

## TENUTA LA SCURE: A 700 MT DI ALTITUDINE SOPRA CORTONA, UN PARADISO DI AGRITURISMO



Alla scoperta della Tenuta La Scure, agriturismo vicino a Cortona, immerso nel verde, con ristorante rurale, piscina con vista e azienda agricola

- [La nascita della Tenuta La Scure, azienda agricola e agriturismo nei dintorni di Cortona](#)
- [Azienda agricola e allevamento di animali sulla montagna cortonese](#)
- [Il ristorante della Tenuta La Scure](#)
- [Un'azienda agricola con vendita diretta nei dintorni di Cortona](#)
- [Un appartamento per le vacanze vicino a Cortona](#)
- [Un bellissimo agriturismo a Cortona per indimenticabili vacanze in Toscana](#)
- [Immergersi nella natura della Tenuta La Scure](#)

**A** Cortona, in Località Teverina, a quasi 700 mt di altitudine, si fa spazio in mezzo al bosco un luogo magico, che più viviamo più apprezziamo. La Tenuta La Scure è infatti molte cose insieme: azienda agricola e agriturismo con ristorante rurale, allevamento di animali di piccola e grande taglia, produzione di salumi, carni, lamponi, more, mirtilli e l'afrodisiaco zafferano; ma soprattutto è una finestra di verde sul blu infinito del cielo montano, un'oasi di pace e silenzio, una cattedrale di serenità in cui ritemperarsi fisicamente e interiormente.



## La nascita della Tenuta La Scure, azienda agricola e agriturismo nei dintorni di Cortona

Ab origine Francesca Tacchini è anche un'orafo. Insieme alla sorella prende in mano le redini dell'azienda di famiglia che produce casse per orologi. Poi l'azienda si trasforma in un'impresa che realizza semilavorati in oro di meccanica di precisione per alcuni brand di livello. Quindi, nel 2017, durante un'avventura immobiliare, un amico le ha mostrato tre ruderi sulla montagna cortonese, e qualcosa in lei è scattato. Il famoso click che cambia un'intera esistenza.

Nei tre ruderi lei subito intravede un'azienda agricola, un agriturismo, un ristorante e un modo di far

conoscere una parte di Cortona che va oltre il celebre centro storico: la montagna intorno. Innamoratasi perdutamente del luogo, coinvolge il suo compagno, Camillo Zagorski, e così, ex *nihilo*, cominciano la loro nuova vita.



## Azienda agricola e allevamento di animali sulla montagna cortonese

*At the very beginning* avevano intenzione di vendere solo frutti rossi: lamponi, more e mirtilli. Poi, come dice, lei, “*si sono fatti prendere la mano*”, sono iniziate le sperimentazioni e, grazie anche a degli ottimi professionisti, hanno introdotto le pecore, il montone, e di conseguenza, è legge di natura, si sa, sono nati gli agnellini. Poi, perché no? ecco i suini: il grigio del Casentino si adatta perfettamente alla montagna.

E dopo i suini, avanti con le vitelle black angus, una razza particolarmente facile da allevare. Infine, gli animali di piccola taglia: conigli, piccioni, quaglie, polli e galline, oche e anatre. Tutti vivono allo stato brado nel bosco, liberi, affettuosi, sereni. Uno spettacolo.

Inoltre ci sono anche tre cavalli – Bianchino, Fenke, e Style, un lusitano, una frisona e un quarter horse – e tre fantastici cani mascotte: Kyra, Toy e Pippo, quest’ultimo, in particolar modo, un “aggeggio” di 30 cm che con grande coraggio tiene a bada 10-12 pecore, ma che con noi si è mostrato subito molto docile e affettuoso.



## Il ristorante della Tenuta La Scure

Il ristorante rurale della Tenuta la Scure è ben avviato, gli ospiti sono principalmente “locali”. Lei lavora in sala, tra le persone, ben districandosi nelle *public relations*, lui si occupa dell’organizzazione. E la cosa più bella è che si completano l’un l’altra a meraviglia. Lei ci mette la sua abilità nel cucinare, lui risponde con la sua calma olimpica. Lei rilancia trasmettendo ai clienti tutta la passione per la sua bella attività, lui contrattacca a colpi di razionalità. Insomma, lo yin e lo yang che uniti insieme danno come risultato armonia, compiutezza.

Cucinano principalmente coi loro prodotti: zafferano, lamponi, more e mirtilli. Inoltre dispongono di un piccolo orto utilizzato sia per il ristorante che per uso familiare. Ovviamente offrono anche la loro carne. Gli insaccati, tra l’altro di altissimo livello, sono lavorati da una macelleria di zona dove Claudio, un norcino DOC, tira fuori questi veri e propri capolavori. I formaggi, invece, provengono tutti da aziende agricole toscane vicinissime, a non più di 10 km di distanza.

I piatti forti da queste parti sono gnocchetti allo zafferano e pasta fatta in casa, così come arrosti e grigliate. In genere viene proposto sempre qualcosa di più particolare - come “una trippa”, piuttosto che “un

“cinghiale” - insieme a un piatto classico che possa mettere d'accordo tutti. È questa la loro formula vincente del ristorante della Tenuta La Scure: poche cose semplici che però cambiano spesso seguendo la stagionalità, e che dipendono anche da cosa Francesca trova nelle aziende agricole. In realtà è un'improvvisazione che sa molto di naturalità e che garantisce non soltanto genuinità ma anche una fresca originalità.

Visto il bellissimo forno a legna che hanno, fanno anche la pizza, ma per pochi intimi. *“Ad esempio,”* - ci racconta Francesca - *“gli ultimi turisti che sono venuti avevano tre bambini, tra l'altro molto educati. Abbiamo fatto la pizza tutti insieme e poi la sera ce la siamo mangiata di gusto.”*

Se si capita nel momento giusto, alla Tenuta La Scure si può beneficiare anche di piatti particolari come quelli realizzati con la pera picciola di Abbadia San Salvatore. Immangiabile da cruda, dopo la cottura ha un sapore molto gradevole, inconfondibile. Sotto forma di sciroppo o purea, la si trova accanto al maialino arrosto, o come guarnizione per i dolci.



## Un'azienda agricola con vendita diretta nei dintorni di Cortona

Interessantissima la vendita diretta dei loro prodotti: lamponi, more, mirtilli e zafferano.

Francesca ci mostra delle confetture di lamponi realizzate in collaborazione con La Conserveria - Associazione Ragazzi Speciali Onlus, un laboratorio che lavora solo con ragazzi autistici. Il prodotto ha riscosso molto successo presso i ristoranti della zona, e questa è una notizia che ci fa estremo piacere.



La mascotte di Tenuta La Scure

## Un appartamento per le vacanze vicino a Cortona

La bella notizia (per noi) è che passeremo la notte alla Tenuta La Scure. Sì perché Francesca e Camillo offrono anche un appartamento molto grazioso, in pietra, con due camere, un bagno, un salottino, e una grande terrazza, tutta in pietra, totalmente indipendente. È una sistemazione perfetta per famiglie, ma

anche, ad esempio, per una piccola azienda che intendesse ritirarsi in un'immersiva attività di team building, dato che, oltretutto, dispone di collegamento wi-fi con fibra ottica, ossia di Internet ultra-veloce.

A completare il quadro, una bellissima piscina decagonale preesistente, ristrutturata, totalmente a disposizione dell'unico (per ora) appartamento.



## Un bellissimo agriturismo a Cortona per indimenticabili vacanze in Toscana

Presto la Tenuta la Scura avrà a disposizione per il soggiorno, altri due appartamenti nella parte superiore della casa, totalmente indipendenti, con cucina, camera, salotto; per cui gli ospiti potranno scegliere tra una vita più o meno sociale, usufruendo a piacimento del ristorante. Il risultato finale è che ci saranno più possibilità di *accomodation*, pur rimanendo sempre, nella sua interezza, una vacanza toscana lontana dal frastuono del turismo di massa.

Quello che impressiona davvero è l'enorme mole di lavoro che Francesca e Camillo stanno portato avanti, non solo per ristrutturare i ruderi, ma anche per rubare al bosco, ormai abbandonato da oltre vent'anni, ter-

reni che possano essere seminativi o vitati. 8 strette terrazze che partono una cinquantina di metri sotto la fattoria e arrivano a più di 1 chilometro di distanza rappresenteranno infatti il terreno privilegiato per future vigne.

L'esposizione, a sud, è ottima, la ventilazione anche, il bosco proteggerà e assicurerà l'umidità necessaria. Non resta che scegliere l'uvaggio e piantare le barbatelle. Non sarà facilissimo, perché oltre i 600 metri di altitudine parliamo di agricoltura eroica, ma se faranno le cose per bene - "al verso", direbbero da queste parti - potrebbe anche venire fuori degli ottimi vini, molto pregiati. Bianco? Rosso? Vedremo.



## Immergersi nella natura della Tenuta La Scure

Sì, questo luogo trasmette una meravigliosa energia. Molto fresco, rigenerante, silenziosissimo. Dalla nostra casa si domina la montagna. Di giorno non si ode un rumore esterno, solo il cinguettio degli uccellini e i richiami degli animaletti del bosco. La sera è il regno delle cicale e, fino a una certa ora, delle rane che gracchiano placidamente nel vicino laghetto.

Francesca e Camillo sono estremamente ospitali e disponibili, tanto che molti, il 70-80% dei loro clienti,



affittano la casa della Tenuta La Scure e per una settimana non mettono piede fuori da questo piccolo paradiso sulla montagna cortonese. È buio, è talmente rilassante qui sulla terrazza che mi si chiudono gli occhi. L'ultimo pensiero che ho sfiora leggero questa nuova, splendida, attività, che va ad arricchire la nostra Toscana. In bocca al lupo Francesca e Camillo. 'Notte.



Caro amico TP-iano, cara amica TP-iana che ne dici? *Sounds good*, no? E allora vieni a vedere coi tuoi occhi e a toccare con mano se abbiamo detto bugie. E poi facci sapere. Francesca e Camillo ti aspettano, buone vacanze a Cortona nel bellissimo agriturismo Tenuta La Scure.



PER APPROFONDIRE:

- [10 cose da non perdersi a Cortona, la regina della Val di Chiana](#)
- [Celle di San Francesco a Cortona: quando terra e anima s'incontrano](#)
- [Val di Chio, scrigno prezioso di ville, castelli, fertili acque e vecchi mulini](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Tenuta La Scure - Loc. Teverina, 128 - Cortona (Ar) - Tel. +39 340 2518856

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

