

VINO e TASSELLO

serie

COLLI PISANI



MASSIMO POLPO NERIOTTI

COLLI PISANI

1

Le prime ombre della sera stanno calando sulla suite imperiale sede del Soviet Supremo della Commissione V.&T.

“Stavolta dove andiamo?”

“Bella domanda.” C’è del lassismo nell’aria. Tutti si stanno misurando il colesterolo.

“Raga, lo so io dove andiamo! Andiamo su’ Colli Pisani!”

Il coro: “Yahoooo!”

Detto, fatto. Staccato il frigo, (tanto è sempre vuoto), preso su le moto e le macchine fotografiche, siam partiti per le terre pisane. Zona di Volterra, Val di Cecina, Pisa. Magnifico!

Dopo il massacro di Enduro-gastronomia nelle Marche, la Commissione ha bisogno di una girata tranquilla. Non sappiamo perché ma i Colli Pisani ci ispiravano simpatia.

Bello. Bello tutto, belli i colli, bella la sky-line di Volterra all’alba, belli i percorsi e soprattutto bella la Vignaiola. Donna

Caterina. Brutti solo i piloti che ci hanno accompagnato. Nessuno è perfetto.

In zona è locata pure una antica miniera, quella di Caporciano. merita una visita per capire quante ne hanno passate tutti i minatori che estraevano il rame. Hanno cominciato nella seconda metà del '400. Hanno smesso nel 1630 perché la peste ha decimato la popolazione. Si sono ripigliati e hanno proseguito fino alla fine dell'800. Poi han detto: "Deh, basta!" Queste sono zone dense di storia dove l'endurista che non cerca solo la sofferenza potrà scoprire belle storie di uomini di altri tempi. Pittori, scultori, poeti. Questi posti sono un'enciclopedia. Basta saper sfogliare le pagine.

Splendidi i percorsi, quelli che si vedono sulle cartoline che ci mandiamo a vicenda, quei paesaggi toscani, coi cipressi, i colli, i fiori che tanto hanno ispirato il Sommo Poeta.

Sono quei percorsi che copiano i pendii, passano lungo filari di cipressi profumati, il mare che ogni tanto fa capolino tra i colli, improvvisi tratti che richiedono un poco di attenzione e pozzoni di fango giusto per movimentare la gita. Naturalmente abbiamo incontrato le pecore, le nostre preferite.

Potremmo anche parlarvi dei cibi, ma quanti l'hanno fatto prima di noi?

E il Teatro del Silenzio? Di quello ne parliamo.

E i vini di Donna Caterina? Offerti con una cotognata fatta in casa e pecorino di stagionatura. Le dedichiamo un box apposito.

E le albe che si specchiano sulle messi ancora verdi? Da innamoramento.

Giunti alla fine della giornata, la Commissione V&T in estasi ha deliberato quanto segue: “Su’ colli pisani ci si deve tornà!”

BOX VINO

Donna Caterina ci accoglie con la sua morbida aristocrazia e ci propone due produzioni alle quali è molto affezionata.

L’Aprilante, un bianco creato col quaranta per cento di uva Vermentino e il resto è Malvasia. Due gli effetti immediati: Vermentino al naso, Malvasia in bocca.

Questo ci lascia soddisfatti. Percepriamo il fiori di mandorlo, il salmastro che viene dal mare. I terreni intorno sono ricchi di residui marini. Perfetto se abbinato ai gamberi in carpaccio.

Il Moro di Pava è il “cocco” di casa. Lo amano come un figlio. È un rosso con personalità e struttura che viene dalle uve di Sangiovese. Dalla bocca il primo pensiero vola verso i frutti a bacca rossa e il tramonto sull’isola di Montecristo. Poco dopo emerge una sensazione di terra bagnata che dobbiamo tutta descrivere: stiamo dentro un piccola chiesetta di campagna, fresca, leggermente umida, con quel sentore di vecchi banchi consunti, leggero aroma di incenso. Donna Caterina dice : “Sì!”. Noi diciamo : “Lo so!”

Le carni rosse e i formaggi si sposano, Il Moro di Pava è officiante.

BOX TEATRO DEL SILENZIO.

Un'idea semplice e grande. Un anfiteatro naturale sui colli di Lajatico che per 364 giorni l'anno è fatto di natura e armonia. In silenzio. Un solo giorno all'anno si anima con uno spettacolo teatrale di idee, bel canto, di danze. Il Presidente Onorario è Andrea Bocelli da Lajatico. Finito lo spettacolo, tutto ritorna come prima. Naturale. In silenzio.
www.teatrodelsilenzio.it

BOX INDIRIZZI

Az. Agricola Pieve de'Pitti Via Pieve de'Pitti, 7 56030
Terricciola (PI) Tel. 0587.635724
www.pievedepitti.it wine@pievedepitti.it

M.C. Pontedera C.P. 122, 56025 Pontedera, Tel.
0587.484052 giachetti.andrea@tiscalinet.it

M.C. Valdera Viale Magnani, 18 56034 Casciana Terme
Tel. 0587.646668
www.motoclubvaldera.it valerio-pietrom@tiscalinet.it

Agriturismo Trieste Podere il Colle 56030 Lajatico (PI)
Tel 0587.643169
www.agriturismotrieste.com info@agriturismotrieste.com

Il Meccanico: Si va da Lanfranco che non è un vero meccanico ma con un cacciavite in mano fa miracoli. Niente telefono, lo conoscono anche i cani.

BOX M.C. Pontedera. e M.C. Valdera.

Questi due sodalizi lo scorso aprile hanno organizzato in modo impeccabile la prima gara del Campionato Italiano Motorally. A noi è piaciuto così tanto che ci siamo tornati apposta. Chi scrive ha ben figurato in classifica generale mettendo dietro anche un plurititolato come Uslenghi. Che noia a volte 'ste gare. Il fatto è che quando parlano gli acceleratori il resto non conta.

Il M.C. Pontedera è quello che per primo tanti anni fa ha inventato le Motocalvalcate. Nell'83 la prima edizione di quelle delle Colline Pisane. Già nel 1929 organizzava le prime gare di regolarità. Esperienza da vendere.

BOX NOMENCLATURA.

I posti qui sembrano le stazioni del Giuoco dell'Oca. Sarà per via della morbidezza dell'ambiente.

Abbiamo visto il Pozzo che sarebbe una scalinata di pietre e canali.

Il Tubo. La Rocca. La Chiusa. Gli Orecchioni! Val la pena perdersi in questi ambienti e verso sera cercare un asfalto. E un'osteria, ben inteso.

BOX ZUPPA DI CAVOLO NERO.

Cecco Angiolieri, quello famoso per i versi: “S’i fossi foco, arderei lo mondo; s’i fossi vento, lo tempesterei; s’i fossi acqua, i l’annegherei....” usciva pazzo per questa zuppa.

È conosciuta anche come Ribollita, perché quella avanzata dal giorno prima veniva riproposta il giorno dopo, ribollita, appunto.

Sarebbe nata come minestra di magro, quella del venerdì, con varie verdure dell’orto e poi sua maestà il cavolo nero. Poi la faccenda è sfuggita di mano e ci hanno aggiunto lardo e cotenna di maiale, addirittura l’osso del prosciutto ed è diventata quella meraviglia che conosciamo. Si aggiunge pane raffermo e olio buono, neanche da dire!