

# MONTOPOLI E S. MINIATO

## Nel cuore della Toscana, tra Firenze e Pisa

Testo e foto di Benito Ristori

**L**a gita a Montopoli in Val d'Arno e a S. Miniato ha confermato, ancora una volta, che nel territorio del "bel Paese" esistono piccole realtà che consentono di fare turismo culturale e di godere di un paesaggio d'incomparabile bellezza, fatto di verdi colline, di borghi, di castelli, di ville e di una pianura operosa. Qui si può avere un'ospitalità quasi familiare, tanto è sobria e genuina.

Passeggiare per questi borghi dal tracciato medievale, è vivere una giornata a contatto con l'ambiente e le persone, senza l'assillo dell'affollamento cittadino: tutto è a portata di mano, dal negozio al luogo d'intrattenimento, dal museo al luogo di culto.

Certamente non si può vivere solo di ricordi e di vetustà, ci vuole anche il progresso dell'era moderna, ma l'aver mantenuto intatti i luo-



ghi antichi per pause di vita a misura d'uomo è un merito che va riconosciuto alle comunità locali, gelose custodi del vivere anche al di fuori della frenetica vita moderna.

L'occasione della visita di quest'angolo della "Toscana minore" c'è stata offerta dalla manifestazione enogastronomia che la comunità di Montopoli organizza la prima domenica di marzo e a cui viene dato il significativo nome di "Gustopolis", rassegna di sapori tipici toscani.

Noi di ASSOCAMPI abbiamo aderito in dodici equipaggi all'invito di "Montopoli in camper", mentre da altre parti ne sono arrivati circa quaranta. L'accoglienza c'è stata data in un'ottima area di sosta pavimentata (con camper service) e vicina al centro cittadino.

La prima visita in programma è stata fatta a S. Miniato, cittadina d'intatto impianto medievale, posta su tre poggi, a dominio della piana dell'Arno. Dal parcheggio messoci a disposizione, saliamo in

ascensore verso il centro storico, guidati dall'esperto sanminiatese Giovanni Corrieri. Con la sua sapiente e appassionata illustrazione dei luoghi, ci ha portato a conoscere i tesori architettonici e artistici della città: la chiesa di S. Francesco, dotata di pregevoli pale d'altare dedicate alla Madonna, dove la nostra guida ci ha piacevolmente sorpreso, recitando in onore della Vergine l'intero canto 33° del Paradiso di Dante "Vergine madre, figlia del tuo figlio...". e, di seguito, in onore di S. Francesco, il Cantico delle creature "Laudato sii mi Signore"; poi il Duomo di S. Genesio, il Palazzo del Municipio dove ci hanno rivolto il saluto di benvenuto due assessori, la bella chiesa del Crocefisso, il prospetto concavo del Seminario decorato da affreschi, la Torre di Federico II, distrutta nel 1944 e ricostruita nel 1958.

Qui il simpatico e colto Giovanni ci ha intrattenuto, noi sempre più stupiti ed ammirati, con la declama-



zione del XIII canto dell'Inferno in cui Dante rievoca la triste vicenda umana di Pier delle Vigne imprigionato nella torre e costretto al suicidio da infami accuse di tradimento del suo Imperatore.

Vista tanta capacità mnemonica lo abbiamo ulteriormente sollecitato e lui ci ha deliziato ancora con la recita dei canti dedicati a Paolo e Francesca e al conte Ugolino.

Nel museo allestito al Conservatorio di S. Chiara, abbiamo potuto ammirare, fra l'altro, il famoso quadro del Cigoli (Ludovico Cardi, detto) "noli me tangere" (donna " non mi toccare", sono puro spirito).

Dopo l'intera giornata trascorsa a visitare S. Miniato, rientriamo a Montopoli, dove ci attende la cena conviviale allestita dall'organizzazione locale.

L'indomani, domenica, di prima mattina, purtroppo sotto la pioggia, ci siamo riuniti attorno all'ing.



Sartucci, dirigente industriale appassionato cultore di storia locale, che ci ha guidato con molta affabilità alla scoperta della sua cittadina.

Definita dal Boccaccio "castello insigne", conserva ancora oggi i resti delle torri e delle antiche fortificazioni, testimonianza della sua funzione difensiva contesa fra Lucca, Pisa e Firenze, come la Torre di S. Matteo, simbolo cittadino, e l'arco di Castruccio Castracani del 1320.

Passando dall'aspetto culturale a quello profano, la visita di Montopoli è proseguita nella rassegna enogastronomica "Gustopolis", dove sono in attraente esposizione e offerti in generosi assaggi i prodotti tipici locali, dai dolci, al pane, ai vini, ai salumi, ai formaggi.

Un caloroso arrivederci a questo ospitale angolo della Toscana valdarnese, amica del turismo itinerante. ■



## UNA RICETTA SEMPLICE E GUSTOSA POLPETTI IN TEGAME



*Ingredienti (x 4 persone): 1 kg di polpetti, 1/2 bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, 1/2 bicchiere di vino bianco, farina q.b., sale, peperoncino se gradito.*

*Pulire i polpetti, lasciarli scolare ed infarinarli. Soffriggere in un tegame la cipolla e l'aglio, aggiungere i polpetti e far rosolare. Bagnare con il vino bianco e quando evapora, aggiungere i pomodori pelati. Cuocere per una mezzora a fuoco basso, dopo aver coperto il tegame. A cottura ultimata, aggiungere il prezzemolo tritato.*

*Elisabetta Tommasi*