

DOVE

**VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA**

mensile anno 17 n°10
ottobre 2007
€ 4,20

CANADA Can \$ 9,00
FRANCIA € 6,00
GERMANIA € 6,00
GRECIA € 6,00
LUSSEMBURGO € 6,00
PORTOGALLO € 6,00
SPAGNA € 5,50
SVIZZERA C.TICINO CH. 10,50
UNGHERIA HUF. 2,000
U.S.A. \$ 10,00

Parigi, nouveau

Cambia tutto: stile Sarkozy.
Locali, bistrot, hotel, negozi

Costa Smeralda, sorpresa

Bagni, pace, tutto aperto.
E prezzi in vero saldo

Caraibi, selvaggi

Grenada ecochic. Case
sul mare da prenotare subito

Toscana da esodo

Fuga dal Chianti per la Maremma.
Come godersi la vera campagna

Comprare a Filicudi

Dammusi-affare e occasioni
Acquistare/affittare per l'estate

Trend: zuppe di fagioli.
Le 18 migliori osterie doc

Eleganza: i giusti revers.
Le giacche, i sarti, lo stile





Alla Pieve di Caminino, del Mille, Emiliano e Chiara Marrucchi Locatelli aprono agli ospiti quattro ampie suite.

tendenze: i neo rustici

È l'esodo più raffinato d'Italia. Lasciano il Chianti e il senese per puntare sulla Maremma amara. Perché è più selvatica, genuina, i prezzi sono buoni e il vino sta diventando il migliore. Ecco dove si è trasferita la Toscana doc: aprendo locande, ristoranti, case di campagna

Emigranti

Viaggio consigliato in: 4 giorni





1 1990

Il Chianti era la terra promessa dove comprare: dal castello al rudere, tutto andava a ruba. Fra i vicini di Antinori e Frescobaldi, molti erano inglesi. Nasceva il mito del Chiantishire.



2 2007

La nuova corrente migratoria approda sulle Colline Metallifere dietro Punta Ala. Fra cantine di design e resort di lusso, è l'ora dei casali convertiti in rustici di charme.



M

acché Ultima Spiaggia dei vacanzieri capalbiesi: quest'estate il bagno giusto era Val Bona a Castiglione della Pescaia. Dove ha passeggiato a piedi nudi sulla sabbia perfino Rania di Giordania. Scesa a mare dall'Andana, albergo e tenuta a 5 stelle del binomio **Vittorio Moretti - Alain Ducasse**. Rispettivamente re dei vini e dei grandi fornelli, non a caso tre anni fa sono approdati alla Tenuta La Badiola, a 10 minuti d'auto dalla costa, a produrre bottiglie eccellenti e a ospitare la crème mondiale nel loro resort extralusso, nella campagna oggi più ambita da chi, per anni, ha frequentato zone come il Chianti o l'Argentario. Non a caso, durante una cena al Gambero Rosso di San Vincenzo, è scattato l'accordo fra l'editore-viticoltore **Paolo Panerai** e il finanziere **Eric de Rothschild**, patron di Château Lafite: per convincerli sulla nuova zona in cui investire era bastato un bicchier di vino del

podere Terminuzzo e la vista del mare di Grosseto dalle colline. Oggi non a Bolgheri né a Scansano, ma proprio vicino alla scosciuta Gavorrano è nata Rocca di Frassinello, disegnata da **Rossella Piano** in risposta alla Cantina Petra, il mausoleo del vino inteso a Suvereto da Mario Botta per Vittorio Moretti. E sempre a caso **Gianni e Silvana Zonin**, altri magnati dell'enologia - terani del Chianti e di San Gimignano - hanno trasformato una cantina eccellente la morente proprietà dei marchesi Bichi a Montemassi, a una decina di chilometri da Gavorrano. Per non parlare di **Ernesto Bertarelli**, trionfatore dell'America's Cup e patron del castello Colle Massari a Cinigiano (tel. 0564.99.04.96, www.lemassari.it): nella sofisticata cantina disegnata da **Edoardo Maffei** si produce e vende Montecucco Doc.

Oggi, dunque, chi se ne intende viene qui. Non solo a vinificare. Anche a trascorrere vacanze e weekend in questo angolo di Maremma minore, intatta e verdissima, che si stende dietro la breve pianura delle spalle di Castiglione e Punta Ala. E che invoglia a salire ancora, sulle loro propaggini, sulle Colline Metallifere, la cordigliera di mare tappezzata di boschi e vigne tra Grosseto e Siena, a 25 chilometri dal mare. "Una Grande Corniche sulla pianura, da cui nelle belle gio-



1. **Patrizio Bertelli**, habitué di Punta Ala, trovò il nome della sua barca dopo una cena alla locanda **La Luna**, nel paesino di Tirli, sulle colline.
2. La rocca di **Montemassi**.
3. Il ristorante del resort **La Melosa**, a Roccastrada: lo chef **Federico Perugini** propone cucina dietetica alla maremmana.



te lo sguardo spazia fino al Giglio e alla Corsica", dice **Gioxe De Micheli**, artista milanese che da anni, d'estate, si trasferisce in un rustico segreto nel folto della macchia, a Roccastrada. Una zona che fu teatro del durissimo lavoro minerario – Luciano Bianciardi si riferì proprio al paese di Ribolla per *La vita agita* – fino a ieri sonnacchiosa, oggi terra di sorprendenti contrasti. Per assaporare il grande lusso c'è **L'Andana**: casino di caccia del granduca Leopoldo II di Toscana (nell'Ottocento avviò la bonifica delle paludi proprio da qui), restaurato in versione ultrasmart da Ettore Mocchetti: camere ocre, nere e bianche con jacuzzi ai piedi del letto, la hall-veranda con scorci su vigneti e oleandri, l'atmosfera tiepida della spa – piscina coperta, luci soffuse, profumi soavi. Lo stile, però, è informale. Un'esperienza da non perdere è la cena alla **Trattoria Toscana**, per la cucina franco-maremmana di Christophe Martin, allievo di Ducasse (senza vini, 60 €). Memorabile la serata che lo vide riunire intorno a un'acquacotta i grandi Bocuse, Marchesi, Santini e lo stesso Ducasse. Novità dell'autunno: il pacchetto vendemmia (riquadro a pag. 158): costoso, ma interessante.

"Quando finisce l'estate inizia il divertimento: a settembre la vendemmia, a ottobre la raccolta dei porcini, a novembre quella delle olive. E a primavera la pesca alla trota nei torrenti di montagna. Senza dimenticare le galoppate sulla spiaggia, fuori stagione". Parola di **Rey**

Castelli, architetto, 38 anni, che con la famiglia apre agli ospiti (massimo di 10-12) il **Podere San Girolamo**, adiacente all'Andana: un antico casolare di sassi, restaurato con grande gusto, adagiato in un parco con piscina fra gli ulivi. Colti e cosmopoliti, i Castelli sono tornati alla casa di famiglia e alla natura, a cui vogliono avvicinare anche gli ospiti: nei loro terreni, confinanti con la Badiola e con gli Antinori, producono e vendono olio d'oliva di categoria superiore igp –

programma un raro monocultivar di ulivo corse-
giolo – vino rosso e bianco, verdure biologiche,
quori e saponi fatti con le erbe officinali dell'orto.

Da quest'anno, l'escursione colta alle rovine etrusche di **Vetulonia** ha anche il côté del wine-tour: oltre Buriano e Giuncarico, arroccate sopra una campagna dove le mucche maremmane fanno la spola sotto le querce, appare la **Rocca di Frassinello**.

La cantina più celebrata del momento è un lungo, basso spalto roccioso Maremma con altissima torre, adagiato nell'anfiteatro di colline. L'idea che una cantina, Renzo Piano ne ha fatto un ventaglio di concetti: cemento, vetro e pergola d'acciaio (presto sparirà sotto pampini e vite) sono la cornice allo skyline di colline e vigneti; lo sterminato sagrato in cotto è a un tempo osservatorio a 360 gradi sui 300 ettari della tenuta, piattaforma di arrivo dei trattori carichi d'uva non solo per il vino, ma anche per il soffitto del sancta sanctorum sotterraneo: l'immenso cavedio a do-

1. La locanda La Luna.
2. Al **Molino di Giugnano**, cinque le camere per gli ospiti.
3. Paolo Panerai e Renzo Piano nella barriera della **Rocca di Frassinello**, a Gavorrano.





1. **Gemma Solari**
nel salotto della
Melosa, piccolo
resort a 4 stelle
con spa,
a **Roccastrada**.
2. I vigneti fra cui
sorge **L'Andana**,
il lussuoso hotel
nella campagna
di Castiglione
della Pescaia.

gradini ciclopici di cemento armato su cui riposano 2500 barriques in rovere francese, illuminate dai raggi solari riflessi attraverso il lucernario centrale da tre specchi concavi sull'alto della torre. La visita guidata, "un'esperienza mistica" come già sostengono alcuni, sicuramente vale i 10 euro richiesti, che comprendono anche la degustazione di Sughere, Rocca di Frassinello e Poggio alle Guardie, garantiti da **Alessandro Cellai** e **Christian Le Sommer**, rispettivamente enologi di Castellare e dei vini di Domaines Barons de Rothschild all'estero. E pensare che c'è chi li chiama "i vini di Renzo Piano".

Ed è qui che comincia la vera pacchia per chi ama guidare: l'ascesa delle colline su strade eccellenti, deserte e tutte curve (attenzione a cervi e cinghiali, che possono sfrecciare sull'asfalto) per tappe gastro-

nomiche e panorami d'eccezione. A **Tirli**, 410 metri di altitudine, visione della pianura con il mare sullo sfondo, fra la manciata di casette di sassi in saliscendi, ecco **La Luna**, osteria e locanda di **Lina Signori**, beniamina dei vacanzieri estivi che la raggiungono in 10 minuti d'auto da Punta Ala: ragazzi-bene in Docksteps, grand gourmet come Alfredo Tomaselli, patron del celebrato Bolognese di Roma e Milano, facoltosi come Patrizio Bertelli a cui proprio qui, nel 1997, dopo una cena con vista su una splendida luna rossa, venne in mente il nome della creatura che avrebbe debuttato in Coppa America di lì a due anni. "Qui si mangia la vera fiorentina", sentenzia **Emilio**, 33 anni, il figlio di Lina addetto alla griglia, orgoglioso delle 400 etichette con i migliori Montereale di Massa Marittima e Morellino di Scansano. Di

1. Ricordi delle miniere alla **Vecchia Osteria** di Gavorrano. 2. La breve pianura prima delle Colline Metallifere. 3. Da Torriella, i salumi di **Silvano Mori** si vendono da Harrods. 4. **Roberto Ruozzi**, presidente del Touring Club Italiano, ama cenare al **Cantuccio** di Buriano.

1



sopra e nella casetta attigua, nove camere confortevoli dove pernottare per sentirsi a casa e deliziarsi con la colazione ricca di dolci appena sfornati. L'altra tappa gastronomica è a **Buriano**, in una minicasa in pietra del Cinquecento, dove a ogni inizio di stagione si affrettano a prenotare, tra gli altri, Achille Occhetto e Roberto Ruozzi, presidente del Touring Club Italiano: a disposizione, infatti, solo 25 posti per la massima qualità. È il **Cantuccio** di **Francesco Angeloni**, 30 anni, ed **Elena Barluzzi**, 28, all'insegna della filosofia di Slow Food: solo ingredienti freschi, carni e formaggi dop e ipp per una cucina toscana medievale e rinascimentale, adeguatamente aggiornata. Per esempio, cinghiale all'agresto, un aceto di uva acerba, e in autunno, oltre a tartufi e porcini, la feghessa di etrusca memoria, mix di fichi cotti per 12 ore al giorno e per 7-10 giorni sulla bocca del forno, insaporiti con anice e noci, serviti con pecorino di fossa.

Nonostante le apparenze rustiche, è una Maremma, questa, ricca di cultura e di storia. A **Gavorrano**, ormai nel cartellone delle stagio-

ni teatrali estive grazie al suo spettacolare Teatro delle Rocce, ricavato da una vecchia cava a cielo aperto, nel Duecento si consumò il dramma di Pia de' Tolomei ("... ricorditi di me, che son la Pia: Siena mi fe', disfecemi Maremma", Purgatorio, canto V), gettata nel dirupo del Castel di Pietra dal perfido marito Nello Pannocchieschi. Ma Gavorrano è anche il vecchio paese dei minatori (negli anni Cinquanta erano in 11.500 a estrarre nel Grossetano pirite, carbone, ferro, cinabro, rame, silice e gesso). Tra vestigia di quell'epoca, alla **Vecchia Osteria**, **Alberto Rabissi**, 48 anni, in ottobre prepara porcini fritti o nel sugo della polenta, tagliolini coi fagioli, coniglio al latte con olive nere. Si bevono solo vini toscani, come il Lodai e il Messio prodotti da Fertuna di Enzo Rivella a Gavorrano (tel. 0566.88.138) o l'Avvoltore Igr di Morisfarm, celebrate cantine di Massa Marittima (tel. 0566.91.91.35).

La piana fra Gavorrano e Ribolla non è una campagna qualunque, ma il teatro della guerra con cui nel 1328 Castruccio Castracani,



3



4

Maurizio Scattol / Contrasto News

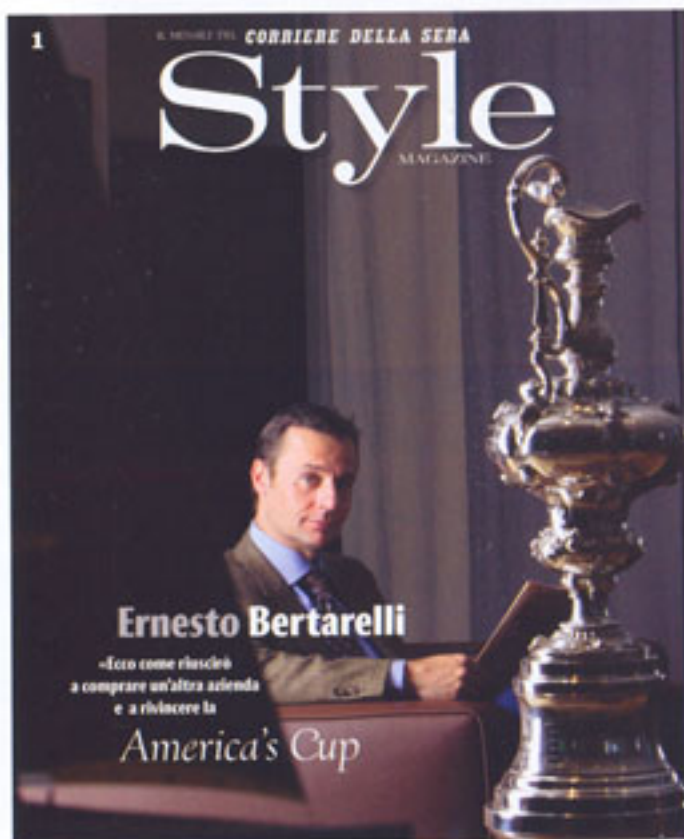
signore di Lucca, fu sbaragliato da un mercenario senese, quel *Guidoriccio da Fogliano all'assedio di Montemassi*, ritratto nel grande affresco del Palazzo Pubblico a Siena, attribuito a Simone Martini. Paternità contestatissima, non meno dell'identità di rocche e castelli che gli stanno sullo sfondo: Roccatederighi? Sassoforte? Un battifolle ormai scomparso? È il rebus che accompagna a ogni curva chi scollina in auto da queste parti, tentando di riconoscere i luoghi del dipinto.

Tra boschi, macchia e vigneti, la strada verso Sassofortino disegna semicerchi lungo le colline, cambia le prospettive a ogni curva con spettacolari visioni dei paesini medievali attraverso una campagna perfetta dai rari casolari in pietra. Sono i luoghi che per la Festa dell'Unità del 1975, ispirarono a un trio di giovani artisti milanesi, pionieri della zona – Gioxe De Micheli, Marco Seveso e Vittorio Basaglia, ora scomparso – una rivisitazione del *Guidoriccio* in chiave rivoluzionaria. È *Il ritorno di Guidoriccio*, acrilico su tela, 4 x 2 metri, in cui il condottiero sventola falce e martello fra minatori e vignaioli, ora al circolo Arci di Montemassi, ai piedi della rocca del XII secolo, in rovina, che si raggiunge con una breve camminata per aggiudicarsi la panoramica della Maremma a 360 gradi. Ma il vero e continuo spettacolo è la strada: visioni sempre nuove di Montemassi fra cipressi e ulivi, il Golfo di Follonica sullo sfondo, alle spalle il semicerchio di colline, intorno silenzio e vento. È proprio qui che i viticoltori friulani **Gianni e Silvana Zonin**, dagli anni Ottanta affezionati frequentatori della Corte dei Butteri,

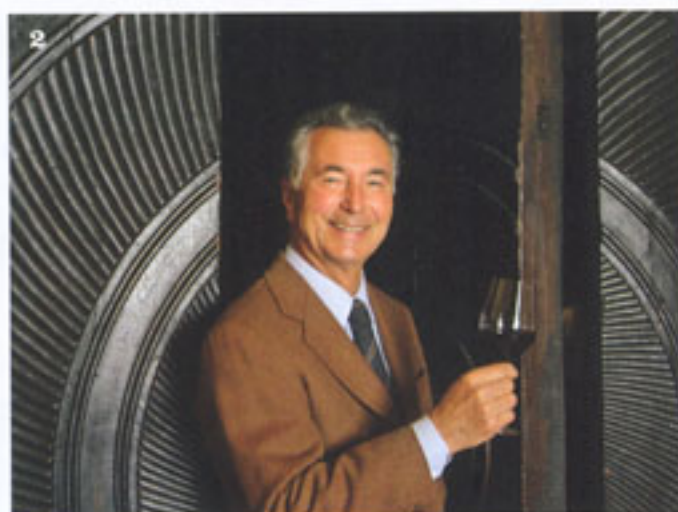
1-2. **Ernesto Bertarelli**, detentore dell'America's Cup, e il castello **Colle Massari a Cinigiano**. 3. *Il ritorno di Guidoriccio*, dipinto di **Gioxe De Micheli e Marco Seveso**. 4. Massa Marittima.

hanno rilevato la tenuta Pian dei Bichi creando la **Rocca di Montemassi**. "Abbiamo recuperato il territorio senza stravolgerlo", spiega Zonin. Con 430 ettari di cui 160 a vigneto, la villa bianca dallo stemma in cotto oggi è un luogo in cui trascorrere piacevolmente un paio

d'ore, previo appuntamento: il museo della vita in fattoria con attrezzi dei diversi mestieri, dal Settecento all'ultimo dopoguerra, la tinaia, le degustazioni con assaggi di salumi e formaggi, il laghetto artificiale e intorno, quinte dolcissime di colline con vigneti ben pettinati. È la zona del **Monteregio di Massa Marittima**, come indicano i cartelli lungo la strada verso il piccolo capoluogo, a 15 chilometri, un serpente di curve e tornanti nella macchia fittissima e pochi casolari di sassi. **Massa Marittima** è da godere fuori stagione, quando i negozi non invadono più le vie con cappelli di paglia e terrecotte: nella piazzetta irregolare con gli arcigni palazzi in pietra dai molti stemmi, il Duomo romanico è un gioiello in travertino di proporzioni squisite e un interno dove si possono trascorrere ore davanti alle opere d'arte, nell'atmosfera dorata che piove dalle vetrate. Meglio che da Bracali – lusso al top e 100 euro senza i vini – la sosta gastronomica è la **Tana del Brillo Parlante** – solo 12 coperti – ad assaggiare i pici senesi cacio-e-pepe o i gigli con la fonduta di Guttus, erborinato della Parrina di Albinia. Per dormire c'è **La Fenice Park Hotel**, con giardino e piscina, segnalato da **Sibilla della Gherardesca** come tappa del cuore nel suo libro *La mia Toscana*. Fra boschi, fitti e densi, dai 380







metri di Massa ci si alza ai 540 di **Monterotondo**. All'ingresso del paese c'è la bottega medievale di **Dante Milani**, fabbro, 83 anni spesi a forgiare coltelli e pennati, i falcetti dal manico di cuoio pressato, usati per ripulire i boschi. Ci sono il modello Bergamo e il Monterotondo, inventato dal bisnonno Salvatore (35 €), le coltelle da cucina (40 € la grande), i coltelli a serramanico (da 20 €). Suo affezionato cliente è **Federico Recchia**, 30 anni, seggiolaio a **Tatti**: "Le accette e le lame di Dante mi hanno cambiato la vita", dice. Con esse fabbrica sedie e seggioloni di legno e paglia intrecciata (da 40 €), un'arte imparata a sette anni dal nonno. Sono fatti a mano, a partire dal taglio della legna nel bosco di sua proprietà: "Il castagno in gennaio con la luna calante, il ciliegio in febbraio: ogni albero ha il suo periodo, quando la pianta è in succhio, cioè dorme, perché il legno, poi, non prenda i tarli". Appena fuori il paese, lo spettacolo è il **Parco delle Biancane** realizzato da Enel GreenPower (Porta del Parco, tel. 0566.91.70.39): sotto il fungo bianco della centrale geotermica, fumi

candidi esalano da terra tra zaffate di zolfo. Uno scenario lunare affacciato sui tetti rossi del paesino e sulle colline a perdita d'occhio, dove ci si aggira tra balze di ghiaie e vapori, sughere e brugo lilla, l'erica che fiorisce fino a lambire le bocche fumiganti.

Dopo Montieri, tutta di pietra, dove il bosco si arricchisce di abeti perché si sale a più di 700 metri, un'altra strada serpeggiante porta alla visione di **Roccatenderighi**, con le due torri alte sullo spalto di roccia e la pianura al di sotto, e poi di **Roccastrada**, sul suo sperone. "Era una zona depressa, poco costruita e popolata: la provincia è assai vasta, con 200.000 abitanti, di cui 80.000 a Grosseto. Una terra di confine molto povera, rimasta quasi intatta. Un vantaggio che oggi la rende assai ricercata", dice **Gemma Solari**, proprietaria della **Melosa**, piccolo resort a 4 stelle vicino Roccastrada, aperto con il marito **Gabriele Rum**, figlio d'arte (la famiglia è proprietaria dell'Hotel Castello Monticello al Giglio e dei traghetti MareGiglio, che collegano l'isola a Porto Santo Stefano). Tre casette di pietra che alloggiano ri-



Marco Sestini / Marka



spettivamente un piccolo ristorante, una minispa per trattamenti all'uva, all'olio d'oliva, ai sali del Mar Morto, e la maison d'hôte, 21 camere dalle pareti in pietra con affreschi campagnoli e zanzariere di rulle. Intorno, profumo intenso di macchia e lavanda. Ricca prima colazione, se il tempo lo permette sulla terrazza che guarda la piscina: frutta, affettati, formaggi e uova; panini ancora caldi, yogurt, dolci e focacce casalinghe. La cena è orchestrata da **Federico Perugini**, 28 anni (cinque alle Terme di Saturnia come chef dei piatti dietetici), che cura personalmente la cucina e la sala "come un buon padrone di casa". La sua filosofia è semplice: "Prodotti e ricette del territorio modernizzati a livello internazionale". Il risultato? Piatti tradizionali gustosi, ma dietetici, dal farro in insalata ai tortelli di cacio e patate, al salmì di cinghiale. In cantina, 80 etichette, soprattutto toscane e le migliori italiane.

Roccastrada ha perso molto del suo fascino (infissi in alluminio

alle finestre e asfalto invece dei lastroni di pietra), ma si scoprono il teatrino dell'Ottocento e il caseificio di **Enzo e Fabrizio Spadi**, celebre per formaggi di pecora apprezzati anche dai francesi: fa parte del Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano Dop, la sua produzione è richiesta dagli chef più esigenti. Si fa presto, infatti, a dire pecorino: in realtà ci sono il Cenerino, il Paglia e Fieno, il Nocetto, il Grotta, a seconda di come sono stagionati e affinati: sotto cenere o paglia, oppure avviluppati nelle foglie di noce o ancora lasciati per 120 giorni in grotte di tufo (da 12 € al chilo). Ultimi nati, il Vinaccia, dal retrogusto di vino perché maturato per 30 giorni in botti che hanno contenuto Morellino di Scansano, e la caciotta vegetariana, con coagulante vegetale invece del caglio. Nella zona industriale, due gli indirizzi da ricordare: il primo è l'**Antico Calzaturificio Regoli**, dove Renato con Giacomo e Lucia, figlio e nuora, taglia e cuce a mano, una per una, scarpe da uomo (da

1. **Podere San Girolamo**: si affitta anche per pochi giorni.
2. **Gianni Zonin** ha creato la cantina **Rocca di Montemassi**.
3. Una spiaggia maremmana.



150 €) anche su misura (da 220 €, la forma in legno 350 €). Modelli classici, ma dai nomi insoliti, come il Bruscolino, lo scarponcino stringato dei butteri, il Vetturino, stivale con cinghia alla caviglia, e lo stivale maremmano con chiusura intrecciata. Specialissimo il modello Maialaio in tela Olona impermeabilizzata ed elastici laterali in iuta. A pochi metri, l'azienda **Tre Torri** della famiglia Fulceri, creatori del marchio Capalbino, venduto nel 1998 alla Clothing Company di Franco Malenotti. Fra tute e pantaloni da metalmeccanico, si comprano giacche e gilet alla cacciatora in fustagno o velluto a nido d'ape (da 190 €).

Anche la strada per Torniella è un balcone sulla pianura, ma molti ci vengono per **Silvano Mori**, il re dei norcini, che rifornisce di finocchiona e capocollo, soppressa all'arancia, prosciutto e salsicce fresche perfino Harrods e Fortnum & Mason a Londra. Gran virtuoso dei salami di puro suino, li arricchisce con ingredienti innovativi: amarene per Carlo e Camilla, zafferano per l'omonimo ristorante londinese, e in autunno tartufi o porcini, castagne o pinoli. L'ultima moda tra i vignaioli chic? Il salame personalizzato con il vino di produzione propria. A Torniella, però, in fondo a un lungo sterrato si scoprono anche la ferriera medievale a cielo aperto recuperata dal farmacista di Roccastrada Andrea Cuccia lungo il fiume Farna, e la **Riserva del Belagaio** che circonda l'ottocentesca Villa Grottanelli, proprietà dello Stato e gestita dalla Forestale, che vi ha creato un allevamento di cavalli maremmani (Amministrazione forestale demaniale per la biodiversità, tel. 0566.40.019). "Siamo al-

Uno dei rustici da affittare nella **Tenuta di Peruzzo** della famiglia Marrucchi, a Roccatredighe, fra uliveti, vigneti e un magnifico parco.

l'estremo sud delle Colline Metallifere", dice **Mario Cancelli**, elettricista del comune di Roccastrada, uno dei molti che vegliano perché sia preservata questa zona che "ha il respiro della conoscenza": "San Guglielmo da Baravalle uccide il drago, incontra San Galgano e si ferma a Caldano; la cappella di San Feriolo sotto Roccatredighe sorge dove il santo fu ammazzato mentre beveva alla fonte". Madonne e santi, ma anche e soprattutto cavalli bradi, cinghiali e mucche maremmane in terracotta: li modella con maestria **Marco Zeno**, artista scapigliato che si produce pure in vaste rappresentazioni allegoriche che vengono sabbiate a mano "come se il tempo avesse lavorato". Eccellente ritrattista, è di stanza al Podere Tondicarlo di Montepescali (cell. 348.36.22.795): "Qui ho trovato i cavalli e il vento, che sono una sola cosa". Non lontano, il **Molino di Giugnano** è un casale di pietra, ricavato dal mulino ad acqua che nell'XII secolo riforniva la vicina abba-

zia. **Mirio e Stefania Sillari** hanno creato per gli ospiti cinque confortevoli camere: lenzuola con pizzi, soffitti di mattoni e travetti, piscina nell'antica gora del mulino. Qui si gustano a colazione torte e crostate, salumi e bruschette con l'olio e i pomodori di casa e si cena lunedì, mercoledì e venerdì. Su richiesta, Mirio accompagna gli ospiti lungo il fiume Bai a scoprire nel bosco i ruderi dell'abbazia romanica del XII secolo e la preziosa cripta protoromanica, forse dedicata all'iniziazione dei Templari. Da Sassofortino, si scende alla **Tenuta di Peruzzo**, l'antico borgo rurale della famiglia Marrucchi. "La tenuta fu acquistata nel 1872 dal bisnonno; in uno dei casali, nel 1904, fu uc-

Casini di caccia e rustici d'epoca

L'Andana

33 camere e suite nell'antico casale di caccia del granduca di Toscana Leopoldo II. **Indirizzo:** Tenuta La Badiola, Castiglione della Pescaia, tel. 0564.94.48.00, www.andana.it. **Prezzi:** doppia b&b 332-407 €; pacchetti da 1200 €; pacchetto vendemmia per 2 persone: 3 notti in doppia b&b, vendemmia, due bottiglie personalizzate, visita alla Cantina Petra, scuola di cucina, spa, 2650 €. **C/credito:** tutte.

Ristorante Trattoria Toscana

Orari: 19.30-21.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** 60 €. **C/credito:** tutte.

Podere San Girolamo

Un casale ristrutturato con eleganza.



Indirizzo: loc. Badiola, Castiglione della Pescaia, tel. 0564.94.42.26, cell. 329.64.89.798, www.psgtuscany.com. **Chiusura stagionale:** sempre aperto su prenotazione. **Prezzi:** indicativamente, una settimana per 10/12 persone, da 7500 € (in bassa stagione anche per 3-4 giorni). **C/credito:** no (ma saranno accettate a breve).

La Melosa Resort

Un casale con 12 camere e spa. **Indirizzo:** strada provinciale 157, km 22, Roccastrada, tel. 0564.56.32.89, www.lamelosa.it. **Chiusura stagionale:** novembre. **Prezzi:** doppia b&b da 180 €. **C/credito:** tutte.

Ristorante

Orari: 12.30-14.30, 19.30-21.30 (mai chiuso). **Prezzi:** 35-40 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

Molino di Giugnano

Cinque camere in un mulino del XII secolo.



Indirizzo: loc. Sticciano, Roccastrada, tel. 0564.57.72.78, cell. 338.12.15.511, www.giugnano.it. **Prezzi:** doppia b&b 100 €, lun., mer. e ven., la cena 25 €. **Chiusura stagionale:** da novembre a Pasqua, eccetto le feste di Natale. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

Tenuta di Peruzzo

Otto appartamenti in diversi rustici disseminati nella tenuta.

Indirizzo: Roccastrada, tel. 0564.56.98.73, www.peruzzofattoria.com. **Chiusura stagionale:** sempre aperto su prenotazione. **Prezzi:** da 350 € a settimana per due persone, più luce e gas. **C/credito:** tutte.

Pieve di Caminino

Quattro suite e due appartamenti nei rustici di una pieve del Mille.

Indirizzo: strada provinciale 89, Sassofortino, tel. 0564.56.97.36, www.caminino.com.



Chiusura stagionale: sempre aperto su prenotazione. **Prezzi:** doppia 130 €; appartamento per 5 persone 260 €; pacchetti a seconda del soggiorno. **C/credito:** tutte.

La Fenice Park Hotel

Nel centro storico, 18 camere in un antico palazzo.

Indirizzo: corso Diaz 63, Massa Marittima, tel. 0566.90.39.41, www.lafeniceparkhotel.

Chiusura stagionale: novembre. **Prezzi:** doppia b&b da 150 €. **C/credito:** tutte.

Locanda del Glicine

Sei camere di charme.

Indirizzo: piazza Garibaldi 10, Campagnatico, tel. 0564.99.64.90, www.locandadelglicine.com. **Prezzi:** doppia b&b da 130 €. **Chiusura stagionale:** 10-25 nov. e dal 10 gennaio alla settimana prima di Pasqua.

C/credito: Ae, Mc, Visa.

Ristorante

Orari: 19.30-22; dom. e festivi anche 12-14



(chiuso lun.). **Prezzi:** 30 €.

Pieve Vecchia

Casale per 7/8 persone con area archeologica.

Indirizzo: Campagnatico, cell. 336.86.51.68.



Chiusura stagionale: sempre aperto su prenotazione. **Prezzi:** su richiesta.

Villa Bellaria

Camere b&b e appartamenti.

Indirizzo: via dei Granai 1, Campagnatico, tel. 0577.28.17.16, cell. 335.60.97.438, www.villabellaria.it. **Chiusura stagionale:** sempre aperto su prenotazione. **Prezzi:** doppia b&b 70 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

ciso dai carabinieri l'ultimo brigante maremmano, il Magrini detto il Basilocco", spiega Bepi Marrucchi che con la moglie Carla Carones gestisce la proprietà. Ristrutturati con i materiali locali, pietra serena, cotto e castagno, la fattoria e i quattro casali di pietra sparsi nei poderi (in cui si sono ricavati otto appartamenti) sono circondati da 65 ettari a uliveto dop, 23 ettari di vigneto, orto, frutteto, sughereto e il magnifico parco, con azalee, rododendri e oleandri, due laghetti e i

recinti per gli animali della Maremma, dai cinghiali alle vacche, dai cavalli ai daini. Eccellenti i prodotti da acquistare: l'olio (5 litri, 55 €), che furoreggia in diversi ristoranti di New York, Sangiovese rosso e bianco (4 € al litro), carciofi e peperoncini sott'olio. Qui, in genere, si pernotta di settimana in settimana, ma fuori stagione anche per periodi più brevi. Il momento magico? Maggio e ottobre, quando arriva dalla Baviera un ex ufficiale della marina tedesca con due tiri a quattro

Tortelli di cacio e cantine d'autore

Dove mangiare

Locanda La Luna

Cucina del territorio.
Indirizzo: via del Podere 8, loc. Tirti, tel. 0564.94.58.54, www.locanda-luna.it.
Orari: 19.30-22, dom. 12.30-14.30 e 19.30-22 (chiuso mar. e dal 20 ott. a fine nov.).
D'inverno, ven.-dom. 19.30-22 (chiuso lun.-gio.).
Prezzi: 30 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.
Albergo
Nove camere. Prezzi: doppia b&b da 70 €.

Il Cantuccio

Ricette storiche rivisitate con gusto.
Indirizzo: piazza Indipendenza 31, Buriano, tel. 0564.94.80.11, cell. 349.45.63.005.
Orari: 19.30-22.30; dom. 12.30-14.30, 19.30-22.30 (chiuso dal 3 nov. all'8 dic.).
Prezzi: 30 €. C/credito: tutte.

La Vecchia Osteria

Ricette e vini maremmani.
Indirizzo: viale Marconi 249, Bagno di Gavorrano, tel. 0566.84.49.80, Orari: 12-15, 19-22 (chiuso gio.).
Prezzi: 25 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.

La Tana del Brillo Parlante

Cucina locale di qualità.
Indirizzo: vicolo del Ciambellano 4, Massa Marittima, tel. 0566.90.12.74, Orari: 12-14.30, 19-23 (chiuso mer. e a nov.).
Prezzi: 30 €; degustazione 12 €. C/credito: tutte.

Dove comprare

Rocca di Frassinello

Vini igt nella cantina firmata da Renzo Piano.
Indirizzo: loc. Giuncarico Scalo, Gavorrano, tel. 0566.88.400, www.castellare.it.
Orari: 9-13, 15-19; ultime visite 12 e 18; fuori stagione è necessario telefonare; visita cantina e degustazione 10 € (mai chiuso).
Prezzi dei vini: da 12,50 €.
C/credito: Ae, Mc, Visa.

Rocca di Montemassi

I vini doc di Gianni Zonin.
Indirizzo: via di Sant'Anna, Montemassi, tel. 0564.57.97.00, www.roccadimontemassi.it.
Orari: aprile-ottobre, mar.-dom. 10-18 (chiuso lun.); novembre-marzo, lun.-ven. 9-12, 14-18 (chiuso sab., dom. e festivi); visita guidata e degustazione 5 €, con assaggi 7 €.
Prezzi dei vini: 6,50-9 €.
C/credito: Ae, Mc, Visa.



Casificio Enzo Spadi

Formaggi eccellenti.



Indirizzo: via della Tana 29/33, Roccastrada, tel. 0564.56.50.69, www.casificio-spadi.it.
Orari: 8-13 (chiuso dom. e festivi).
C/credito: no.

Salumificio Giancarlo Subissati

Carni, prosciutti e insaccati di cinghiale.
Indirizzo: via della Tana 20, Roccastrada, tel. 0564.56.51.26, Orari: 16.30-20 (chiuso lun. e dom.), sabato al mercato di Castiglione.
C/credito: tutte.

Antico Calzaturificio Regoli

Calzature artigianali.
Indirizzo: via del Cangiolo 2a, Roccastrada, tel. 0564.56.55.46, www.regolishoes.com.
Orari: 8-13, 15-19 (chiuso sab. e dom.). C/credito: tutte.

Tre Torri

Giacche e gilet alla cacciatora.
Indirizzo: via Mercurio 8/10, Roccastrada, tel. 0564.56.50.64.
Orari: 9-12.30, 15-18 (chiuso sab. e dom.). C/credito: no.

Salumificio Silvano Mori

Salumi d'eccezione.
Indirizzo: via della Pace 2, Torriella, tel.

0564.57.54.36, www.salumificiomori.com.
Orari: 8-13, 14.30-17.30 (chiuso sab. e dom.). C/credito: tutte.

I Seggiolai

Sedie, seggioloni, cesti di Federico Recchia.



Indirizzo: loc. Tatti, Massa Marittima, cell. 333.66.61.283/347.75.74.360. Orari: su appuntamento. C/credito: no.

Dante Milani

Coltelli e falcetti artigianali.
Indirizzo: via Matteotti 52, Monterotondo Marittimo, tel. 0566.91.66.50, Orari: 9-13, 15-18.30 (chiuso dom.). C/credito: no.

Indirizzi utili

Agenzia per il turismo della Maremma
Indirizzo: via Monterosa 206, Grosseto, tel. 0564.46.26.11, www.lamaremma.info.

e due cocchieri per sei ospiti: in una settimana, si toccano San Galgano, Peruzzo, Civitella Paganico e l'Alberese.

“È una terra piena di sorprese”, dicono **Gianfranco Mauti** e la moglie **Anna Marrucchi**, sorella di Bepi. “La cripta del XII secolo a San Giugnano fu trovata da un contadino sotto il pollaio, il magnifico *Trittico* nella cattedrale di Massa Marittima fu rinvenuto in una stalla, la campana in mostra nella chiesa di Montemassi era quella che suonò a morto nel Castel di Pietra quando la Pia fu gettata nel burrone”. Proprio per valorizzarla anche dal punto di vista culturale, i coniugi Mauti hanno inventato **Maremma Incontri**, associazione-charity di circa 120 appassionati dei luoghi (50 € all'anno, previa approvazione del consiglio) che organizzano incontri ed eventi culturali. Per esempio, l'omaggio a Gioachino Rossini, intitolato *Musicisti in cucina*; o le pièce teatrali con la Compagnia degli Instabili di Roccastrada (spettacolo e cena, 30-40 €, cell. 335.61.18.245). E, insieme con tutta la famiglia, hanno salvato dalla fusione la campana della Pia.

In fondo alla discesa c'è la **Pieve di Caminino**, citata per la prima volta nel 975, con rustici di pietra, portici e verande, archi e panchine di vecchia ghisa, fichi d'India e limoni, pini, lecci e buganvillee, rose e gerani. Con i genitori, il proprietario è **Emiliano Marrucchi Locatelli**, 33 anni, architetto, che insieme alla moglie **Maria Chiara Piacentini** accoglie gli ospiti nelle quattro suite e due appartamenti ricavati nei casali, suggerisce gli itinerari e fa visitare la pieve: statue

lignee, terrecotte e dipinti del bisnonno Romualdo Locatelli, ritrattista dei Savoia, e del nonno Raffaello, ritrattista di Giovanni XXIII. Qui la storia si tocca, si respira, è l'ingrediente base di cui è impastata questa terra. Basta scollinare per una ventina di chilometri a est, oltre le rovine etrusche di Roselle, per arrivare a **Campagnatico**, mura medievali, casette di pietra e la ricca **Villa Bellaria** con giardino all'italiana nel cuore del paese, dove si può dormire. Ma l'indirizzo che da 10 anni offre ospitalità d'eccezione è la **Locanda del Glicine**: atmosfera antica, esaltata dall'architetta milanese **Cini Boeri**, sei camere confortevoli, un ristorante celebrato dalle guide gastronomiche e l'accoglienza dei proprietari **Vincenzo e Maria Grazia Monaci**, epigoni dei nuovi coloni dell'Alta Maremma. Non contenti di avere portato a nuova vita il casolare **Pieve Vecchia** (che in giardino vicino alla piscina ha i resti di una villa romana) con l'aiuto di Cini Boeri, hanno commissionato all'architetta una cantina. Sta sorgendo sulla collina di fronte: parzialmente interrata, sarà una sobria, lineare installazione grigia e azzurra adagiata fra vigneti e ulivi, un'elegante pennellata del Terzo Millennio in un paesaggio antico, nobile e perfetto. “Io fui latino e nato d'un gran Tosco: Guglielmo Aldobrandesco fu mio padre” (*Purgatorio*, XI canto). Dove fu ucciso l'Umberto Aldobrandeschi cantato da Dante? Nel 1259. A Campagnatico.

*Inviati da Dove, Maria Luisa Bonacchi
e il fotografo Fabio Tommasi*