

REPORTAGE

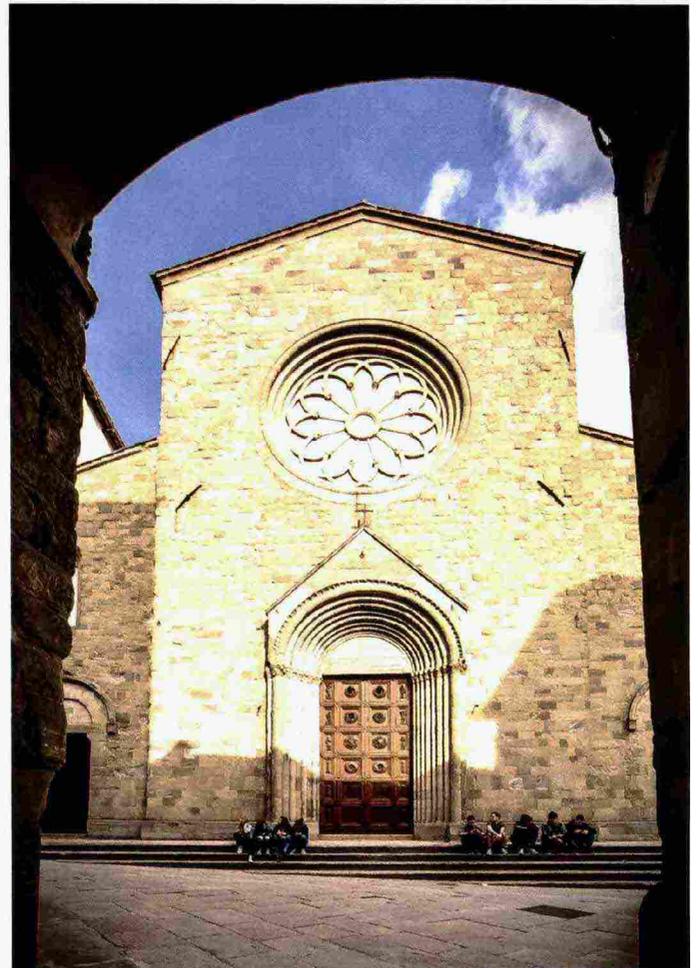
# Anghiari e Sansepolcro

di Alessandro Luongo

## Le gemme della Valtiberina **toscana**



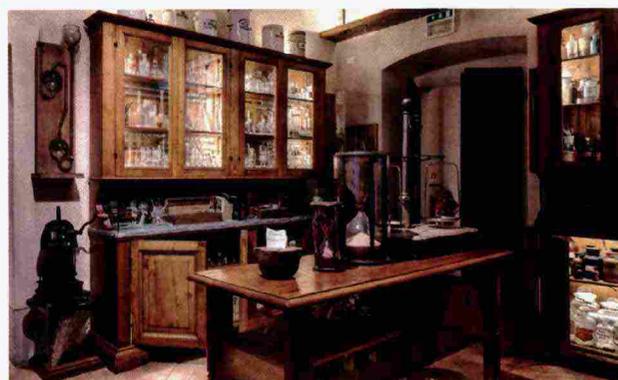
*Arte e folklore nei due borghi dove vissero Michelangelo e Piero della Francesca, fra ottima cucina e musei imperdibili*



**P**atria dei maestri del Rinascimento, la Valtiberina Toscana, in provincia di Arezzo, è il lembo più orientale della regione e prende il nome dal fiume che l'attraversa in tutta la sua lunghezza fino al confine con la vicinissima Umbria: il Tevere. Sono i paesaggi degli occhi e dell'anima di Michelangelo che, nato fra queste montagne, trasse la vita dal cuore della pietra; ma anche di Piero della Francesca, nato a Sansepolcro, che qui intuì il segreto dello spazio e della luce traducendoli in pittura. Celebre è la sua Madonna del Parto, affresco che oggi Monterchi custodisce con fierezza. "Ad Anghiari almeno una volta al mese c'è un evento straordinario", racconta a *Ville&Casali* l'assessore al Turismo Ilaria Lorenzini. "Nel 2024 abbiamo infatti organizzato nella nostra cittadina di circa 5.500 abitanti, ben 133 eventi fra concerti e presentazioni di libri".



In apertura, una scalinata tra i vicoli del borgo medievale di Anghiari e la facciata del duomo di Sansepolcro. Qui sopra, una vista a volo d'uccello sui tetti di Anghiari. A fianco, una sala dell'Aboca Museum, un'esposizione permanente di erboristeria medica ospitata in un palazzo del XVIII secolo. Front cover: a glimpse of the alleyways of the medieval village of Anghiari. Opposite, the Cathedral of Sansepolcro. Above, a panoramic bird's eye view of Anghiari. Right, a room in the Aboca museum, a permanent exhibition of herbal medicine in an 18th century building.



Ma la manifestazione principe sarà la Mostra Mercato dell'Artigianato che si svolgerà dal 25 al 27 aprile e dal 1° al 4 maggio, giunta alla sua cinquantesima edizione, in programma nelle cantine del centro storico, per la quale accorrono artigiani da tutta Italia.

A maggio, poi la 'Scampanata', evento storico quinquennale al quale partecipano solo i residenti e i nati ad Anghiari. Chi non si presenta puntuale alle 6 del mattino in piazza Baldaccio, viene letteralmente 'scaraventato' fuori dal letto e da casa, e sottoposto alla 'gogna'

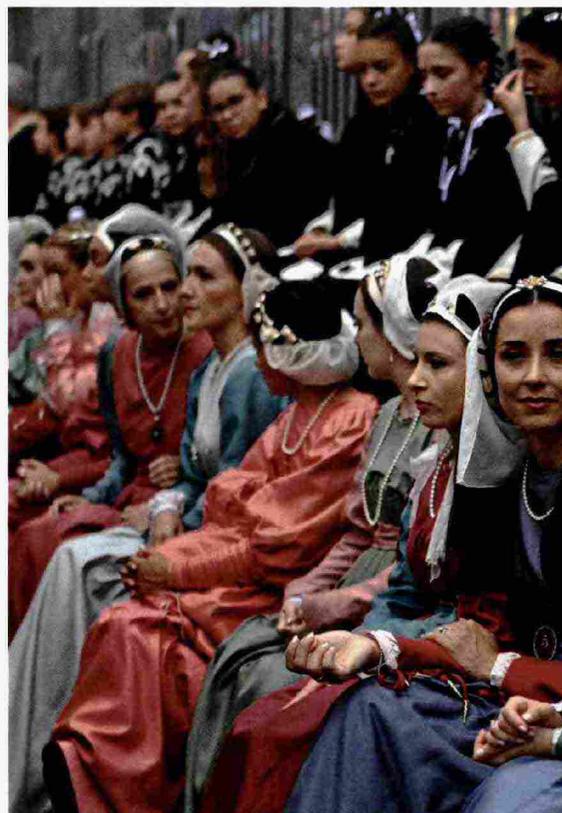
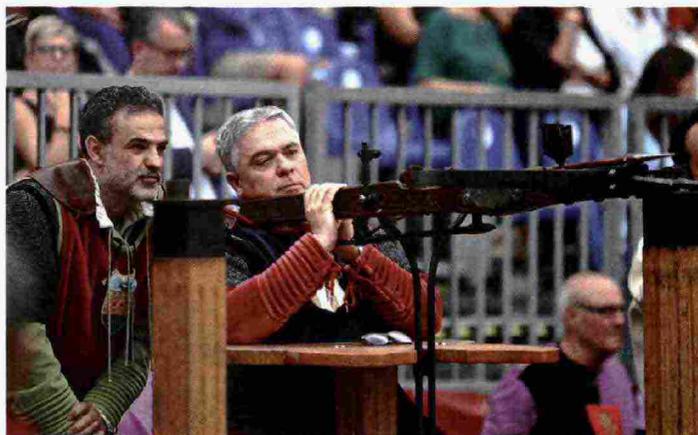
folcloristica del paese. Viene costretto a salire su un carretto, sulle tortuose strade di pietra e in equilibrio precario, e verrà bersagliato da uova marce, cibi avariati e altro ancora. Il tutto il martedì, giovedì e domenica di maggio. Il 29 giugno si tiene il Palio della Vittoria, che celebra la vittoria della battaglia di Anghiari del 1440, dove i fiorentini vinsero sui milanesi. "Si tratta di una corsa a piedi che da vent'anni non prevede più regole: dal luogo della battaglia, la Maestà di S. Maria alla Vittoria, fino alla piazza del Mercatale, oggi

## REPORTAGE



L'evento più importante e più 'sentito' di Sansepolcro è il Palio della Balestra, una vera e propria continuità storica dal 1441: è preceduto dalla sfilata con gli abiti che riproducono le madonne dei dipinti di Piero della Francesca e dagli sbandieratori.

*The most important and heartfelt event in nearby Sansepolcro is the Palio della Balestra, a true medieval challenge dating back to 1441, preceded by the parade featuring clothes evoking the Madonnas from Piero della Francesca's paintings, and by the flag-wavers.*



piazza Baldaccio". "Il più veloce - riprende la Lorenzini - arriva in meno di 7 minuti. In media partecipano un centinaio di corridori che si spingono o intralciano dall'inizio alla fine... ma alla fine, si va tutti a cena alle mura". Anghiari è una città molto accogliente: "Tutti conoscono la loro storia", rivela l'assessore. Da visitare il Museo della Battaglia a Palazzo Mazzeo, che ospita anche collezioni di arte moderna e contemporanea; il Museo di Palazzo Taglieschi, vero "serigno" di opere lignee del '300, il Mubee, Museo della Becacecia, nato per iniziativa di Paolo Pennacchini, esperto del tema, che ha ricostruito l'habitat di questo animale che sembra un extraterrestre: non si riconosce difatti il maschio dalla femmina e ha uno scheletro simile a quello di un dinosauro. La Chiesa della Croce contiene addirittura una reliquia di San Francesco d'Assisi: un pezzo della manica del suo. Da provare, infine, la degustazione dei tipici bringoli,

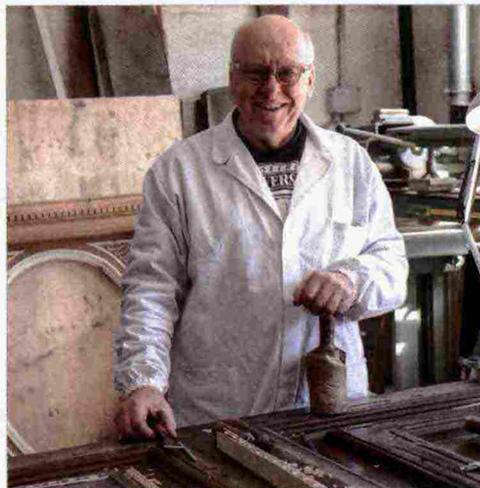
spaghettoni di acqua e farina che si condiscono con il 'sugo finto', ovvero un ragù senza carne, e l'olio extravergine di alta qualità, la cultivar Gentile.

L'evento più importante e sentito nella vicina Sansepolcro è invece il Palio della Balestra, in programma il 14 settembre. "Non è una rievocazione storica ma una continuità storica dal 1441", precisa subito Francesca Mercati, assessore alla Cultura, turismo e commercio. La gara di tiro con la balestra fra Sansepolcro e Gubbio, organizzata dalla Società Balestrieri di Sansepolcro, è documentata storicamente fin dal 1594: tuttavia vi sono fonti storiche attendibili che confermano che tale disputa avveniva anche antecedentemente. Da allora, tutti gli anni, si svolge la seconda domenica di settembre. L'evento clou fa di Sansepolcro un vero palcoscenico rinascimentale nel panorama delle rievocazioni storiche nazionali, preceduto dalla

VETRATE ARTISTICHE ISPIRATE ALLA NATURA, INTARSIATORI RINASCIMENTALI E PRODUTTORI DI TESSUTI NATURALI ESPORTATI IN TUTTO IL MONDO

## L'arte dell'intarsio

Maestro restauratore ed ebanista, dopo il diploma all'Istituto Statale d'Arte di Anghiari per l'arte del legno e il restauro del mobile antico, ha fondato nel 1960, nel centro storico di Anghiari, una delle più importanti botteghe di ebanisteria. Eppure Santi Del Sere odiava l'intarsio a scuola: "Era un lavoro di estrema precisione – ricorda – ma poi ho scoperto un mondo estremamente affascinante e tuttora tengo dei corsi per artigiani tedeschi e belgi. Purtroppo non c'è una grande richiesta di mercato delle nostre lavorazioni". Eppure l'ebanista sta cercando di riportare un'arte antica, di origine rinascimentale, in un contesto moderno. Nel suo laboratorio di Anghiari, ci mostra porte e armadi intarsiati di grande bellezza. Fra l'altro, nella sua lunga carriera annovera la collaborazione con l'architetto e designer Ettore Sottsass in "28 progetti per le tarsie di Andrea Fedeli".  
*Mastro Santi, via Nova 12, Anghiari. mastrosanti.com*



## La "slinziga" più gustosa

Da artista dedita alla pittura, Antonella Farsetti ha iniziato a studiare la lavorazione del vetro negli anni '90. "Nel 2000 ho brevettato una tecnica che fu riconosciuta come invenzione industriale – racconta – riuscendo a fare un blocco con un rilievo e colori, temperabile, sicuro e senza telaio di legno. Le vecchie fusioni in vetro, infatti, non si potevano temperare". Di qui la produzione di porte in vetro per l'arredamento e complementi d'arredo le cui collezioni si ispirano alla natura. Come, ad esempio, una porta di vetro scorrevole decorata con un albero stilizzato, realizzata per una ristrutturazione nel centro storico di San Sepolcro. "Un vetro caldo, con un'anima, che non stanca mai". E soprattutto pezzi unici.

*Farsetti Factory, via G. Corsidoni 6, Anghiari.*

**farsettifactory.com**

## L'arte della tessitura

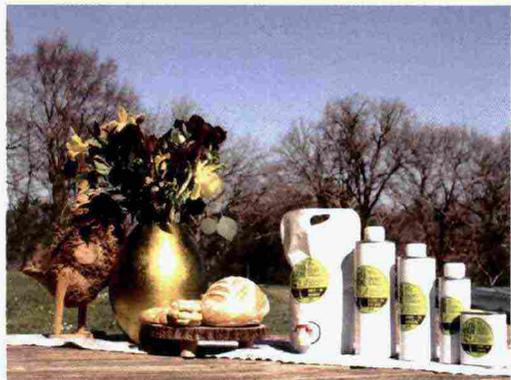
Tovaglie, copriletto, canovacci, tende, asciugamani, accappatoi, lenzuola, prodotte con macchinari (rumorosissimi, ma tutti straordinari) dagli anni '30 agli anni '70, che danno alle stoffe un valore aggiunto unico. Tessuti naturali di altissima qualità, su misura, esportati per l'80% in Nord Europa e Stati Uniti.



Un esempio? "Il canovaccio per un miliardario americano con i ritratti ricamati di lui (con i capelli biondi) e della moglie (rossa) nel loro yacht" rivela Livio Busatti, amministratore unico della Busatti tessuti, che incontriamo nel laboratorio e negozio. "Abbiamo una gamma di 24 colori, alcuni legati alle nostre tradizioni, come il guado, usato da Piero della Francesca. Le nostre trame sono naturali, dunque, si restringono al primo lavaggio. Su richiesta, tutto può essere prelavato, anche le tende".  
*Busatti 1842, via Mazzini 14, Anghiari. busatti.com*



## REPORTAGE



## L'olio dalle note siciliane

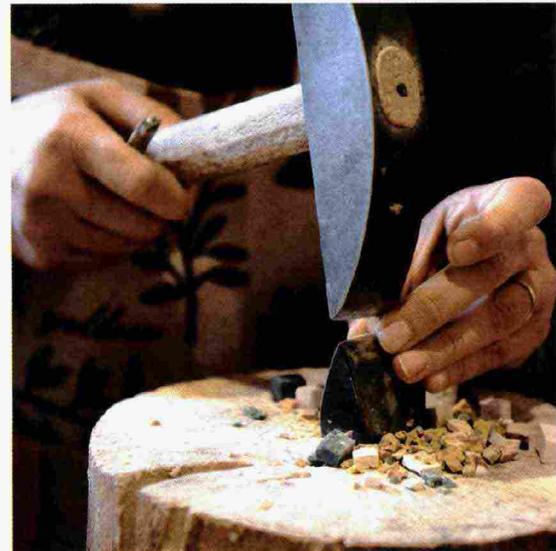
Leda Acquisti ha appena finito di vendere i suoi gustosi e fragranti prodotti da forno quando ci incontra: taralli salati e dolci, grissini, cracker e focacce fatti con farina integrale mescolata e lievito madre di 15 anni: il tutto assaporato con l'olio Morcone di sua produzione, una mono varietà autoctona della **Toscana**: profumato e dal sentore di pomodoro. "Una caratteristica tipica degli oli siciliani", ci fa notare. "I nostri ulivi, su 10 ettari terrazzati, sono molto resistenti al freddo. Quest'olio si abbina bene con carni bianche e rosse, il pesce e la pappa al pomodoro". Per gustarlo bisogna però venire sul posto, dove la padrona di casa fa anche corsi di cucina per stranieri e gestisce una fattoria didattica. Azienda agricola Faggeto, via del Carmine, loc. Faggeto, Anghiari. [ilfaggeto.com](http://ilfaggeto.com)

In queste pagine, il palazzo Pretorio di Anghiari, durante la Mostra dell'Artigianato, giunta alla 50esima edizione, che anima le cantine del centro storico. Qui si possono vedere i maestri in azione. A destra, le imponenti mura in pietra di Anghiari. *On these pages: Palazzo Pretorio di Anghiari, during the Craft Market and Exhibition, now in its fiftieth year, and the tourists who flock to the cellars of the historic old town to watch the masters in action. Right, the spectacular stone walls of Anghiari.*

sfilata con gli abiti che riproducono le madonne dei dipinti di Piero della Francesca e dagli sbandieratori, che sono noti a livello mondiale. Fra le novità, il 3 e 4 maggio c'è la festa della pasta, detta 'I primi dei primi', con cooking show al quale partecipano rappresentanti delle varie regioni d'Italia. "Qui nel 1827 - riprende l'assessore - è nato infatti il primo pastificio d'Italia, della Buitoni: è dunque doveroso ricordare questa bella storia di imprenditoria femminile". Si terrà nel centro storico, in piazza Torre di Berta (che, al momento, è in fase di riqualificazione). Nella città rinascimentale, il cui centro



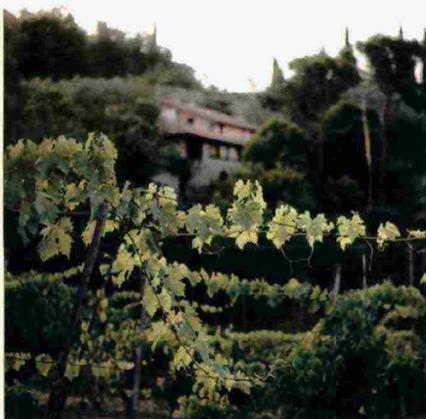
storico è un vero museo a cielo aperto coi suoi palazzi del '300 e '400 (con molti negozi vuoti, purtroppo), si passa nel 'salotto' di via XX Settembre, detta 'via Maestra', dove il Teatro Dante, del 1836, ospita una ricca stagione teatrale. Proseguendo, si notano le torri 'scapicizzate' (mozzate) dai Medici nel 1441. Il fulcro dell'arte è però il Museo di Piero della Francesca, "unico spazio museale al mondo a conservare quattro opere del noto artista: La Resurrezione, il Polittico, San Ludovico e San Giuliano", evidenzia la Merati. E poi la Chiesa di San Lorenzo, che contiene un'opera del Rosso Fio-



rentino, la Concattedrale di San Giovanni l'evangelista, la Chiesa di Sant'Antonio (che accoglie lo Stendardo della Crocifissione di Luca Signorelli, e poi ancora la Chiesa e l'oratorio di San Rocco, una ricostruzione del Santo Sepolero. Poi ci sono ancora l'Abocca museum, una bella esposizione di erboristeria medica ospitata in un palazzo del XVIII secolo con tanto di biblioteca botanica, e il Museo della Vetrata antica, presso lo Spazio Bernardini-Fatti. Ottima la cucina nei ristoranti del centro, che propongono, fra l'altro, crostini neri, insaccati, la bistecca classica **toscana** e ottimi cantucci al vin santo.

## La birra vino

Corrado Andreani, 26 anni, con un Master a Firenze in marketing e management delle aziende vitivinicole, ha ripreso la tradizione familiare enologica in attività dagli anni '70 a San Giustino, in provincia di Perugia, nell'alta Valle del Tevere, al confine con Sansepolcro. Su 1,3 ettari di proprietà e 1,7 in affitto, produce circa 5.000 bottiglie di vino rosso: un Fornace (vino Sangiovese al 70%, Petit verdot, Colorino, entrambi al 15%) e Nova, un rosso adagiato in botti di cemento per un anno; ma anche una bollicina 'metodo classico' e la birra lus, in collaborazione con il Birrifico Alto Tevere, fatta al 30 per cento con mosto d'uva, e da poco anche il Grechetto. *Casa vinicola La Fornace, loc. Fornace, via Nuova 3, San Giustino (Pg).* [casavinicolalaforname.com](http://casavinicolalaforname.com)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

181596



## DOVE MANGIARE E DORMIRE

## IL RELAIS DELLE ROSE



A pochi passi da Sansepolcro, questo ex insediamento agricolo ha 15 appartamenti e ampi spazi all'aperto, un giardino ben curato, con tigli e cipressi dove prendere il sole, e una piscina. Il nome è un omaggio alle varietà di rose presenti. Nel 2023 la struttura è stata acquisita dal Gruppo Aboca, azienda toscana impegnata nella salute naturale, proprietaria anche di un museo e un ristorante adiacente (Il Giardino di Piero, a Sansepolcro, fondato nel 2014, guidato da Paola Dindelli, con menu tradizionale toscano e locale e materia prima di alta qualità) e che sta per inaugurare in centro storico, sempre a Sansepolcro, la residenza d'epoca 4 stelle Luca Pacioli. Negli anni, il complesso si è evoluto in una struttura polivalente, frutto di un attento restauro conservativo che ha salvaguardato i colori e i materiali tradizionali, rispettandone così la storia e l'essenza. *Antico Borgo delle rose relais Sansepolcro, via dei Battistoni 121-123-125-127, loc. Gricignano, Sansepolcro. anticoborgodellerose.com*



### Bistecca, insaccati e... tabacco

"La braceria è la chiusura del cerchio della mia azienda agricola" racconta Luca Giorni, patron dell'azienda agricola cinquantennale che alleva mucche, vitelli, produce foraggi e cereali per gli animali. E anche tabacco, che vende alla Manifattura Sigaro Toscano. Nel 2020 ha aperto questa 'casa della bistecca' dove gustare i suoi insaccati, tartare di carne cotta e cruda, e una bistecca indimenticabile. *Braceria Luca, viale Martiri Antifascisti 23, Anghiari, tel. 0575.789527*

## IL PODERE DEL GUSTO

Agriturismo, resort, luogo di meditazione: tutto questo nasce dall'unione di tre poderi, che conservano il fascino dei primi del '900 nell'arredo grazie al recupero dei materiali antichi, con due piscine, di cui una dotata di idromassaggio e piccola Spa. Nell'ala



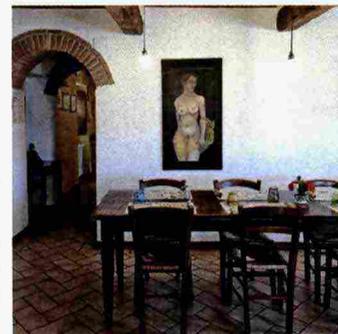
'Stanghetta' sono state ricavate 8 camere e 7 nel 'Ramatone', per un totale di 40 posti letto. Il ristorante Il Loggiato è il recente fiore all'occhiello, guidato dallo chef aretino Giacomo Rossi, che vanta un trascorso in locali stellati come Aimo e Nadia. Pane e focaccia fatti in casa, con patate e rosmarino e cucina to-

scana in chiave gourmet. L'azienda, guidata da Lorenzo Aglini ma fondata dal padre Marco, vanta anche 5 ottime varietà di olio mono cultivar. Podere Tovari, Loc. Motina 6, Anghiari.

[poderetovari.com](http://poderetovari.com)

### L'anatra in versione anghiarese

Sulla strada che porta ad Arezzo, si gusta l'anatra in porchetta, al forno. Specialità della casa, preparata con aglio, rosmarino, e tanto finocchio selvatico. E poi, in quello che una volta era un bar-macelleria con distributore di benzina annesso, si gusta un'ottima pasta fatta in casa, come ravioli e tagliatelle. *Vecchia Osteria La Pergola, Tavernelle di Anghiari, 0575.723330.*



## I RISTORANTI DI VETRINA **TOSCANA**

Vetrina **Toscana** è il progetto della Regione che promuove il turismo enogastronomico da 25 anni. È l'unico 'pubblico' su larga scala cui le aziende possono accedere gratuitamente. Secondo l'ultimo rapporto dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, la regione è la meta più gettonata per le vacanze sul tema e la sua cucina è la più richiesta nei ristoranti del Belpaese. Vetrina **Toscana** ([vetrina.toscana.it](http://vetrina.toscana.it)) è una rete tra produttori, botteghe, ristoranti, alberghi, agriturismi, cantine e tutti coloro che offrono esperienze enogastronomiche, che permette di conoscere la **Toscana** attraverso la sua tradizione di produzioni di eccellenza, la sua storica ospitalità e la sua squisita cucina. Una cucina autentica, che esalta la tradizione regionale. Ecco tre suoi ristoranti provati da *Ville&Casali*.

### LA FRITTATA AL TARTUFO TOP

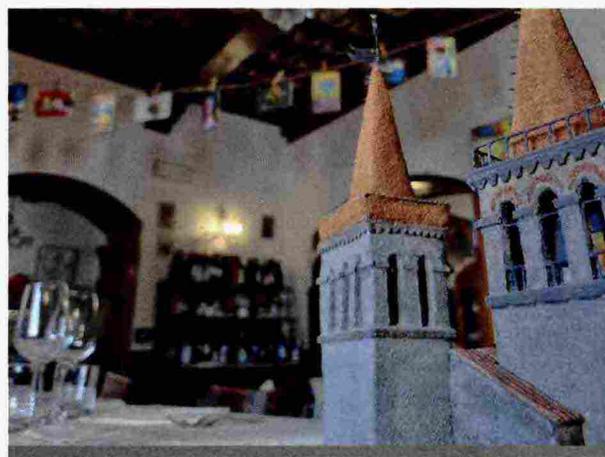
S'inizia doverosamente con la frittata morbida con tartufo nero, o con la trifola, in estate. Si prosegue con un vitello tonnato cotto a bassa temperatura, con giardiniera e polvere di capperi, con gli agnolotti, con degustazioni di formaggi francesi o delicati carpacci di Chianina. Il sommelier Luca Guidi, figlio di Saverio e di Simona, l'ideatrice dei piatti, è gentile e preparato; in sala, lo aiuta Giulia, la sua compagna. Fra le 'chicche' la degustazione

di uno strepitoso olio 'verde' del Chianti, Petricore e cantucci caldi di mandorla con gocce di cioccolato fondente e vin santo. La locanda ha anche 6 camere in stile antico, di cui due moderne con bagno privato e una suite con terrazzino. Enoteca & Locanda Guidi, via Luca Pacioli 44, Sansepolcro. [locandaguidi.it](http://locandaguidi.it)



### Nel palazzo del Vasari

Dal 1984 delizia i suoi ospiti nel cuore di Arezzo, in un palazzo di Giorgio Vasari. Nella piazza di fronte si svolgono la più antica Fiera dell'antiquariato e la Giostra del Saracino. In cucina, Bruna Stolzuoli, mamma di Andrea Fazzuoli, che dal 1990 ha raccolto l'eredità del padre Guglielmo. Si gusta pasta fresca, sfogline fatte in casa, carni di Chianina certificata. Da non mancare i ravioli liquidi di parmigiano stagionato 36 mesi, con funghi porcini e burro salato. Ristorante Logge Vasari, piazza Grande, **Arezzo**. [loggevasari.it](http://loggevasari.it)



### Cucina rinascimentale

L'atmosfera è d'altri tempi: siamo nel 1807, in una stratificazione di epoche e di animi. In questa cornice, nel centro storico di Sansepolcro, si ritrova Alessia Uccellini, che serve il vino in un fiasco senza paglia e i numerosi gustosi dolci in un carrello vintage anni '70. "Molti miei piatti si ispirano alla cucina storica rinascimentale", spiega la padrona di casa. Che consiglia i bringoli con olio, cacio, pepe e cipolla rossa della Valtiberina. Ristorante Fiorentino - Locanda del Giglio, via Luca Pacioli 60, Sansepolcro. [ristorantefiorentino.it](http://ristorantefiorentino.it)