

UNA RIVISTA SUL CHIANTI IN UN MAGAZINE SULLA TOSCANA



Tra le pagine di TuscanyPeople, il vostro affezionatissimo Magazine sulla Toscana, si nasconde una Rivista sul Chianti che racconta segreti e meraviglie sulla terra delle dolci colline.

- [Borghi del Chianti](#)
- [Greve in Chianti e Montefioralle](#)
- [Radda in Chianti](#)
- [Castellina in Chianti](#)
- [Olio EVO del Chianti Classico D.O.P.](#)
- [Vino del Chianti](#)
- [Ristoranti tra i colli e nei castelli](#)
- [Ricette d'ispirazione per il magazine sulla Toscana](#)
- [People, i chiantigiani e il nostro magazine sulla toscana](#)
- [Agriturismo nel Chianti o resort?](#)

Una rivista sul Chianti dentro un magazine sulla Toscana

Se è vero che spesso tra Firenze e Siena non corre buon sangue, indubbiamente corre buon vino,

perché proprio all'ombra di questi due splendidi campanili rivali, pacificatrici, si distendono le dolci colline del Chianti, il cuore della nostra regione. Così è facile scoprire tra le pagine di TuscanyPeople, magazine sulla Toscana, anche una vera e propria rivista sul Chianti, alle sue eccellenze agroalimentari, ai luoghi e alle persone, tutte con la loro storia da raccontare.



Borghi del Chianti

Lasciata Firenze, percorriamo quindi con grande calma la panoramica strada Chiantigiana (ex ss. 222), attraverso una campagna fatta di boschi, case coloniche, cipressi, ulivi, vigne e colline; varchiamo infine le porte antiche del Chianti presso Greve ed il vicino borgo di Montefioralle.

Greve in Chianti e Montefioralle

L'origine di Greve in Chianti è rappresentata dalla suggestiva piazza vagamente triangolare, vegliata dalla



statua di Giovanni da Verrazzano (scopritore della baia di New York) e circondata dai portici, tra i quali un tempo si svolgevano i mercati che crearono il paese, facendone la fortuna; ancora oggi, passeggiando, qui si respira l'atmosfera accogliente di bottega artigiana e vita contadina, grazie ai chiantigiani che come mostreremo, hanno sempre mantenuto viva la loro sapienza artigianale.

Pertanto, se anticamente Greve svolgeva le funzioni di mercatale per il vicino Castello di Montefioralle, nucleo fondamentale dell'odierno omonimo abitato, percorriamo volentieri i due chilometri che ci consentono di raggiungerlo. A Montefioralle visitiamo il palazzo che forse fu abitato da Amerigo Vespucci e quel gioiello del Chianti che è la Chiesa di Santo Stefano.

Leggi anche: [Greve in Chianti e Montefioralle: antichi borghi toscani](#)



Radda in Chianti

Proprio da Montefioralle anche Tommaso Baldassini, publisher di TuscanyPeople, ha iniziato una delle sue visite in questa terra, raccontandocela nella nostra rivista sul Chianti; potremmo seguirlo verso [Panzano](#), dove tra mura tra le mura medievali tiene bottega il macellaio-poeta più famoso d'Italia, [Dario Cecchini](#) e quindi per [Radda in Chianti](#), il borgo in cima alla collina, definito da Tommaso "regno del buon vino", perché molti dei maggiori viticoltori del Chianti Classico hanno qui i loro filari.

Non abbiamo difficoltà ad immaginare almeno un'ottima ragione per soffermarci a Radda in Chianti, ma desideriamo trasformare il nostro viaggio in un vero e proprio [tour dei borghi del Chianti Classico](#).



Castellina in Chianti

Così, continuando a percorrere la Chiantigiana fino alla [provincia di Siena](#), incontriamo [Castellina in Chianti](#); distrutta e riedificata più volte a causa delle guerre tra Firenze e Siena è sede oggi di un importante museo archeologico e da molto tempo, della chiesa di San Salvatore, dove si conservano le reliquie di San Fausto, tra i santi chiantigiani più venerati

Oltre Castellina, tra gli scorci da cartolina più famosi, ci mancano soltanto quelli di [Gaiole in Chianti](#); nella nostra redazione c'è chi l'ha scelta, quasi casualmente, per un fine settimana romantico ed ascoltato il suo racconto, non esitiamo a condividere la decisione.

Per approfondire: [Scopri qual è la differenza tra Chianti e Chianti Classico](#)



Olio EVO del Chianti Classico D.O.P.

Fin dal tempo degli Etruschi, i prodotti di qualità, ottenuti dalla collaborazione dell'uomo con queste fortunate colline, sono stati molti; qui ne ricordiamo due emblematici: il vino e l'olio.

Un Olio EVO di eccellenza garantita dal marchio Chianti Classico Dop, ce lo ha raccontato sulla nostra rivista sul Chianti (racchiusa in un magazine sulla Toscana) Matteo Gonnelli che lo produce con la sua [Azienda Olearia del Chianti](#). Il protocollo è pretenzioso, le olive devono essere "brucate" esattamente come un tempo, ovvero raccolte esclusivamente a mano e portate al frantoio non oltre 24 ore, pronte per trasformarsi nel verde olio chiantigiano, molto strutturato dalla base fruttata alle punte "pizzicanti"; ottimo per la carne, l'insalata e la preparazione del gelato, come il maestro gelataio [Vetulio Bondi](#) ci ha confermato in occasione della [IV^ Cena Segreta di TuscanyPeople](#).



Vino del Chianti

La vendemmia toscana è un rituale antico e nel Chianti quella del 2015 è stata la trecentesima dal celebre bando di Cosimo III° de' Medici, perché la prima denominazione di origine protetta della storia riguardò proprio i vini toscani e tra questi il Chianti.

Una rivista sul Chianti come TuscanyPeople non ha mancato di annunciare i festeggiamenti relativi all'evento e di seguirli.

Ad esempio, grazie al trecentesimo anniversario, abbiamo avuto occasione di visitare la Tenuta le Filigare, una splendida colonica tra vigneti e oliveti, dove i proprietari, la famiglia Cassetti Burchi ci hanno accompagnato, anno per anno, attraverso le produzioni della Riserva Maria Vittoria; tra la vendemmia ad impatto lento sul palato del 1998, a quella particolarmente fruttata del 2001, a quella femminile, dai tannini levigati del 2008.

Giuste le manifestazioni ed i festeggiamenti, per conoscere davvero il vino Chianti Classico tuttavia la strada migliore è senza dubbio quella che porta a visitare le aziende che lo producono e a degustare in loco i loro prodotti. Per chi viene da più lontano, Querceto di Castellina è anche un agriturismo, felice di offrire Chianti Classico DOCG biologico e cene in vigna a lume di candela.



Ristoranti tra i colli e nei castelli

Spesso i vini che abbiamo conosciuto nelle cantine e tra i filari, li abbiamo chiesti o reincontrati anche a tavola, a volte non molto lontano dalla nostra strada Chiantigiana. Il Chianti offre un panorama perfetto per la ristorazione di eccellenza.

Monia Lucchese ci ha proposto consigli preziosi qualora volessimo fermarci a pranzo nel senese, tanto da darci modo di pianificare un delizioso gourmet tour, qualora avessimo tempo di fermarci per più giorni.

Osteria Cinque di Vino

Vogliamo però considerare anche altre mete, due in particolare. All'Osteria Cinque di Vino, il *Tonno del Chianti* in realtà è maiale sott'olio, speziato ed aromatizzato, centro di un'insalata di fagiolini rotondi, pomodori e cipolla, mentre l'hamburger (Marburger) non viene servito dentro un panino ma sopra una bruschetta toscana al pecorino e tartufo. Se ci andate, il proprietario, Marco Baldi, sarà felice di spiegarvi la ragione del nome che ha scelto per il suo originale ristorante toscano.

Il Cavaliere al Castello di Gabbiano

L'alternativa è [Il Cavaliere](#), tra le sale del Castello di Gabbiano nel comune di Mercatale Val di Pesa. Giovanna Jacqueline Ciampi ci ha raccontato come nel castello la *mise en place* sia rivolta all'armonia anziché ad eccitare lo stupore, poiché il compito di offrire un piatto destinato a farsi ricordare deve affidarsi soltanto alla qualità delle materie prime ed alla maestria dello chef.



Ricette d'ispirazione per il magazine sulla Toscana

Prodotti genuini, ristoranti di livello, bellezza diffusa, spesso da una visita in Chianti si torna a casa con l'ispirazione di mettersi ai fornelli ed esprimere la propria creatività in cucina. Per questa ragione TuscanyPeople è anche una rivista sul Chianti delle ricette.

Grazie al ristorante Il Cavaliere, Michela e Filippo hanno scoperto il vino Castello di Gabbiano 2013, Chianti Classico che ha ispirato la ricetta del loro [Chiffon Cake](#).

Questa torta fluffosa ha riscosso grande successo, tanto da convincere Michela e Filippo a rielaborarla secondo le note del Vin Santo del Chianti (naturalmente DOC) e presentarla a [Cookstock](#), vivace concorso riservato ai *foodblogger*, organizzato dall'associazione Cavoloamerenda e Ruffinowines.

Infine, per chi desidera esprimersi in maniera semplice, utilizzando materie prime naturali e di qualità: [Bis-](#)

cotti Vegan al Chianti Classico.



People, i chiantigiani e il nostro magazine sulla toscana

Come dichiara il nome del nostro magazine sulla Toscana, conoscere le persone che abitano il Chianti e le loro storie ci interessa molto, così non potevamo che intervistarle nella nostra rivista sul Chianti.

Senza dubbio, Dario Cecchini, il macellaio poeta, merita la fama di macellaio più famoso d'Italia; ce lo ha dimostrato quando siamo andati a trovarlo nella sua bottega, dove tra un taglio e l'altro racconta la filosofia di una tradizione artigiana che non conserva ceneri ma: *"spira sul fuoco nuovo e lo ravviva nel presente verso il futuro"*, magari cuocendoci sopra una bella bistecca di chianina.

Nel ristorante di Dario Cecchini, Officina della bistecca, ognuno può portarsi da fuori il vino che preferisce. Quindi ci siamo rivolti a Sergio Zingarelli, presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, romano di origine, ci ha raccontato la storia che ha condotto la sua famiglia da Cinecittà a Castellina in Chianti.

Un altro mestiere di importanza fondamentale per il Chianti Classico e per chi desidera conoscerlo è quello della guida turistica; Nicola Bernini ce ne ha rivelati alcuni segreti, dalle cantine, alle cattedrali, ad altri luoghi della sua terra che tanto ama raccontare ai visitatori di ogni parte del mondo.

Per approfondire: [Scopri dove mangiare la bistecca alla fiorentina nel Chianti](#)



Agriturismo nel Chianti o resort?

La passione di Nicola ci ha proprio convinti a seguirlo domani in uno dei suoi tour, così abbiamo bisogno di un luogo confortevole in cui passare la notte. Naturalmente, per la scelta, ci affidiamo alla nostra rivista sul Chianti.

Le strutture ricettive di livello sono parecchie, [Silvia preferisce gli agriturismi e ce ne presenta sette](#), dai castelli con torre a quelli comprensivi di filari e cantina. Anche la tipologia [Luxury Resort](#), tuttavia, ci attira verso le sue piscine ed i suoi soggiorni da sogno.



Certo, rimarremo volentieri tra Firenze e Siena, nel cuore della nostra regione e di TuscanyPeople, continuando a scrivere la nostra...rivista sul Chianti dentro un magazine sulla Toscana.

Chi vive in Toscana non si domanda perché ci vive, o non se lo domanda spesso, noi sappiamo bene il perché. Ma se dovessi spiegarlo a chi non ci vive, aggiungerei qualcosa di diverso da quanto abbiamo detto noi?



PER APPROFONDIRE:

- [Vacanze nel Chianti: 10 cose da fare senza pensarci un attimo su](#)
- [7 borghi del Chianti da non perdere assolutamente](#)
- [L'importanza di chiamarsi Chianti Classico per il New York Times](#)
- [Chianti: grandi vini e grande bellezza nel cuore della Toscana](#)



