

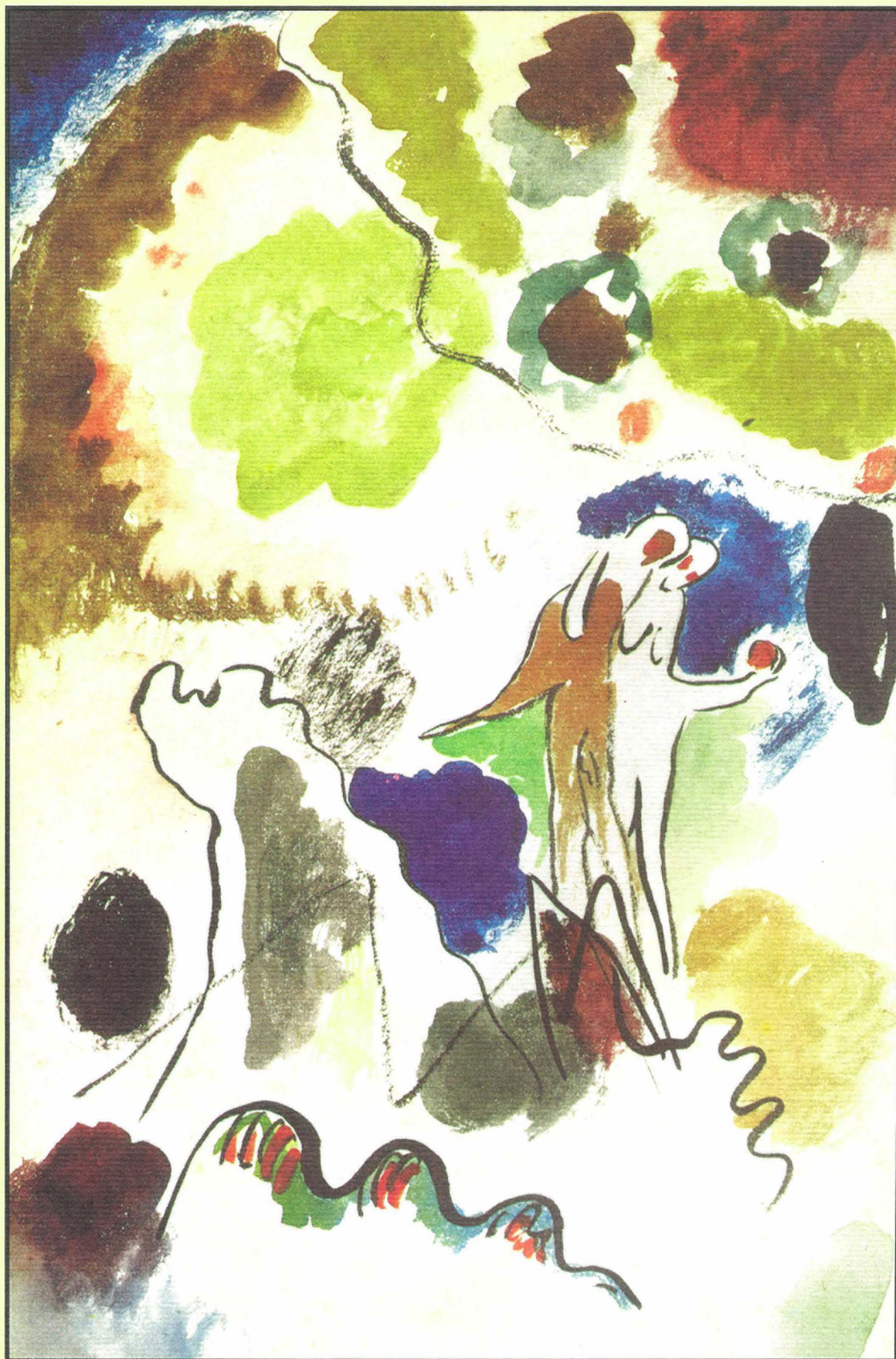
I Piaceri
Capitali



The Capital
Pleasures

LETICHIETTE

Numero Volume 53 - Marzo - April 1997 - March - Aprile - Lit. 12.000 (Sped. in abb. post. comma 34 art 2 Legge 549/95-MI)



Editore - Publisher : Luxe, Calme et Volupté

Le Opzioni del Bello

Locanda dell'Amorosa
Quant'è difficile ripartirne

Graziana Barsocchi



Le origini della *Locanda dell'Amorosa* di Sinalunga, vicino a Siena, sono antecedenti al 1331

I reperti archeologici di un tempio etrusco rinvenuti nel 1909 all'Amorosa in Val di Chiana, Siena, lasciano supporre che le origini dell'attuale locanda risalgano a molto prima del gennaio 1331, quando Giovanni di Biagio da Torrita del casato dei Piccolomini da Pienza stilò un atto notarile nel castello della tenuta. La stirpe dei Piccolomini, da cui discese Papa Pio II, possedeva la proprietà già nel 1350 e ne mantenne il possesso fino al 1873, anno in cui fu venduta da Adriano alla famiglia Favard, che ne è tuttora la pro-



prietaria.

Un affresco di Lippo Vanni, conservato nella sala del Map-pamondo del Museo Civico di Siena, raffigura l'Amorosa nella Battaglia della Val di Chiana, avvenuta nel 1363. A sei secoli di distanza l'Amorosa appare ancora come la fattoria ben coltivata di allora, all'interno del cui borgo, cinto di mura, la Locanda del-

l'Amorosa ha preso vita nel 1971. Chiunque, visitando questo luogo, resta colpito dall'atmosfera dolce che vi si respira e percepisce la serenità delle generazioni di coloro che l'han-

The Options of Beauty

Locanda dell'Amorosa So difficult to leave

by Graziana Barsocchi



The origins of the Locanda dell'Amorosa, located in Sinalunga in the province of Siena, date back to many years before 1331

The archaeological remains of an Etruscan temple discovered in 1909 at the Amorosa in Val di Chiana, Siena, lead to the supposition that the origins of today's Locanda date back to many years before January 1331, when Giovanni di Biagio da Torrita of the noble Piccolomini da Pienza family drafted a deed in the estate castle. The Piccolomini family, from which Pope Pius II descended, already owned the property in 1350 and continued to hold it until 1873, year in which it was sold by Adriano to the



Favard family, who own it to this day.

A fresco by Lippo Vanni, kept in the Sala del Mappamondo of the Museo Civico of Siena, portrays the Amorosa in the battle of Val di Chiana which took place in 1363. Six centuries later the Amorosa still looks like the well tended farm of those days, within whose

wall enclosed village the Locanda dell'Amorosa commenced its activity in 1971. Whomever visits it is struck by its gentle atmosphere and perceives the serenity of the

no abitata, nei suoi settecento anni di vita, amandola e rispettandola.

L'Amorosa si avvale della preziosa presenza di Fabio Datteroni, capo-ricevimento molto attento al mantenimento dell'elevata immagine dell'albergo, in cui i clienti trovano un perfetto interlocutore. Le camere, arredate con mobili, stampe e quadri antichi che si mescolano armoniosamente a rustici arredi di origine contadina, danno la sensazione a chi

passato si allevavano i bovini di razza Chianina, è un ambiente rustico ed al tempo stesso accogliente ed elegante, restaurato nel rispetto delle originarie strutture. L'ottima sintonia tra la sala e la cucina è in gran parte dovuta al maitre Guido Conti, che ha affinato al Savoy di Londra la propria professionalità, adattandola alle esigenze dei molti stranieri che frequentano la Locanda. La cucina dell'Amorosa è ispirata alla tradizione toscana di



I vigneti dell'Amorosa e, sullo sfondo, Sinalunga

le occupa di essere a casa propria. Alcune di esse offrono la vista del riposante paesaggio senese, mentre altre si affacciano sul loggiato, una volta dimora dei contadini.

L'albergo è circondato da un grande ed attrezzato parco-giardino. Ai suoi ospiti è possibile anche passeggiare nei vigneti e uliveti, nei boschi e nei campi coltivati a grano, granturco e girasoli che fanno parte della tenuta.

Il ristorante, ricavato dalle stalle in cui nel



cui è attento e creativo esecutore lo chef Walter Redaelli, formatosi alla scuola di Gualtiero Marchesi. Nella scelta degli ingredienti egli privilegia i prodotti regionali quali i salumi, la pasta fresca, la carne proveniente dagli allevamenti locali, oltre alle verdure coltivate sui propri terreni, i formaggi prodotti sulle colline di Pienza e la pasticceria fatta in casa. I sapori e i

profumi della più vera cucina toscana vengono completati ed arricchiti dal tartufo bianco di

generations who lived here, loving and respecting it over the course of its seven hundred years of existence.

The Amorosa avails itself of the precious presence of Fabio Datteroni, in charge of reception, who is very careful about maintaining the hotel's high level image and in whom the guests find a perfect interlocutor. The rooms, furnished with antique furniture, prints and paintings which blend harmo-

restaurant, situated in what once used to be the cowbarn in which the Chianina breed of cattle were raised, was restored respecting the original structure and offers a rustic atmosphere which is at the same time welcoming and elegant. The excellent degree of harmony between the dining room and the kitchen is due in great part to the Maitre, Guido Conti, who refined his skills at the Savoy in London, adapting them to the needs of the



The vineyards of L'Amorosa overlooking Sinalunga

niously with rustic furnishings of rural origin give those who stay here, the sensation of being at home. Some of these rooms offer a view of Siena's restful landscape, while others, which were once the farmers' dwelling, face onto the open loggia.

The hotel is surrounded by a large and equipped garden-park. Its guests can also take walks in the vineyards and olive-groves, in the woods and in the fields, cultivated with wheat, corn and sunflowers, which are part of the estate. The



many foreigners who patronise the Locanda. The Amorosa's cuisine is inspired by the Tuscan tradition of which the chef Walter Redaelli, who was trained in Gualtiero Marchesi's school, is a careful and creative executor. In his choice of ingredients he is partial to this region's products such as the charcuterie, the fresh pasta, the meat which comes from local breeders, in addition to the vegetables grown on their own land, the cheeses produced on the hills



San Giovanni d'Asso e dall'olio extra-vergine di oliva prodotto a Castelmuzio.

La cantina, che offre una selezione di circa 130 etichette, in maggioranza dei migliori vini di Toscana, include quelli prodotti dalla fattoria: Amorosa Bianco, Sangiovetto del Borgo e Borgo Amorosa, oltre ad un buon numero di vini accuratamente scelti fra quelli provenienti da altre regioni d'Italia. Il 7 marzo, riapertura della Locanda dopo i due mesi

di chiusura invernale, riserverà una gradita novità agli amanti del vino: *l'Osteria dell'Amorosa*, dove gustare la selezione dei migliori vini della cantina.

Per raggiungere l'Amorosa da Firenze o Roma percorrendo l'Autostrada del Sole A1, si deve uscire a Valdichiana, seguendo poi le indicazioni per Sinalunga. Arrivati al paese, si segue la direzione Chiusi, Chianciano. L'Amorosa è ben indicata dai cartelli turistici





of Pienza and the home-made pastry. The flavours and the fragrances of the truest Tuscan cuisine are completed and enriched by the white truffles from San Giovanni d'Asso and by the extra-virgin olive oil produced at Castelmuzio. The wine cellar, which offers a selection of approximately 130 labels, the majority of which are the best wines in Tuscany, includes those produced on the Amorosa estate: Amorosa white, Sangioveto del Borgo

and Borgo Amorosa, as well as a good number of accurately chosen wines from Italy's other regions. The 7th of March the Locanda opens its doors again after two months of winter closure and reserves an agreeable novelty for wine lovers: the Osteria dell'Amorosa, where one can taste a selection of the cellar's best wines. To reach the Locanda dell'Amorosa from Florence or Rome travelling on the 'Autostrada del Sole' highway one must



● ■ ●

e dista Km. 1.5 dal centro abitato di Sinalunga, sulla Strada Statale n. 326 che collega il paese a Torrita di Siena. Il raccordo autostradale Siena-Bettolle o la Superstrada Perugia-Siena sono consigliati per coloro che provengono da dette direzioni.

Tel. (0577) 679.497 ●

◆ ■ ◆

exit at Valdichiana and then follow the signs to Sinalunga. Once at the town continue in the direction of Chiusi, Chianciano. The Amoroza is clearly indicated by tourist signs and is 1.5 Km. from the town of Sinalunga, on trunk-road n. 326 which connects the town to Torrita di Siena. The Siena-Bettolle highway junction or the Perugia-Siena 'Superstrada' highway are recommended for those arriving from those directions.

Tel. (+39-577) 679.497 ◆



Photos © L'Etichetta 1996 (by Fred Mel)