

ITINERARI

serie

VAL D'ORCIA



MASSIMO POLPO NERIOTTI

VAL D'ORCIA

serie *ITINERARI*

1

Quant'è fragile l'animo umano! E anche la carne! Ci si innamora a ogni piè sospinto come se fossimo noccioline... Ho resistito un mese, forse due, poi, complice un destino cinico e baro, ho trovato sulla mia strada Daniela e il lardo di Cinta Senese. Ho vacillato, ho resistito, mi sono tenuto, ho invocato la via della rinuncia, poi i salumi della Norcineria Senese, l'Olio del Monte Cetona, i Caci e i Vini mi hanno fatto cedere e forse ci sono ricascato.

Questa volta il Gruppo di Auto-Aiuto della Commissione Plenaria Vino & Tassello è caduto, è il caso di dirlo, al sud della Toscana. La zona è quella di Sarteano (SI). Qui vicino Toscana, Umbria e Lazio di incontrano creando una sorta di crocevia del godimento.

La colpa è della Compagnia Toscana dell'Enduro e del M.C. Val d'Orcia che lavorano insieme o forse tramano insieme per farti passare un fine settimana indimenticabile. Un paio di giorni mi sono bastati per capire che io voglio

andare ad abitare laggiù, terra di sapori e di bontà difficilmente arrivabili.

Tutto è capitato schivando un nubifragio che ha inzuppato le terre del centro Italia per tre giorni. Il punto di partenza è l'Abbazia di Spineto, appena fuori da Sarteano, vecchia di circa mille anni, sede di un importante centro congressi e di questo mi importa mediamente. All'Abbazia fanno anche un Olio Extravergine che io non ho mai assaggiato prima, questo m'importa moltissimo di più.

Quando è ora di partire mi offrono in prestito una moto di proprietà di tale Marco Corrado, un fisioterapista del posto. Gli enduristi in zona ricorrono alle sue capacità come fosse una specie di DottorCosta del tassello. Pare che con un bastone nodoso e un po' di fango faccia miracoli. Mi ha mandato a dire che se avessi rotto la sua moto mi avrebbe aggiustato lui, cosa avrà voluto dire?

Il gruppo che mi accompagna naturalmente è composto da gente che in moto ci sa andare fin troppo bene. La tradizione continua, io sono il più scarso. Ma crescerò.

Il fondo dei sentieri è fangoso al limite del liquido. La mia moto ha l'anteriore sempre intraversato, vado in terra molto facile. La pioggia oggi la scampiamo per miracolo. Per le venti ore precedenti la gita è venuta giù una quantità di acqua impressionante.

L'Orcia è in piena straordinaria, molti fiumi minori sono entrati sulle strade. Qui dicono: Un troiaio! (mi sa che non si può dire, eh?).

Il gruppo è guidato da Leonardo Bianchi che insieme a suo cugino Lucio Bianchi sono considerati tra i più forti enduristi

della zona, e si vede. Sono anche amici dell'indimenticabile Fabrizio Meoni. Castiglion Fiorentino è a soli cinquanta chilometri, Fabrizio da queste parti sconfinava molto volentieri. Laggiù c'è Steels, la sua vecchia officina. Ci si va anche per affezione, si fa finta che sia via per un allenamento. Come se dovesse tornare la prossima settimana.

“Leo” Bianchi è incredibile. A intervalli regolari si ferma, lo raggiungo e mi racconta un aneddoto di storia sul luogo che stiamo ammirando. Sa tutto. Studia storia negli intervalli durante il suo lavoro. E' prossimo alla laurea in storia dell'arte. Ha un profilo identico a quello di Dante Alighieri, solo che il Sommo Poeta era un poco più magretto, quei cinquanta chili in meno ma il naso è identico!

Chi meglio di lui per fare il cicerone!

Inoltre ha una manetta impressionante. Dentro un toboga con appoggi di un metro ho pensato: “Ma che diavolo hai tu più di me?” Lo confesso, mi sono ingarellato con lui, a sua insaputa. Pronti via, partiamo insieme. Sotto le ruote ho fango e pietruzze. Mentre siamo in prima ce l'ho a due metri, quando ho inserito la seconda senza nemmeno usare la frizione per fare più veloce, ce l'avevo a due chilometri. Deve essere il profilo del naso che l'aiuta!

E poi la mia moto aveva il pompante del sag negativo troppo sgonfio...

Dire qualcosa diverso dal superlativo della Val d'Orcia è impossibile. È un posto famoso nel mondo, talmente bello e romantico che toglie ogni possibilità di critica. E quel che è bello bello bello, è che nella valle non ci sono quei tristi capannoni di taglio padano.

Questa è una landa famosa anche per le Crete e i Calanchi. Formazioni erose che prendono forme da paesaggio lunare. Oggi inavvicinabili per via del fatto che sono patrimonio dell'UNESCO e anche volendo si affonderebbe dentro un metro di fango e addio moto.

Il giro ci porta di foresta in foresta. Il fondo è anche pietroso, hanno scelto di non andare in zone troppo argillose, sarebbe stata la mia fine.

Come in tutte le terre di enduro anche qui c'è un tipico luogo di ritrovo per nulla facenti. Uno lavora come uno schiavo e si chiama Ivo, gli altri vanno nella sua carrozzeria a perdere il tempo parlando di moto e di altri argomenti consoni a quarantenni enduristi con moglie straccia maroni a carico. (si può scrivere?)

Nella carrozzeria di Ivo si decidono nuove preparazioni delle moto, scommesse varie, si raccontano storie inventate, si organizzano mangiate e giri di enduro. Da queste zone si può arrivare a Grosseto senza quasi toccare l'asfalto e sfiorando le foreste del Monte Amiata.

Oppure si arriva a Umbertide, in Umbria. E ci si potrebbe allacciare ai preziosi percorsi del rally omonimo e arrivare chissà dove.

La nostra gita ad un certo punto subisce uno stop. È l'ora dei caci di Pienza. Giuseppe, il casaro più forte della regione, ci offre una selezione di pecorini da gara ma un certo punto cala un asso pesantissimo. Quando credevo di aver già conosciuto il paradiso ecco che arriva il cacio dei caci. Giuseppe apre un pecorino che quando aveva quattro mesi ha barricato, leggi bene, BAR-RI-CA-TO, per altri sei mesi

dentro una botte. Lo ha annegato nel fieno di prato di montagna e poi ha chiuso il tappo.

Mangio un pezzetto di quel pecorino e sento una esplosione di sapori e profumi che non avevo mai provato prima. Si sentono anche il cacao, le castagne, i fiori di Sulla. Qui non c'entrano nulla le storie dello Slow Food. Questa è una invenzione di Giuseppe e basta. Complimenti vivissimi per l'intuizione. Se li merita tutti. Scenderei anche da Oslo in pieno inverno a piedi nudi per assaggiare un pezzetto del suo cacio barricato nel fieno.

Il nostro viaggio prosegue su e giù per le colline e i boschi della Val d'Orcia.

I nomi sono stupendi quanto i posti. Ho visto le Pocce Lattaie colme di acqua calda, le Pietraie dell'Astrone, piccolo fiume della zona. Ho guardato con sospetto i guadi(belli gonfi) dei Fucoli, e poi la Faggeta di PietraPorciana (solo sfiorata perché è chiusissima), La Foce con la salita di cipressi più fotografata al mondo. A Castelluccio Chiarentana Leonardo mi sorprende ancora con un pezzetto di storia: “Gli abitanti di Chiarentana si rifugiavano nel castello, il Castelluccio, ogni volta che arrivavano i cattivi da Siena.” E giù altri pezzi di storia dell'alto e basso medio evo.

Da queste parti ci sono diverse zone termali. Le acque sono scalate dalle profondità del Monte Amiata che è un ex vulcano. Già ai tempi dei romani si erano portati l'acqua calda in casa con un complicato sistema di tubazioni. La gita arriva a farmi vedere il punto in cui sgorga l'acqua dalle profondità. Di solito è bella pulita, oggi è marrone per via delle piogge. Un posto che assolutamente non si deve perdere è Bagno

Vignone. La piazza principale è una enorme vasca d'acqua calda contornata da un colonnato bellissimo. Se ci porti la signorina più riottosa d'Italia, qui, a Bagni Vignone, cede per forza!

Questo giro è un tuffo nei profumi. Nel bosco aleggiano ancora gli odori di funghi esaltati dalle foglie bagnate. Dopo i caci tocca ai vini. A Sarteano, l'Azienda Agricola Martignano, ha messo in tavola la propria selezione. Qui è scattata la passione per un Chianti Superiore vendemmiato a luglio e un Vino Nobile di Montepulciano da ricordare a lungo.

Ci è stato offerto anche un Vin Santo con Cantuccini cotti nel forno a legna.

Davvero abbiamo fatto più masticate che chilometri.

Mentre viaggiamo verso l'Abbazia di Spineto so che il turbine di sapori non è ancora finito. Alla base del Monte Cetona esiste un consorzio di produttori di olio extravergine che ha adottato tecniche nuove di raccolta delle olive. Rinunciano a una percentuale sulla resa ma guadagnano in sapori dell'olio, incredibili, persistenti, da commozione.

Assaggiato su dei fagioli bollenti, dopo potevo anche morire.

In finale assaggio una selezione dei prodotti della Norcineria Senese alla tenuta di Spineto.

Mai assaggiato un Lardo del genere, mai assaggiato un Bocconghiotto così profumato.

Hanno ragione a dire che un luogo è fatto anche di sapori, in questa gita ne ho provati almeno settanta diversi tra liquidi e solidi. Da domani dieta di verdurine bollite, lo giuro!

La gita termina al freddo sotto lo sguardo severo del Monte Cetona imbiancato.

Ci salutiamo col cielo che getta fiocchi neve. Siamo tutti intirizziti e bagnati, ci abbracciamo tra sbuffi di vapore con gli occhiali completamente appannati. Felici e satolli.

In fin dei conti è stato solo un breve cedimento. Belin, la Locandiera resiste.

BOX MANGIARE DORMIRE

Tenuta di Spineto-Sarteano (SI)

Tel. 0578-23 28 00

Cell. 335 30 62 07

Fattoria Pianporcino-Pienza (SI)

(I caci sotto fieno)

Az. Agricola Martignano- Sarteano (SI)

(i vini)

Consorzio OMC Olivicoltori del Monte Cetona

Olio Extravergine d'Oliva "Montecetona"

Salumi di Cinta Senese

Tenuta di Spineto-Sarteano (SI)

Compagnia Toscana dell'Enduro

M.C. Val d'Orcia
www.stradebianche.com

IN COPERTINA	https://www.instagram.com/p/Cj92bP9DFSS/?igshid=MDJmNzVkMjY%3D&epik=dj0yJnU9dlo3YmlzMmRxTjhZR0JPSClaamhnYlZuM0J0TkpiY0UmcD0wJm49Ylgzb3I1VDFlaS1LeDVNeHNYSTZrQSZ0PUFBQUFBR2E0dFBN
---------------------	---