DOPPIOZERO

Et in Maremma ego

Alberto Saibene

29 Maggio 2013

Uno dei più bei paesaggi d'Italia è quello che si distende tra l'Alta Maremma grossetana e quella viterbese. Villaggi scavati nel tufo (Pitigliano, Sovana, Sorano), boschi di querce e grandi alberi isolati, armenti al pascolo, prati digradanti verso la pianura un tempo malarica. È una terra allo stesso tempo scontrosa e gentile e la presenza dell'uomo è, per così dire, rarefatta. L'accento toscano diviene meno pulito che a Siena ma più aperto per chi arriva da fuori e così sembra il carattere dei nativi meno puntuto che in altre parti della regione. Chi ha colto meglio di tutti lo spirito di queste contrade è D.H. Lawrence che in *Luoghi Etruschi* contrappone il primitivo senso del sacro etrusco, con la natura che diviene religione, alle gerarchie del potere di Roma (l'allusione era a Mussolini).



Proprio sotto il Cavone etrusco di Sovana si constatano i danni dell'alluvione dello scorso autunno, gli smottamenti di terra che hanno costretto a chiudere uno dei luoghi più suggestivi dell'area, là dove il mistero etrusco si infittisce.



Ci consoliamo passeggiando per la campagna resa verdissima dalle pioggia di primavera, ma passeggiare, è noto, stimola l'appetito.

Così dopo aver insistito con i miei ospiti per farmi riportare alla tabaccheria di San Martino sul Fiora dove nel retro si spadella che è un piacere (ah, quei tortelli al ragù!), mi piego ad essere trasportato a un agriturismo che, come quasi sempre in Italia, maschera un ristorante attrezzato per i ricevimenti (battesimi, comunioni, matrimoni: le occasioni in cui tutta Italia mette i piedi sotto il tavolo).

“Si mangia come a casa” oppure “C’è una bellissima vista sul Monte Rosso” insistono i miei ospiti. Il primo argomento fa presa su di me e così mi ritrovo sotto un timido sole nella valle della Picciolana, una laterale della val Fiora, in un agriturismo isolato, un po’ sgraziato, e con una vista che in effetti merita parecchio.

Se si mangia come a casa perché andare al ristorante? Domanda oziosa, comunque per mangiare i pici all’aglione fatti in casa (pomodoro fresco e aglio: il pomeriggio non prevedeva, *hèlas*, baci appassionati), costine d’agnello scottadito e cicoria di campo ripassata in padella.

Presi da una fretta fuori posto - era domenica e finalmente era venuto fuori il sole - non abbiamo mangiato il dolce. Ma ci siamo ripromessi di tornare in quest’angolo di Arcadia dove, con un onesto rosso della casa, si spendono 20 euro.

Locanda della Picciolana *Loc. Poderetto, 20 - Montebuono - 58010 Sorano - Gr - Telefono : 0564 635349 - 328 4425020. Vi accoglie Stefania.*

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

