

# IL CHIANTI e le terre del vino

# 39

Sped. Abb. Post. 45% Comma 20/b,  
Art. 2 Legge 662/96 Filiale di Siena  
anno VI agosto - settembre 2005  
una copia € 3,00

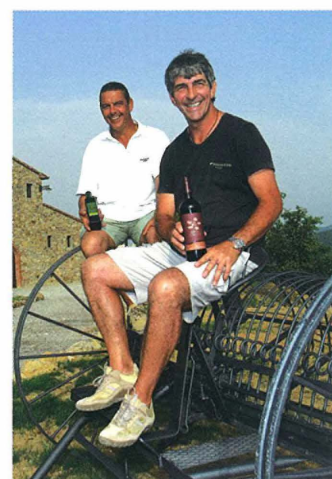


da Francesco a Silvio  
fino a Emilia:  
l'avventura dei Nardi  
continua

la fondazione  
"Colombini" apre le  
porte del suo Museo  
'per Montalcino'

il "Geliterraneo"  
di Claudio Cavaliere

"Poggio Cennina"  
di Paolo Rossi  
e Luigi Pelaggi



**ALSABA**  
EDIZIONI



romantici suoni d'arpa  
e antichi sapori al  
"Ristorante della Pieve"

Andrea Capelli  
Foto di Bryan Bruchi



Castello  
di Spaltenna



In senso orario, la panzanella con il prosciutto di cinta senese e mousse di basilico; il petto d'anatra con sformatino di pappa al pomodoro e fagottino di fagiolini; la gallinella di mare con purea di ceci del Chianti e pomodorino candito; caldo/freddo toscano: cannolo di panforte, gelato al panpepato, lacrima di ricciarelli. Sotto, da sinistra il direttore Guido Conti, lo chef Davide Canela e il maitre di sala Giovanni Billia con sul pozzo la brigata.

Lo scenografico complesso di Spaltenna, circondato da vigneti e verdi boschi chiantigiani, s'affaccia su una splendida vallata ricca di castelli e rocche, antichi villaggi e abbazie. Il castello sorge in un antico borgo feudale costituito dall'antica pieve, dal contiguo e coevo monastero fortificato e da un piccolo gruppo di casali, esempio di architettura spontanea medievale. Il castello e la pieve, di cui si hanno notizie fin dall'anno Mille, si presentano con il severo aspetto di una fortezza. Nel Medioevo la pieve, facente parte della Diocesi di Fiesole, ebbe giurisdizione su numerosi borghi dei dintorni quali Vertine, San Donato in Perano e Montegrossi e fino a pochi anni fa vi esercitò il Giuspatronato la famiglia Ricasoli. La chiesa plebana di Santa Maria di Spaltenna, tipico esempio di edilizia religiosa romanica con impianto a tre navate, è giunta fino a noi nel suo aspetto originario dopo i restauri degli anni Settanta che hanno riportato alla luce la struttura in pietra a faccia vista: le tre navate sono suddivise da semplici pilastri in pietra che sorreggono cinque grandi arcate a tutto sesto e una copertura a capriate nella navata centrale che termina con un abside semicircolare. Il filaretto di alberese del paramento murario fa risaltare la sobrietà e l'essenzialità di questa pieve dotandola di un'atmosfera mistica dovuta alla sua sempli-





cià non interrotta dai due altari laterali settecenteschi e dall'altar maggiore, sovrastato dalla cantoria con organo. I colori tenui degli stucchi ben si fondono con il grigio cinerino della pietra e non alterano l'austerità di questi volumi, misurati e proporzionati. Il portale d'ingresso porta un giglio scolpito nell'archivolto. La torre campanaria è posta sul lato sinistro della facciata e ha forma quadrangolare, a destra si erge invece il "castello", costruzione adibita un tempo a usi conventuali monastici poi incastellata, unita alla pieve da un delizioso chiostro. Oggi tutto questo è "Il Castello di Spaltenna", un albergo di grande charme fatto di residenze medioevali inserite in una magica atmosfera d'altri tempi che permea ancora la vita dell'antico borgo in un armonioso insieme di storia e lusso. "Nel complesso, sapientemente rilanciato e ristrutturato dalla nuova proprietà a partire dal 1998 – ci dice il dinamico direttore Guido Conti, alle cui cure è affidata la struttura – erano state ricavate 39 camere, ma stiamo tendendo a diminuirle a vantaggio della spaziosità, al momento infatti siamo a 37 e fra tre anni arriveremo a 34; abbiamo creato e vogliamo mantenere un ambiente sobrio e discreto che riceve le attenzioni d'una clientela d'alto profilo che annovera anche membri di famiglie reali, alti prelati e politici con la possibilità di arrivare anche in elicottero avendo a disposizione un eliporto privato". Ogni camera ha una meritevole vista sulla vallata o sul chiostro e degna di nota è la 'Stanza del Pevano', antica residenza del pievano del castello, una camera unica che offre la vista, da una minuscola finestrella, direttamente sull'altare all'interno dell'antica pieve. Gli edifici che costituiscono il relais, ricchi di leggende, sono impreziositi all'interno da soffitti ad architrave ed eleganti portali mentre le camere, tutte con differenti arredi di arte povera toscana, hanno ancora il sapore e l'atmosfera antica anche se trasformate dall'elegante ristrutturazione. In ogni camera i colori e gli accostamenti sono stati studiati nel dettaglio, i tessuti delle tappezzerie si sposano con il ferro battuto e i mobili anti-

chi, i fiori, gli specchi, i camini, i letti a baldacchino e i romantici salotti completano un ambiente dove il profumo d'epoca si sposa armoniosamente con il moderno. Di fascino anche "Il Ristorante della Pieve", che è un po' il fiore all'occhiello del Castello di Spaltenna, la cui sontuosa sala da pranzo era il refettorio del monastero. La cucina è mediterranea con pietanze ispirate e preparate secondo le stagioni, una carta dove la creatività si sposa con colori e sapori tradizionali capaci di soddisfare anche i palati più esigenti, il tutto dopo un'attenta e scrupolosa scelta delle materie prime: "Ho un gran rispetto del territorio e della materia, non faccio voli pindarici e non cerco la creatività fine a sé stessa ma per il godimento del piatto, cerco invece i prodotti direttamente da chi li produce – ci dice lo chef Davide Canella – per esempio la Chianina dal Falorni, l'agnello da Trequanda e i salumi, il pollame e i filetti di cinta dal Chini". Il maître di sala Giovanni Billia, esperto culinario e di vini, insieme a una brigata di ben 18 giovani e promettenti professionisti, è una preziosa guida alla scoperta di sapori e abbinamenti, attingendo dall'ampia selezione di oltre 500 etichette custodite gelosamente nella 'cave' del Castello, espressione di una ricerca costante e appassionata dei vini prodotti nel territorio e di un'accurata scelta rappresentativa dell'enografia nazionale ed estera. La Cantina del Castello ha destinato all'area chiantigiana un panorama completo di referenze, abbracciando tutti i Comuni di produzione e tutte le aziende di riferimento per poter offrire agli ospiti le annate e i prodotti migliori. Ma nel ristorante si può bere anche il 'vino della casa', il Chianti Classico 'Castello di Spaltenna' appunto, prodotto con le uve della vigna di circa 2,5 ettari che si trova proprio sotto al Castello. E se nella 'Sala delle Armi' è ricavato il bar del Castello, che affaccia su un'ampia terrazza erbosa da cui si può godere un aperitivo davanti alla quiete della campagna, nel chiostro si possono vivere emozionanti cene al lume di candela accompagnate da antichi suoni d'arpa e clavicembalo.