

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Milva
la gourmet

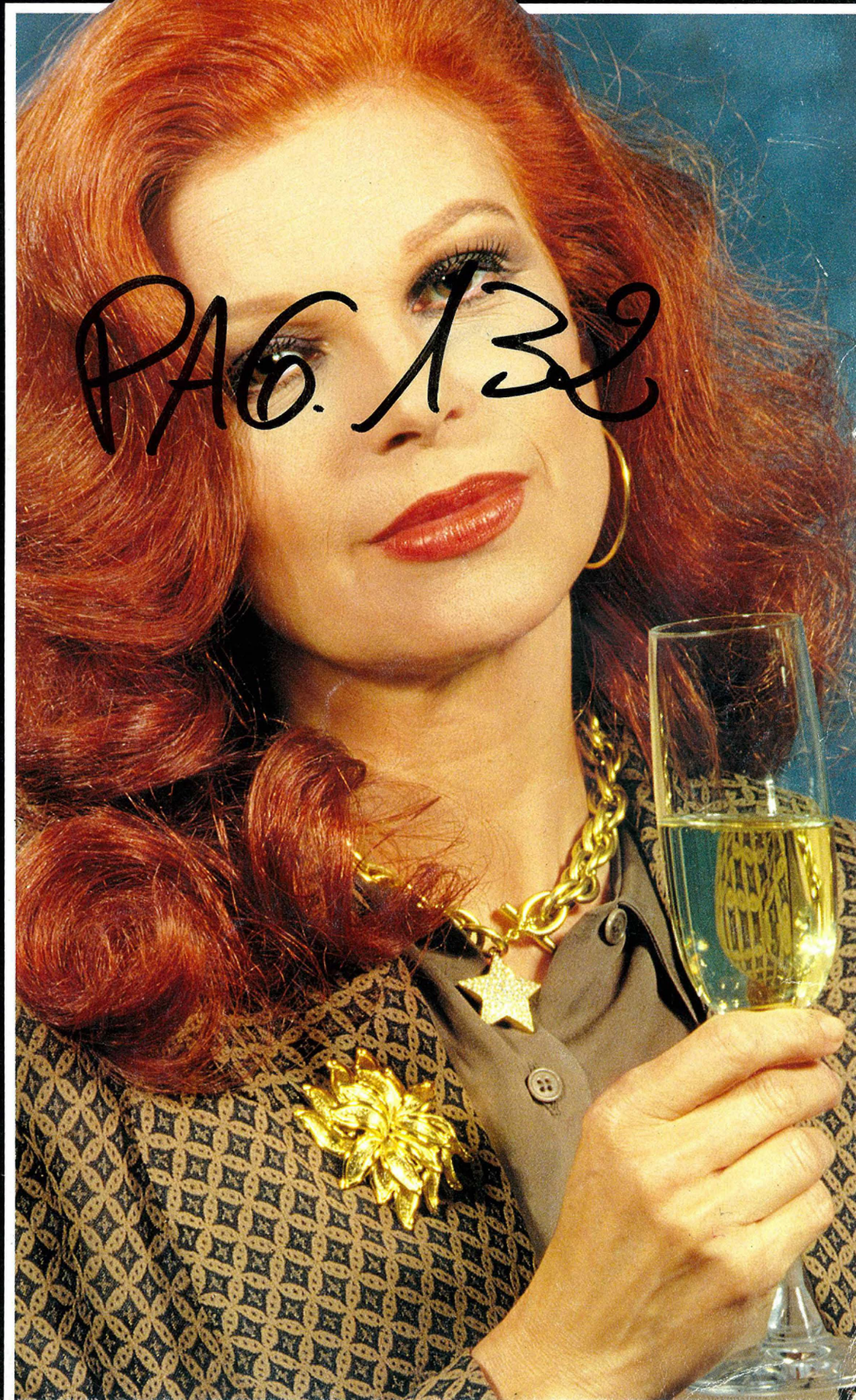
•
I Consorzi
del Veneto

•
Chianti
terra
promessa

•
Il borgo
diventa
albergo

•
La storia
del menu

•
L'Oriente
ha salvato
il Cognac



Anno XVIII N°10
OTTOBRE 1991
Sped. Abb. Post. Gr. III/70
L. 7.500 (IVA inclusa)



L'Amorosa

L' "Amorosa": cos'è cos'è che fa andare la locanda...

Restaurato poco alla volta, questo borgo è oggi un complesso ricettivo di grande qualità grazie anche ad un rinomato e raffinato ristorante

redata con mobili rustici di origine contadina abbinati ad altri di antiquariato, stampe e quadri antichi. Naturalmente camere, suite e appartamenti sono dotati dei servizi relativi alla categoria.

Quanto prima è previsto il loro aumento per portare la ricettività intorno alle 30-35 camere, numero ottimale per questo genere di albergo. Generalmente non viene praticata la mezza pensione (né tantomeno quella completa) per lasciare libero il cliente di visitare la zona e di assaporare anche piatti diversi da quelli preparati nel ristorante della Locanda.

Quest'ultimo, ricavato nelle antiche stalle, può ospitare fino a 70 coperti (50 durante l'estate con i tavoli all'aperto) ed è curato da Walter Redaelli come chef e da Guido Conti come maître. La cucina è ispirata alla tradizione regionale toscana interpretata in chiave moderna nel rispetto del gusto italiano. Fornitissima la cantina, con vini italiani e francesi di prestigio: una carta a parte anche per le acquaviti e i superalcolici in genere. Molto valido anche il vino della fattoria nei tipi Sangiovetto del Borgo e Borgo Amorosa (barrique), mentre presto verrà ripresa la produzione del Chianti Colli Senesi.

I clienti della Locanda (relativamente all'albergo) sono per metà italiani e per metà stranieri. Una sorpresa viene dagli americani, le cui presenze hanno superato quelle dei tedeschi, grazie ai molti servizi sulla Toscana minore che appaiono spesso sui giornali Usa. Per coloro che si trattengono qualche giorno il borgo offre varie opportunità culturali e musicali. Nel giardino si tengono, ad esempio, concerti promossi dall'associazione «Incontri in terra di Siena», al termine dei quali concertisti, soci e ospiti si ritorvano tutti assieme a cena. Un modo simpatico per apprezzare ulteriormente questo luogo dove da sempre arte e cultura, semplicità contadina e raffinata signorilità convivono con la buona cucina e i buoni vini.

Un lungo viale di settecento cipressi sale per un dolce pendio della Val di Chiana accompagnando il visitatore fino all'antica porta in mattoni del borgo medievale appartenuto nel corso di oltre sei secoli a tre sole famiglie. Le prime notizie storiche dell'Amorosa, allora proprietà della famiglia Piccolomini, risalgono al 1320; il suo castello è raffigurato in un affresco dell'epoca opera di Lippo Vanni che si trova nel museo civico di Siena. Trasformata in elegante residenza di campagna, ha sempre avuto un fascino particolare grazie alla struttura della sua piazza circondata di edifici in pietra e mattoni, alcuni con porticato, e una chiesetta che fino al 1987 è stata sede della parrocchia omonima.

Carlo Citterio, cinquantenne nobiluomo figlio di un milanese e di una fiorentina, un'esperienza di pubblicitario in gioventù, ne è l'impeccabile e cortese castellano. È lui che al momento delle divisioni della proprietà con i suoi fratelli decide di tenere la fattoria, di cui fa appunto parte il borgo, ormai svuotato dei suoi abitanti scesi in pianura a popolare paesi e città. Un impegno duro, il suo, per restaurare poco alla volta il torrione trecentesco, la villa padronale, la chiesa e gli altri fabbricati, un impegno che continua ancora oggi, con passione ma con fatica.

«L'Amorosa» dice «è come un mobile antico intarsiato che va restaurato gradualmente». Prima il ristorante, poi l'albergo affiancano la produzione del vino trasformando questo luogo nel giro di pochi anni in un punto d'incontro per quanti amano la campagna toscana con i suoi risvolti artistici ed enogastronomici, favorito anche dalla

vicinanza con l'autostrada del Sole.

Oggi la Locanda dell'Amorosa si presenta come un complesso ricettivo di elevate qualità, grazie appunto al suo rinomato e raffinato ristorante (più volte segnalato dalle migliori guide gastronomiche europee) e al suo piccolo ma ricercato albergo. Il tutto inserito in un contesto architettonico di estremo interesse che affascina l'ospite fin dal suo arrivo.

Tutti i fabbricati che si affacciano sulla piazza (definita da Citterio «corte») sono adibiti a struttura alberghiera, con una parte già restaurata e una parte in procinto di esserlo. Complessivamente sono 15 camere, ognuna ar-

Località: L'Amorosa.

Indirizzo: 53048 Sinalunga (SI) -
Tel. 0577/679487 - Fax 678216
- Tx 580047 Amor I.

Come ci si arriva: Autosole, uscita Valdichiana, direzione Sinalunga, poi verso Chiusi (km 8). Distanze: Firenze km 80, Roma km 170, Milano km 400.

Camere: 15 camere tra cui 4 suite e 3 appartamenti con doppie camere.

Servizi complementari: sala riunioni, ristorante.

Prezzi: camera doppia uso singola £. 210-260.000, doppia standard 270-320.000, doppia superiore 290-340.000, junior suite 380-440.000, suite 420-480.000. Supplem. letto aggiunto 60.000. Inclusa piccola colazione.

Periodo di chiusura: 20 gennaio-28 febbraio.