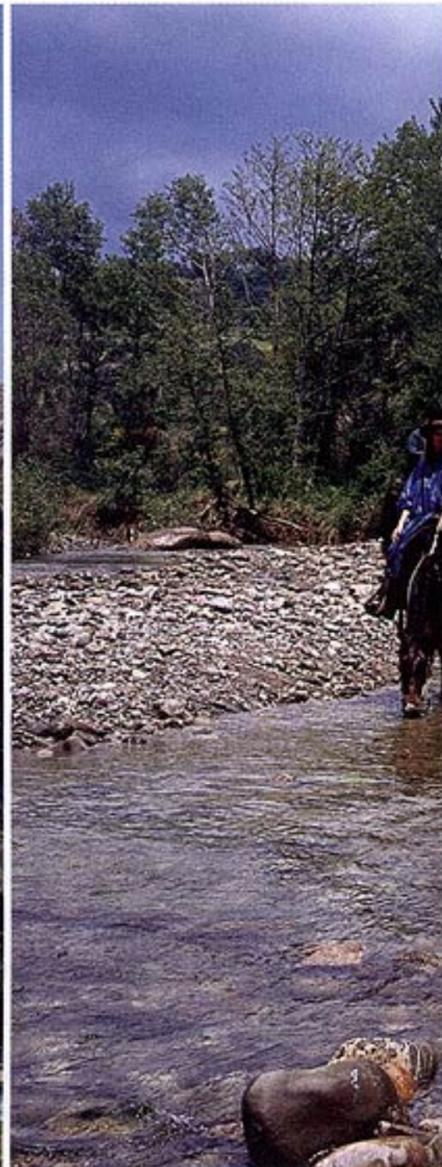


Il Monte Amiata innevato visto dal paese di Castelnuovo dell'Abate. A fianco, alcuni uomini a cavallo attraversano il fiume Fiora dopo un temporale. Più a destra, la croce sul Monte Amiata. In basso a destra, un paesaggio da cartolina: una chiesetta vicino a Pienza dietro a cui si scorge il profilo del Monte Amiata.



Il belvedere

Naturerlebnistouren und Ausflüge in die Geschichte rund um den erloschenen Vulkankegel Monte Amiata.



Testo > Roberto De Meo

Dalla Maremma alla Val d'Orcia e al Chianti senese, la mole del Monte Amiata si staglia familiare davanti agli occhi di tutti i viaggiatori che visitano la Toscana meridionale. Più precisamente siamo a nord-ovest della provincia di Grosseto e a sud di Siena. La sua forma inconfondibile è una delle immagini classiche della Toscana, fotografata dai turisti e ritratta nelle cartoline che fanno il giro del mondo. Ben pochi, però, si avventurano alla scoperta di questo mondo. Il Monte Amiata racconta molte storie: parlano tutte di lavoro e di fatica, ma anche di sogni. Vanno ascoltate per capire una Toscana rimasta selvaggia, diversa da quella disegnata dall'uomo.

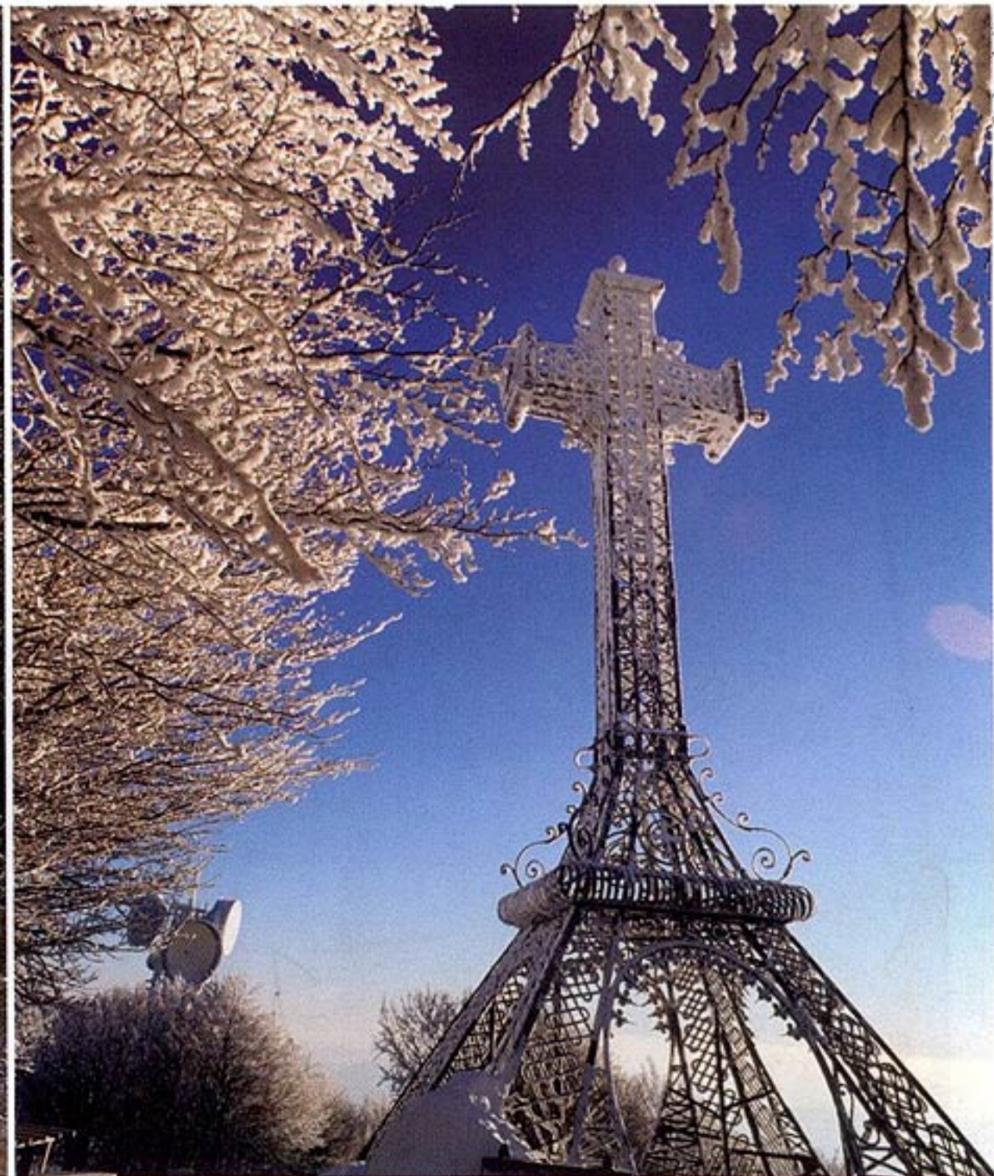
La prima storia è la più antica, ed è quella di un monte, un vulcano spento,

avvolto da fitte foreste e ricco di sorgenti. Qui trovarono rifugio e sostentamento le popolazioni che, durante il Medioevo, abbandonarono le pianure costiere divenute insicure e malsane. Sulla parte più alta del monte fino alla vetta (che raggiunge i 1.738 metri) dominano le faggete, che fornivano legname in abbondanza; più in basso invece – intorno ai 1.100 metri – sul terreno vul-

canico il castagno trova il suo habitat ideale: qui, fin dall'antichità, ricchi castagneti selvatici sono stati curati, potati e innestati dall'uomo fino a essere trasformati in veri e propri alberi da frutto, il cui prodotto più nobile è il marrone, una castagna grande, pastosa e saporita. In tempi di miseria, quando i diritti sulle terre erano contesi tra i poteri feudali, quello imperiale e quello papale, la fa-

la mole	hier: riesige Bergmasse
stagliarsi	sich abzeichnen
familiare	vertraut
avventurarsi	sich wagen
selvaggio	wild, ursprünglich
disegnare	entwerfen, hier: prägen
avvolto da	hier: umgeben von
la sorgente	Quelle
il rifugio	Zuflucht
il sostentamento	hier: Auskommen
abbandonare	verlassen

la pianura costiera	Küstenebene
malsano	ungesund
la faggeta	Buchenwald
il legname	Holz
in abbondanza	im Überfluss
potare	stutzen, beschneiden
innestare	veredeln
pastoso	hier: mehlig
saporito	wohlschmeckend
conteso	umkämpft
imperiale	kaiserlich



della Toscana

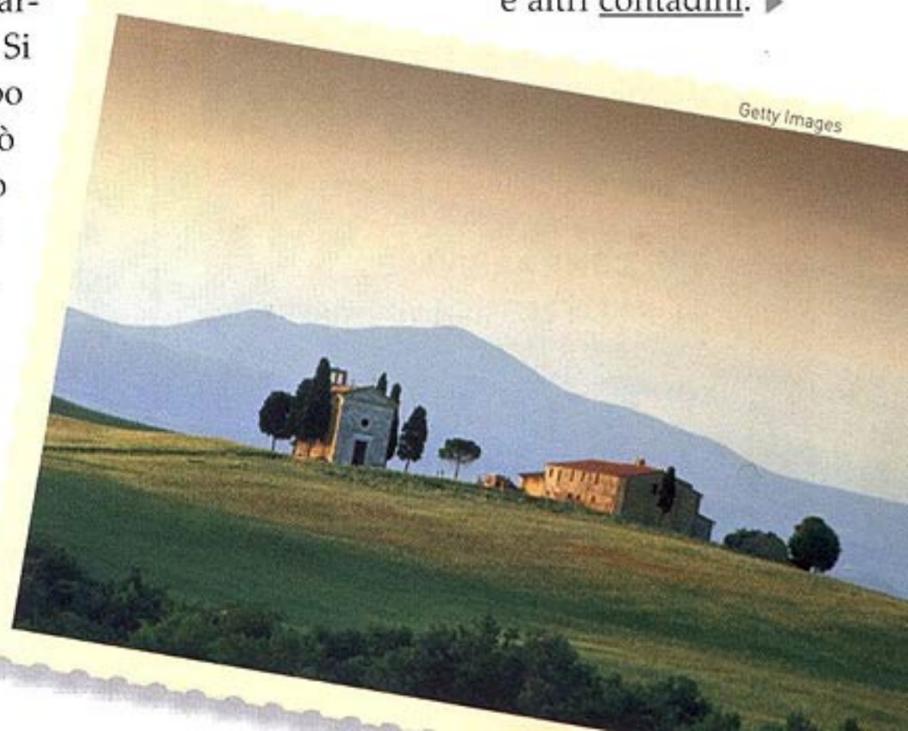
miglia degli Aldobrandeschi e i monaci della badia di San Salvatore, ai popoli amiatini restava ben poco per sfamarsi: qualche piccolissima proprietà da seminare, un po' di allevamento, la raccolta della legna. Un castagneto era un tesoro nascosto: dava la sicurezza di poter superare l'inverno, grazie a un alimento

che consentiva di preparare pietanze di ogni tipo. Con gli scarti, poi, si potevano ingrassare i maiali. Così i boschi erano pieni di 'seccatoi', piccoli edifici in pietra a due piani, dove il fuoco rimaneva acceso per 40 giorni e le castagne si essiccavano lentamente; poi venivano portate ai mulini per essere macinate e trasformate in farina.

La seconda storia parla di un sogno, quello di vincere la miseria con l'amore. Ci riuscì alla metà dell'Ottocento un giovane di Arcidosso, che aiutava il padre a condurre il 'barroccio', il carretto che trasportava il carbone. Si chiamava David Lazzaretti e, dopo una repentina conversione, iniziò a predicare ai contadini, parlando di ritorno alla Chiesa delle origini e di comunione delle ricchezze. Dapprima, il clero lo assecondò, anche perché le chiese dell'Amiata rimanevano deserte quando David predicava e tutti correvano ad ascoltarlo. 80 famiglie diedero vita a un esperimento di vita comune:

i prodotti della terra venivano ripartiti in base al lavoro e al bisogno di ciascuno, le donne prendevano parte con il voto alle decisioni comuni e le scuole erano gratuite e obbligatorie. David andò però ancora oltre e iniziò a parlare di una Repubblica di Dio da fondare sul Monte Labro, l'altura più meridionale del gruppo del Monte Amiata. Né la Chiesa né lo Stato potevano tollerare simili utopie destabilizzanti: era il 1878 e i carabinieri aprirono il fuoco su una processione non autorizzata, uccidendo Lazzaretti e altri contadini. ▶

la badja	Abtei
sfamarsi	seinen Hunger stillen
seminare	aussäen
l'allevamento	Viehzucht
consentire	erlauben
la pietanza	Speise
gli scarti pl.	Abfälle, hier: Schalen
ingrassare	mästen
il seccatoio	Dörrhäuschen
essiccare	dörren
il mulino	Mühle
macinare	mahlen
la farina	Mehl
il barroccio	Karren
repentino	plötzlich
la conversione	Glaubenswechsel
la comunione	hier: gemeinschaftlicher Besitz
assecondare	unterstützen
dare vita a qc.	etw. ins Leben rufen
ripartire	teilen
fondare	gründen
l'altura	Erhebung
uccidere	ermorden
il contadino	Bauer





I dintorni del Monte Amiata si prestano a gite a cavallo. Qui, un gruppo di turisti si dirige verso un agriturismo. In basso, un uomo a cavallo nell'agriturismo *Il Cronacchino*. A fianco, l'avvoltoio detto capovaccaio, tipico del luogo.



Il Cronacchino (2)

► Così il sogno fu spezzato per sempre.

La terza storia inizia nel 1841, quando Mecone, un pastore di Castell'Azzara, vendette al farmacista di Pitigliano un pezzo di cinabro (il minerale da cui si estrae il mercurio) trovato sulla riva del torrente Siele. Il farmacista, colpito dalla ricchezza del minerale, lo inviò ad alcuni suoi parenti, membri della comunità ebraica di Livorno. Varie società iniziarono a cercare il mercurio, con esiti fallimentari per oltre 20 anni. Finché, nel 1870, la società del banchiere livornese Emanuele Rosselli scoprì un filone ricchissimo di cinabro nello stabilimento del Siele: per l'Amiata iniziò una vera e

propria 'corsa al mercurio'. La repentina fortuna del Rosselli attirò sul posto l'ingegnere tedesco Philipp Schwarzenberg che avviò, tra il 1873 e il 1879, l'attività estrattiva del cinabro alle Solforate e al Cornacchino. Altre miniere aprirono in seguito e, agli inizi del Novecento, dal bacino dell'Amiata si estraeva circa l'8 per cento della produzione mondiale di mercurio, dando lavoro a circa 800 persone. Fu una rivoluzione che stravolse completamente la vita e l'economia della montagna: la miniera offriva finalmente la sicurezza del salario, dopo secoli di incertezze e di fame, ma a fronte di condizioni di vita durissime, fatte di orari massacranti, pericoli di incidenti dovuti ai crolli e alle esplosioni, con lo spettro della silicosi e delle altre malattie legate a questa durissima professione. Era un 'pane amaro' quello che veniva dalla miniera. Ci furono anni di grandi tensioni sociali, prima e dopo il fascismo e nel secondo dopoguerra, fino alla crisi degli anni Settanta e alla progressiva chiusura di tutte le miniere, agli inizi degli anni Ottanta.

L'Amiata di oggi è figlio di

spezzare	zerbrechen
il pastore	Schäfer
il cinabro	Zinnober
il mercurio	Quecksilber
colpito	hier: beeindruckt
la comunità ebraica	jüdische Gemeinde
con esiti pl. fallimentari	erfolglos
il filone	Ader
lo stabilimento	Werk
l'attività estrattiva	Abbau
la miniera	Mine, Bergwerk
il bacino	Becken
l'incertezza	Ungewissheit
il crollo	Einsturz
lo spettro	Schreckgespenst
la silicosi	Staublunge
pettinato	gekämmt, hier: gepflegt
affollato	hier: voller Menschen
la sagra paesana	Volksfest
disegnare	hier: anlegen

tutte queste storie. Chi lo visita in autunno resterà colpito dal colore dei suoi boschi, dai castagneti pettinati come giardini e affollati come piazze. La raccolta delle castagne è un lavoro e un piacere: dopo si fa festa tutti insieme nelle sagre paesane. Per il turista curioso, nei boschi sono stati disegnati sette itinerari da percorrere a piedi. Compongono la Strada della Castagna e permettono di vedere castagni monumentali, antiche fontane e seccatoi in pietra. Sul Monte Labro, dove David Lazzaretti aveva le sue visioni, si trova ora una comunità buddista, centro di incontri filosofici e spirituali. I vecchi edifici delle miniere del Siele sono sta-

INFORMAZIONI UTILI

► **A.P.T. DELL'AMIATA**, Via Adua 25, Abbadia San Salvatore (SI), tel. (0039) 0577 775811.

www.amiataturismo.it
www.webamiata.it

► **PARCO FAUNISTICO DEL MONTE AMIATA**, Arcidosso (GR) tel. (0039) 0564 966867.



DOVE DORMIRE

► **AGRITURISMO IL CORNACCHINO** Castell'Azzara (GR), tel. (0039) 0564 951582. www.cornacchino.it



COME ARRIVARE

Il punto di partenza ideale per raggiungere il Monte Amiata è Siena che dista circa 80 km. Imboccare la via Cassia (SS 2) direzione Buonconvento, prendere la strada per San Quirico D'Orcia e proseguire fino a Bagni San Filippo.



LE CASTAGNE: SPECIALITÀ DEL MONTE AMIATA

La cucina dell'agriturismo *Il Cornacchino* è il regno di Letizia. Il suo libro di ricette si intitola *L'Antichef. Dalla favola alla tavola* ed è un rifiuto della cucina irrealizzabile dei grandi chef. Letizia si richiama invece alla cucina della quotidianità e delle stagioni. In autunno sull'Amiata le castagne sono su tutte le tavole, anche sotto forma di dolce. Per i lettori di *ADESSO* Letizia ha preparato la ricetta del castagnaccio.

La ricetta di Letizia: il castagnaccio

Ingredienti:

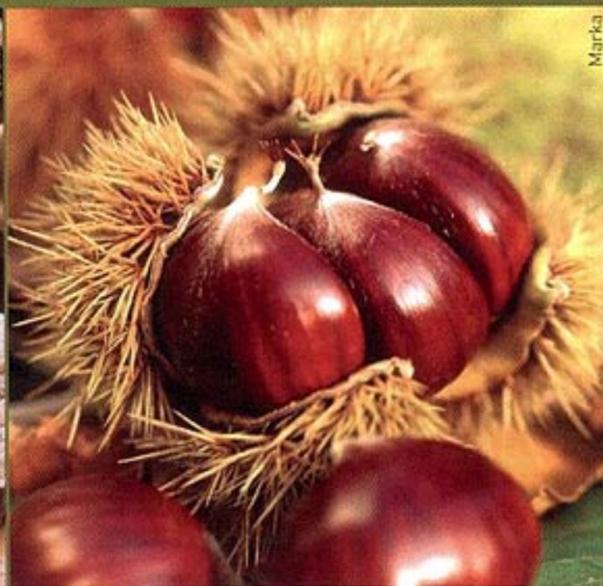
350 g di farina di castagne
80 g di uvetta
80 g di pinoli
1 cucchiaio da minestra di olio di oliva
1 cucchiaio da minestra di zucchero
1 presa di sale
1 rametto di rosmarino
Acqua tiepida o latte, quanto serve

Preparazione:

Lavorate la farina, amalgamandola con l'acqua (o con il latte) fino a farne una pasta morbida e densa. Aggiungete il sale, l'uvetta e i pinoli. Ungete con l'olio una teglia da forno bassa e stendete l'impasto in modo che lo spessore non superi le due dita. Sopra ungete leggermente con l'olio di oliva e sbri-ciolate le foglie del rosmarino. Mettete

il castagnaccio nel forno preriscaldato a 180 gradi e lasciate cuocere per circa mezz'ora, finché non diventa croccante sopra e leggermente morbido all'interno.

il rifiuto	Absage, Ablehnung
richiamarsi a qc.	sich auf etw. beziehen
il castagnaccio	Kastanienkuchen
il rametto	kleiner Zweig
tiepido	lauwarm
amalgamare	vermengen
la pasta	Teig
denso	dicht, hier: homogen
ungere	einfetten
con l'olio	einfetten
la teglia da forno	Ofenform
stendere	ausrollen
l'impasto	Teigmasse
lo spessore	Dicke
superare	übersteigen
sbri-ciolare	zerbröseln
preriscaldato	vorgeheizt



ti recuperati e stanno per diventare parte di un Parco Museo minerario dell'Amiata.

Al Cornacchino, vicino a Castell'Az-zara, invece, ci sono sempre i tedeschi. Non più gli ingegneri minerari, però, perché oggi qui c'è un'azienda agrituristica specializzata in trekking a cavallo. Ci sono anche guide tedesche, ma la cuoca è italiana, e si può alloggiare in alcuni degli antichi edifici della miniera, immersi in un ambiente naturale di

grande fascino. Si può esplorare l'Amiata con il passo lento del cavallo, dormire nelle tende sulle rive del fiume Fiora e fare il bagno. A cavallo si scopre l'Amiata vera, dove tutte le storie si raccontano e si reinventano. ■

recuperare	wiederherstellen
immerso in	inmitten
esplorare	erkunden
la tenda	Zelt
reinventare	immer wieder neu erfinden

Schülersprachreisen

Langzeitsprachreisen

Sprache + Karriere

Sprache + Urlaub

Angebot Italien

vom 01. Nov. bis 10. Dez.



Sprachkurs, Flug und Unterkunft
im 4-Sterne-Hotel Rocca Nettuno
in Kalabrien/Tropea

1 Wo. **495,-**
ab €



Jetzt online buchen unter:

www.LAL.de

oder unter Tel. 01805-38 42 30 (12 Cent/Min.)

LAL
Sprachreisen

Urlaub, der schlauer macht.