

Quando le Soste sono un must, a Podere Forte



Quaranta ristoratori aderenti all'Associazione Le Soste, con in testa il presidente Claudio Sadler, il vice presidente Antonio Santini, i consiglieri Francesco Cerea, Luca Pompili, Angelo Valazza e Martin Dalsass si sono dati appuntamento per una giornata dedicata alla formazione e allo svago. In uno dei posti più coinvolgenti della Toscana: in Val d'Orcia, nell'azienda-modello di Podere Forte. Tra i presenti, chef stellati di eccellenza di cui basta citare nome e cognome: Oliver Glowing, Nadia e Aimò Moroni, Pino Cuttaia, Gianni D'Amato, Romano Franceschini, Giancarlo Morelli, Lio Pellegrini, Karl Baumgartner, Andrea Bertarini (Conca Bella di Vacallo in Svizzera), Massimo Spigaroli, Luca Marchini, Maurilio Garola e numerosi altri. Il primo punto d'incontro è stato al ristorante Perillà, sempre di proprietà di Podere Forte, supervisionato da Enrico Bartolini del ristorante Devero di Cavenago qui a presiedere da due anni e mezzo la cucina con l'aiuto su base continuativa di Manuel Mandiuc Ovidiu, Lorenzo Trezzi e, in sala, Jacopo Aglieri. A farla da padrone i salumi di cinta senese prodotti al podere, una vera prelibatezza. L'Osteria si trova a Rocca d'Orcia, un borgo dal passato glorioso che, prima dell'intervento di Pasquale Forte dell'omonima azienda, era in stato d'abbandono. Rocca d'Orcia è un antico borgo ancora intatto nel cuore della Toscana, poco lontano da Pienza e da Montalcino. Di origini etrusche, il paese Rocca d'Orcia (conosciuto anche come Rocca di Tentennano) era il centro di controllo strategico sulla Via Francigena, la famosa strada medievale che univa Roma con il nord dell'Italia e la Francia. Chiunque andasse a Roma (o ne venisse),

doveva passare sotto lo sguardo vigile dei signori della Rocca, alta e inespugnabile. Purtroppo nel corso del tempo, progressivamente, si spopolò, fino a raggiungere la cifra di 42 abitanti. Ebbene, Pasquale Forte è riuscito a realizzare qui un altro dei suoi sogni, quello di ridare vita a questo luogo capace di trasmettere il fascino della storia, rispettandone le caratteristiche che l'hanno mantenuto integro nel tempo. Grazie al suo progetto sono rinate le botteghe, come lo Spazio SE per le mostre d'arte, l'emporio Riamà e l'enoteca Perinquà. Dopo una camminata in questo fascinoso borgo, rotta verso Castiglione d'Orcia in provincia di Siena, dove si alternano boschi, campi, vigneti e ampi orizzonti. Il fascino esercitato da questi luoghi ispirò i pittori della Scuola Senese, che elessero la Val d'Orcia a icona della campagna rinascimentale. Pasquale Forte a metà degli anni Novanta visita Castiglione e se ne innamora. Nel 1997 acquista centosessantotto ettari, scoprendovi all'interno un podere dalla storia centenaria, Podere Petrucci (così chiamerà anche uno dei suoi vini). Ad oggi sono quindici gli ettari vitati, più di altri sette pronti all'impianto di nuovi vigneti. Incredibile scoprire questa realtà unica nel panorama vitivinicolo italiano. Rispetto assoluto per l'ambiente e metodi innovativi per questa azienda. Governata da criteri scientifici e biodinamici, con l'aiuto dei migliori esperti internazionali, (vedi Claude e Lydia Bourguignon) ma nutrita da valori della tradizione. Podere Forte non è soltanto un'azienda agricola (oltre al vino, ulivi, grano, vacche di razza chianina, cinte senesi, l'apicoltura), è un microcosmo in equilibrio. Forte, circondandosi dei più validi collaboratori in ogni settore, è riuscito a ricreare un ecosistema autosufficiente e virtuoso, nel quale il lavoro dell'uomo si concilia

con la natura. Il microclima contribuisce a creare il carattere dei vini del Podere. Le vigne, situate a un'altitudine che varia tra i 350 e 520 metri sul livello del mare, con esposizioni principalmente a sud-est e sud-ovest, godono di una ventilazione costante. L'escursione termica tra giorno e notte (impareggiabile per donare i profumi al vino) è garantita dal Monte Amiata, mentre il mantenimento di vaste aree boschive intorno ai vigneti e la presenza di tre laghi artificiali contribuiscono in maniera decisiva ad un'azione mitigante.

Dopo una visita ai vigneti e alla cantina, tecnologicamente all'avanguardia (incredibile il sistema di selezione automatico con vibro vaglio), dove tutti i passaggi si effettuano per caduta, una sosta alla barriera con pièce delle migliori tonnellerie francesi, per poi addentrarsi nel laboratorio di analisi. Un centro scientifico tra i più avanzati nel suo genere, complementare ed integrato con le attività produttive. È dotato di apparecchiature speciali per la cristallizzazione sensibile, una tecnica di analisi che deriva dalla pratica biodinamica di Rudolf Steiner che permette di condurre valutazioni di tipo morfogenetico su suoli, foglie, vini e altro materiale di tipo organico-vegetale. Alla prova di degustazione, i vini prodotti in loco sono meritevoli di un assaggio emozionante. Qui si producono il Petrucci, un Sangiovese al 100%, il Guardavigna, a base di Cabernet Franc, completata da Merlot e Petit Verdot e il Petruccino, Sangiovese e Merlot. Il Petrucci nasce nel 2001, è il vino simbolo di Podere Forte ed espressione massima della filosofia aziendale che mira, con amore, passione e cura maniacale, ad una produzione di eccellenza. Sangiovese in purezza e proveniente dalle migliori parcelle, Petrucci è affinato 16 mesi in barrique di rovere francese ed ulteriori 24 in bottiglia. È un rosso di estrema eleganza, complessità e grande longevità. Equilibrio e finezza caratterizzano anche il Guardavigna e il Petruccino.

Alla visita con tasting è seguito un convegno intitolato "Cibo biologico e alta ristorazione", arricchito dagli interventi di Claudio Sadler, presidente dell'Associazione Le Soste, Costantino Cipolla, Vincenzo Zampi e Donato Lanati.

Alla cena si sono potuti assaggiare i vini di Podere forte in abbinamento ai piatti curati da Enrico Bartolini del Devero Ristorante e di Gaetano Trovato del ristorante Arnoifo, per chiudere in bellezza una giornata intensa.

