



Viaggio in Italia

IL BEL PAESE

— NUOVA SERIE —

È iniziato il nostro Grand Tour tra le regioni,
per riscoprire il gusto, non solo a tavola,
di visitarle ora. Partiamo da Trentino-Alto
Adige, Toscana, Molise e Calabria

di SARA MAGRO e VALENTINA VERCELLI
ricette JOËLLE NÉDERLANTS, foto dei piatti RICCARDO LETTIERI



Per arrivare a Montemorone, piccola frazione di Colci in provincia di Pisa, si percorre una salita tra muretti a secco che delimitano uliveti e campi coltivati. Il borgo è rimasto com'era, con le strade strette lastricate in pietra che portano alla chiesa in cima.



TOSCANA

Dall'arte a cielo aperto
al vino, dai calanchi
all'olio d'oliva, bellezza
e bontà sono
un unico, prelibato
cibo quotidiano

foto GIACOMO BRETZEL

Sapete qual è la caratteristica distintiva della Toscana?, domanda Vittoria Ferragamo. «La qualità in ogni cosa, dall'agricoltura all'ospitalità». Per lei, cresciuta in una delle famiglie dell'alta moda italiana, e dedicata all'azienda agricola con resort Il Borro, la sua terra è la sintesi perfetta di sostenibilità, natura e vita all'aperto. «Amo i cavalli, l'orto, le vigne e le cantine. Amo i nostri boschi e i calanchi. E penso che sia arrivato il momento di fermarsi a riflettere sulle ricchezze che abbiamo il privilegio di godere. Secondo me, non basta più passeggiare e contemplare: bisogna approfondire la storia dei luoghi. Solo così possiamo apprezzarli e difenderli con convinzione. La Toscana ha avuto la fortuna di non essere stata devastata come altre regioni da un'industria invadente, anche quando non c'era ombra della sensibilità ecologista di oggi. Bisogna proteggerla».

Non si può dire vai a Firenze prima di Lucca, o a Pisa prima di Grosseto o ancora vai alle Crete Senesi ma non in Maremma. «Ogni luogo è a suo modo speciale, e merita il viaggio. Ogni posto ha sue eccellenze uniche», prosegue Salvatore Ferragamo, fratello di Vittoria, che al Borro si occupa della produzione vinicola biologica e dell'ospitalità. «La Toscana ha richiami di ogni tipo: cultura, arte, architettura. È semplicemente un museo a cielo aperto. Personalmente sono molto legato all'Argentario con il suo mare cristallino: non ha nulla da invidiare ai Caraibi, garantisco. E il Valdarno, dove lavoro, è ancora esordiente dal punto di vista turistico». Salvatore ride mentre cita Dante, che nel Canto XIV del *Purgatorio* proclamava che persino l'Arno, —

LE SPECIALITÀ

curvando, evita Arezzo. Come padre fondatore dell'italiano volgare, il sommo poeta fiorentino ha insegnato l'arte bella del linguaggio, che ferisce il nemico con precisione. Tant'è che anche ora, a settecento anni tondi dalla morte avvenuta nel 1321, si imparano a memoria i suoi versi da usare all'occorrenza, come si addice (e si perdona) a un toscancaccio.

«Invece Arezzo - continua Salvatore - è una città incantevole, con gli affreschi di Piero della Francesca nel Palazzo del Comune e nella Basilica di San Francesco, e le piazze che si trasformano in bazar dell'antiquariato la prima domenica del mese o in raduno medievale quando si disputa la Giostra del Saracino con i cavalieri armati di lance, gli sbandieratori e i rulli di tamburo».

Ma c'è un argomento che più di altri illumina il volto del toscano: la cucina. «Il suo segreto è l'autenticità», spiega Salvatore. «I nostri prodotti arrivano sempre da vicino, sono genuini. E possiamo condirli con olio di altissima qualità. Non ci rendiamo conto della fortuna che abbiamo, perché bellezza e bontà fanno parte del nostro quotidiano». Ci lascia con una curiosità: «La prossima volta che andate in Valdarno, ordinate lo stufato alla sangiovese, con vitello e spezie: quando fuori fa freddo e c'è la nebbiolina che vela tutto, riscalda il cuore». ■

PANETOSCANO

Sciocco, cioè senza sale, è una pagnotta con crosta dura e mollica consistente che accompagna la sapientissima cucina regionale, smorzandone la sapidità: leggermente abbrustito, «struscato» con uno splashio di aglio e condito con un filo di olio, diventa un must locale: la bruschetta.

PINOLI

Ricchi di proteine e vitamine, quelli di Viareggio hanno un gusto dolce, delicato e inconfondibile. Sono un ingrediente fondamentale di alcune ricette tipiche come la torta della nonna e il castagnaccio.

FAGIOLI

Non c'è orto in Toscana in cui non crescano e non c'è trattoria che non li serva in zuppe farinate o come contorno insieme alla bistecca. Qui i fagioli sono apprezzati almeno dal Cinquecento e ancora oggi coltivati in molte varietà, tra cui il fagiolo di Sorano (presidio Slow Food) e il fagiolo Coppone che, non solo per quel sapore, è un ottimo contributo proteico per pranzi vegetariani.

BRIGIOLINI

Tipici di Lamporecchio, in provincia di Pistoia, si trovano in ogni fiata, sagra e luna park della regione, dove sono preparati al momento con l'apposito macchinario che preme l'impasto di farina, uova, zucchero ed essenza di anice, su una formella che dà loro la tipica forma di cioldo. Croccanti e leggeri, uno tra l'altro.

TESTAROLI

Tipici della Lunigiana, sono grossi dadi a base di farina, acqua e sale, cotti in specifici recipienti di ghisa o terracotta, i test, da cui prendono il nome. Una volta pronti, si tagliano a losanghe, si fanno rinvenire in acqua bollente salata e si condiscono con il pesto (la Liguria è vicinissima) o con i funghi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP

Ne basta un filo crudo per dare grazia a ogni ricetta. Frantoio, leccino e moraiolo sono le varietà di olive più utilizzate, da sole o insieme, per risultati che guadagnano sempre i primi posti nelle guide di settore.

BISTECCA ALLA FIORENTINA

È un taglio di lombata di chianina con in mezzo un osso a forma di T, che divide il filetto dal contrafiletto. Alto almeno tre dita, deve essere cotto pochissimo, sulla brace viva: la regola dice 3 minuti per lato e poi 5 minuti, in piedi sull'osso, in modo che abbia una bella crosticina all'esterno, ma dentro sia rosa, morbida e succosa.

LARDO DI COLONNATA IGP

Candido come le conche di marmo in cui stagiona, è uno dei prodotti toscani più ricercati e (imitati) al mondo. I pezzi di lardo suino sono messi a stagionare con una concia aromatica che comprende pepe, cannella, chiodi di garofano, rosmarino, salvia e altre spezie. Da gustare tagliato sottile su uno fetta tiepida di pasta.

I VITIGNI E I VINI

La Toscana è terra di grandi rossi con un vitigno autoctono al comando, il **sangiovese**, che dà origine alle denominazioni più famose, come Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Morellino di Scansano. Ma qui sono molto importanti anche i vitigni internazionali (tra i principali merlot e cabernet) che, soprattutto a ridosso della costa, hanno dato vita ai celeberrimi superuscan come Masseto, Sassicaia e Ornellaia. Oltre a Bolgheri, sta prendendo piede anche la zona di Suvereto, mentre occorre guardare con attenzione al Pisano, con la produzione della Valle di Cecina. Se prediligete i rossi leggiadri, scegliete un Chianti Classico, se preferite una maggiore struttura puntate tutto sul Brunello. Tra i vitigni bianchi sono interessanti il **vermentino**, ma soprattutto la **vernaccia di San Gimignano** da cui viene un vino che per sapidità e per l'anima predisposizione all'invecchiamento meriterebbe molta più fama di quella che ha.

Chianti Classico Gran Selezione Romitorio di Santadame 2016 Ruffino

Con una piccola percentuale di colorino, questo Sangiovese rappresenta bene il territorio chianigiano, grazie anche all'annata eccellente. I profumi caratteristici di ananasso, prugna matura e violetta sono ravvivati da note speziate e di cioccolato fondente. Con come alla griglia. 53 euro. ruffino.it

Vernaccia di San Gimignano 2019 Cesani

Intenso e fruttato, con profumi di melo verde, ha un gusto sapido e il caratteristico finale ammandorlato: più tipica e dinamica di così, non si potrebbe. Con passatina di ceci e vongole. 17 euro. cesani.it

Morellino di Scansano La Mora 2019 Cecchi

Vivace già dal suo colore rosso rubino, è un vino

giovane e intenso, con profumi di frutti rossi e un carattere disinvolto, che lo rende adatto alla tavola di tutti i giorni. Con la ribollita (vedi ricetta nella pagina seguente). 6 euro. cecchi.net

Lupicala 2015 Castello del Terriccio

È un superuscan di grande eleganza, a base di uve cabernet sauvignon, con una piccola percentuale di petit verdot. Dopo due anni di

affinamento in legno, seduce con profumi complessi di spezie, frutti rossi e cioccolato. Con il brasato di manzo. 110 euro. terriccio.it

Brunello Fornace 2015 Le Ragnole

Robusto, alcolico e pieno di energia. Dopo l'affinamento per 36 mesi sfoggia aromi speziati e di frutto sotto spirito e un gusto scorbido. Con la bistecca alla fiorentina. 125 euro. leragnole.com