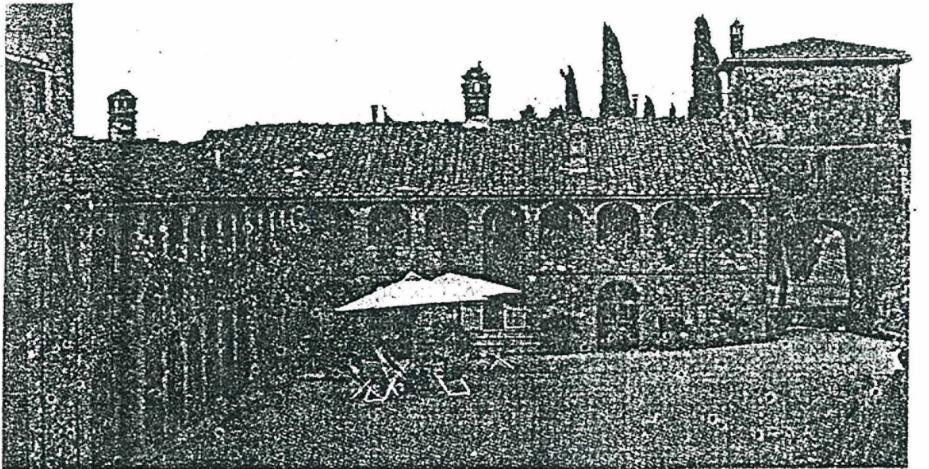


La prestigiosa "Locanda dell'Amorosa" in quel di Sinalunga



Locanda dell'Amorosa - Uscita del Casello Valdichiana Km. 7 - Tel. 0577/679497 - Chiuso il lunedì, il martedì a mezzogiorno e dalla fine di gennaio a tutto febbraio - Carte di Credito: AE; BA; DC.

Sono legati a questa accogliente residenza agrituristica quale è oggi la Locanda dell'Amorosa, da ricordi che pur essendo abbastanza recenti, si tratta infatti degli anni '30 o '40. Sembrano ormai lontanissimi e

così dissimili da far pensare che risalgano ad alcuni secoli or sono. Allora l'Amorosa era una grossa fattoria, spesso ricordata nel mondo agricolo mezzadriile come un'azienda modello, ritenuta fra le più qualificate di tutta la

Toscana.

La strada provinciale correva nel bel mezzo dei fabbricati ed ogni volta che avevamo occasione di passare di lì era motivo per fermarsi, parlare con l'amministratore e con i contadini che

nell'ampio cortile accudivano alle più diverse faccende.

Oggi le famiglie coloniche non esistono più; in agricoltura sono avvenute grandi trasformazioni che tutti conoscono.

Probabilmente l'antica struttura della fattoria sarebbe ora un borgo cadente se il marchese Carlo Citterio di Frassineto non avesse intelligentemente trasformato l'azienda agricola in una raffinata oasi agritouristica, fra le più significative dell'Italia centrale. Ogni anno vengono eseguiti lavori di restauro e di ampliamento con la certezza di offrire un servizio sempre più completo ed adeguato, un luogo dove si possono trascorrere alcune ore o qualche giorno piacevolmente gustando cibi genuini e vini di tutto rispetto.

L'Amorosa è menzionata con il suo nome attuale in un affresco nel Museo Civico di Siena, nella sala del Mappamondo, posto tra la "Maestà" e il "Guidoriccio da Fogliano" di Simone Martini.

L'affresco è di Lippo Vanni e mostra la battaglia del Senese contro la "Compagnia del Cappello", combattuta in Valdichiana nel 1363. Durante il periodo dei Piccolomini di Pienza, l'Amorosa aveva l'aspetto di un Castello merlato. Ed a proposito dell'inusitato nome, le malelingue del tempo, che storicamente sono sempre esistite e tutt'ora esistono, vollero dire che qui abitasse un'amarosa" di papa Pio II°.

Tutte chiacchiere naturalmente che però si sono tramandate fino ai giorni nostri.

Ma parliamo ora della cucina e

dei piatti che si guastano nelle fresche sale dai muri annosi che una volta erano stalle o scuderie. Sono piatti legati al territorio e soprattutto alla stagione: antipasti classici toscani con crostini neri, zuppa di farro e ceci (anti-chissimo piatto dell'asinallunghe), spaghetti al rosmarino, oppure al pomodoro e basilico e tagliatini neri in salsa piccante; la ribollita è davvero interessante.

Tra i secondi: coniglio farcito al prosciutto e salvia, piccione alle prugne con pancetta e polenta al burro, agnello nostrale al rosmarino, bistecca alla fiorentina di vitellone chianino allevato nella stessa fattoria. Ma tante altre specialità si possono chiedere allo chef di cucina Walter Redaelli che vengono servite poi dall'implacabile maître Guido Conti, un maggiordomo d'altri tempi. Formaggi di Pienza e dessert fatti in casa completano i pasti. Da notare che ortaggi e frutta e talune specie di carni vengono prodotte in fattoria. Carlo Citterio produce tre vini: due rossi di cui uno passato in barrique, ed uno bianco vergine che è fra i migliori prodotti in Valdichiana. Dopo i concerti degli "Incontri in Terra di Siena" è la locanda dell'Amorosa che cura le cene nei giardini della Foce o del Castelluccio ed in altri luoghi. Qui si ha un prezzo speciale di L. 50.000.

Al ristorante, il conto che è adeguato sia alla cucina che alla bellezza del posto, va sulle 75/80.000 lire.

GIORGIO H. STUART