

crete

la cultura del cibo



la cultura del cibo

Le Crete senesi, che in buona misura attraversano la Val d'Arbia, sono quel luogo suggestivo a sud di Siena, fonte di ispirazione di poeti, scrittori, pittori antichi e moderni, fotografi; replicato soggetto di cartoline, poster, calendari; set privilegiato di cinema e pubblicità. Insomma un luogo continuamente rappresentato, forse per il fatto che nelle Crete si percepisce e si respira uno stile di vita del tutto autentico, lontano dalle forme più deteriori del turismo odierno. Da qualunque direzione vi si giunga, la peculiarità di queste terre è inconfondibile per colore, forma e non di meno per ciò che quel paesaggio evoca sul piano delle emozioni. Ecco, se immaginiamo le Terre di Siena come un composito mosaico di territori - tutti dotati indubbiamente di una loro bellezza e identità - le Crete senesi rappresentano una tessera fondamentale, non solo per il paesaggio, ma anche per ciò che questa realtà esprime in termini di cultura e di tradizioni. Non ultima la tradizione legata al cibo che qui ha radici così profonde da costituirne una vera e propria essenza.

Fabio Ceccherini
Presidente della Provincia di Siena

Per cogliere tutte le suggestioni di questa terra, per gustarne i sapori, è necessaria un'operazione preliminare, fondamentale: pensare che ancora non siano stati recisi quei fili che legavano i destini degli uomini ai colori della natura, ai versi degli uccelli, alle storie e alle leggende; che li legavano a quella magia che è frutto di un'idea antica, quella di un mondo fatto di sottili risponderne e richiami. Rinunciare a quest'idea significa cogliere solo superficialmente il gusto, per così dire, di una cultura legata ai suoi riti, ai suoi modi, ai suoi luoghi. Si tratta di luoghi della comunità e della comunanza, che si trasformano in cena, in convito e, perché no, in tavola d'osteria.

Daniele Cortonesi
Presidente del Circondario
Crete Senesi - Val d'Arbia

The Crete Senesi, or Clay-earth territory of Siena, which runs through much of Val d'Arbia, is that scenic countryside south of Siena that inspires poets, writers, painters throughout history and photographers of today; it's replicated on posters, calendars and postcards; it's sought after for cinematic and advertising film sets. In short, we find it continually portrayed, perhaps because the Crete give us the sense of unadulterated life, authentic and untouched by the deterioration caused by modern tourism.

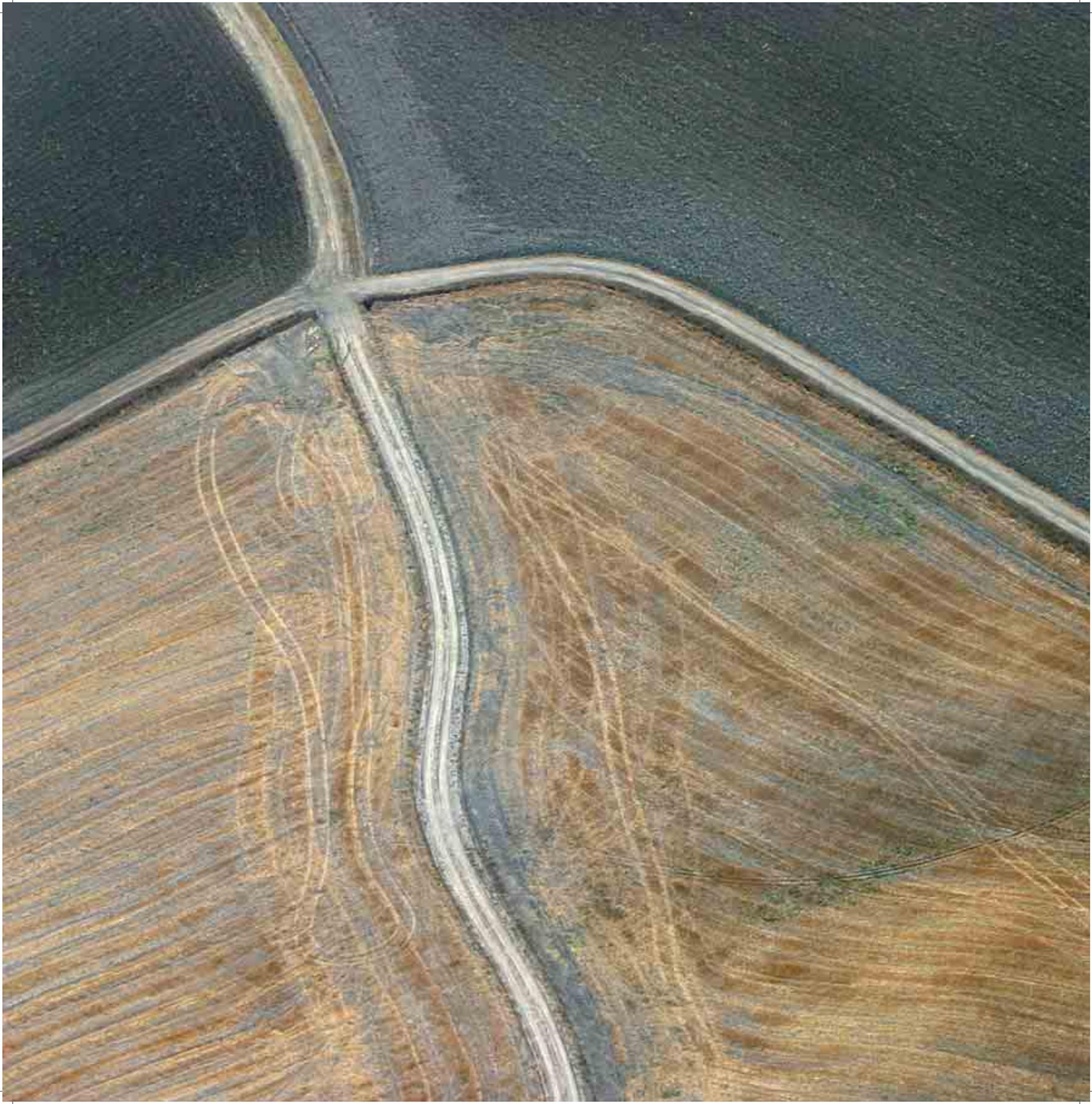
From whichever direction you arrive, the unique traits of the Crete are easily recognized by the colours and forms of the land, but more significantly, by the emotions this panorama evokes.

If we imagine the Terre di Siena as a mosaic of territories - each undoubtedly imbued with its own beauty and character - the Crete Senesi constitutes a tile of indispensable value, not only for its landscape, but because of what this land - this state of being - expresses in terms of culture and tradition. Not least its traditions regarding food, which here, have roots so deep as to constitute a pure essence.

Fabio Ceccherini
Presidente della Provincia di Siena

To understand all the subtleties of this land, to truly experience its flavours, one must first undergo a change of mindset: think as if you were in a world where man's destiny was still intrinsically tied to the colours of nature, the singing of the birds, the stories and legends; all of which linked these people to the magic of an ancient concept, that of a world made up of elusive affinity and subtle rapport. Without this perspective one would only superficially capture the taste, as it were, of a culture with profound ties to its rites, its heritage and its territory. This land is a place of community and sharing that is transformed to convivial meals, hospitality and, why not, the "Osteria" table.

Daniele Cortonesi
Presidente del Circondario
Crete Senesi - Val d'Arbia



Terra di suggestioni

Enchanting Landscape

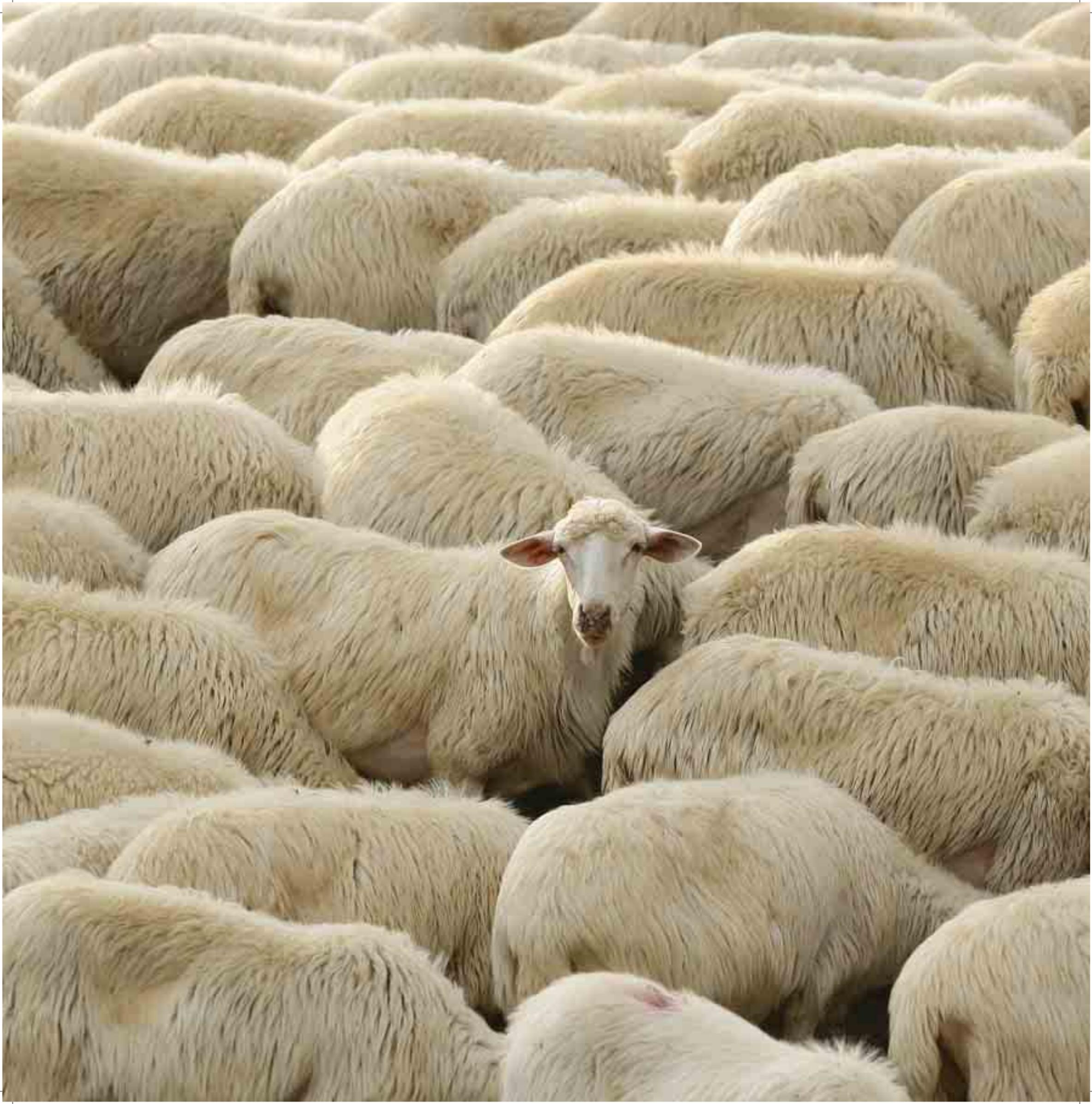
*Questo trovarsi in mezzo alla terra,
Fra le sue onde solide,
tra abissi profondi di terra,
come dentro ai cavalloni di un mare immobile.*

Cesare Brandi

Terra di suggestioni, quella delle Crete, ma terra dura, povera, a tratti brulla, adatta al pascolo, che rimanda alla fatica avita del contadino e a una cultura essenziale in cui il cibo non è orpello o fantasia, ma necessità: olio, vino, pane, latte. Terra agrodolce, terra di forni e fornaci, segnata dal biancore dei calanchi e dal nero profilo dei cipressi. Allora giardini incantati – quasi miraggi – appaiono in mezzo a tante asperità. E antiche officine di semplici prendono vita dalle erbe profumate dei pascoli.

Evocative landscape, that of the Crete, but also hard, impoverished and barren, pastures that reflect the toil of farmers and their fundamental culture in which food is not opulence or extravagance but rather necessity: oil, wine, bread, milk. Bittersweet countryside, land of ovens and kilns, marked by white “calanchi” and black rows of cypresses. Enchanted gardens would appear – almost a mirage – in the midst of such harshness. And archaic herb gardens glean life from the wild scented grasses in the pastures.







La fabbrica di "greta"

The Elemental Factory

– Senti Pietro, disse la donna, mi devi fare una bella bambola di greta, grande come una ragazza, che muova gli occhi, le mani e 'l capo –... Allora la donna le fece il corredo per darla in isposa al figliolo del re.

Novella d'anonimo toscano

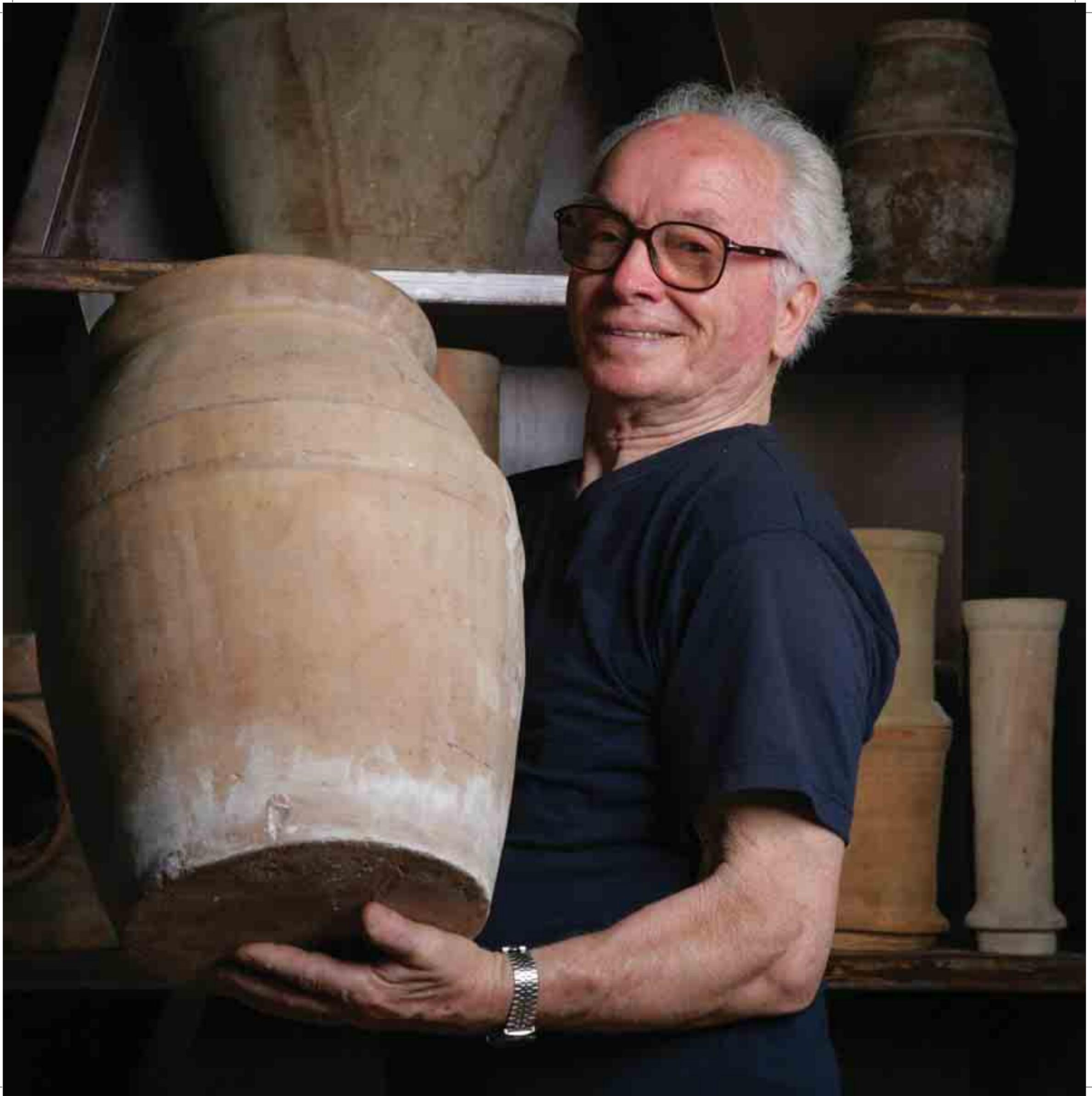


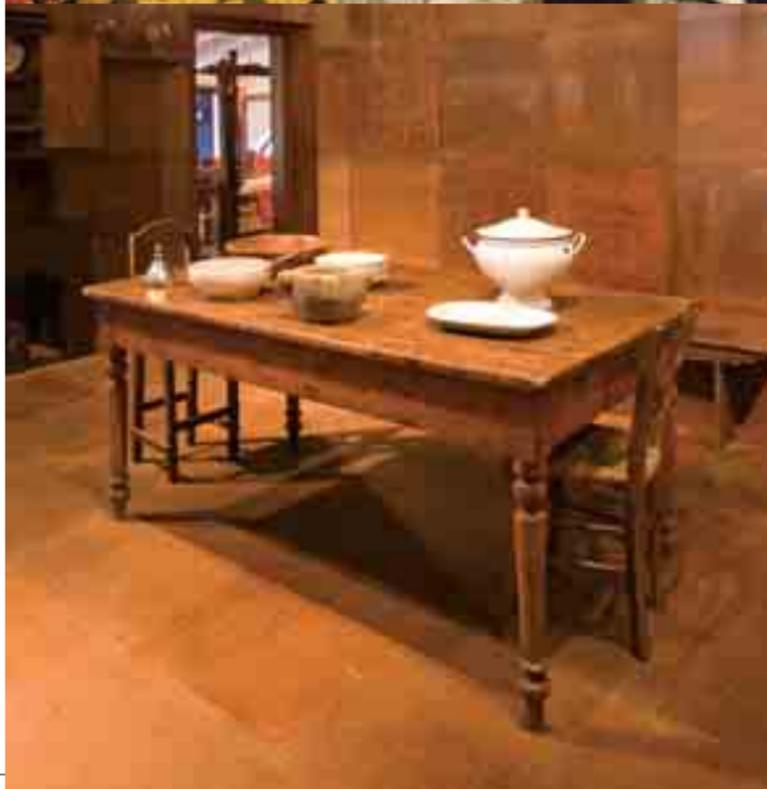
Creta, greta: segno di un territorio antico e primigenio. Antiche superfici e antichi mestieri, colori di vasi, olle e ziri. Creatività. Tradizioni di una terra etrusca.

Qui il vaso, il "testo", porta ancora il nome latino del coccio: "testa". E capitando a Petroio potrete ancora ascoltare sapide storie di vasai e fanciulli di terracotta.

Clay, 'Creta-Greta', base and primitive: the sign of a primordial land. Archaic surfaces, archaic craftsmanship, the colour of earthenware, vessels known as "olle" and "ziri". Creativity. Traditions from an Etruscan land.

Here the terracotta vessel still bears the Latin name "coccio", meaning 'head'. And if you happen by the town of Petroio you might still hear tales of potters and terracotta brides.





Osti, taverne e pellegrini

Hosts, Taverns and Pilgrims

E entrati una mattina in cammino amenduni a desinar n'andarono a Bonconvento: dove avendo l'Angiulier desinato e essendo il caldo grande, fattosi acconciare un letto nell'albergo e spogliatosi, dal Fortarrigo aiutato s'andò a dormire e dissegli che come nona sonasse il chiamasse. Il Fortarrigo, dormendo l'Angiulieri, se n'andò in su la taverna e quivi, alquanto avendo bevuto, cominciò con alcuni a giucare, li qua', in poca d'ora alcuni denari che egli aveva avendogli vinti, similmente quanti panni egli aveva indosso gli vinsero...

Giovanni Boccaccio, Decameron

Viaggi, ospizi e ricoveri. Ospitalità e, come ci raccontano la lingua e l'esperienza, ostilità. Dunque, osti e ostesse. Una lunga storia di Spedali e pellegrini si snoda per la Francigena e la Scialenga, sotto la protezione della Scala. Osterie, locande e terme. Pane e vino per tutti, ma anche cibo e ristoro per papi e re. I lavori incessanti della campagna si rinnovano perché le cantine siano sempre colme, e la fame e la sete dei viandanti sempre sazie. Terra da "Gran Tour".

Travels, hospices and refuge: "hospitality" and, as we know from linguistics and experience, "hostility". Hosts and hostesses. A history of hospices and pilgrimage routes known as Francigena and Scialenga developed under the protection of the Sienese hospital, La Scala. Inns, hostels and thermal baths. Bread and wine for all but also food and rest for popes and kings. The incessant labour in the fields is renewed so that the cellars stay replete, and the thirst and hunger of journeyers may be sated. The land of 'Grand Tour'.

OVERIDIO
SA E
UN GIORNO,
A IL HAIALE

A PORCINI
FRESCHI

CASALINO A

I TAVOLI
SONO
RISERVATI
SOLO
AL RISTORANTE



Spedali e fattorie

Spedali Hospices and Farms

Crete disseminate di grance. Vocazione di un antico Spedale. Ci sovengono i lavori stagionali dei libri d'ore, delle miniature o quelli dei lunari: trebbiatura, vendemmia, raccolta delle olive. La grancia produce, raccoglie, trasforma...

Lunario dei mesi

Cuna, Buonconvento, Serre di Rapolano, Montisi... Il ciclo produttivo delle grance trova nella mezzadria un regime quantomai precoce e stabile, che segna indelebilmente questa campagna, la cultura dei suoi abitanti, i colori delle sue colline.

The villages of Cuna, Buonconvento, Serre di Rapolano, Montisi... The productive cycle of the fortified granaries, or "Grance", owes to the sharecropping tradition of Mezzadria a precocious regime of stability that indelibly marks the land, the culture of its inhabitants and the colours of its soft hills.





Il giardino delle delizie

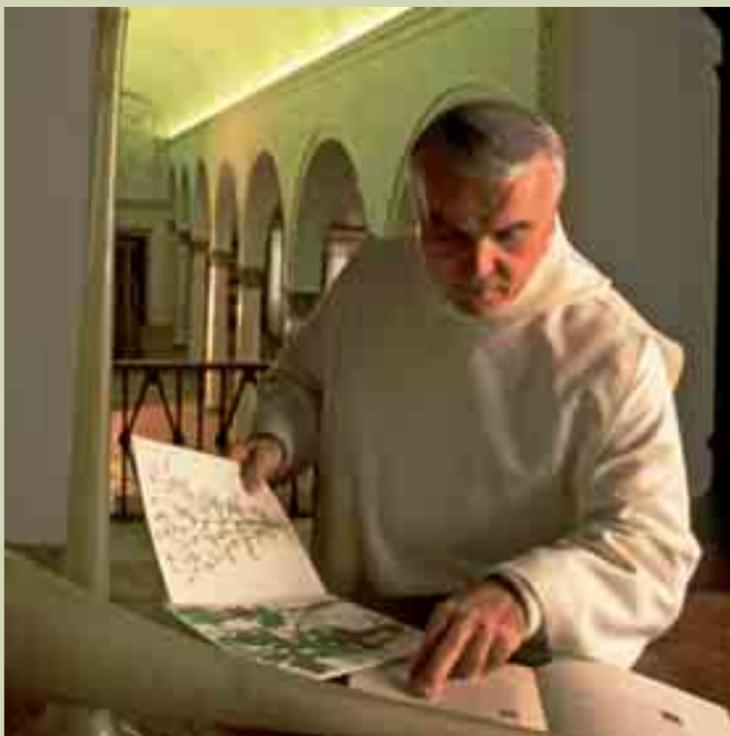
The Garden of Delights

...fichi, mandorli, peri, meli, cipressi, vigne, orti, sorgenti e fonti, querce e ginepri, melograni, carciofi. E naturalmente olivi. Erbe spontanee, pergolati di rose, ebano, issopo, matricarie, zafferano, assenzio...

“Florilegio” dei diari di viaggio

Terre come le Crete appaiono povere e aspre al viaggiatore, soprattutto a quello d'altri tempi, quando la solitudine evocava tristezza e desolazione. Ma chi raggiunge certi luoghi appartati e ameni, non può che apprezzarne la bellezza. E così, di secolo in secolo, l'abbazia di Monte Oliveto appare un giardino di delizie. Come in un erbario.

The barren landscape of the Crete may well strike a visitor as harsh and impoverished, especially in years gone by when solitude often evoked sadness and desolation. But one who succeeds in reaching certain pleasant, secluded locations can't help but deeply appreciate the beauty there. As such, for centuries, the Abbey of Monte Oliveto emerged as a garden of delights. Like a herbarium.





Il rito della vendemmia

The Rites of Fall

Cecco pensava alle svinature, sentendosi più vigoroso e ringiovanito; e camminava più dritto...

– Quanto vino! Quanto vino! – E gli pareva che scorresse già dentro le fogne della strada, quando sentiva il borbottio dell'acqua.

E quand'erano passati i carri con le uve, egli raccattava da terra le ciocche cadute dai bigonzi troppo colmi, agli sbalzi delle ruote: ciocche che si schiccolavano su la strada, bagnandola. Egli non le lavava né meno; ma succhiava i fiocini uno alla volta; poi, avendo fame, mangiava anche il raspo, dispiacendogli buttarlo via.

Alle svinature, s'arrampicava alle inferriate delle cantine; inebriandosi dell'afrore dei vini.

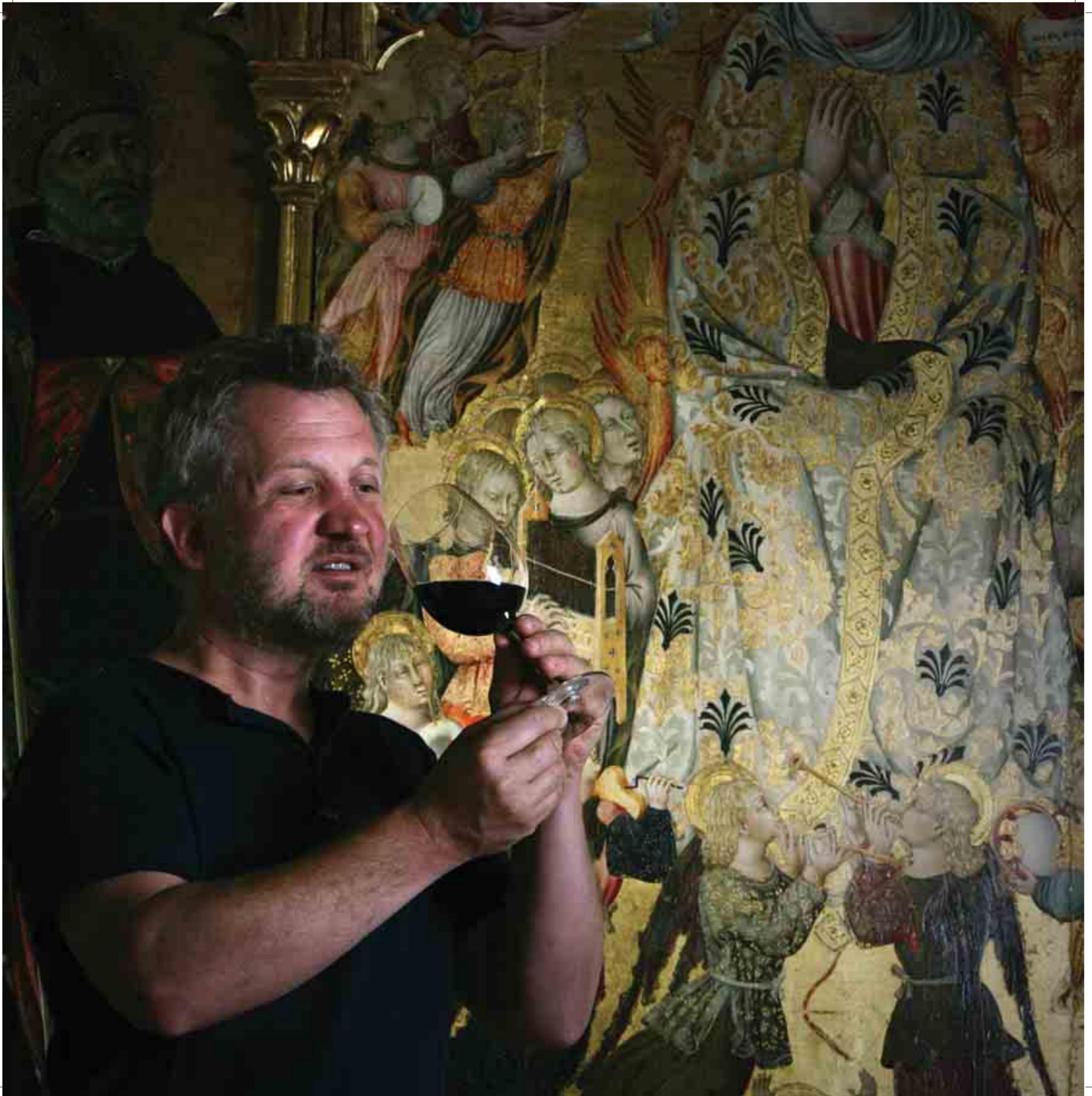
Poi lo chiamavano dentro, e facevano bere anche lui.

Federigo Tozzi, *Il morto in forno*

Federigo Tozzi è testimone davvero eccellente di una cultura locale dalle forti e profonde radici. Qui il vino, il gioco e anche le facezie si rinnovano di tempo in tempo sotto il segno dell'Angiolieri, rimandando ai riti più antichi della vendemmia.

Federigo Tozzi pens the exceptional testimony of a people whose cultural roots are solid and intact. Here, wine, gambling and witticisms are renewed time and again under the auspices of Cecco Angiolieri, referring to the ancient rituals of the grape harvest, or "vendemmia".





Partire il pane

Breaking Bread

Allora la regina gli disse: – Bada se per partire il pane se lo appoggia al petto: allora è una donna – Ma Mariuccia partì il pane come fanno gli uomini.

“Il Re Mago”, novella senese

Fornaci e forni, grance e mulini: intorno al pane si condensa un nucleo di tradizioni e cultura, capace ancor oggi di descriverne il suo valore sacrale e sociale. I gesti quotidiani, come la spartizione di cibo intorno a un desco familiare, raccontano la loro longeva e conviviale ritualità: in questi luoghi, soltanto alla donna è concesso – con gesto naturalmente materno e femminile – di appoggiare il pane al seno.

Kilns and ovens, granaries and mills: the cultural traditions associated with bread, still today, eloquently denote its social and sacred value.

The routine gestures of daily life, such as serving the family meal at the table, tell of lasting, convivial rituals: here, it is only women who, in a spontaneously feminine and maternal gesture, will rest the loaf of bread on their bosom as they part it.





