



Un finesettimana ai piedi del monte Amiata

A Piancastagnaio, località famosa per il Palio dell'Assunta, le occasioni di svago si ripetono tutto l'anno. Tra natura, buona cucina, passeggiate a cavallo e autentica ospitalità

✦ **Cristina Piccinotti, foto di Gabriele Forti**



In alto da sinistra, bosco innevato dell'Amiata, viale dei cipressi nella campagna senese, scorcio della Chiesa Vitaleta a San Quirico d'Orcia. Qui sopra, l'orto dei frati nel Convento San Bartolomeo, Piancastagnaio

"...remoto e dolce, sospeso nel vuoto come un pugno d'api oscillanti sul ramo...", scriveva Montale di questo paesino in provincia di Siena. Scoglioso e irregolare, racchiuso da mura castellane, a mille metri di altitudine, Piancastagnaio, cittadina nota per il palio dell'Assunta che si disputa ogni 18 agosto, accoglie il visitatore con la sua aria frizzante e salubre, la sua acqua fredda e buona da bere e le tante meraviglie della natura: nei boschi dell'Amiata, tra *"flotte di elfi e odor di funghi nascenti confuso a quello dei marroni che esplodono nel focolare..."* è

facile avvistare poiane, aironi, volpi, caprioli, cinghiali, falchi. Qui, il tempo s'è fermato nelle case e nei palazzi in pietra, nelle strade lastricate, nel Convento, che di Piancastagnaio è il padre, e nella Rocca Aldobrandesca, la madre.

Convento San Bartolomeo

Il Convento è il punto di partenza – e ritorno – per un tour nel cuore della campagna Toscana. Dalla Val d'Orcia al Monte Amiata, passando per Bagno Vignoni e Bagni San Filippo, verso Siena, Pienza, Pitigliano, Montepulciano. La sua storia inizia nel Medioevo, quando fu posata la prima pietra dell'annessa Chiesa e piantato il Castagnone, che ancora oggi domina nel piazzale d'ingresso. Inizialmente abitato da dieci frati francescani, per volontà dell'attuale proprietario, il Professore Ricci Barbini, è oggi una residenza d'epoca dove la vita scorre serena e tra le mura di roccia spesse si respira una pace surreale. Le originarie celle dei frati sono diventate confortevoli suite, la sala Capitolare e il Refettorio spazi per pranzi e incontri di lavoro, l'orto dei frati – dove si trovano ancora i susini, i peri invernali e il nespolo presenti nel contratto d'acqui-



sto di fine '700 – ben si presta a cocktail e rinfreschi in un'atmosfera speciale. E sul retro, un belvedere si apre sulla Val di Paglia, con la Rocca di Radicofani a far da sfondo.

A cavallo tra i boschi dell'Amiata

Al passo, trotto o galoppo, tra divertenti sali e scendi, fin sulla cresta della collina e in vetta dove la vegetazione si fa più selvaggia e i viottoli di terra battuta si alternano a sentieri di ciottoli fluviali e sabbia. Può capitare di guardare torrenti come di avvistare animali selvatici. Un'esperienza nella natura brulla e incontaminata, che diventa piacere dolce per il palato al ritorno a *Il Cerretale*, agriturismo con maneggio dove Patrizia non manca mai di offrirvi il suo gelato artigianale o un pezzo di formaggio a km 0.

Mangiar bene... da Anna

Gustare il meglio della cucina locale e godere di un'accoglienza unica, perché vera e tutta familiare, fatta di cortesie e spontaneità. Al Ristorante da Anna la passione dei titolari per il proprio mestiere e la loro spiccata personalità rendono naturalmente bello l'ambiente: Pino, il padrone di casa dalla memoria di ferro, Daniela, ora socia, un tempo moglie di Pino e Manuela, la figlia briosa e dai modi gentili. A parte il cibo buono, sano e saporito, nota distintiva è la musica: jazz o blues, parte senza preavviso creando un piacevole sottofondo. Protagonista anche di cene a tema, se durante una di queste chiederete a Manuela che ne pensa vi risponderà che "il pesce è jazz e la lumaca è blues!".

Benessere termale nel paese formato dalle acque

Nel Parco della Val d'Orcia patrimonio dell'Unesco, Bagni San Filippo deve la formazione dei travertini su cui poggiano

Al centro, Bagni San Filippo, nel Parco della Val d'Orcia una roccia formata dal perenne deposito di carbonato di calcio
A destra, la Rocca illuminata di Piancastagnaio



L'ALTRO PALIO

«È un modello di socialità positiva. Una scuola di vita che insegna cos'è il rispetto per le persone, le tradizioni e la cultura del territorio». È così che il rettore del Magistrato delle contrade e i priori definiscono l'evento centrale dell'estate di Piancastagnaio, il palio dell'Assunta, che si disputa ogni 18 agosto e vede quattro contrade – Castello, Borgo, Voltaia, e Coro – in gara per aggiudicarsi il bel cencio. Un sentimento forte e profondo aggrega i contradaiooli, che son bambini, ragazzi, adulti e anziani, sentimento che si acutizza nelle settimane prima del palio, quando il clima di sfida si fa così caldo che i membri delle contrade si considerano “in stato di guerra” e tra loro si chiamano “nemici”. Una guerra goliardica, combattuta a suon di sfottò (canti popolari), parate di sbandieratori, cene propiziatorie. E in attesa del giorno fatidico, i preparativi fervono tutto l'anno: il Comune commissiona ad un artista il drappo di seta, le contrade preparano i costumi di dama, cavaliere, tamburini, sbandieratori e alabardieri che sfileranno per aggiudicarsi il Cupello (premio al decoro). E intanto i contradaiooli scelgono il miglior cavallo puro sangue e ingaggiano il fantino che li rappresenterà. La regola dice che i cavalli possono arrivare al traguardo scossi (senza fantino) e il fantino monta a pelo, (senza sella). E quando parte la corsa, la gara si consuma in una manciata di minuti, solo il tempo di bruciare i quattro giri della pista.



le sue case alle sorgenti termali che qui sgorgano naturali. Il perenne deposito di carbonato di calcio ha originato anche la cascata che sovrasta il Fosso Bianco, così detto per le sue acque termali dall'aspetto lattiginoso, calde, solfuree e benefiche. Un luogo suggestivo e incontaminato, dove il paesaggio ha le forme arrotondate delle colline punteggiate di boschi di castagni e faggi.

Dolcemente a Piancastagnaio

È un vero saggio della pasticceria italiana. Meticoloso, umile ma coraggioso, sempre alla ricerca di nuove tecniche. Anche se, per i clienti abituali, prepara i dolci della tradizione locale. Come la Ricciolina, torta di pasta frolla croccante all'esterno, glassa e un cuore tenero di cioccolato e mandorle all'interno. «Una bomba dolce», dice **Rossano Vinciarelli**, che se nella vita non si fosse spinto fuori dalla sua Toscana, non sarebbe diventato un maestro plurimedagliato di livello internazionale e di certo non avrebbe capito che il suo desiderio è di lavorare nel suo paese. «Dopo i successi ottenuti in giro per il mondo, sono tornato per addolcire i palati dei miei conterranei. Ma non mi fermo e sto già lavorando al prossimo campionato individuale di pasticceria che si terrà in Lussemburgo nel 2014». ■

Nella pagina a fianco, i fantini delle quattro contrade che lo scorso 18 agosto hanno corso il 37esimo palio dell'Assunta. Al centro, dall'alto, bosco dell'Amiata in autunno, luogo ideale per gli appassionati della raccolta di funghi e castagne. Al centro, belvedere della Val d'Orcia nei pressi di Pienza. Sotto, papaveri in uno dei tanti campi della campagna senese



INDIRIZZI

- Convento San Bartolomeo www.conventosanbartolomeo.com
Tel. 0577.787120
- Il Cerretale - centro ippico, azienda agricola www.cerretale.it
Tel. 0577.785276
- Ristorante da Anna www.annaristorante.com - Tel. 0577.786061
- Pasticceria Marron Glacè, di Vinciarelli Rossano
Tel. 0577.786686

APPUNTAMENTI D'AUTUNNO

- Piancastagnaio 31 ottobre/3 novembre: Il Crastatone, festa delle tipicità toscane www.prolocopiancastagnaio.it
- Monte Amiata da ottobre a dicembre: Al via la raccolta di funghi e castagne
- Novembre e dicembre: ovunque feste e sagre per celebrare l'extra-vergine di oliva e il vino novello