

Tra lardo, cantine storiche e dolci, il Chianti senese è una delle terre più golose d'Italia



Vista aerea su Borgo Scopeto e il Chianti senese

Castelnuovo Berardenga, Siena e dintorni sono i vertici di un territorio gustoso, antico e tutto da scoprire

Ci sono itinerari che portano inevitabilmente al vino e vini che svelano sorprendenti itinerari. In Italia va così. Ma nel caso del Chianti il gioco filosofico del "è nato prima l'uovo o la gallina" risulta particolarmente arduo poiché la Doc è stata istituita ben cinquantatquattro anni fa (1967) e il legame tra i borghi e i vigneti si perde nella notte dei tempi. Se dal Medioevo al Rinascimento gli uomini ne hanno fatto il campo di battaglia - tra le potenti città di Siena e Firenze che si contendevano le terre - una volta deposte le armi hanno imbracciato la vanga. Ed è proprio dal passato di questa terra, chiusa tra la provincia di Siena e quella di Firenze e circondata da chilometri e chilometri di vigneti e oliveti, che comincia la breve fuga "in sicurezza" open air. Per allentare la pressione della pandemia e riscoprire sapori e saperi. Un paio d'ore di auto da Roma - con andamento slow forse qualcosa di più - bastano per arrampicarsi verso **Castelnuovo Berardenga** che (insieme ai comuni di Greve, Panzano, Gaiole, Radda e Castellina) entra a pieno titolo nell'area del Chianti Classico. **Un pezzo di Toscana - come spiega la vecchia cartina - tra "le più appetibili" del Belpaese.** Pace, vino, olio, dolci, erbe aromatiche, carne e pecorini eccellenti talmente "appetibili" da aver spinto gli inglesi, ormai più di trent'anni fa, a soprannominarla Chiantishire e "colonizzarla" per le vacanze.



Uno scorcio pittoresco di Castelnuovo Berardenga. (Photo 106600909 © Fabio Caironi | Dreamstime.com)

La stagione è perfetta per il grande spettacolo delle fioriture: le ginestre e i papaveri fanno da accompagnamento agli uliveti, ai castagni e a faggi. Su per le colline, ma a ridosso delle Crete senesi, ecco Castelnuovo Berardenga che deve il suo nome al nobile Berardo (vissuto nel X secolo) e alle molte torri e ai castelletti medievali abbattuti nel '700 insieme alle mura che ebbero il compito di difenderla all'epoca della Repubblica di Siena. Degli antichi fasti resta però da vedere ben più di qualcosa: la **Torre Civica con l'orologio**, per esempio, e la **assai più giovane Villa Chigi Saracini (1820)**, che ha un giardino all'italiana e un parco ottocentesco di importanza botanica davvero speciale. Meno artistica, eppure d'obbligo per genuinità e gusto si rivela la sosta nella **Macelleria Rapaccini** (Via della Certosa 23, Ponte Bozzone) dove dalla bistecca di Chianina ai salumi come la "sbriciolona di Bozzone" tutto merita l'acquisto, da godere una volta rientrati a casa (indispensabile munirsi di una borsa frigo).

Borgo Scopeto, azienda agricola con un antico borgo trasformato in relais, si trova qualche chilometro più in là ed è una sorpresa nella sorpresa, a partire dal nome. **Quasi cinquecento ettari di terra fertile - di cui settanta di vigneti, circa cinquanta di uliveti, frutteto, odorosa macchia mediterranea e sterminate aree boschive** - dove per secoli è cresciuta l'erica scoparia: la specie, per capirci, con i cui rametti si facevano (e in alcuni casi si fanno ancora) le scope degli spazzini. Una curiosità storica trasformata in cartello indicatore della supercantina dove degustare il meglio della produzione vinicola dell'azienda: 400 mila bottiglie l'anno, di cui 180 mila solo di Chianti Classico. E poi c'è la Riserva, la Gran Selezione (trenta mesi di invecchiamento) e, dulcis in fundo, un eccellente Vin Santo del Chianti Classico Doc. L'annata 2010 dal profumo intenso, insieme ai morbidi cantucci dello **chef Pietro Fortunati del ristorante "La Tinaia"** (che si trova all'interno del borgo-resort) non smette di conquistarti, ma il tour è appena cominciato e Borgo Scopeto Relais ha molto da raccontare. Nulla vieta, sulla strada del ritorno, un secondo passaggio alla winery dove un rifornimento di etichette (nonché del pregiato extravergine) è più che consigliato per rapporto qualità-prezzo.



Parte del giardino di Borgo Scopeto Relais

Con una vista "piena" di ettari e ettari di vitigni Sangiovese (ma ci sono pure Cabernet, Merlot, Colorino, Cannaiole e Trebbiano) che disegnano il paesaggio, **si torna all'antico borgo diventato relais nel 1997, dopo l'acquisto dell'intera proprietà da parte di Elisabetta Gnudi**, e annunciato agli ospiti da un viale di cipressi Carducciani il cui esemplare più vecchio sventa alto in cielo per cinquanta metri. Ingresso maestoso per **un albergo diffuso che è un puzzle di dimore, giardini, casali rurali e scuderie** che oggi hanno dato vita a un'oasi di quiete dal tocco medievale e dal comfort contemporaneo. Silenzio e charme per 56 stanze diverse una dall'altra, un paio di appartamenti, una spa, un centro fitness, piscine, due sale meeting, una cappella, il ristorante La Tinaia (nelle vecchie cantine) e soprattutto una torre che risale all'anno Mille. L'insediamento risale al medioevo. Nel 1500 qui vivevano più di cinquecento famiglie, artigiani e braccianti al servizio di nobili, alternativamente amiche o nemiche dei signori di Siena e, sorvegliando un buon Chianti Classico, è inevitabile aspettarsi che dalla torre si affacci una giovane principessa. Sarà per l'indubbia atmosfera romantica che il regista Gary Winick l'ha scelta nel 2010 come location del suo film **Letters to Juliet** con **Amanda Seyfried e Vanessa Redgrave**. E per la stessa ragione c'è chi sceglie di celebrare qui le nozze da fiaba con uno sguardo alla piscina e uno alla Torre del Mangia di Siena che, con il cielo terso, sembra si possa toccare con una mano.



Il panforte di Nannini, pasticceria storica di Siena

E visto che è davvero a portata di mano (10 km dal Relais), dopo una cena aperta dai golosi pici al Chianti proposti dallo chef Pietro Fortunati e una notte di riposo tra le solide mura del Borgo, la [Pasticceria Nannini di Siena](#) poco lontana da Piazza del Campo (ma in città ce ne sono addirittura tre) sembra l'ideale per un caffè e uno spuntino in tarda mattinata. Quasi superfluo aggiungere che dopo la passeggiata tra torri e contrade, palazzi e campanili (il Duomo non può assolutamente essere ignorato: sono ricominciate dopo l'emergenza pandemica anche le [visite su prenotazione](#)), vanno presi in considerazione i "peccati di gola da asporto" come panforte, panpepato, ricciarelli, cavallucci e cantucci da [Buti](#) in Viale Vittorio Emanuele II, e poi meglio il pecorino senese o qualche prodotto Dop di cinta senese? Lardo, salsicce, pancetta o finocchiona? Non c'è che l'imbarazzo della scelta, ma ricordatevi quanta capienza avete nel bagagliaio.

https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/06/05/news/viaggi_di_gusto_chianti_siena_castel_nuovo_berardenga-304059809/amp/