

*sentore di* Montepulciano.



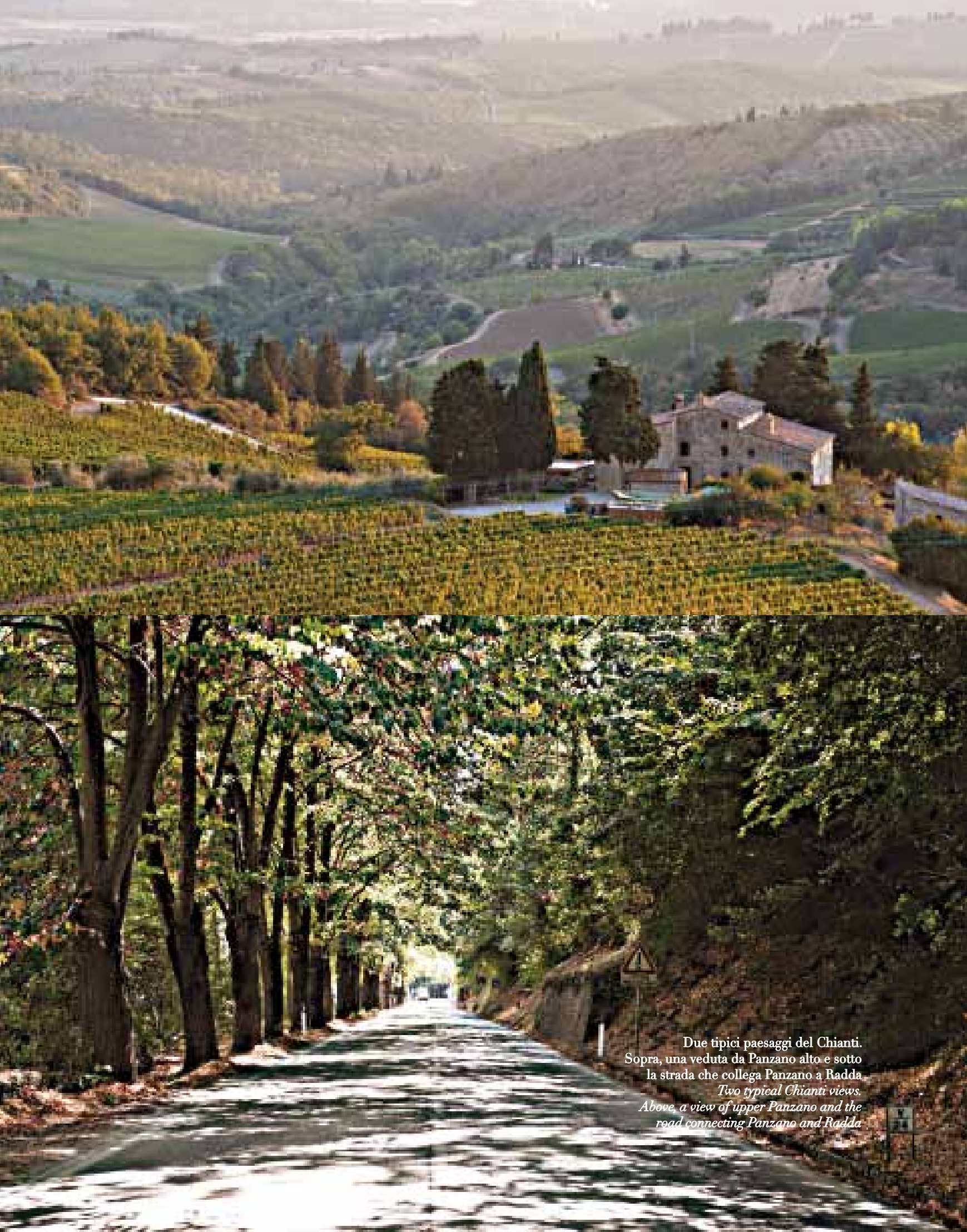
# CHIANTI



Un week-end di sole. Prendete la macchina, la nostra rivista stretta accanto a voi, e seguiteci.  
*A peaceful sunny weekend. Grab our magazine, jump in the car and follow us.*  
text Alessandra Lucarelli  
photo Dario Garofalo



  
**ZACCAGNINI**  
vignaiolo d'Abruzzo  
Bolognano



Due tipici paesaggi del Chianti. Sopra, una veduta da Panzano alto e sotto la strada che collega Panzano a Radda. Above, a view of upper Panzano and the road connecting Panzano and Radda.

# Sospeso nel tempo

## SUSPENDED IN TIME

Natura, arte, cucina. Ecco l'itinerario giusto per gustare i sapori del territorio. Nature, art, cooking. Here is the best tour of the region's delights.

Ce la invidiano in tutto il mondo, quella parte di terra racchiusa nel cuore della nostra regione che gli inglesi hanno ribattezzato con il loro innato aplomb *Chiantishire*. Tanti sono i registi che hanno scelto la bellezza intatta di questo paesaggio come set naturale dei propri film e ancora di più gli artisti che, arrivati in Toscana magari di passaggio, ne hanno subito il fascino a tal punto da prendere dimora e immergersi nella sua più assoluta quiete.

We are envied the world over for that piece of land nestled deep into the heart of Tuscany that the British have renamed *Chiantishire*. Chianti has been also greatly appreciated by many film directors who have used the area as a set for film productions, and even more by the artists who, passing through Tuscany, fell in love with it and settled in the peaceful Chianti countryside. Among the most famous of them are Matthew

Tra i più celebri spicca il nome di Matthew Spender (autore di *In Toscana*, libro dal quale verrà tratta la sceneggiatura di *Io ballo da sola*, il film cult di Bertolucci che forse più di ogni altro contribuirà a creare nella mente del grande pubblico l'immaginario classico del paesaggio toscano), ma anche George d'Almeida e Maro Gorki,

**A nearly surreal atmosphere imbued with true Tuscan spirit**

figlia del pittore armeno Arshile Gorky. Qual è la magia del territorio? Paesaggi dalla bellezza ancora incontaminata, giardini d'arte naturali, ritmi e stili di vita che sembrano essere sospesi nel tempo. Un'atmosfera quasi surreale, intrisa della toscanità più pura, intorno alla quale si sono create quelle che oggi rappresentano le migliori realtà enogastronomiche della regione. Allora, se è vero che *'Il Chianti non si può vedere ad acqua'* (come ci ha spiegato un amico prezioso che in questa terra ci è nato e ne conosce ogni segreto), abbiamo stilato per voi un itinerario che include numerose destinazioni dedicate ai sapori più autentici.

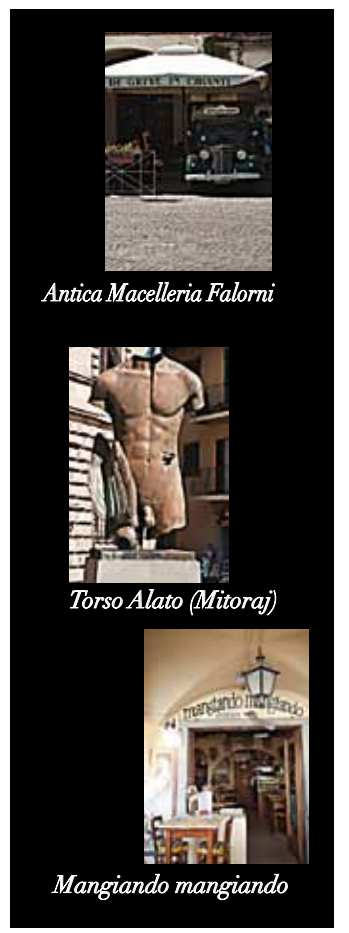
Spender (the author of *Within Tuscany*, the book that inspired *Stealing Beauty*, the cult film by Bertolucci which more than any other, helped popularize the image of the classic Tuscan landscape), but also George d'Almeida and Maro Gorki, the daughter of Armenian painter Arshile Gorky. What is the magic about this place? Untouched landscapes, natural art gardens, a lifestyle and pace that seem suspended in time. A nearly

dini d'arte naturali, ritmi e stili di vita che sembrano essere sospesi nel tempo. Un'atmosfera quasi surreale, intrisa della toscanità più pura, intorno alla quale si sono create quelle che oggi rappresentano le migliori realtà enogastronomiche della regione. Allora, se è vero che *'Il Chianti non si può vedere ad acqua'* (come ci ha spiegato un amico prezioso che in questa terra ci è nato e ne conosce ogni segreto), abbiamo stilato per voi un itinerario che include numerose destinazioni dedicate ai sapori più autentici.

surreal atmosphere, imbued with true Tuscan spirit, and the region's best food and wine venues. And if it's true that *Chianti cannot be enjoyed over a glass of water* (as a precious friend, who was born there and knows its every secret, told us), we are taking you on a tour featuring many-precious-tasty stops.

### GREVE IN CHIANTI

The tour starts from here, in the homeland of the great navigator Giovanni da Verrazzano. If you're lucky enough to spend a full weekend in the area, we suggest you



Antica Macelleria Falorni

Torso Alato (Mitoraj)

Mangiando mangiando



Museo del vino



Antica Macelleria Cecchini



Oltre Il Giardino



A view from Panzano



Accademia del Buon Gusto

**GREVE IN CHIANTI**

L'itinerario comincia qui, nella terra del navigatore Giovanni da Terrazano. Venite il sabato mattina quando la piazza principale del paese - piazza Matteotti - ospita il mercato. La piazza è circondata da grandi loggiati sotto i quali troverete le tipiche botteghe artigiane, dove acquistare prodotti del territorio, o locali dove bere un buon bicchiere di vino. Dove? All'Antica Macelleria Falorni, un'istituzione presente in paese dal 1729, dove potete assaggiare e acquistare le specialità della norcineria locale: dal Prosciutto Saporito di Greve, prodotto anche nella versione di suino di Cinta Senese o con Cinghiale, alla Finocchiona, dal Salame Nobile di Greve in Chianti alle Bisteche alla Fiorentina di Vitellone Toscano. Poco più avanti, sullo stesso lato della piazza, l'enoteca **Mangiando Mangiando**: aperta dal 1997 e già entrata a far parte della rosa delle come here on Saturday morning, when the town's main square - Piazza Matteotti - houses the market. The square is enclosed by big open galleries filled with craft shops selling local products and where you can enjoy a good glass of wine. Where? At the Antica Macelleria Falorni, a true institution since 1729, which offers local cured pork meat cuts: from the *Prosciutto Saporito di Greve*, which comes in the Cinta Senese or Wild Boar versions, to *Finocchiona*, *Salame Nobile di Greve in Chianti* and Florentine-style T-bone steaks. Shortly ahead, along the same side of the square, the wine bar **Mangiando Mangiando**: established in 1997, it is already listed among Tuscany's best osterias according to Slow Food guide. A friendly atmosphere, De Andrè songs playing in the background, the ideal place for a dish of *peposo* or *tagliolini* with *cinta senese prosciutto*. If you wish

migliori osterie toscane secondo Slow Food. Atmosfera familiare, in sottofondo canzoni di De Andrè, fermatevi per un piatto di *peposo* o di *tagliolini* sulla cinta senese. Se siete curiosi di conoscere qualche segreto legato alla cultura e alla tradizione del vino, fermatevi al **Museo del Vino**: inaugurato un paio di anni fa dalla famiglia Falorni, è una preziosa enobiblioteca dove sono esposti anche alcuni degli strumenti e macchinari antichi tipici del settore, recuperati e restaurati. Sotto il museo, **Le Cantine di Greve in Chianti**, la più grande enoteca della regione nel sottosuolo del centro storico, che rappresentava in antichità le cantine sociali del paese.

**PANZANO IN CHIANTI**

Tornando sulla strada principale, proseguite per Panzano e fermatevi a pranzo dal leggendario macellaio Dario Cecchini, altra istituzione della regione. Quattro le proposte: l'Antica Macelleria, to learn more about the secrets behind winemaking tradition and culture, which here reaches its highest expression, visit the **Wine Museum**: opened a few years ago by the Falorni family, it is a wine-library showing age-old winemaking instruments and machines, restored to their original condition. Below the museum, **Le Cantine di Greve in Chianti**, the region's biggest wine shop housed in the historic center's undergrounds, which once represented the town's winegrowers' cooperatives.

**PANZANO IN CHIANTI**

Once back on the main street, proceed in the direction of Panzano and stop for lunch at the legendary butcher's Dario Cecchini, another local institution. You have four options: the Antica Macelleria, where the owner, Dario, welcomes you with a broad smile and the typical Tuscan sense of humor and suggests the

dove il proprietario vi accoglie ogni giorno con il sorriso e la battuta pronta di un toscano doc per consigliarvi i tagli della carni migliori, **Dario DOC**, aperto a pranzo (specialità il **MAC Dario**, hamburger in crosta di pane servito su un letto di insalata, pomodori e patate al forno oppure il sushi di terra o il tonno del Chianti), oppure per la cena l'**Officina della Bistecca e Solociccìa**. Andando verso il centro, poco prima della salita che vi accompagna verso la **Chiesa di Santa Maria Assunta**, sulla sinistra trovate la trattoria **Oltre Il Giardino**: piatti tipici della tradizione toscana e terrazza mozzafiato, coperta di fiori di glicine, con panorama sulle colline e vigneti sottostanti. Acquistate una bottiglia di vino all'**Accademia del Buon Gusto** o fermatevi per una merenda da **Il Vinaio**, proprio all'angolo davanti alla Chiesa. A soli pochi km dal centro merita assolutamente una visita la **Pieve** best meat cuts to choose from; **Dario DOC**, open for lunch (the house specialties are **MAC Dario**, a juicy hamburger served on a bed of salad, tomatoes and roast potatoes, and the so-called meat sushi and Chianti tuna); for dinner either **Officina della Bistecca** or **Solociccìa**. Going towards the town's center, just before the uphill road leading to the Church of Santa Maria Assunta, on the left you will see the trattoria **Oltre Il Giardino**: traditional Tuscan dishes and a breathtaking terrace covered with wisteria flowers and overlooking the hills and vineyards below. Buy a bottle of wine at the **Accademia del Buon Gusto** and stop for an afternoon snack at **Il Vinaio**, at the corner facing the church. A must-see, reachable by car, is the **Church of San Leolino**, dating back to the 8<sup>th</sup> century and remodeled in Romanesque style in the 12<sup>th</sup> century, which houses precious works



Dall'alto in senso orario: i centri storici di Greve, Panzano, Gaiole e Radda in Chianti. From top clockwise: the historic centers of Greve, Panzano, Gaiole and Radda in Chianti



Il Vinaio

Decorì nel Tempo

Enoteca Vignale

Villa Vistarenni

Enoteca Le Volte

di San Leolino: pieve romanica risalente all'VIII secolo, adattata allo stile romanico nel XII, che conserva al suo interno preziose opere d'arte come i due tabernacoli di Giovanni della Robbia. **RADDA IN CHIANTI** Proseguendo verso sud, prossima destinazione il paese medievale di Radda in Chianti. Da non perdere una passeggiata nel centro storico, dove si erge imponente il Palazzo del Podestà. Gli stretti vicoli portano alla piazza principale del paese dove si affaccia la Chiesa di San Niccolò, di origini romaniche. Nei dintorni del paese, la pieve di San Giusto in Salcio (3 km a sud) e la pieve di Santa Maria Novella (3 km a nord). Fermatevi per uno spuntino alla Bottega di Giovannino e se avete voglia di shopping da Decorì nel Tempo: un grande atelier di oggetti per la casa, pitture murali e abiti e accessori rigorosamente creati a mano, anche su misura. E' qui a Radda che ha sede of art such as the two tabernacles by Giovanni della Robbia. **RADDA IN CHIANTI** Next stop, southwards, is the medieval town of Radda in Chianti. Enjoy a walk through the historic center where the imposing fifteenth-century Palazzo del Podestà stands. Narrow streets lead to the town's main square dominated by the Romanesque-style Church of San Niccolò. Worth a visit, not far from the town, are the Church of San Giusto in Salcio (3 km southwards) and the Church of Santa Maria Novella (3 km northwards). Stop for a snack at the Bottega di Giovannino and, if you are in a mood for shopping, you won't be disappointed by Decorì nel Tempo, a big store filled with handmade home objects, wall paintings, and bespoke clothing and accessories. Radda is home to the Chianti Classico Consortium, founded in 1924. On your way out of town,

il Consorzio del Chianti Classico, fondato nel 1924. Uscendo dal paese, in località Lucarelli, da segnalare l'Osteria Panzanelle. **GAIOLE IN CHIANTI** Sulla strada che conduce a Gaiole, tra il verde incontaminato delle colline chiantigiane, sventa il bianco contrasto di Villa Vistarenni, dimora signorile in stile cinquecentesco. E' a Gaiole che ha origine la Strada dei Castelli: tra i più belli, quello di Cacchiano, il Castello di Brolio, Meleto, Vertine, San Polo in Rosso e il Castello di Ama, famoso quest'ultimo - oltre per la produzione di vino - per le numerose opere d'arte contemporanea ospitate al suo interno. Tornando in paese, fermatevi per un bicchiere di vino nella piazza principale del paese. A La Cantinetta del Chianti, o al ristorante Le Antiche Delizie del Chianti. Tra i ristoranti più gettonati del territorio, Badia a Coltibuono e La Fornace di Meleto. near Lucarelli, stop at Osteria Panzanelle. **GAIOLE IN CHIANTI** Along the road leading to Gaiole, Villa Vistarenni, an elegant sixteenth-century building, stands out in all its whiteness against the green background of the Chianti hills. The Strada dei Castelli (the Chianti Castle Route) starts in Gaiole. Among the most impressive castles are Cacchiano, Castello di Brolio, Meleto, Vertine, San Polo in Rosso and Castello di Ama which is well-known for its wine production and for the contemporary artwork it houses. Going back to the town, stop for a glass of wine in the town's main square, at La Cantinetta del Chianti or Le Antiche Delizie del Chianti restaurant. Two of the area's most popular restaurants are Badia a Coltibuono and La Fornace di Meleto. **CASTELLINA IN CHIANTI** The last stop of our tour is Cas-

**CASTELLINA IN CHIANTI** Ultima tappa del nostro itinerario è Castellina, delizioso centro di origine etrusca. Delle antiche mura oggi è rimasto il camminamento coperto - via delle Volte - dove sono nate oggi botteghe artigiane e ristoranti. Passeggiando per il centro, in via Ferruccio, si trovano Palazzo Banciardi e Palazzo Squarcialupi. Dove fermarsi per mangiare qualcosa? All'Antica Trattoria La Torre, istituzione presente dal 1860 (stessi proprietari della storica macelleria Stiaccini in via Ferruccio, ndr) oppure per una degustazione all'Enoteca Le Volte, che presenta una selezione delle migliori fattorie con prezzi di vendita diretta, e si propone anche nell'inconueto ruolo di gelateria: i prodotti sono preparati dall'Antica Delizia, la storica gelateria del paese. Uscendo dal paese, da segnalare Osteria di Fonterutoli e La Leggenda dei Frati. tellina, a lovely town of Etruscan origin. What remains of the original town walls is the vaulted "tunnel", called Via delle Volte, filled with craft shops and restaurants. Walking through the town's center, in Via Ferruccio, you will notice Palazzo Banciardi, and Palazzo Squarcialupi which houses the Enoteca Antiquaria, precious archives guarding the secret of Chianti Classico wine's original characteristics. Where to stop for a bite to eat? At the Antica Trattoria La Torre, open since 1860 (same owners of the butcher's shop in Via Ferruccio, ndr.) or at Enoteca Le Volte offering a wide selection of local wines at wholesale prices and, strange as it may be, ice-cream, which is prepared by the town's oldest and best ice-cream shop, Antica Delizia. Just out of town, Osteria di Fonterutoli e La Leggenda dei Frati restaurant.



1. Via delle Volte, Castellina in Chianti  
2. Antica Macelleria Falorni, Greve in Chianti  
3. Pieve di San Leolino  
4. Antica Macelleria Cecchini, Panzano  
5. La Bottega dell'Artigianato, Greve in Chianti  
6. A view of the centre of Gaiole