

LIFESTYLE  
INTERIOR DESIGN

ARGENTO!

Intervista: l'eccellenza del vetro,  
castello di charme, alta gioielleria



Argenti D'Arte  
Grazia moderna



40112  
9 771121 524003  
argō

N.112 Dicembre/Gennaio 2004-2005 ANNO XV 10,00 €



Poste Italiane spa - spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. L. 46/04) art. 1 comma 1, DCB - RM - www.argoeditore.net

# C'ERA UNA VOLTA E C'E ANCORA

Esiste, nel cuore verde del Chianti, tra boschi, vitigni e uliveti, un hotel cui la definizione "di charme" calza particolarmente. Per la bellezza del territorio - certo - e per il fascino storico della dimora nel quale trova sede, ma soprattutto per la fine cultura dell'accoglienza che ne sottende la conduzione.



*Il complesso alberghiero "Castello di Spaltenna", nei pressi di Gaiole in Chianti (Siena). Sorge in un borgo del X e XI secolo d.C., che comprendeva una Pieve e gli edifici di monastero.*



*Immerso tra i boschi e i vitigni del Chianti, il castello di Spaltenna è in posizione strategica per itinerari culturali, artistici, enogastronomici o naturalistici.*

DI GIULIA MACRÌ

**L**a scoperta di un luogo speciale da cui si resta incantati provocainevitabile incertezza tra il desiderio di condividerne con altri la gioia della magica rivelazione e la riluttanza a svelarne il segreto, per egoistico timore che l'informazione si diffonda troppo. Ma tant'è: dovere di cronaca ed entusiasmo prevalente per la felice esperienza spingono alla narrazione e alla conseguente divulgazione. Già il percorso per raggiungere il Castello di Spaltenna, nel cuore boscoso del Chianti, predisposto al rapimento dei sensi e dello spirito e al diletto per la bellezza circostante, frutto selvatico e dolce di una natura decisamente benigna, arricchita, se possibile, dall'intervento dell'ingegno umano, nelle sue mi-

gliori espressioni. Entrati nel centro di Gaiole in Chianti e presa la salita della collina che la sovrasta, si arriva, circondati da filari di vite, nella quiete di un borghetto antico, di pietra, abbracciato alla sua Pieve romanica, completa di campanile. È qui che, annunciato da un'unica, discreta targa, ha sede il complesso alberghiero Castello di Spaltenna, articolato negli ambienti di quel che, nell'anno Mille, fu un monastero e in altri sei fabbricati rustici che ad esso appartenevano. Il magnifico restauro (che richiede ogni anno qualche mese di chiusura per la manutenzione) non ha tradito in alcun particolare il carattere originale del sito, edificato per il lavoro e la preghiera, il ristoro o la meditazione; anzi ne ha

conservato la monastica sobrietà e valorizzato il fascino di eremo sereno e riposante, da un lato tutto raccolto intorno al chiostro e dall'altro affacciato sulla vastità di una valle e delle circostanti colline senesi.

### Arte di ricevere

Le vedute delle 40 camere e suites del complesso basterebbero da sole a premiare gli ospiti, ma gli arredi e i comfort a loro disposizione nelle stanze, pur rispecchiando la sobrietà raffinata del restauro conservativo, non sono di rigore monastico. Tinteggiature e decorazioni gentili, mobilio antico, materiali, arredi e suppellettili anche originali, alloggia-

C'ERA UNA VOLTA E C'È ANCORA



*La Torre di Vertine, principesca suite su sei livelli, ottenuta dal restauro della fortificazione del X secolo d.C.*

*Dall'alto, la piscina riscaldata, al coperto; il delizioso chiostro; la piscina nel parco del Castello.*

no con estrema riservatezza le comodità più richieste e gradite: aria condizionata, tv satellitare, frigorifero, vasca a idromassaggio.

Insomma tutto invita a indulgere nell'ozio e nel piacere, per poi trovare eventuale conforto spirituale nella pace del luogo. Come sembra suggerire la Stanza del Pievano, che da un'angusta finestrella consente la vista dell'altare della Pieve di Santa Maria e dispone d'un paio di inginocchiatoli, qualora si cercasse remissione di qualche peccatuccio...

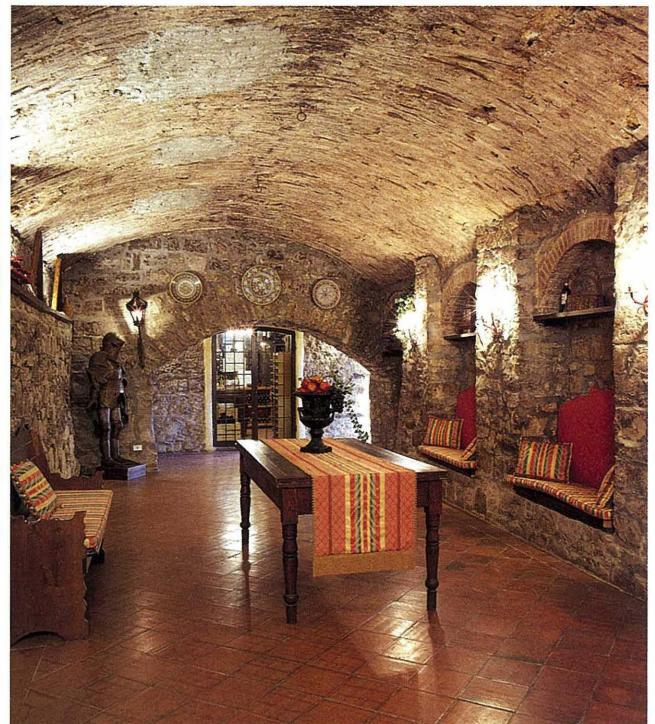
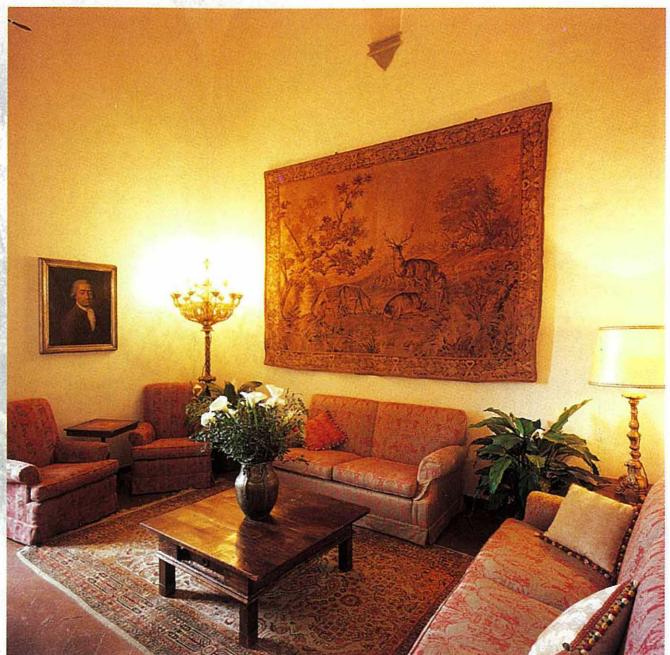
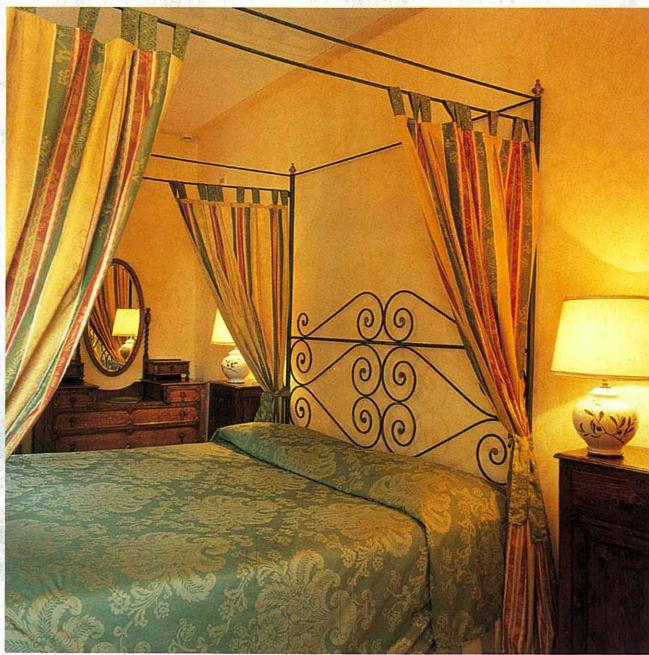
Palestra, piscine (una all'aperto, l'altra al coperto, riscaldata) e saune completano la dotazione dei servizi dedicati al benessere dell'ospite. Prima colazione con prelibatezze genuine e fragranti, sotto la volta rustica e caratteristica di un magazzino, o sul suo verdeggiante affaccio terrazzato. In una scheda apposita, affidata all'esperto Maurizio Favot, si parla dell'offerta squisita del ristorante, meritevole di approfondimento grazie a un menù e a una carta dei vini che sedurrebbero i sensi e le papille dei palati più difficili e insensibili.

Per i più esigenti (e facoltosi), poi, c'è la Torre: poco distante dal complesso di Spaltenna, nell'adiacente borgo di Vertine, la svettante costruzione del X secolo ancora congiunta ai suoi bastioni - rarissimo caso di conservazione integrale perlomeno delle mura esterne - è stata magnificamente ristrutturata come un singolarissimo loft di 460 metri quadri disposti su 6 livelli, con cantina di vini propria, solarium con vasca idromassaggio sulla sua sommità, giardinetto, eliporto e servizi curati da maggior domo.

## Non solo scuola alberghiera

Un capitolo a parte lo merita la conduzione dell'attività, perché a dare calore e anima a questa pur eccellente offerta di servizi e amenità c'è l'amabile professionalità del Direttore Guido Conti.





Dall'alto, l'interno di una camera, un salottino, il ristorante, una sala con pietra a vista e volta.

Il suo brillante operato si fonda su una profonda competenza e su una trascinante cultura del territorio e si avvale di un'indole versata alla socializzazione, misurata e signorile, che aggiunge al soggiorno dell'ospite il valore raro e inestimabile della buona compagnia. Lo rafforza la valida collaborazione dell'impeccabile e altrettanto affabile Giovanni

Billia e l'azione del personale, avvezzo a muoversi secondo una felice formula di efficienza sommessa, cortesia, discrezione e cordialità. Il piacere di fare la conoscenza e giovarsi delle premure di questi anfitrioni schietti e gentili, è, da sola, esperienza ricca e gratificante, che dona spessore e intensità alle bellezze e alle comodità di Spalenna.

## Territorio

Premesso che chi scrive la Toscana - d'arte, di natura dolce e generosa, di storia antica e nobile, di modello civico progredito - ce l'ha nel cuore e ogni qualvolta ha l'opportunità di visitarne anche solo un lembo ne rimane stregata per motivi sempre nuovi, va qui detto che la bellezza

## LA TAVOLA DEL CASTELLO

Le pagine qui d'attorno invogliano da sole, e in abbondanza. In realtà, in un luogo così fascinoso e ricco di "accessori" sarebbe bastata anche una proposta culinaria appena onesta. Attenzione alle materie prime del territorio, sufficiente astuzia nel brandire la spada enologica del Chianti e dei cosiddetti Supertuscans (ovvero i vini top non legati al disciplinare tradizionale della zona, basati su vitigni internazionali come il cabernet sauvignon o il merlot, coniugati o meno con il sangiovese) et voilà, il gioco è fatto. E invece no. La fluida fusione tra l'amore filologico reclamato dall'eccellenza storico/artistica del luogo e la dotazione di servizi tecnici contemporanei, si ritrova brillantemente anche nella filosofia che guida l'offerta enogastronomica, sostenuta con spirito vivace dal maître valdostano Giovanni Billia e supportata dalla vasta esperienza del direttore Guido Conti. Anche qui c'è amore, evidente e sconfinato, per la tradizione toscana e per i magnifici prodotti di una terra baciata dal Signore e valorizzata dagli uomini. Qui, se lo vorrete (e vorrete senz'altro!), potrete avere magnifici tagli di chianina (carne firmata da Falorni, di Castellina), intensi salumi di cinta senese (li confeziona Chini a Gaiole, poche centinaia di metri sotto il borgo), soavi formaggi di latte ovino, ottima selvaggina in stagione e, naturalmente, una periodica rotazione del ricettario toscano tutto, dalla Lunigiana alla Maremma. Ma è altrettanto piacevole lasciarsi sedurre dalle avvertite chiosature aggiunte qui e là: il Vin Santo in forma di gelatina accanto al coniglio con fichi e insalatina, la salsa di spezie che elettrizza la lombata di agnello con scalogno e verdure al timo, il sentore di tabacco (toscano...) che nobilita la costolata di maialino vicino alla sua coscia gratinata al pecorino di Asciano, il panforte di Siena servito in forma di cannolo caldo accompagnato da pomodori ciliegia sciropati e gelato di tè al latte. Sono pennellate che mai prevarcano i protagonisti dei piatti: vista la loro qualità, puntigliosamente ricercata, sarebbe un delitto. Ma li contrappuntano con arguzia, talvolta con malizia, quasi li si volesse stimolare a offrire il meglio di sé. Accade un po' lo stesso anche con la carta dei vini: l'edificio principale è composto dai solidi mattoni toscani, ma vi ruotano attorno satelliti d'altre regioni e d'altri paesi, che consentono proficue sortite e sfiziosi abbinamenti con i piatti più arditi sotto l'aspetto creativo. La Toscana di Spaltenna è sicura della sua forza, ma non vuole certo privarsi del piacere di riconoscere quella altrui...



Maurizio Favot

del "Chianti nero" – cuore della regione che si estende tra Siena, Arezzo e, a Nord, la Val d'Arno – è assolutamente oggettiva. E tutto il circondario di Spaltenna, disseminato di castelli e fortificazioni dei nobili Ricasoli eretti a difesa del territorio fiorentino dalle incursioni

senesi (Cacchiano, Brolio, Meleto), oltre che dei più antichi vitigni, ne è una ricca testimonianza, vitalissima nell'impegno degli abitanti a difesa delle sue vestigia e dei suoi valori. Che sopravvivono anche nell'effige territoriale del Gallo Nero, l'emblema della storica Lega del Chianti che,

dal 1384 fino all'insediamento dell'egemonia medicea, fu istituita per vigilare con la diplomazia, o con le armi, sulla rivalità tra Firenze e Siena. Lega tuttora attiva come Associazione culturale, che si riunisce periodicamente proprio al Castello di Spaltenna.