



La chef Paola Färber nella cucina del ristorante Alla Pieve. Sotto, al centro, l'altare della Pieve, risalente al Mille, e il "Fungo Innamorato", nella piazza del paese

L'arte del ricevere dei signori Campani ha convinto anche una star di prima grandezza come Nicole Kidman

Pievescola, la corte di Villiam e Paola

Lui sommelier di Correggio, lei chef, ci accolgono nella loro dimora

LARA FERRARI

CASOLE D'ELSA -

La Toscana lussureggiante e gode-reccia che siamo abituati a pensare in estate, quando campagna e clima divengono attrazioni irresistibili per le star del jet - set internazionale, acquista l'aspetto di una matrona elegante in principio d'autunno e d'inverno, con i suoi dolci declivi che si fanno ancora più morbidi e invitanti, pronti ad accogliere non il turismo di massa, bensì viaggiatori attenti ed eco-sensibili alla bellezza di questi luoghi, in piena sintonia con la natura.

Nei paesi più piccoli accade che i nomi delle vie siano intitolati ai frutti del regno vegetale, con una predilezione per la micologia.

La gente è molto cordiale, semplice, operosa, attaccata alla famiglia e ai suoi valori e considera il massimo della vita sedersi all'ombra del portico o davanti alle braci del caminetto, nel weekend, ad aspettare che la carne di cinghiale cacciata quella mattina si rosoli sul fuoco. Siamo a Pievescola, frazione di Casole d'Elsa, alle pendici della Montagnola Senese. Siamo qui per incontrare **Villiam Campani**, sommelier di Correggio, e la moglie Paola, chef sopraffina, che hanno scelto questa terra come loro casa e bottega. La piazza principale è un omaggio al dio Porcino e il monumento che sorge in cima alla rotonda del paesello è il Fungo Innamorato. Avete presente quando intorno a voi si ergono soltanto colline, ulivi per centinaia di ettari, cave di marmo e casali con orto e aia annessi?

Eccoli. Siete arrivati. Qui avete tutto questo e molto altro.

PIEVESCOLA. IL BORGO

Quando giungiamo a destinazione il cielo è terso e promettente. Un ottimo inizio. Secondo i cenni storici, il nostro approdo ha origini antichissime, che risalgono al X e XI secolo, quando intorno alle chiese battesimali sorsero le prime pievi.

Fu proprio la **Contessa Matilde**, nobile Longobarda e signora di Monte Maggio, a favorire la costruzione di Pievescola. La Montagnola ha visto la presenza dell'uo-



Immagini Tutte le foto di questo reportage (ad eccezione delle tre in alto, a pagina 18) sono di Marco Macchi

mo fin dalla Preistoria, ha vissuto un periodo di fulgore sotto gli Etruschi, il cui tratto tipico ritroviamo ancor oggi nei visi della gente, e secoli bui dai quali si è ripresa solo nel Medioevo, quando nacquero le torri, i castelli e le pievi, appunto. Dove siamo noi ce n'è una molto bella e in massima parte integra: è la chiesa di San Giovanni Battista, di cui si ha una prima testimonianza il 12 luglio 1032, nei pressi della via Maremmana: una volta la pieve apparteneva alla diocesi di Volterra, mentre ora è sotto l'arcidiocesi di Siena, Colle di Val d'Elsa e Montalcino.

Tutta la Montagnola devastata dalle lotte intestine tra Firenze e Siena rifiorirà solo nel 1700, quando i nobili dell'epoca fecero delle contrade le loro residenze estive. Una usanza che a quanto pare giunge sino a noi, lo dimostra il fatto che gli eredi delle migliori famiglie italiane e straniere scelgono questa porzione di Toscana come "buen retiro". I pittori la considerano un luogo eletto. E non soltanto loro...

Cielo che ha ispirato i geni della pittura

IN fondo alla strada che conduce al paese c'è una fila di casette a schiera, dalle quali parte un sentiero parallelo. Questo culmina nel giardino dei Campani. Lo fotografiamo all'alba, quando la rugiada si posa sulle foglie degli alberi da frutto e degli uliveti. Siamo sopraffatti. «Abbiamo un ciliegio, molto amato dai nostri bambini: ne sono gelosissimi - puntualizza Paola. E in effetti eccolo lì, davanti al pergolato - Questa terra è baciata da un clima delizioso. E guardate lassù. Giotto e Michelangelo guardavano questo cielo e vi traevano ispirazione, dico io». Eh sì. Lo pensiamo anche noi. (la. f.)



CONTINUA A PAGINA 18

UNA MONTAGNOLA PER NICOLE

(continua da pagina 17)

NE sanno qualcosa William Campani e Paola Färber, lui di Correggio, in provincia di Reggio Emilia, lei tedesca, che ci hanno ospitato durante la nostra permanenza. Titolari del ristorante "Alla Pieve" e di un'enoteca wine store, un giorno di luglio si vedono capitare in casa nientemeno che

La diva accudita e coccolata per otto giorni dalla coppia. Per lei, in Toscana con la figlia Sunday Rose, che qui è stata battezzata, menù raffinato di pesce bianco

Nicole Kidman per un soggiorno ristorante, in vista dei nuovi impegni sul set. La diva hollywoodiana, che abbiamo visto sul grande schermo in "Nine", uno dei film più attesi del 2010, è rimasta otto giorni a Pievescola, coccolata da Paola e William, che hanno studiato per lei un menù ad hoc. Che onore dev'essere stato per i due coniugi sentirsi scelti da un personaggio così importante. A testimonianza dell'incontro, una foto ritrae insieme Nicole e i titolari, e si fa ammirare dagli avventori all'ingresso del locale. Paola ha avuto occasione di preparare un menù per l'illustre ospite: «Nicole è stata accudita da noi in questo esclusivo borgo medioevale (non un hotel o relais, precisano) per otto giorni nell'ultima settimana di luglio 2009. La cena conclusiva con personal trainer e manager si è svolta nel nostro ristorante a Pievescola».

Appena varchiamo la soglia del ristorante, di sera all'ora di cena, ci invade un accento anglosassone. E' una famiglia americana. Ne vengono molte al casale di Paola e William.

Ci sollazziamo con dei buonissimi Pici alla salsiccia e crema tartufata, un tipico piatto invernale senese.

L'emozione di lei nel raccontare l'esperienza di accogliere Mrs. Kidman è ancora viva negli occhi: «Abbiamo una foto della serata trascorsa dallo staff e da Nicole nel nostro ristorante, così come il menu del battesimo di **Sunday Rose**, la figlia dell'attrice. Quando mi hanno avvisata del suo



Nelle foto tutta l'emozione dei signori Campani nell'accogliere la star Nicole Kidman. Il ricevimento per il battesimo di Sunday Rose, con menu ad hoc



arrivo, beh, potete immaginare lo shock. Ricordo una donna conscia della propria importanza, ma soprattutto semplice, alla mano. Nessuna esigenza particolare, fatto

salvo per alcuni ingredienti. C'è un'abitudine che li distingue da noi "italiani": tutto dev'essere in tavola nello stesso momento, senza distinzione tra antipasto, primo e

secondo, vivande ecc. Ma io sono riuscita a farle accettare il nostro cerimoniale nei giorni in cui l'ho avuta ospite».

La diva si alzava alle 6 del mattino, poi un'ora di footing e 20 vasche a nuoto. Quindi, una colazione preparata da Paola, fatta esclusivamente di frutti di bosco.

L'australiana è stata attirata dai profumi, dai sapori e dagli odori di un tempo. Impariamo che questo è territorio di caccia al cinghiale e l'ospitalità della gente è squisita, vera, lontana anni luce dallo scintillio del Chianti-shire. Qui si possono gustare ottimi vini, fra cui il famoso Brunello, che si può accompagnare a pasti dai sapori robusti, di carattere. E noi contiamo su una guida d'eccezione.

MENÙ "NICOLE E SUNDAY ROSE"

Per la sera, menù raffinato (quello preferito da Nicole, tutto di pesce bianco).

Antipasto con cornetto di sesamo e Julienne di zucchine, serviti su una lastra di marmo giallo.

Il ripieno è di sgombro. A seguire, tortino di rombo ripieno di riso proibito, quello che in Cina mangiavano solo gli Imperatori, sormontato da un medaglione di astice.

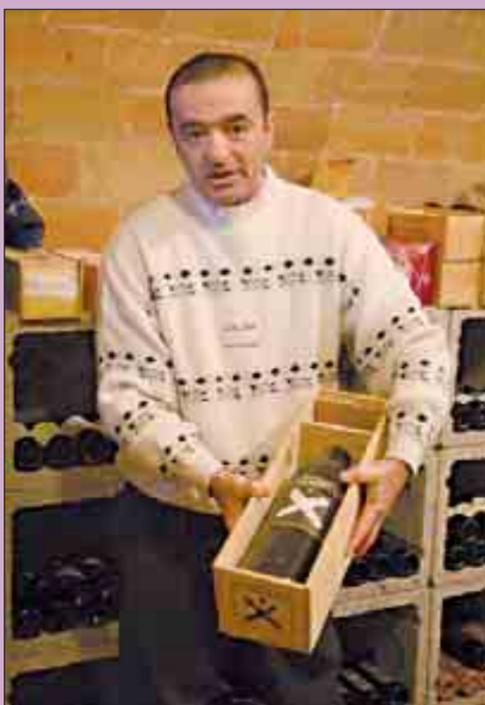
Dulcis in fundo, panna cotta ai frutti di bosco con vin santo. Al nettare, delizia degli dei, provvede William. Dalla cantina fornitissima il sommelier è in grado di estrarre anche un Chianti classico Nittardi Riserva, proprio il tipo di vino servito a Nicole Kidman a Terre di Vini.

(continua a pagina 19)

Il reportage

In cantina: Brunello, Tignanello e Nectar Dei

LA CANTINA DI VILLIAM PROPRIO qui, nel piccolissimo borgo di Pievescola, che vanta una chiesetta del Mille, William e Paola hanno aperto il loro ristorante - enoteca, con tanto di cantina per la vendita al dettaglio dei vini provenienti dai coltivatori artigiani. Spiega il signor Campani: «Questa è la mia cantina, in cui i visitatori possono assaggiare e trovare alcune delle etichette più importanti sul mercato, almeno 600 etichette di vini toscani, ma soprattutto quelle prodotte dai coltivatori autoctoni, dei quali mi piace valorizzare il lavoro sapiente e l'arte antica - Mentre parla, il padrone esibisce un Tignanello, quindi un Sassicaia, poi l'Ornellaia e un Caberlot - La temperatura costante di questa sala è 12 gradi, l'umidità è al 70-80%. Non una cifra di più, né una di meno. Ne va della genuinità del vino. Da noi tutto è improntato alla tipicità dei sapori e dei profumi. Non ci interessa la grande distribuzione, ma la ricerca di qualcosa di unico». Proprio così e le conferme non mancano. Curiosando sui ripiani e sulle botole a terra, scorgiamo un cognac Grande Champagne Raymond Ragnaud del 1990, invece del 19 settembre 2005 è un "Le Chateau 16.300 Ambleville". Durante il nostro soggiorno abbiamo l'occasione di assaggiare dell'ottimo Brunello di Montalcino, alternato al Morellino di Scansano, a seconda delle portate, coltivati nei vitigni del territorio. William ha un suo fidato produttore: la Fattoria Nittardi...E il vino più prestigioso della casa è un uvaggio di Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, con un'aggiunta non irrilevante di uve segrete. Il nome? "Nectar Dei 2003". Come l'ingenuo **Russell Crowe**, che eredita in gestione una premiata ditta vinicola senza saperne nulla nel film "Un'ottima annata", così ci sentiamo noi, inebriati e sopraffatti da degustazioni e aromi intensissimi in questo tempio dedicato al dio Bacco. (la. f.)



Sopraffatti dai profumi della cucina



IL REGNO DI PAOLA

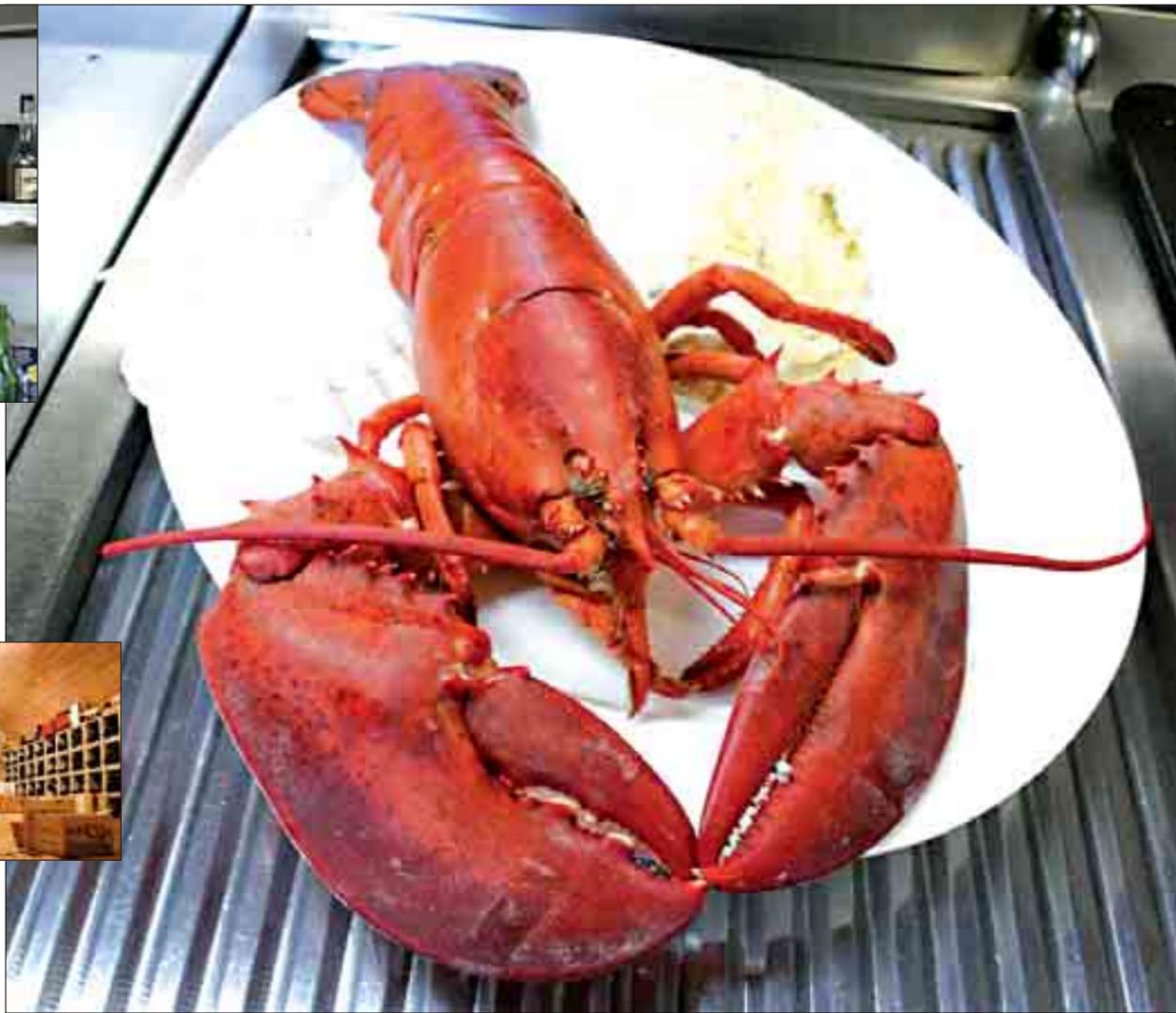
A QUESTO punto entra in scena Paola, che mette in mostra tutta la sua perizia tecnica, unita a una eccellente arte del ricevere. Da lei, infatti, si fermano ogni estate turisti stranieri, americani e inglesi, alla ricerca affannosa di cibi tipicamente regionali. «Mi sono scoperta cuoca molto tardi, mamma e zia erano sempre in cucina. Trentine tutte e due e allora... A 11 anni già preparavo il pranzo della domenica per i miei. Esigevo che uscissero di casa così al ritorno... "et voilà"!». Una bambina prodigio e figlia d'arte. Entriamo in cucina. E' piccola e accogliente. E' il regno della chef: «Ci tengo ad offrire ai miei ospiti piatti della tradizione, con qualche tocco moderno, perseguendo l'idea di una fusion toscano-emiliana molto caratteristica. E' un gusto che ho sviluppato grazie alla mia formazione cosmopolita. Lo definisco un menù a km. zero, realizzato con prodotti locali artigianali di qualità. Siamo circondati da boschi ricchi di ogni cosa: dai salumi al tartufo nero, dall'olio alla crema tartufata. Voglio che la gente stia bene qui da me». Ingredienti e materie prime, lavorati dalle mani premurose di Paola per offrire un prodotto finale di rara squisitezza. E la presentazione? Raffinata e al contempo semplice. Sbirciamo tra gli ingredienti sul tagliere: pecorino, finocchiona, lardo e prosciutto di cinta, pasta e un piatto in fase di preparazione, i ravioli con melanzane, agnello e salsa di menta. Ci sono anche le more: «Le raccolgo con l'aiuto dei miei bambini». (la. f.)

Accanto, Paola ai fornelli e le sue prelibatezze: cinghiale e polenta e cibi a "km 0". Più a sinistra, William in cantina



Villiam Campani, un'etichetta e la cantina, il suo mondo

Un delizioso dolce al cucchiaino, con arance e cioccolato



L'astice troneggia in un piatto della cucina di Paola

Entriamo in casa, un podere degli inizi del Novecento recuperato. I tratti emiliani di Villiam emergono subito

Gli inizi all'Amarcord di Reggio, l'Award per i vini e le ottime critiche dei giornali di Berlino e Francoforte

IL RISTORANTE E L'ENOTECA

(continua da pagina 18)

OSPITI della famiglia di Villiam, sommelier, composta da Paola, chef titolata con una solida formazione alle spalle che l'ha portata nei più rinomati ristoranti tedeschi, quelli a due o tre stelle Michelin, e da due splendidi bambini, Noemi e Damiano, trascorriamo un soggiorno a contatto con la Toscana più autentica, tra case costruite con il travertino e il castagno tipico della Montagnola. Solo il leccio e la quercia possono contendere al castagno il ruolo di protagonista nell'estensione boschiva e nella costruzione delle abitazioni.

Proprio in linea con la casa della coppia, in via dei Lavatoi, ricavata in un podere degli inizi del Novecento recuperato, dove troviamo massello di quercia negli infissi e travi del soffitto in leccio. Di questo ci dirà meglio Mario Pacella, il proprietario, col quale intratterremo una fitta conversazione a tavola.

Anche Villiam fa un salto indietro nel tempo: «Il ristorante è ricavato da una vecchia colonica ristrutturata che fino a metà degli anni Ottanta era un vecchio mulino di cereali di cui si servivano tutti, poi smontato bullone per bullone e ceduto a un vicino agriturismo. All'interno anche la tipica cantina a volto, mentre a pochi passi si erge l'antica Pieve. Le parti interne e i collegamenti dei vari ambienti con le scale sono opera nostra». Fondamentale il dialogo con Villiam, per capire la vita all'interno della casa e le origini di un mestiere che fa con dedizione rara e che lo ha portato a conoscere Paola.

I tratti dell'emilianità sono spiccati ed emergono subito. «Ho iniziato a lavorare al ristorante Amarcord di Reggio Emilia nel 1987, però la specializzazione come Sommelier professionista l'ho fatta dapprima all' AIS (Associazione Italiana Sommelier) a Reggio, poi nel 1989 mi sono trasferito in Germania (Francoforte), dove ho fatto la scuola alberghiera - continua Villiam - e dopo la scuola di specializzazione di Sommelier, lavorando come Chef-Sommelier in un ristorante con 2 stelle Michelin. Lì abbiamo conseguito l'award per migliore carta dei vini in Germania dalla rivista americana *Wine Spectator*, un'istituzione del



La sala da pranzo. Sotto, il casale visto dal giardino posteriore



Antipasti e salmone con guacamole su marmo giallo



settore». In quel momento comincia il nuovo capitolo della vita di Villiam: «Dal 1994 io e Paola siamo in Toscana, dapprima con l'enoteca a Castellina, in mezzo al verde, e come consulenti di Relais & Chateaux, mentre dal 2003 abbiamo ampliato il nostro raggio di azione con l'apertura del ristorante enoteca Alla Pieve».

«Sotto il cielo della Toscana», per citare un noto film con Raoul Bova e Diane Lane, è iniziata l'esistenza tutta casa e bottega della coppia. Ma il talento nel ricevere era già impresso nei loro geni. Villiam è prodigo di informazioni: «Paola è nata in Germania (Trier-Treveri) con origini ladine (Moena - Val di Fassa, dov'è nata la mamma). Ha conseguito la laurea a Francoforte sui Ladini della Val di Fassa in lingue e letterature romanze ed è anche laureata all'Università di Trento in lingue e letterature straniere. Ha iniziato a lavorare nel turismo (head office) come assistente al Managing Director e del Marketing Director, per poi trasferirsi e mettersi in proprio, insieme a me, dal 1994». «Ma non avrei potuto sposare Villiam, se non avessi imparato a fare i cappelletti» - scherza Paola

affacciandosi dai fornelli. Il paese di provenienza del marito ha in effetti giocato un ruolo importante nel loro futuro personale e professionale: «Non mancano nel nostro ristorante i tratti dell'emilianità, come la pasta fatta in casa con ricette tramandate dalla nonna Adele e anche nell'uso dei prodotti tipici emiliani, in primis aceto balsamico tradizionale, i capelletti, tortelli di zucca, parmigiano reggiano eccetera - incalza lui - La nostra esperienza di vita insieme inizia nel 1986 (ci siamo conosciuti proprio a Reggio) per poi sposarci nel 1996».

«Per me la famiglia ha avuto un ruolo determinante nel diventare la cuoca che sono ora» - spiega Paola. I titolari ci accompagnano negli ambienti da cui è costituito lo stabile. Vasta entrata, un tutt'uno con la prima sala ristorante, poi la seconda sala, ad un piano ribassato, con vista sul cortile posteriore e sulle dolci colline toscane. Ecco la cucina e le scale, che conducono al



piano inferiore e sono sovrastate da alcuni piccoli dipinti. Chiediamo lumi al padrone: «Sono opere di Simon Ditrach, che egli stesso ha firmato e ci ha donato, tra cui questi cicli molto belli: piazza del Vaticano, Don Chisciotte, piazza del Campo di Siena, Le Gourmet,

Arlecchino di Venezia e la Fortuna». Scendiamo e si apre davanti a noi il grande salone dei ricevimenti, con studiolo adiacente. Nel piano interrato, la cantina. Al primo piano, due appartamenti privati e un divanetto esterno, sul quale si accoccolano i due gattini di casa.

Giornali stranieri, soprattutto tedeschi, di Berlino e Francoforte, recensiscono positivamente Alla Pieve e Terre di Vini e sono posizionati in bella vista, nelle teche incassate qua e là.

(continua a pagina 20)

Quirico e l'uscita all'alba per la caccia al cinghiale

QUIRICO. IL PERSONAGGIO

TOSCANACCIO, come si dice in senso buono, faccia etrusca e rubiconda, di spirito e sempre sorridente.

Quirico è il veterano della caccia al cinghiale, a Pievescola. Anche di questo animale, come del maiale, non si butta via niente, e per imparare i "trucchi del mestiere" (come catturarlo) rivolgetevi a lui. Abbigliato con stivaloni, giubbotto pieno di tasche per contenere tutti gli arnesi necessari e cinturone di cartucce grosse così, a misura di cinghiale, Quirico ne ha viste di scene: «Posseggo 22 cani, 3 me li tiene Mario (il fratello, geometra del casale), ma in battuta ne porto 15. Ho anche una nursery per i cuccioli e un recinto per l'addestramento. Perché sapete, quando posso "fo' anche le gare pe' i trofei". Nell'ul-

tima ha vinto un capriolo. «Capirà, ho fatto l'infermiere per 30 anni in chirurgia e al pronto soccorso e ne ho "cuciti" 3 di cani, assaliti dai cinghiali. Avevo una cagna, che ha cacciato per 15 anni nei territori di Rosia, Sovicille e Monteriggioni. Poi un cane, che correva senza una gamba, mi è morto a primavera. Li avevo chiamati Tombà



e Timò, come quelli del Re Leone».

CACCIA AL CINGHIALE

VERSO il tramonto abbiamo l'occasione di vedere il lauto bottino di una caccia al cinghiale condotta da Quirico, aiutato da due suoi fidi compagni di "battuta". Arrivano tutti trionfanti e si fanno immortalare davanti alla jeep con le loro prede: una bestia da oltre un quintale, davvero rara, più due più piccole, ancora grondanti sangue.

Pacche sulle spalle e sorrisi di soddisfazione, come dopo un safari. Ma la fatica si sente tutta. Erano usciti in dieci quella mattina, senza portare a casa nulla. Perché da queste parti si esce a gruppi anche di sabato e domenica all'alba. Poi, nel pomeriggio, il riscatto: sette cinghiali in un colpo solo. Con una eccezione, che rende anche il più determinato dei cacciatori un animo sensibile: «A un certo punto vedo che esce da un cespuglio un cinghialino di 5 chili. Non gli ho sparato» - ammette Quirico. (la. f.)



Cacciatori in posa davanti ai cinghiali, ricco "bottino" di una spedizione. In alto, Paola Färber e Quirico

Buona forchetta e pozzo di storia locale, l'amico Mario Pacella spiega come ha convinto il signor Campani a prendere Terre di Vini

I DUE FRATELLI

(continua da pagina 19)

DI FIANCO ai Campani abita Quirico, il cacciatore fratello di Mario. E' difficile trovarlo a casa, è sempre fuori con i cani, per una "battuta". Ma ad un rapido sopralluogo, ci accorgiamo che il suo podere risponde a tutti quei criteri di unità abitativa e produttiva che sono assurti a standard, dall'affermarsi della mezzadria in poi. Accanto al focolare ecco il pozzo e poi l'aia, dove mettevano il grano ad asciugare. Quirico possiede una muta di cani da caccia, alla quale tiene moltissimo. Dobbiamo andare fino in fondo a via dei Lavatoi per trovare la stalla con pecore e caprette, oltre alle vasche, i lavatoi appunto. E qui c'è una sorpresa. Vediamo delle orecchie di maiale messe ad essiccare in un gabbione di rete, all'aria aperta. Sono usate per dare da mangiare ai cani. Anche la cotenna e le parti dentro l'orecchio, dalle quali si ricava una buona soppresata, servono a questo scopo. Sempre secondo il detto che "del maiale non si butta via niente".

Il geometra che ha seguito il progetto del ristorante Alla Pieve, Mario (fratello di Quirico), fa parte di un importante studio tecnico ed ha seguito personalmente tantissime ristrutturazioni di ville e casali qui, nella frazione di Pievescola.

Perciò ci è di notevole aiuto nella



Mario Pacella

ricostruzione delle fasi della ristrutturazione di questo vecchio rustico. L'amico di famiglia spiega come ha convinto Villiam a decidere per quel casale.

UNA CHIACCHIERATA CON MARIO

Buona forchetta e profondo conoscitore di queste realtà, Mario ci offre i suoi racconti. Così, tra un calice di vino selezionato da Villiam e una pietanza della chef, ecco un vero pozzo di storia locale e di aneddotica. «Villiam voleva imbarcarsi in un altro progetto, ma l'ho dissuaso. Non c'era nulla di meglio di "Terre di Vini" - attacca Mario, originario della Basilicata e residente a Pievescola da 50 anni - Ho cominciato questo lavoro nel 1979, ero il ragazzo di bottega. Adesso siamo in dieci

nello studio. Insieme ai miei fratelli, che ho coinvolto nei miei progetti, aiutavo nostro padre a badare ai maiali, ai pollai, all'allevamento di conigli. Nel '52 babbo aveva acquistato il biglietto per emigrare in America in cerca di fortuna, ma gli espatri erano stati bloccati e gli avevano restituito i soldi. C'era molta povertà e alcuni di noi, non sapendo dove andare a dormire la notte, ricordo che si rifugiavano sotto le tettoie della Suvera, la villa dei Papi».

La memoria storica del borgo prosegue: «Di lucani, di marchigiani ce n'è sempre stati parecchi, a Pievescola. Viviamo in un paese dove non c'è irrigazione, le produzioni scarseggiano, ma i panorami ci sono e come e anche le ricchezze, se le sappiamo valorizzare. Questo pensiero mi ha indotto a buttarmi nell'investimento del mio amico Villiam. Al posto del suo ristorante, prima, c'era un mulino, del quale si servivano tutti gli abitanti del borgo. Portavano 80 chili di farina. La seconda stanza, il ristorante, è un ampliamento, il mulino si ferma all'altezza della toilette. Gli scalini sono in travertino, mentre la stanza sotto, dei vini, è stata aggiunta dopo. Gli infissi sono in castagno di altissima qualità». Il mercato immobiliare, dopo la crisi degli anni Settanta, si sta riprendendo. Come dimostra la vendita di un ex casale con 16 dependances agli americani, che ne vogliono ricavare un immenso hotel a cin-

Profu di Re nel c della



que stelle».

Mario si ferma solo per assaggiare l'astice e il tortino di riso Veneri preparati da Paola, proprio il menù che si fece la cena del battesimo di Sunday Rose, figlia della Kidman.

«E non dimentichiamoci che qui è sorto il regno della Suvera - continua il geometra - La sua fattoria negli anni '50 dominava tutta la Pieve, nei '60 era la dimora di Luchino Visconti e insieme al castello di Casole era padrona di tutto il territorio. Cagliari, prima di essere arrestato nel '92-'93, coinvolto nello scandalo di Mani Pulite, trattò con un imprenditore di Milano la compravendita di tutta la fattoria di Casole per 13 miliardi di vecchie lire. "Una bischerata". Un industrialotto comprò tutti quei 30 casolari colonici per 25-30 miliardi del vecchio conio. Gli americani soltanto per acquistarne il querceto si sono affidati alle banche. Ora se ne stanno in queste 30 case - poderi dalle grandi finestre. Ma adesso sono arrivati i russi, i cinesi e i giapponesi e l'atmosfera è cambiata. Due o tre volte al mese organizzano matrimoni e questa mondanità ha portato movimento qui da noi».

I MENU'

Ad ogni portata, Paola si supera sempre. Il primo pranzo firmato da lei ha una entrée improntata alla rusticità: olio verde Nittardi, toscano doc, e pane da bruschetta accompagnato da lardo di cinta senese, ricavato dai maiali neri con striscia rosa sulla schiena. Vivono allo stato brado e sono un incrocio tra cinghiale e maiale domestico. Si prosegue con i piatti del Menù Junior. In tavola arrivano i Pici con ragù di salsiccia, seguiti da un abbondante assortimento di salami del posto.

Altro pranzo superbo. Ravioli ripieni di stracotto di agnello, con scaglie di pecorino stravecchio e salsa verde. La buonissima carne che ci viene servita di secondo proviene da uno dei cinghiali cacciati da Quirico quella mattina stessa. Interviene la chef: «La cucina toscana è povera e la si deve portare a un livello eccellente. Oggi è molto cambiata, non più intrisa di grasso, il cinghiale viene tagliato in punti precisi, per avere le parti più pregiate, e da qui inizia un tipo di gastronomia più leggera, più fine. C'è voluto un po' per spiegare a Quirico che occorre un altro tipo di macellazione per ottenere il filetto».



Il mio cuore Toscana

Fitta vegetazione e boschi impenetrabili: questa è la Montagnola. Al castello di Spannocchia aveva preso un podere Michael Goldberg, allievo di Rothko



Il borgo. Sotto, un'altra prospettiva da cui si intravede la chiesa

VISITA AL PAESELLO

UN VASTO complesso di alture e spianate di 150 km di superficie, ricoperto da una fitta vegetazione e da boschi scuri, impenetrabili, per la maggior parte cedui. Così si presenta la Montagnola Senese ai vostri occhi: rilievo importante, è anche una zona molto ricca di casali, ville e castelli. I lecceti e i castagneti che la adornano nascondono un cuore di pietra: il marmo. Antichissimo, rappresenta per il territorio senese una risorsa ancora da scoprire. Il marmo "Giallo Siena", unico al mondo, il più tipico e pregiato, è una ricchezza storico-culturale e al tempo stesso un fattore di sviluppo economico. Possiede ogni requisito per essere considerato l'oro di queste colline. Il tratto che interessa a noi è compreso tra la strada di Colle Val d'Elsa e la colonna di Monteriggioni. Villiam stesso ci fa da cicerone, ripercorrendo alcune tappe che hanno decretato l'affermarsi della piccola comunità di Pievescola, a 20-25 km da Siena: «Qui dimoravano i frati Vallombrosiani, che hanno costruito l'Abbazia di Torri, sviluppando attorno ad essa una comunità monastica che ha dato a tutta la zona un grande incremento delle attività economiche. Erano molto potenti e hanno lasciato tracce significative nella nostra Pieve, lo testimonia l'effigie del Maestro Buonamico, e nella Pieve di Mensano».

Dalla chiesa alla casa e alla bottega. La gente lavora sodo in questi borghi, prevalentemente nei campi, perché è l'agricoltura una delle massime fonti di reddito. «La Montagnola, da zona rurale che era sta diventando turistica - spiega Villiam - Prima il latifondismo era molto diffuso e parecchie tenute appartenevano ai **Conti Chigi - Saracini**. Per esempio, palazzo Al Piano era un loro possedimento. Ora c'è il progetto di farci un'accademia del Turismo».

Quindi, gli aristocratici abitavano nei palazzi del '500, mentre la plebe stava nei lavatoi. Inoltre l'area della Montagnola, tutta quanta, ha avuto un ruolo diretto nella Resistenza, sia per le battaglie che vi hanno avuto luogo, sia perché i suoi boschi sono serviti da rifugio a diversi gruppi di partigiani.

Sulla strada che porta da Rosia a Pievescola, ragioniamo sul tipo di clientela che viene a godersi un periodo di benessere da queste parti, per le vacanze estive. Formata da americani o

stranieri al 70-80% che hanno già una seconda casa qui e si fermano a mangiare da Villiam e Paola. Spiega il sommelier: «Vicino si trova il castello di Montarrenti, datato 1800, e anche il castello di Spannocchia, presso il quale aveva preso un podere il nostro amico pittore **Michael Goldberg**, scomparso nel 2008. Inoltre poco distante c'è il ponte di Pia de' Tolomei, la cui vicenda risulta ancora misteriosa, ma della quale si sa che tradì il marito e fu rinchiusa nel "Castiglio che Dio sol sa"».

*** MICHAEL GOLDBERG, ALLIEVO DI ROTHKO

«Con Michael eravamo proprio amici. E' stato un colpo quando abbiamo saputo della sua morte. Veniva sempre a mangiare da noi». L'esponente dell'Avanguardia Espressionista, che abitava a Pievescola, era un habitué da Villiam e Paola. Lo testimoniano alcuni dipinti disseminati nell'atrio, oltre a un volume delle opere

Quel "post" di apprezzamento lasciato sulla bacheca da Mike e signora, turisti inglesi dell'Essex e viaggiatori del mondo

che possiamo consultare. Il New York Times del 4 gennaio 2008 lo ha omaggiato con un lungo articolo, in occasione della scomparsa a 83 anni: «Il pittore morto a Manhattan apparteneva alla Scuola di New York e i suoi vibranti lavori si trovano nei musei e nelle maggiori collezioni private del mondo».

«I giornali dell'epoca parlavano di attacco cardiaco, sopraggiunto mentre era al lavoro nel suo studio - aggiunge Villiam - lo stesso che rilevò negli anni '50 da **Mark Rothko**, del quale era stato allievo».

*** IL RICORDO VAL BENE UN "POST"

Sulla bacheca collocata all'esterno del ristorante, proprio davanti alla cucina, campeggia un "post" di un turista inglese dell'Essex, che ha soggiornato a Pievescola e testato la cucina di

Paola negli stessi giorni di Nicole Kidman.

«**Mike W. '49**», così si firma nella mail datata 2 agosto 2009, era in vacanza con la

moglie, che sapeva tutto di Nicole ed era aggiornatissima sulle ultime notizie dei tabloid inglesi.

Le impressioni di Mike recano il titolo di "A little gem in Tuscany": «Una delle migliori esperienze in fatto di cibo che abbiamo mai avuto, e noi viaggiamo e proviamo ristoranti in tutto il mondo». Meglio di così... (Lara Ferrari)
Foto Marco Macchi

Chianti classico, griffato da Yoko Ono

ETICHETTE "GRIFFATE"

DA 25 anni celebri artisti creano l'etichetta del Chianti classico d'annata della Fattoria Nittardi. Una tradizione sorta in omaggio al celebre proprietario della Fattoria, Michelangelo Buonarroti. La prima etichetta per un limitato numero di bottiglie, era il 1981, la ideò con bravura **Bruno Bruni**. Era solo l'inizio di questa "enopinacoteca". A seguire una sfilza di nomi importanti tra cui: **Adami, Tadini, Hrdlicka, Hundertwasser, Corneille, Arroyo, Elvira Bach e Sandra Brandeis - Crawford**. Quest'anno di nuovo una donna a onorare Nittardi: **Yoko Ono**, l'icona dell'arte sperimentale, della musica pop, del movimento pacifista. Fu John Lennon a dire che Yoko era "la più famosa sconosciuta artista del mondo". La sua natura morta con vasi per l'etichetta del giubileo di Nittardi è un omaggio al genio di Giorgio Morandi. Sulla carta seta, che avvolge le bottiglie, ha inciso un messaggio poetico, minimalista, che giostra sul titolo "Imagine You", riportato anche in etichetta. (la f.)



Un'etichetta griffata di Chianti classico



Le bottiglie nella cantina di Villiam