

RADDA IN CHIANTI: TUTTO IL FASCINO DELLA TOSCANA



Un indimenticabile viaggio nel Chianti Classico, uno dei cuori pulsanti del made in Tuscany, mi ha portato alla scoperta di Radda in Chianti, dove ho potuto assaporare il vero tuscan lifestyle.

Radda in Chianti, il vero Tuscany Lifestyle

Q

uando Lorenzo, mio marito, mi disse che avremmo trascorso il weekend in Toscana, non esitai a

gettargli le braccia al collo per la felicità. Ritornare in Toscana, tutte le volte che la vita lo consente, è per noi un momento magico, oltre che profondo dal punto di vista affettivo. La capacità intrinseca che questa terra ha di stupire ed affascinare, come se ogni volta fosse la prima, è disarmante.



Dopo l'iniziale slancio emotivo, m'incuriosii circa l'iniziativa ravvicinata, sicuramente romantica, ed iniziai a fare le consuete domande sulla destinazione scelta. Le mie aspettative alle sue risposte furono esaudite, ed addirittura superate. Saremmo partiti per raggiungere uno dei paesi più graziosi del Chianti Classico: Radda in Chianti e i suoi dintorni, per scoprire le meraviglie nascoste ed inconsuete di una terra così variegata, la buona cucina della tradizione, il verde degli ambienti incontaminati, gli insuperabili vini del gallo nero ed il mistero di luoghi sospesi nel tempo.

Preparai subito le due valigie, con tutto l'essenziale, o forse con solo il necessario. Tutte le volte, infatti, evito di occupare lo spazio già ristretto dei bagagli, perchè amo riempirli al ritorno, di tutto ciò che mi ha solcato piacevolmente il cuore e l'anima. Finalmente l'alba!

Radda in Chianti, il capoluogo della Lega del Chianti

Percorremmo con calma l'autostrada, fra soste ed uscite improvvisate, solo per il gusto di sorprenderci e scoprire realtà che non avevamo programmato. Ed infine, dopo Greve e Panzano in Chianti, tra le Valli dell'Arbia e del torrente Pesa, l'antichissimo Radda in Chianti, capoluogo della Lega del Chianti. L'aria pura ed intrisa di profumi, del borgo medievale, mista agli odori sacri dell'incenso e dei rami muschiati, ci lasciò presagire un soggiorno gradevole in ogni sfumatura.



Prima di ogni cosa, lasciammo le valigie nell'accogliente Relais Vignale, rustico ed elegante, a due minuti dal centro, prenotato tramite [booking.com](https://www.booking.com) per la meravigliosa vista panoramica sulla campagna toscana. Ci dirigemmo subito verso la piazza principale del borgo, per iniziare a vivere il nostro sogno toscano. Siamo due viaggiatori attenti ed entusiasti, Lorenzo ed io: amiamo conoscere la storia del luogo che ci ospita, spinti dalla *curiositas* che nutre, svela ed arricchisce.



Leggi anche: [Val di Pesa: attraverso il Chianti un luogo ricco di fascino e storia](#)

Passeggiammo fino a sfinirci, per scoprire gli edifici civili e religiosi del centro storico, per carpire qualche utile ed interessante informazione sulla storia del borgo e su ciò che avremmo potuto vedere l'indomani. Davanti a noi, la certezza di percorrere le strade di un impianto urbanistico tipicamente medievale, rimasto inalterato nel tempo, e di incontrare, nell'affascinante giro ellittico, le sue pietre miliari, come la splendida Propositura di San Niccolò, principale luogo di culto cattolico, di origine romanica, la Chiesa di Santa Maria



in Prato, sede di un notevole patrimonio artistico ed il Palazzo del Podestà, sede del Comune di Radda in Chianti.

Un tour enogastronomico a Radda in Chianti



All'imbrunire, però, il desiderio di gratificare il palato con i sapori tipici del luogo, s'impadronì dei nostri pensieri, non più così attenti alle architetture! Raggiungemmo, per la gioia dei sensi, Casa Porciatti, una delle più rinomate enoteche e *wine bar* del posto. Qui, in un'atmosfera da sogno, dove botti in legno ed il suono inebriante dei calici che tintinnano tra loro, invitano ad abbandonare la quotidianità per riscoprirla nelle piccole cose, degustammo il miglior Chianti della nostra vita.

Il sapore autentico dei vitigni pregiati, racchiuso in un sorso vellutato, ingentilì il passaggio alle più deliziose prelibatezze autoctone, *patè di fegatini su crostini*, *finocchiona* e *salsicce senesi*, *verdure grigliate* e, per finire, *vin santo del Chianti Classico* e *cantucci*. Mi sembra di ricordare che fosse il "Vin Santo del Chianti Classico Doc 2006 di Isole e Olena". Si era assolutamente Isole e Olena. Un vero tripudio di sapori, per fissare nella memoria i nostri volti ridenti ed entusiasti, e trasformare i nostri tre giorni a disposizione in un vero e proprio tour enogastronomico.



Un'atmosfera fiabesca

Il giorno successivo, e quell'altro ancora, furono il coronamento ideale del memorabile soggiorno. Dopo aver riempito di souvenir le nostre *shopping bag*, visitammo i dintorni del paesino e le sue località, ritenendo di soffermarci a Volpaia, un borgo fortificato altrettanto incantevole, incastonato in una cornice di dolci colline e verdi cipressi.

Un solo sguardo, fra le sue viuzze, per capire che il Castello di Volpaia sarebbe stato il luogo imperdibile da immortalare. Una visita guidata, al suo interno, per scoprire il frantoio e le cantine, e degustare, sotto forma di assaggi, la poesia del Chianti Classico, e la sua aura di pace. Il meriggio ed il tramonto non tardarono ad arrivare, in questo fiabesco clima quattrocentesco: avevamo la possibilità, ancora una volta, di scegliere uno dei migliori ristoranti di Radda in Chianti.



Rientrando, la scelta ricadde su La Botte di Bacco, e sulle proposte della sua cucina, connubio perfetto fra tradizione toscana e specialità campane. Dopo averci conquistati con un gaudente spettacolo di piatti colorati e gourmand, lasciammo il nostro tavolo pienamente soddisfatti, compiaciuti e grati. Camminammo a lungo, facendo rimbalzare da un cuore all'altro le emozioni incassate e la felicità respirata.

Giunse il momento di salutare Radda in Chianti, di lasciarla con la promessa che saremmo ritornati, per assaggiare la cucina chiantigiana in un luogo fortemente caratteristico come la Bottega di Giovannino, e La Loggia del Chianti, contraddistinto dalla gentilezza dei proprietari, fra musica, fili dorati di olio Evo di produzione propria e fragrante pane toscano, fatto in casa con l'amore e la passione di un tempo passato.

Per approfondire:





Borghi del Chianti: Montefioralle, Panzano e Radda in Chianti





[Vacanze nel Chianti: 10 cose da fare senza pensarci un attimo su](#)





La magia del Chianti: cosa non ti puoi perdere

ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

