



# 11 Greve in Chianti-Castelnuovo Berardenga

## INTRAMONTABILE CHIANTISHIRE

### IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	84,1
TAPPE	
GREVE IN CHIANTI	
SAN DONATO IN POGGIO	22,3
SAN DONATO IN POGGIO	
CASTELLINA IN CHIANTI	13,3
CASTELLINA IN CHIANTI	
RADDA IN CHIANTI	19,7
RADDA IN CHIANTI	
GAIOLE IN CHIANTI	14,2
GAIOLE IN CHIANTI	
CASTELNUOVO BERARD.	24,6
TEMPO DI PERCORRENZA	
2 ORE	
Soste escluse	

### DA NON PERDERE

- **A Gaiole in Chianti**, la centrale piazza Matteotti e la vicina frazione di Montefioralle.
- **A Panzano in Chianti**, la pieve romanica di San Leolino (XII secolo, con portico secentesco), posta su un poggio in posizione panoramica.
- **A Badia a Passignano**, l'omonima abbazia fortificata, fondata nell'XI secolo dai vallombrosani.
- **A San Donato in Poggio**, l'austera pieve di San Donato, con una fonte battesimale di Giovanni della Robbia.
- **A Castellina in Chianti**, il Museo archeologico del Chianti Senese (comune.castellina.si.it/content/museo-archeologico-del-chiantisenese-0), con reperti della zona dell'XI-IV secolo avanti Cristo.
- **A Radda in Chianti**, il panorama sulla campagna e un'escursione nella frazione di Volpaia, con la commenda di Sant'Eufrosino (XV secolo) e il cassero, ultimo resto delle antiche fortificazioni, affacciato su una tranquilla piazzetta.
- **A Gaiole in Chianti**, le frazioni di Barbischio e Vertine e la vicina Badia a Coltibuono (coltibuono.com), già magnifica abbazia vallombrosana (soppressa da un editto napoleonico nel 1810), con una chiesa romanica dell'XI secolo.

**L**o chiamano Chianti-shire, perché a scoprirlo, tra gli anni 60 e 70, furono gli inglesi. Adesso di inglesi se ne vedono pochi, ma

le ragioni che a suo tempo avevano portato i loro predecessori a sceglierlo come luogo di residenza restano almeno in parte intatte. La vicinanza di Firenze e Siena. Una campagna tra le meglio preservate d'Italia. E la bellezza degli antichi casali di pietra che la punteggiano. Partiamo da Greve, anzi dalla sua piazza Matteotti, con quei deliziosi portici che convergono asimmetricamente verso la facciata neoclassica della chiesa di Santa Croce. Dopo un'escursione alla frazione di Montefioralle, dove il silenzio è quasi irreale, s'imbocca la s.r. 222. Arrivati a Panzano, conviene seguire una strada secondaria che conduce alla fortificata Badia a Passignano e a San Donato in Poggio. Quindi si continua verso sud: la strada sfilava fra dolci colline coperte di filari di viti, che presto vengono rimpiazzati dai boschi, anche di abeti, con un imprevedibile cambiamento di scenario. Ora il paesaggio si fa spettacolare: la vista si apre sulla Val d'Elsa e comprende, in lontananza, anche le torri di San Gimignano. Si continua tra piacevoli saliscendi sino a Castellina, dov'è consigliabile fermarsi almeno per una passeggiata. Con la sempre più nitida vista di Siena sullo sfondo, si ritorna sulla s.r. 222 e si supera Fonterutoli, per poi deviare verso Vagliagli e Radda. A questo punto vale la pena visitare la vicina Volpaia, un gioiellino medievale, per poi proseguire sulla s.r. 429 alla volta di Gaiole, che si raggiunge dopo aver percorso una strada tortuosa in mezzo a una foresta e aver superato la suggestiva Badia a Coltibuono. Il paese offre pochi motivi d'interesse, al contrario delle frazioni Barbischio e Vertine, dominata dall'antico cassero e

impresiosita da una minuscola piazza. Poi si può continuare verso sud, prima sulla s.r. 408 e poi sulla s.r. 484, nel cuore di un'area boscosa e abbastanza spopolata. Sulla destra appaiono le torri merlate del Castello di Brolio, mentre sulla sinistra, più avanti, una deviazione porta a San Gusmè, altro borgo medievale in miniatura. Intanto il paesaggio ha perso i suoi caratteri selvaggi, per assumere tratti più gentili: i colli, ora bassi e arrotondati, digradano coperti di vigneti verso Castelnuovo Berardenga.



Piazza Matteotti, a Greve, con la statua dedicata al navigatore Giovanni da Verrazzano (1485-1528), nativo del paese toscano



Badia a Passignano, abbazia fortificata fondata nell'XI secolo dai vallombrosani, appare all'improvviso, con le sue torri e i suoi cipressi. Tutt'attorno, si apre un suggestivo paesaggio punteggiato di vigneti e uliveti



Il Palazzo del Podestà di Radda in Chianti, ricostruito tra il 1484 e il 1489 sulle vestigia di un precedente edificio che era stato distrutto nel 1478 dalle truppe aragonesi-pontificie. Il secondo piano venne aggiunto nel 1770

↓ Lungo il nostro itinerario sarà facile imbattersi in distese di vigneti come questa: siamo, del resto, nel cuore della terra dove nasce il Chianti, forse il più italiano dei vini, nonché uno dei più conosciuti al mondo



## GLI INDIRIZZI GIUSTI

### PER DORMIRE

#### Villa Corinnagori

Via Vicchio 60, Greve in Chianti  
Tel. 3930764932  
Prezzo medio: €  
facebook.com/  
villacorinnagori60

#### Villa di Capovento

Località Capovento,  
Castellina in Chianti  
Tel. 0577740755  
Prezzo medio: €€  
capovento.it

#### CDH Hotel Radda

Località La Calvana 138,  
Radda in Chianti  
Tel. 057773511  
Prezzo medio: €€  
hotellraddainchianti.it

#### Villa Vistarenni

Località Vistarenni,  
Gaiole in Chianti  
Tel. 0577738476  
Prezzo medio: €€  
villavistarenni.com

#### Borgo Casato

S.s. Chiantigiana 484 sud 12,  
Castelnuovo Berardenga  
Tel. 0577352002  
Prezzo medio: €  
borgocasato.it

### PER MANGIARE

#### Trattoria Le Cernacchie

Via Cintoia Alta 10, località  
la Panca, Greve in Chianti  
Tel. 0558547968  
Chiuso: lunedì e martedì  
Prezzo medio: 45 euro  
*Una tipicità rivisitata,  
ma comunque mai fuori  
luogo. Piatti forti: bistecca  
alla fiorentina, sformatino di  
frattaglie, straccetti di trippa.*

#### La Locanda di Pietracupa

Strada Pietracupa 31,  
Madonna di Pietracupa  
Tel. 0558072400  
Chiuso: mai (fino a ottobre)  
Prezzo medio: 70 euro  
*La proposta gastronomica  
è legata a ricette antiche,  
rielaborate con estro  
e sapienza e, soprattutto,  
preparate con prodotti locali.*

#### Osteria di Passignano

Via Passignano 33,  
località Badia a Passignano,  
Tavarnelle Val di Pesa  
Tel. 0558071278  
Chiuso: domenica  
Prezzo medio: 80 euro  
*Cucina toscana, ambiente  
elegante, servizio preciso.  
Da provare: ravioli  
ripieni di ribollita, piccione  
e torretta di zucca.*

#### Albergaccio di Castellina

Via Fiorentina 63,  
Castellina in Chianti  
Tel. 0577741042  
Chiuso: domenica  
Prezzo medio: 60 euro  
*Il credo culinario è quello  
delle stagioni, con piatti mai  
banali, in grado di divertire  
il buongustaio errante,  
accompagnati dai classici.*

*Da provare, tra le specialità,  
il colombaccio.*

#### Castello di Spaltenna

Via Spaltenna 13,  
Gaiole in Chianti  
Tel. 0577749483  
Chiuso: mai (fino al 31 ottobre)  
Prezzo medio: 70 euro  
*Menu legato al territorio,  
ma con sguardo attento  
anche alle eccellenze italiane.  
Da provare il tortello  
di anatra con crema di grano  
al finocchietto.*

### DA COMPRARE

#### Vecchie Terre di Montefili

Via San Cresci 45,  
Panzano in Chianti  
Tel. 055853739  
*Un'azienda-anfiteatro  
tra Greve e Panzano in cui*

*la famiglia Acuti mette  
impegno e dedizione  
per un Chianti Classico  
commovente.*

#### Azienda Agricola Caparsa

Via Caparsa, Radda in Chianti  
Tel. 0577738174  
*Un vignaiolo, Paolo Cianferoni,  
che esprime l'anima  
del suo territorio e produce  
i propri vini semplicemente  
assecondandolo.*

#### Riecine

Località Riecine,  
Gaiole in Chianti  
Tel. 0577749098  
*L'anima di questa azienda  
è Sean O' Callaghan,  
che qui produce un Chianti  
Classico che si caratterizza  
per freschezza, frutto, classe  
ed eleganza.*

## SAPERI ANTICHI

● **ASSIEME AI PANORAMI** struggenti del Chianti, che da decenni

hanno convinto molti stranieri, non solo anglosassoni, a trasferirsi in queste terre, ecco tavole imbandite con altrettanta forza di attrazione: da un lato il vino, con la zona di produzione del Chianti Classico e non raramente i clamorosi Supertuscans, dall'altra la cucina, in cui si ricordano saperi antichi e attenzioni contemporanee. Le pittoresche tradizioni delle monumentali bistecche, perfetta compagnia per un bicchiere di vino rosso, si accompagnano a cose semplici ma straordinarie, quasi epiche. Basti pensare a quante preparazioni fatte di pane, olio e poco altro – pomodoro, aglio, erbe – hanno acquisito un significato universale: la fettunta, che di una fetta di pane abbrustolito e una pioggia di olio extravergine d'oliva di eccellente qualità fa un poema gastronomico; la bruschetta, in cui si misura al millimetro la capacità del cuciniere di dosare l'afrore dell'aglio; la panzanella (foto a destra), che nei mille rivoli della cucina contemporanea è diventata un esercizio obbligatorio per ogni cuoco che voglia misurarsi con la sua interpretazione. Ma, tra tutti, la preparazione che riassume in un piatto bollente la grandezza del pane condito è la ribollita. Un minestrone, si potrebbe

sbrigativamente affermare: in realtà, una meditata composizione di verdure in cui si erge a protagonista il cavolo nero, che ha avuto proprio attraverso la ribollita il riconoscimento di una sua dignità di ingrediente, una volta introvabile altrove. "Ribollendo", cioè ripassando assieme alla zuppa, il pane le conferisce un carattere unico e una consistenza del tutto particolare. La qualità eccellente del pane toscano – rustico e poco salato – e dell'olio extravergine sono il requisito fondamentale per gustarla appieno.

