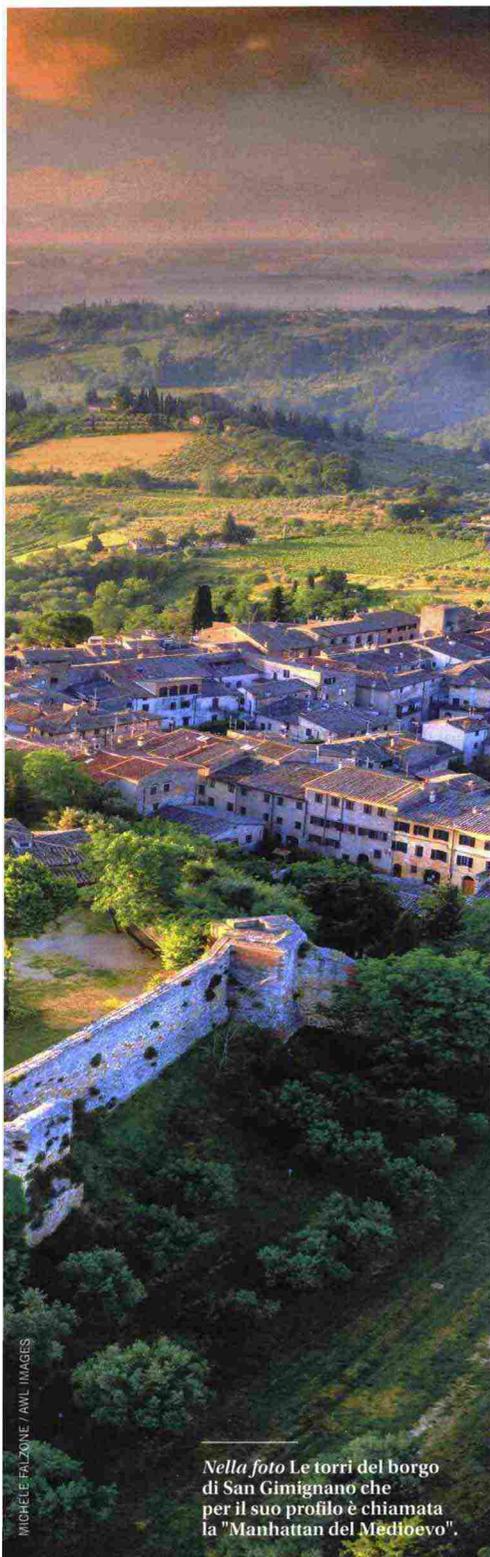


DOVE con



di CLARA SVANERA, foto di CLARA VANNUCCI



Nella foto Le torri del borgo di San Gimignano che per il suo profilo è chiamata la "Manhattan del Medioevo".

MICHELE PALZONE / AWL IMAGES

Quattro donne,  
quattro storie,  
legate al territorio.  
In un lembo  
di Toscana che è terra  
d'accoglienza per tutte  
le viaggiatrici.  
In cerca di sé stesse  
o curiose del mondo

Un mosaico di centri storici che conservano preziosamente le loro architetture. E poi colline, poderi e campagne bucoliche.

Un pezzo di patrimonio dell'umanità toscano è concentrato a Siena e dintorni. La città è un tuffo nel Medioevo, che si coglie attraversando il suo stretto reticolo di stradine acciottolate, intersecate con piazze e bastioni, seguendo la vitalità delle 17 contrade. La prima tappa del Grand Tour delle donne è un viaggio nel cuore più intimo della Toscana, nella campagna dai paesaggi cangianti, che digradano dalla terra dell'oro, disegnata dalle sfumature dello zafferano, alle colline e ai pini dipinti nella più eterna delle cartoline toscane: la Val d'Orcia.

#### Serena, maestra d'ospitalità

L'hotel di Serena Bianciardi si staglia nella contrada Pantera, a pochi passi dalle mura senesi, all'ingresso della porta Laterina. Cento camere pensate inizialmente come residenza universitaria. "Veniamo da una famiglia di mobiliari, l'edificio che ospita l'hotel Athena era una fabbrica di mobili, poi riadattato da mio padre negli anni Settanta prima in Athenium, e in seguito in Athena", racconta Serena, "mio padre fu un pioniere in un periodo in cui le città d'arte avevano meno appeal rispetto alle mete di mare e i turisti italiani erano pochi. Ricordo le estati spensierate con mio fratello nell'hotel di famiglia, fino ai 14 anni: le nostre vite cambiarono bruscamente quando mio padre mancò improvvisamente. Da allora dopo gli studi mi sono sempre occupata dell'albergo. Mi definisco una vera locandiera, nel senso più intimo, mi prendo cura cioè dei miei clienti con gesti d'attenzione". L'hotel scandisce le pagine degli ultimi 50 anni di turismo a Siena, cambiato, mentre la bellezza della città è rimasta

cristallizzata, insieme alle contrade che l'avvolgono e si prendono cura di lei, mantenendone integri i valori e rendendola una città

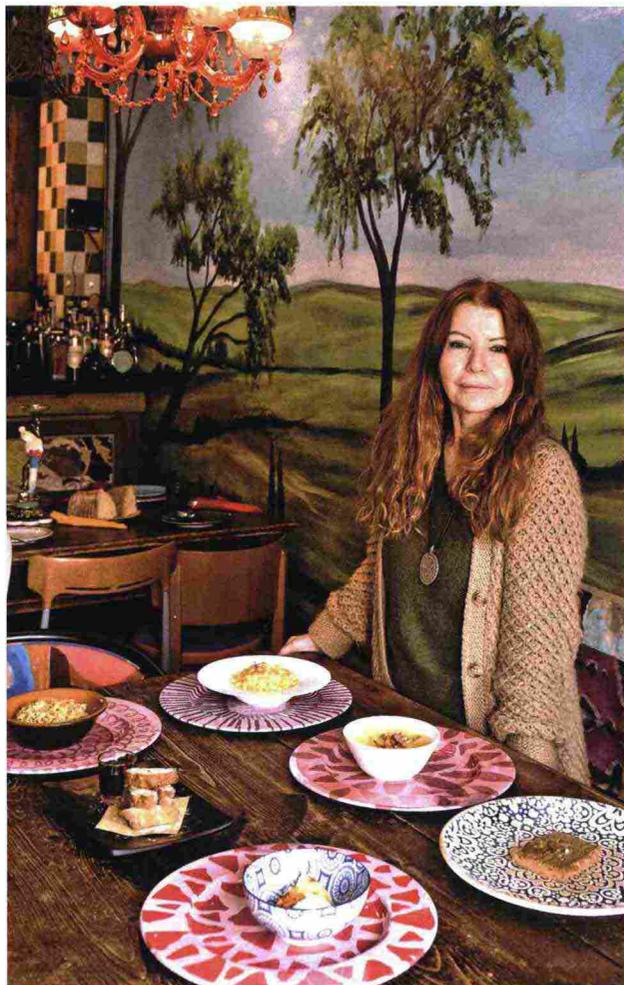
sicura. "La sicurezza", aggiunge Serena, "è prioritaria anche per noi: le nostre viaggiatrici sole riconoscono come valore aggiunto poter accedere direttamente dal parcheggio all'hotel, avere una portineria h24 e un sistema di videosorveglianza su tutti i lati. E ciò che conta ancor di più per me sono i dettagli, che fanno star bene la viaggiatrice. A questo fine ho creato una formula, Lady room, con una mappa per lo shopping, un set di cortesia che contempla anche un paio di collant, oltre al room service gratuito". Web: [hotelathena.com](http://hotelathena.com)

#### Sara, l'artista della Giraffa

Un'altra contrada, la Giraffa, è raccontata da Sara Cafarelli, in arte SACAF, classe '75, ritrattista introversa, figlia di uno dei disegnatori di Calimero, fin da piccola abituata a cogliere le sfumature di una città, scrigno di storia e arte. La sua galleria in via del Giglio è un crogiolo di colori, tele e passioni, una fucina di idee. "Sono nata e cresciuta nella contrada Giraffa, da piccola facevo i compiti con i ragazzi di queste strade. Ho imparato il senso della condivisione e dell'umiltà. La passione per il disegno me la porto dietro da piccola. Nel 2008, grazie a un suggerimento del professor Omar Calabrese, che mi segnalò che al MoMa di New York avrebbero selezionato delle opere di giovani artisti internazionali, decisi di mandarne tre. Ne scelsero una che conservarono nei magazzini fino al 2012, quando mi comunicarono che sarebbe stata esposta nella sezione giovanile. Da allora iniziai a quotare i miei quadri, a essere apprezzata e a esporre ovunque in Europa. Web: [saracafarelli.com](http://saracafarelli.com)

DOVE *con*

BENVENUTE AL GRAND TOUR

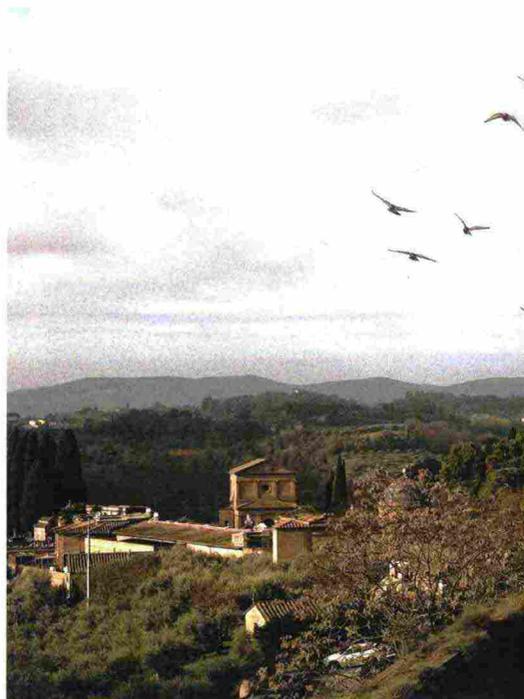


Da sinistra, in senso orario  
**Genziana Pompei**  
 all'interno della Locanda  
 Sant'Agostino, a San  
 Gimignano: qui tutto è  
 ispirato al colore e al  
 benessere delle ospiti.

**Serena Bianciardi**  
 affacciata alla finestra di  
 una delle camere  
 dell'hotel Athena, a Siena,  
 di cui è proprietaria.

Uno delle aree picnic  
 allestite da **Silvana Cugusi**  
 (a destra) e dalla figlia  
 Anna per la degustazione  
 di eccellenze del territorio,  
 tra le quali il pecorino  
 prodotto dall'azienda  
 di famiglia.

L'artista **Sara Cafarelli**,  
 nata e cresciuta a Siena,  
 nella contrada della  
 Giraffa, dove vive. Le sue  
 opere sono esposte anche  
 al MoMa di New York.





## IL GRAND TOUR DELLE DONNE

Parte con questo numero di *Dove* il "Gran Tour delle donne": un percorso narrativo che condurrà i lettori lungo la **Toscana** fino a giugno, in una staffetta tra magazine e sito ([doveviaggi.it](http://doveviaggi.it)) attraverso le testimonianze di donne che il territorio lo vivono e lo raccontano ogni giorno, grazie alle loro strutture ricettive, ai ristoranti, ai luoghi della cultura e dell'artigianato. Il Grand Tour si inserisce nel quadro di "Benvenute", un progetto sul turismo femminile che la **Toscana** ha avviato per costruire un'offerta e un'accoglienza nella regione fondate sulla cura e l'ascolto delle viaggiatrici e su valori condivisi con le imprenditrici e le operatrici del turismo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Genziana e lo zafferano

Salendo i tornanti che portano a San Gimignano, il primo sguardo va alle 14 torri medievali che svettano fino a 54 metri. Chiamata la Manhattan del Medioevo perché il suo skyline trecentesco ricorda quello della New York contemporanea, è uno dei più caratteristici borghi medievali toscani, patrimonio dell'Unesco. Queste torri erano simbolo dell'opulenza, diffusa a San Gimignano sin dal XIII secolo grazie al commercio dello zafferano. E intorno all'oro giallo gravita anche la Locanda Sant'Agostino di **Genziana Pompei**. Capelli rossi e uno sguardo di intenso vissuto:

"Per me lo zafferano è soprattutto un colore, ha un valore visivo, perché prima di essere una chef sono una pittrice, è stato il mio compagno nel percorso culinario, sin dal '95, quando ho avviato la mia attività". Il locale è a sua immagine, tutte le pareti dipinte da lei: "Il mio obiettivo è far stare bene i clienti in un ambiente confortevole. I miei menu sono studiati per creare equilibrio tanto visivo quanto in salubrità. Uso solo pane artigianale, le verdure sono di un'azienda biodinamica, cerco la territorialità". Tra gli avventori Genziana segnala un pubblico prevalentemente femminile: "Da me arriva-

no tante viaggiatrici solitarie, che poi tornano. Spesso le donne portano al ristorante un universo di solitudine, di cambiamenti, o hanno semplicemente voglia di ritrovare sé stesse. Io provo a metterle a loro agio. Ci sono anche donne che viaggiano per il semplice piacere di farlo, curiose, positive, vogliono esplorare il territorio, condividere progetti. Il momento del pranzo è sempre un momento di condivisione anche se si è soli". Tel. 0577.94.31.41

### Le "magie" di Silvana

La storia di **Silvana Cugusi** è la storia della fine della mezzadria in **Toscana**. Negli anni Sessanta, con la scomparsa di quel regime, iniziò l'abbandono delle campagne, compensato dall'immigrazione dei pastori sardi che importarono la cultura del pecorino. La Val d'Orcia era uno dei paesaggi più belli d'Italia e attirò tante famiglie d'oltreregione. "Sono arrivata con i miei genitori a 9 mesi insieme ai miei otto fratelli e a mia nonna", racconta l'attuale proprietaria del caseificio Cugusi, Silvana. "Proveniamo da un paese del nuorese che si sostentava con la pastorizia, mio padre gestiva le pecore in quota, mia madre la latteria in paese. L'arrivo in **Toscana** fu molto difficile, era marzo, le strade erano fangose, piene di creta e argilla e mia madre si trovò a dover gestire 320 ettari di terreno con 10 casali e un caseificio. Iniziammo a produrre il pecorino di Pienza, imparando a usare un caglio vegetale. A 20 anni sviluppai una passione per i prodotti caseari: ottenere una materia dal latte, potersi sbizzarrire nelle forme, nei sapori, ispirandosi al territorio era magia". Questa produzione racconta il territorio in modo potente: i sardi hanno raccolto il testimone dai contadini toscani che per 100 anni avevano prodotto formaggio. "Da 30 anni abbiamo iniziato con le degustazioni e da 11 allestiamo aree di picnic per assaggiare i formaggi. Sentivamo l'esigenza di offrire un contesto fiabesco dove gustare le eccellenze del territorio. Ma non è difficile: siamo ai piedi di una terra meravigliosa come Montepulciano incastonata tra Valdichiana e Val d'Orcia".

Web: [caseificiocugusi.it](http://caseificiocugusi.it)

Info: [visittuscany.com](http://visittuscany.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA