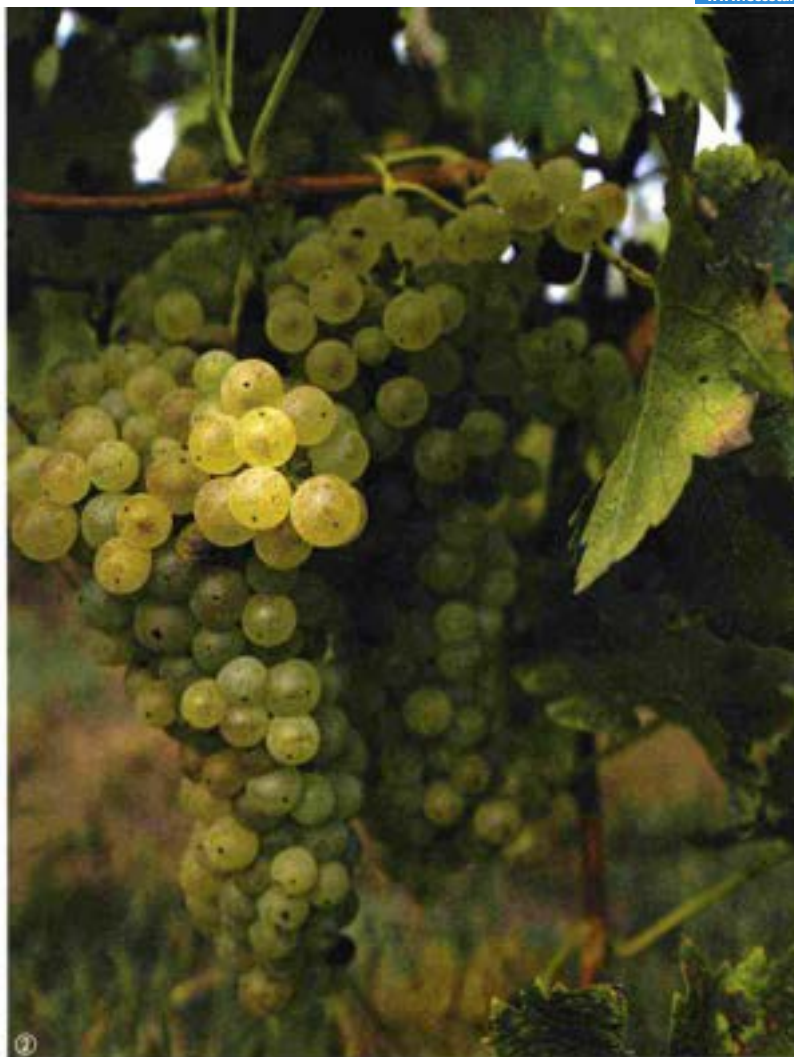


CANTINE COLLINE PISANE





①



②



③

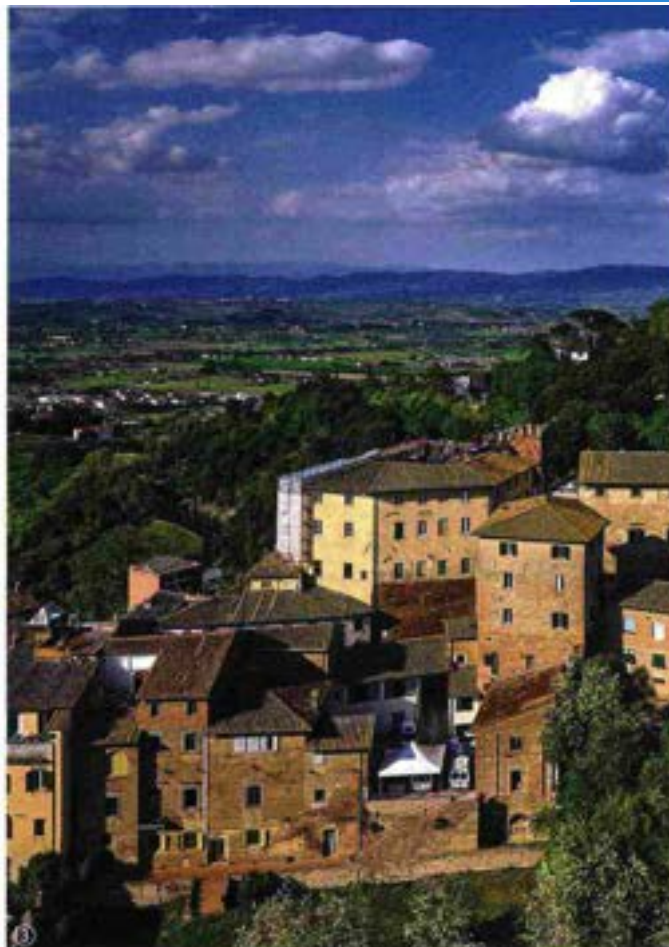
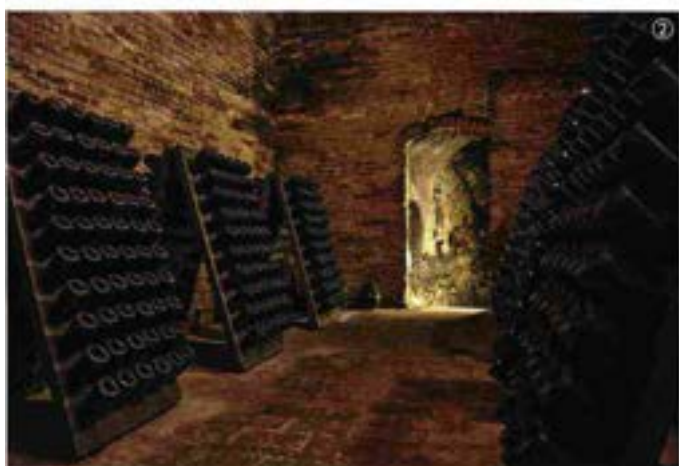
Nobili vini all'ombra della storia

Nella campagna pisana, entroterra dell'antica Repubblica marinara, per visitare castelli e abbazie di tenute millenarie. Dove blasonate famiglie creano etichette d'eccellenza, ancora da scoprire

TESTO DI GIUSEPPE DE BIASI

1. Il Castello Ginori di Querceto, borgo fortificato del Volterrano sulle pendici del Monte Aneo, nella tenuta di Marchesi Ginori Lisci. 2. Grappoli di Trebbiano toscano nelle vigne di Cupelli Spumanti, nei pressi di San Miniato, specializzata in bollicine. 3. I vigneti di Marchesi Ginori Lisci, 17 ettari di filari all'interno di una proprietà di oltre 2.000 ettari.

77



In vista dell'equinozio autunnale, settembre è un momento ideale per godersi bucolici paesaggi ancora poco antropizzati e aree boschive vergini seguendo il fil rouge di vini "made in Tuscany" non famosi come il Brunello o il Sassicaia, ma di indiscussa qualità, come quelli delle **Colline Pisane**. Un territorio che negli ultimi decenni sta colmando le distanze rispetto ai "fratelli" più blasonati anche grazie all'azione di pionieri come Pierfrancesco Venerosi Pesciolini che, in piena crisi della viticoltura locale, ebbe il coraggio di investire in qualità, coadiuvato da illuminati sodali come il compianto Gian Annibale Rossi di Medelana o la famiglia Gaslini Alberti. Aziende innovative da scoprire in un itinerario che dai declivi che confinano con i comuni della piana fiorentina, costeggiando il corso dell'Arno verso la foce, arriva fino ai boschi a ridosso della Costa degli Etruschi.

Luoghi carichi di storia e interventi d'arte

Si parte da un punto di osservazione privilegiato come la **Rocca di Federico II** a **San Miniato**, fatta costruire lungo la Via Francigena dall'imperatore svevo dal 1217. Dopo una doverosa visita alla coeva **Cattedrale**, decorata da ceramiche che evocano le stelle dell'Orsa, e al **Convento di San Francesco**, luogo di silenzio e di meditazione, entriamo nella prima cantina, **Cupelli Spumanti**, che si concentra sulla produzione di bollicine metodo classico a base di Trebbiano toscano. Ivana Cupelli, affiancata dai figli Sara e Marco, ne è l'artefice, con acuti come l'Eredo Brut L.R. 2013, una piacevolissima, spumeggiante scoperta che da sola vale la sosta.

Intervista 78

Virata all'interno salendo di quota verso i boschi di **Palaia** per fare la conoscenza di un'azienda giovane ma dalla storia millenaria come **Usiglian del Vescovo**. In un borgo donato da Matilde di Canossa ai vescovi di Lucca si produce, infatti, vino dal 1083. La tenuta si distende su 160 ettari, di cui 25 vitati, poggiati su un fondale marino di origine pliocenica, dove le conchiglie fossili e i sali minerali disciolti nel suolo forniscono a etichette come il Petit Verdot Milleottantatre una palette olfattiva di grande fascino. Da Usigliano si punta a **Peccioli**: sosta al **Triangolo Verde Belvedere** per stupirsi di fronte ai giganti di cemento di Naturaliter che hanno trasformato l'ecosostenibile discarica comunale in località Legoli in una galleria d'arte a cielo aperto e scoprire le originali installazioni nei **chiasì** (vicoli) del centro storico. Poi si





Nella foto. Scorcio sui vigneti della Tenuta di Ghizzano, 20 ettari coltivati con criteri biodinamico, a Pesciolini. **1, 2.** Il corpo centrale e la cantina di Usiglian del Vescovo a Pisa. **3.** Il centro storico di San Miniato con il Duomo, la Torre di Matilde e, sullo sfondo, la Rocca di Federico II. **4.** Ginevra Venerosi Pesciolini, anima della Tenuta di Ghizzano. **5, 6.** I fini in acciaio e la bottaia della Tenuta Podernovo a Terracina



raggiunge il suggestivo borgo di **Ghizzano**, dove Ginevra Venesni Pesciolini, degna erede di un pioniere della valorizzazione enologica del territorio come il conte Pierfrancesco, conduce i 20 ettari vitati, biologici e biodinamici, della **Tenuta di Ghizzano**. La torre merlata della dimora nobiliare e le volte annerite dell'antica cantina fanno da custodi al portabandiera del Sangiovese alla pisana, il fiero Veneroso, come al corposo Nambrot, a base Merlot, pluripremiato Supertuscan il cui nome è un omaggio al conte palatino che nel IX secolo diede inizio alla dinastia.

Tanta passione e vini di sangue blu

Nei dintorni, per le famiglie con bambini, vale la pena di trascorrere qualche ora all'insolito **Parco Preistorico** dove "pascolano" 22 riproduzioni di dinosauri a grandezza naturale, con giochi tematici e area picnic. Poi, scavallando in Valdera su strade che si inerpicano attraverso boschi di cipressi, lecci e querce, si arriva a **Terricciola**, per visitare due realtà di rilievo come Podernovo e la millenaria Badia di Morrone.

La **Tenuta Podernovo**, dépendance toscana dei Lunelli, la famiglia delle mitiche bollicine trentine firmate Ferrari, si trova su un poggio con una bottaia interrata che sembra una sala da concerto. Qui riposano i tre alfieri della cantina, tutti rigorosamente bio: il possente Auritea, Cabernet Franc in purezza; l'elegante Teuto, un Sangiovese arricchito dal 30% di Merlot; e il gioiale Aliotto, blend che rappresenta l'80% della produzione.

La **Badia di Morrone** è invece un'abbazia camaldolese donata

all'ordine monastico nel 1089 dal conte Ugone, che dopo alterne vicende nel 1939, grazie alla nobile casata dei Gaslini Alberti, è stata riportata ai fasti di azienda agricola modello oltre che di gioiello di architettura romanica. Dei 600 ettari della tenuta sono 110 quelli vitati, prevalentemente riservati al Sangiovese, che in questa zona si esprime con note balsamiche e bella sapidità. Completa il quadro l'impegno ecologico del conte Filippo, sostenitore di una gestione, in vigna come in cantina, attenta all'ecosistema e alla salvaguardia della biodiversità.

Puntando verso **Castellina Marittima**, borgo famoso per le cave del prezioso alabastro caro agli Etruschi, si arriva al **Castello del Terriccio**. Qui il primo pensiero va al vulcanico Gian Annibale Rossi di Medelana, il protagonista, insieme a Carlo Ferrini, del



inviaggio 80



Nella foto, Villa La Marnata, nella tenuta Castello del Temiccio a Castellina Marittima. **1, 2, 3,** Filippo Gaetani Alberti con il figlio e i nipoti che lo affiancano nella conduzione della Badia di Monna a Temicciole; l'abbazia del X secolo, cuore della tenuta; i vigneti, estesi per 110 ettari. **4,** Vittorio Picco di Rosignano, alla guida di Castello del Temiccio. **5, 6,** La barocca e la cerchia delle uve al Podere La Regoli di Riparbella.

tema 81

177694



Sopra. La cantina dell'azienda Caiarossa a Riparbella, progettata nel 2004 secondo i criteri della geodinamica e del feng shui.

In alto. La sede principale di Caiarossa, circondata da vigneti. La cantina punta su vitigni internazionali associandoli al Sangiovese.

successo internazionale dei vini prodotti dall'immensa tenuta avita. Dopo la sua scomparsa nel novembre 2019 oggi alla guida c'è il nipote, Vittorio Plozzo di Rosignano, che con la stessa energia si impegna a mantenere al massimo livello le oltre 200.000 bottiglie esportate in tutto il mondo e di preservare la biodiversità del luogo. Tra le etichette spiccano il fuoriclasse Lupicaia, Superuscan di taglio bordolese, più volte eletto fra i migliori rossi al mondo, e il Castello del Terriccio, a base Syrah, potente quanto ammaliante, due perfette istantanee del ricercato stile produttivo dell'azienda.

Memorie etrusche e uno château italiano

A ridosso della collina tufacea che preannuncia il borgo di origine etrusca di **Riparbella** una macchia rossa incastonata nel verde svela **Caiarossa**, la cantina disegnata secondo i principi geobiologici da Michaël Bolle per Eric Albada Jelgersma, l'imprenditore olandese, scomparso nel 2018, già proprietario di Château Giscours e Château du Tertre, due gioielli del Médoc francese. Per il suo château italiano, Eric ha puntato sui vitigni internazionali associandoli, in conduzione biodinamica, al Sangiovese e creando cuvée come l'ammiraglia Caiarossa o la preziosa vendemmia tardiva Oro di Caiarossa, Petit Manseng in purezza.

A poca distanza si trova la cantina della famiglia Nuti, **Podere La Regola**, che festeggia il quarto di secolo con il successo dell'omonimo cru di Cabernet Franc che affina in cemento e barrique per esprimere al meglio tutta la sua possanza. Da ammirare la barriera, affrescata nel 2016 da Stefano Tonelli, che ha creato una sorta di danza cosmica dedicata al ciclo della vite e agli "antenati" Etruschi, dipinti che rievocano i fasti delle antiche vinarie ritrovate durante la costruzione della nuova cantina. Si chiude, come eravamo partiti, da un panorama. È quello che si ammira dal Castello Ginori di Querceto, borgo fortificato fra la Val di Cecina e Volterra, cuore dell'immensa tenuta di **Marchesi Ginori Lisci**, circondata da 1.300 ettari di bosco e punteggiata dai vigneti impiantati nel 1999 dal marchese Lionardo alternando barbatelle toscane a varietà bordolesi per dar vita a una gamma di vini, iscritti alla Doc Montescudaio, fra cui Felegante Castello Ginori e la frizzante novità del Vermentino "metodo ancestrale" Vivo. Ultima tessera di un mosaico che testimonia il grande spazio che hanno ancora davanti i vini nati all'ombra dell'effigie crociata dell'antica Repubblica marinara.

© Riproduzione riservata

INDIRIZZI

Rocca di Federico II

San Miniato (PI) Via della Rocca
 ☎ 345 3038991; valdamonusei.it
 Orario: fino al 30/9 mar. e ven.-dom.
 11-18; dall'1/10 sab.-dom. 10-17.
 Ingresso: 4 €.

Cattedrale di Santa Maria Assunta e San Genesio

San Miniato (PI) Piazza del Duomo
 ☎ 0571 418071; sanminiato.chiesacattolica.it Orario: 8.30-10, dom. 10.30-12.

Convento di San Francesco

San Miniato (PI) Piazza San Francesco 1 ☎ 0571 43051; nuoviorizzonti.org Orario: 8-22.

Cupelli Spumanti

San Miniato (PI) Viale Marconi 203
 ☎ 345 5120371 e 366 9340160; cupellivini.com Orario: visite su prenotazione 9.30-13 e 15-19, dom. 9.30-13. **Prezzi:** degustazione di 3 vini con piccoli assaggi e Vin Santo Riserva con cantucci 25 €.

Usiglian del Vescovo

Palais (PI) Via Usigliano 26 ☎ 0587 468000; usigliandivescovo.it Orario: 9-16, su prenotazione. **Prezzi:** visita alla barriera e degustazione di 6 vini con salami, formaggi e crostini 25 €.

Triangolo Verde Belvedere

Peccioli (PI) Via Libbiano-Legoli 64 ☎ 0587 672073; belvedere.peccioli.net Orario: visite su appuntamento 8.30-17, sab. 8.30-13, chiuso dom. **Ingresso:** gratuito.

Tenuta di Ghizzano

Peccioli (PI) Frazione Ghizzano, Via della Chiesa 4 ☎ 0587 630096; tenutadighizzano.com Orario: 9-13 e 15-19. **Prezzi:** "Esperienza Blu" (visita guidata del borgo, del giardino all'italiana della vite e delle cantine storiche con degustazione di 5 vini e tagliere di prodotti locali) 40 €, solo su prenotazione.

Parco Preistorico

Peccioli (PI) Via del Cappuccini 70 ☎ 377 4438025; parcopreistorico.peccioli.it Orario: fino al 13/11 9.30-19. **Ingresso:** 7 €.

Tenuta Podernovo

Terricciola (PI) Via Podernovo 13 ☎ 0587 656040; casalapodernovo.it e tenutefunelli.it Orario: visite e

degustazioni su prenotazione 15-17. **Prezzi:** degustazione di 4 vini con prodotti tipici e bruschette con olio della tenuta 35 €.

Badia di Morrona

Terriccioia (PI) Via del Chianti 6
☎ 0587 658505; badiadimorrone.it
Orario: visite su prenotazione lun.-sab, alle 11, 13, 15 e 17.
Prezzi: visita alla Badia e degustazione di 3 vini e olio evo in cantina 30 €.

Castello del Terriccio

Castellina Marittima (PI) Località Terriccio, Via Bagnoli 16 ☎ 050 699709; terriccio.it Orario: visite su prenotazione mer.-dom, 10-18.
Prezzi: degustazione dei 4 vini della tenuta (fra cui i blasonati Lupiciale e Castello del Terriccio) con patini dello chef 55 €. Per i lettori di inViaggio visita guidata gratuita a borgo, cantina storica e barchessa.

Caiarossa

Riparbella (PI) Podere Serra all'Olio 59 ☎ 0586 699016; caiarossa.com
Orario: 10-18 su prenotazione (visite@caiarossa.com) **Prezzi:** degustazione guidata di 4 vini e dell'olio evo Igo della tenuta 15 €.

Podere La Regola

Riparbella (PI) Località Altagnada, SR68, Km 6,400 ☎ 0586 698145; laregola.com Orario: visite su prenotazione mer.-dom, 10-18.
Prezzi: formula "Top Selection" con degustazione di 4 vini (fra cui l'ammiraglia La Regola) 35 €, tagliere di specialità toscane 10 €.

Marchesi Ginori Lisci

Ponteginori (PI) Località Querceto, Vicolo della Terrazza 6 ☎ 345 3234042; marchesiginorilisci.it
Orario: visite e degustazioni su prenotazione 11-13 e 16-19.
Prezzi: tour del borgo con visita a cantine, castello e degustazione di 5 vini 20 €.

INFO TURISTICHE**Terre di Pisa**

Pisa (PI) Piazza Vittorio Emanuele II 5 ☎ 050 512280 / 512248; terredipisa.it

Fondazione San Miniato Promozione

San Miniato (PI) Piazza del Popolo 1 ☎ 0571 42745; sanminiatiopromozione.it

Iat Peccioli

Peccioli (PI) Piazza del Popolo 5 ☎ 0587 936423.

LE MAGNIFICHE NOVE

IN PRIMA FILA SONO I ROSSI LAVORATI CON ABILITÀ E SENZA DISDEGNARE LE ESPERIENZE DI GRANDI VITICOLTORI STRANIERI. MA SI FANNO LARGO ANCHE BOLLICINE DI QUALITÀ SUPERIORE

**Cupelli Spumanti**
Erede Brut Nature

L'espressione pas dosé del grande lavoro fatto dai Cupelli sul Trebbiano toscano si presenta con fine perlage e spuma cremosa. Questo millesimato sosta ben 60 mesi sui lieviti prima di espandere al naso aromi di frutta gialla, spruzzi cedrati e note di pasticceria. In bocca è fresco con finale agrumato. Da antipasti, frutti di mare o pici al tartufo.

Prezzo: 27 € (75 cl).**Usiglian del Vescovo**
Il Barbiglione

Un vino che ben esprime i terreni di sabbia e fossili su cui poggiano i vigneti di Usigliano. Syrah completato da piccole quote di Cabernet Sauvignon e Merlot che emana profumi di piccoli frutti rossi maturi e note balsamiche. Sorso suadente quanto potente, sapido e persistente. Da carni alla brace o cucina orientale speziata.

Prezzo: 23 € (75 cl).**Tenuta di Ghizzano**
Nambrot

Il rinomato portabandiera aziendale è un taglio bordolese a base Merlot che racchiude tutta l'esperienza maturata sui vigni transalpini. Un rubino profondo che si apre in una palette olfattiva di frutta sciropata, cioccolato, caffè e note balsamiche. Corposo e avvolgente con finale amaricante. Da filetto ai porcini.

Prezzo: 42 € (75 cl).**Tenuta Podernovo**
Teuto

Sangiovese completato da un 30% di Merlot e un 5% di Cabernet Sauvignon che maturano 18 mesi separati in tonneau e barrique prima dell'assemblaggio, con il suo color rubino carico propone al naso aromi di fruttato scuro di amarene e mora di gelso e toni speziati di caffè e liquirizia. In bocca è sapido e persistente con morbida trama tannica. Da coniglio alla cacciatora.

Prezzo: 16 € (75 cl).**Badia di Morrona**
I Sodi del Paretaio
Riserva

Questo Chianti collaudato simbolo della Badia, Sangiovese in purezza, nel calice si svela con un manto color rubino e profumi di ciliegia, visciola, prugna e rosa associati a note di eucalipto e china. In bocca è caldo e armonico, di bella tannicità con lieve retrogusto d'arancia amara. Ideale sulla selvaggina e sui pici con ragù di cortile.

Prezzo: 16 € (75 cl).**Castello del Terriccio**
Tassinata

Un blend partecico di Cabernet Sauvignon e Merlot che rappresenta l'anima giovanile della gamma. Il suo rubino luminoso espande profumi di mora di gelso, mirtili e tamarindo insieme a note di tabacco ed eucalipto. Sorso pieno e bilanciato, capace di coniugare immediatezza di beva e personalità. Da tutto pasto.

Prezzo: 29 € (75 cl).**Caiarossa**
Caiarossa

L'affere della cantina è una raffinata cuvée di ben 7 vitigni vinificati separatamente, in gran parte bordolesi, le cui percentuali cambiano ogni anno. Rosso rubino intenso, nel calice svela profumi di mora, visciola, mirto, pepe nero e tabacco. In bocca è opulento, con insospettabile freschezza e lunga persistenza. Da cinghiale in salsa tartufata.

Prezzo: 55 € (75 cl).**Podere La Regola**
La Regola

L'eccezione, più che la regola, è un Cabernet Franc in purezza di grande personalità e struttura. Al suo rubino intenso affianca bagliori olfattivi di ribes, mora, ginepro e macchia mediterranea con effluvi speziati. Potente e longevo, propone un sorso imperioso e rotondo. Da filetto di cervo in salsa di mirtili.

Prezzo: 60 € (75 cl).**Marchesi Ginori Lisci**
Castello Ginori

Il portabandiera della tenuta è una cuvée di Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Pinot Verdot che si propone con un intenso rosso porpora e profumi di frutta rossa matura, note speziate e macchia mediterranea. Sorso sapido e corposo, di ottima struttura e bilanciamento. Da peposo di chianina.

Prezzo: 21 € (75 cl).

continua ▶

CANTINE COLLINE PISANE

DOVE DORMIRE

da 140 a 270 euro in camera doppia

Villa Vivaia

La più intima delle ville della Badia di Morrona è una romantica dimora di 110 metri quadri in cima a un poggio. Arredata con mobili d'epoca, ha 4 posti letto e ampia sala con camino al piano terra. Giardino e piscina.

Terricciola (PI) Via del Chianti 6

☎ 0587 658505; badiadimorrona.it

Prezzi: da 270 € (soggiorno minimo 2 notti).

Casale Podernovo

Tra le vigne della tenuta dei Lunelli, 12 eleganti appartamenti arredati in stile rustico toscano, con affaccio sul giardino. Noleggio bici e piscina esterna (riscaldata in autunno).

Terricciola (PI) Via Podernovo 13

☎ 0587 656040; casalepodernovo.it

Prezzi: appartamento per 2 persone da 210 € con colazione.

Castello Ginori

Nel borgo, fra i 12 appartamenti per l'accoglienza enoturistica spicca la new entry de La Terrazza, per 4 persone, dotata di un invidiabile terrazzo panoramico.

Ponteginori (PI) Località Querceto, Via di

Borgo 1 ☎ 335 5405006; castelloginori.diquerceto.it **Prezzi:** appartamento da 160 € (soggiorno minimo 2-3 notti).

Tenuta di Ghizzano Resort

Francesca Venerosi Pesciolini accoglie nella tenuta con 4 ville, 4 appartamenti e 3 camere sparsi nelle campagne di Ghizzano. Luoghi caratterizzati dalla cura degli arredi e dalle opere d'arte che ne enfatizzano lo charme.

Ghizzano di Peccioli (PI) Via Santa Maria 21

☎ 0587 819071; tenutadighizzanoresort.it

Prezzi: da 140 € con colazione.

Podere Nuti

L'ospitalità dei fratelli Nuti si spinge verso la Costa degli Etruschi, con un bel podere con piscina. Visite guidate, degustazione gratuita e sconto del 10% sui vini La Piegola.

Cecina (LI) Via Vecchia Livornese 29-30

☎ 0588 81363; poderenuti.it

Prezzi: appartamento per 2 persone 580 € a settimana.

COSA FARE

Interagire con la storia locale, acquistare una pasta storica, prendere un tè con i buddisti tibetani

Un castello multimediale

L'imponente **Castello dei Vicari**, che domina il borgo medievale di Lari (Piazza del Castello 1 ☎ 334 3963782; castelldelari.it **Orario:** fino al 15/9 10.30-19; poi 10.30-13 e 15-18.30.

Ingresso: 4 €) fu sede di magistrature pisane, fiorentine e granducali. La visita, multimediale e interattiva, ne ripercorre le vicende offrendo un interessante spaccato di storia locale.



TERRAFORTE



LA LOGANDA DEL SOLE



CASALE PODERNOVO



VILLA VIVAJA



CASTELLO GINORI

DOVE MANGIARE

da 30 a 70 euro vini esclusi

Terraforte | Nuovo

Per il centenario del Terriccio, alla fine del 2021 Vittorio Piozzo ha puntato sullo chef stellato Cristiano Tomei per offrire nella sua tenuta un incredibile affresco territoriale con materie prime, erbe ed essenze a metro zero. Location unica e piatti stellari.

Castellina Marittima (PI) Località Terriccio,

Via Bagnoli 76 ☎ 345 8766779;

ristoranteterraforte.it **Prezzo medio:** 70 €.

Maggese | Vegetariano

Nel 2019 Fabrizio Marino ha concretizzato la sua idea di ristorante vegetariano dal cuore gastronomico, capace di fondere i ritaggi delle sue peregrinazioni (tra cui il Giappone) con la tradizione toscana.

San Miniato (PI) Via IV Novembre 29 ☎ 0571

1723546; ristorantemaggese.it **Prezzo**

medio: menù "L'incontro" 53 €.

La Locanda del Sole | Panoramico

Un piccolo cammino gastronomico nella piazza principale del borgo. L'offerta culinaria dei Ginori Lisci dal 2019 si è affidata all'astro di Luca Tefi, cuoco pisano dallo stile sobrio e curato, che ben si abbina ai vini della casata.

Ponteginori (PI) Località Querceto,

Via Francesco 9 ☎ 338 6390181.

Prezzo medio: 45 €.

Locanda La Fornace | Tipico

All'interno della tenuta di Badia di Morrona, Antonella e Renella preparano cucina tipica toscana con verdure dell'orto, erbe spontanee del bosco, frutta, olio evo e cacciagione (e vino) della tenuta.

Terricciola (PI) Via della Cascina 25 ☎ 0587

656018 e 379 2388111; badiadimorrona.it/ristorante/ **Prezzo medio:** 35 €.

Ferretti | Sosta golosa

Lorenza Ferretti sforna deliziosi pasticcini e torte artigianali. La famiglia ha annesso un ristorante di cucina regionale e gestisce inoltre il bistrot di Palazzo Senza Tempo, con la terrazza disegnata da Mario Cucinella.

Peccioli (PI) Via Carrala 1 ☎ 0587 635124.

Prezzo medio: 30 €.

L'arte della pasta

A Lari, all'interno delle mura, un palazzo giallo è la sede del **Pastificio Martelli** (Via del Pastificio 3 ☎ 0587 684238; famigliamartelli.it **Orario:** visite gratuite 9-12.30 e 15-16.30, chiuso mer.). Dal 1926 la famiglia produce pasta di semola di solo grano duro italiano, nel tipico sacchetto giallo. Non c'è punto vendita,

la pasta si acquista nei negozi in paese.

Uno spazio per meditare

In località Pomaia a Santa Lucia, in una villa circondata da un parco, l'**Istituto Lama Tzong Khapa** (Via Poggibemba 15 ☎ 050

685654; tk.org) è il centro più importante del buddismo tibetano in Europa. Si può anche gustare un tè o una tisana al **Giardino del Tè** (orario: gio.-ven. 16.30-19.30, sab.-dom. 16.30-22. **Prezzi:** offerta libera).