

TREKKILANDSÅ



05 - 08 Dicembre 2024

UN VIAGGIO FUORI STAGIONE E FUORI DAGLI SCHEMI.
IO E ELISA VI PORTIAMO A "CASA," PER ASSAGGIARE IL
MEGLIO E INCONTRARE LA NOSTRA GENTE.
FORSE CI SIETE GIA' STATI. SICURAMENTE MAI CON NOI.

QUOTA A PERSONA	620,00 €
N. DI PARTECIPANTI	da 8 a 14 pax
TIPOLOGIA DI VIAGGIO	Stanziale
DURATA	4 giorni / 3 notti dal 05/12/2024 al 08/12/2024
TRASPORTO BAGAGLIO	Non necessario
TIPO DI ZAINO	Giornaliero
DIFFICOLTA'	1 ditone (Consulta la SCALA DI DIFFICOLTA' sul sito TREKKILANDIA)
GIORNI DI CAMMINO	4
ORE DI CAMMINO AL GIORNO	3-6
POSSIBILITA' CAMERA SINGOLA	No
ADATTO COME PRIMA ESPERIENZA	Sì

SISTEMAZIONI	Condividiamo appartamenti nella Fattoria di Pacina.
PASTI	Colazione e cena preparati con cura e amore da Elisa Porciatti. Pranzi al sacco.
PUNTI FORTI	L'iconico, unico e inimitabile territorio del Chianti Classico. Gli incontri con le persone e le loro storie. Lo sguardo dell'antropologa, nata e sempre vissuta in Chianti, per scoprire il folklore, la storia e molto altro. L'esperienza culinaria che ci farà vivere Elisa, la nostra chef sempre con noi. Alloggiare a Pacina, semplicemete unica.
DOVE SI CAMMINA	Strade di campagna, strade bianche, sentieri, mulattiere, strade asfaltate poco frequentate.



LA GUIDA: SARA TESTI

Email: saraincammino@gmail.com

Cell: 333 1911322

Cosa è il Chianti? Cosa è stato? Cosa è diventato?

Io ci sono nata, ne ho fatto l'oggetto di studio durante i miei anni universitari, ci vivo, ci lavoro, lo traduco in altre lingue, aiuto gente di mezzo mondo a provare a capirlo, a leggerlo.

E se vi dicessi che la risposta non ce l'ho?

Però conosco molta gente dalle mi' parti: parlo, chiedo, ascolto. Lo faccio da molti anni. Vi piacerebbe incontrare qualcuno di loro?

Siete quei tipi di persone che amerebbero – idealmente – viaggiare nei luoghi solo accompagnati da gente del posto? Amate dedicare il tempo che ci vuole agli incontri, alle cose che fate?

Prendiamoci il tempo, perché non c'è più tempo. Il mondo che fu se ne va così velocemente... Quello nell'oggi è velocissimo, sfuggente, quasi inafferrabile.

Facciamo spazio al dialogo, all'incontro, alla parola, alla lentezza del camminare, all'ascolto, al cibo che nutre. Spengiamo cellulari e televisioni, torniamo a vedere la realtà e la gente che ancora la abita davvero.

Per queste cose è necessaria la calma dell'autunno, quando fa buio presto e la natura ci chiede di rallentare: non si può fare un viaggio così se non fuori stagione, quando il Chianti Classico si svuota dei milioni di turisti e tutto torna ad una dimensione più umana, più nostra. E poi dicembre in quest'angolo di Toscana è sempre più spesso un mese bellissimo! I tramonti drammatici, i colori delle querce e delle vigne di una bellezza antica, quasi malinconica.

E' a fine stagione che si incontrano. Sono pochi, ormai pochissimi in Chianti, e tutti anziani o sognatori.

Chi? Beh, chi ancora è capace di dire se il cielo mette pioggia o neve, chi segue le stagioni per la semina e la raccolta, chi si prende il tempo, tutto il tempo necessario per le persone, per i campi, i boschi, le piante, per le bestie, per l'arte, per la musica, per me e per te.

Volete conoscerne qualcuna di queste persone? Potrebbe capitare di andare a comprare insieme gli ingredienti per la cena da una di loro. Elisa – con cura e amore – farà la magia di trasformare tutto in cibo buono per il corpo e per il cuore. Magari sarà l'occasione per imparare qualche trucco o qualche ricetta. Che dite, andiamo?

Se la risposta a tutte queste domande è un bel "sì", questo è decisamente il viaggio che fa per voi.



Proveremo ad alzare il velo sul Chianti di oggi, sull'origine del suo innegabile fascino, sul suo povero e aspro passato, sulle storture della sua fama, sul suo vino che vacilla dalle stalle alle stelle, sulla sua gente schietta, rustica, verace, accogliente, esteta, precisa e... e anche il contrario di tutto questo.

Sarà una 4 giorni **stanziale**, di cammino nel passato e nel presente, una 4 giorni di incontri e sorprese, una 4 giorni di verità e finzioni, di risa e pianti, di silenzi e parole, di cibo e di vino. Di vita.

E non può essere che in **inverno**, la stagione che viene dopo il raccolto, la stagione del riposo, con il camino acceso e le castagne sul fuoco: la stagione delle veglie, delle storie, delle verità, dei segreti e delle magie.

Sarà una 4 giorni semplice: semplici sono le camminate, per avere il tempo per tutto; semplice e genuino il cibo che mangeremo e che prepareremo insieme, guidati dalle sapienti mani di Elisa; semplice sarà lo stare insieme alle persone che incontreremo, che ci ospiteranno, che ci parleranno delle loro storie.

Il Chianti Classico è molto collinare, le camminate sono adatte a tutti coloro che hanno la minima abitudine al camminare. Non copriremo lunghe distanze (al massimo 13 km). I sentieri possono essere talvolta sassosi o fangosi, leggermente scoscesi. Tutto qua va sù o giù, le cose piatte non ci piacciono!

Attenti. Questa 4 giorni è pericolosissima. Chi entra in Chianti e lo vede davvero finisce per non voler andarsene più.



Non venire se non sei disposto a guardare oltre alla patina di belluria e pace che aleggia ogni dove, se ti pare di conoscerlo già, tante le volte che lo hai visto in cartoline e pubblicità. E' quel che sta dietro e dentro che vale davvero la pena conoscere.

Non venire se credi che la perfetta bellezza del Chianti passi solo dai poderi ristrutturati e impeccabili, dalle degustazioni e dalle cantine di grido. C'è molto, molto di più.

Non venire se credi che oltre la porta della cucina dei nostri fantastici ristoranti ci sia solamente la nonna di turno a fare le tagliatelle a mano. C'è anche lei, ma magari è anziana, e la pasta gliel'ha stesa Yussuf, tunisino, o Abdullah, pakistano. Oppure c'è Senio con il suo ristorante stellato. O Paola che se capiti nella sua bottega alle 17:00 ti dà la merenda con pane e marmellata e chiama tutti "amore".

Non venire se ti disturba l'idea che i più intimi segreti del nostro artigianato siano stati tramandati a un tedesco, a una belga, un giapponese, a un'inglese o a un'argentina. Che peraltro fanno cose che destano la più assoluta meraviglia. Proprio come i cesti di Gino, o i fiaschi impagliati di Cesira.

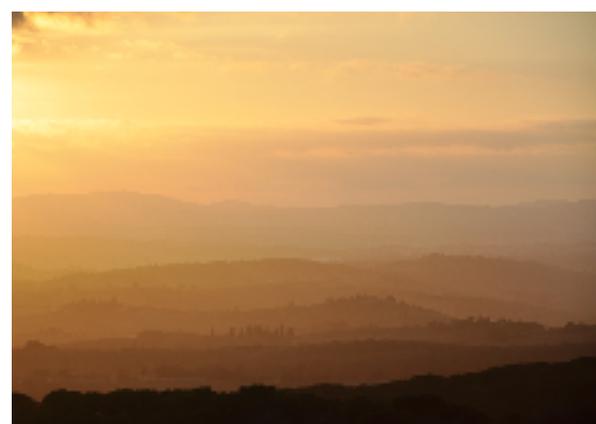
Non venire se hai fretta. Che poi qui si dice "furia", una parola che già di per sè dice tutto...

Lascia a casa i preconcetti, le immagini, le credenze.

Ripartiamo da capo, insieme.

Non venire se vuoi sapere tutto. Andrai via con più domande che risposte.

E vorrai tornare, e tornare, e tornare...



Vivremo per 4 giorni in un luogo unico nel suo genere.

Pācina è una fattoria vera, a conduzione familiare, biologica, ecologica, autentica e molto molto amata: da chi la abita in primis, e da chiunque abbia la fortuna di imbattersi in questo cuore pulsante del Chianti anche. Sarà facile capire la differenza tra un contadino e un imprenditore del vino in questo luogo del cuore.

Ho incontrato Giovanna Tiezzi tanti anni fa a Castelnuovo: la sentii parlare ad una riunione... Fu colpo di fulmine per me: "che bella visione del territorio che ha!", pensai allora. Ero molto giovane, la vita ci ha poi portato su strade lontane tra loro, ma non troppo diverse infondo.Ci rivediamo a Pacina nel luglio del 2022. Per me è di nuovo amore a prima vista: una donna minuta, delicata e fortissima, determinata e gentile. Antropologa di formazione, contadina nell'anima, ambientalista di famiglia. Un'affinità immediata la nostra, figlia di interessi e percorsi comuni.

Io amo questo luogo. Sono certa che ve ne innamorerete anche voi.



Elisa, cuoca appassionata sin da giovanissima, sarà con noi per tutto il viaggio. Siamo cresciute insieme: è per me un'amica ma è soprattutto una grande professionista. Quella per il cibo che nutre anima e corpo è la sua più grande passione. Da anni fa lezioni di cucina a domicilio e prepara ai suoi ospiti piatti deliziosi della tradizione Toscana e non solo. Sarà un piacere stare in sua compagnia: nel tardo pomeriggio sarà in cucina a Pacina, per preparare quel che serve per le nostre colazioni e le nostre cene. Io sarò con lei per darle un aiuto: a voi la scelta di raggiungerci... Un'occasione per stare insieme ma, soprattutto, per imparare ottime ricette da poter riproporre ai vostri cari e un modo di nutrirsi che va oltre la necessità del momento. La sua è una vera arte.

Averla con noi è un valore aggiunto e io ne sono così contenta che ancora stento a credere che abbia accettato di seguirmi in questo progetto così speciale per me...

Faremo la "spesa", per quanto sarà possibile, all'interno dell'azienda di Giovanna. Pacina offre un grande orto, un frutteto, olio, vino, cereali e legumi. Il resto arriverà da mercati e botteghe biologiche e a km 0.

Per i picnic ci appoggeremo invece alle botteghe del territorio, spesso ancora a conduzione familiare.



ATTENZIONE - Queste sono solo alcune delle molte persone che vorrei farvi incontrare. In caso di loro insisponibilità altri parleranno con noi, senza alcuna classifica di importanza! Il programma definitivo verrà quindi pubblicato circa due mesi prima della partenza del viaggio, quando sarà chiara la disponibilità delle varie persone / aziende che andremo a conoscere.

ELISA PORCIATTI

Cuoca, camminatrice, amica. Quando la passione si cuoce in un forno a legna...

"Per me cucinare è una scelta, un piacere, uno sfogo e soprattutto una necessità che diventa amore per se stessi e per gli altri. È un prendersi cura cercando di trasmettere con i piatti le mie tradizioni e le mie emozioni...in qualche modo lo sento come un concedersi ed aprirsi incondizionatamente a chi si siederà alla mia tavola."



GIOVANNA TIEZZI

Resistenza naturale. Parola d'ordine: custodire.

"Pacina è stato un luogo dove il rispetto della natura è sempre stato messo al primo posto. Il mio babbo Enzo, che purtroppo ora non c'è più, era un ambientalista e tanto altro. Le prime riunioni della Legambiente si sono tenute nel giardino di Pacina e lui è stato il promotore e cofondatore del movimento. Grazie a lui, sono cresciuta in mezzo a intellettuali, scienziati, contadini ... mi è stato facile, da grande, capire che fare agricoltura, fare vino, è in primis rispettare ciò che ci circonda."



GIUSEPPE SEMBOLONI

Poeta, scrittore, contadino nell'anima. La memoria di un mondo.

"Mi capita spesso di ritornare indietro nel tempo e rivedere luoghi ed eventi che hanno forgiato la mia vita (...). Avevamo iniziato a frequentare le scuole elementari. Mentre dalla casa colonica dove abitavamo e dove tuttora vivo, percorrevamo a piedi il sentiero per raggiungere l'aula scolastica, sopra di noi sentivamo il fischio dei proiettili e i tonfi quando questi raggiungevano il bersaglio".

LORENZO COSTA

Usa la progettazione in Permacultura per rigenerare la fertilità del suolo e della mente.

"Da quanto viene coltivato il terreno che oggi è parte de La Scoscesa? La presenza di un mulino, oggi albergo, a poche centinaia di metri lega indissolubilmente quei muri al mulino. Mulino che è del XV secolo. Parliamo di seicento anni di agricoltura, di sudore, di passi, di pietre spaccate e incastrate. Coltivare questo terreno è una cosa incredibile, una responsabilità, un dono. Progettare un'azienda agricola in un contesto del genere per alcune persone è follia, per me è un atto politico di riconnessione."



DUCCIO FONTANI

Chiantigiano. Contadino. Semplice!

"Ho desiderato, fin dall'inizio del mio lavoro, dare visibilità alla bellezza della vegetazione spontanea, lasciando crescere liberamente siepi, arbusti, querce, pruni, rose canine, aceri, frassini, sorbi e inserendo la coltivazione degli aromi in piccoli spazi, senza alterare la bellezza originaria del luogo".

Incontri che sono tanti piccoli viaggi nel viaggio. Degli educational pratici, di vita vissuta, di ascolto e condivisione.



Luogo e orario di ritrovo: Giovedì 05 dicembre 2024 alle 10:00 alla stazione ferroviaria di Siena oppure alle 10:45 direttamente all'Agriturismo Pacina (Castelnuovo Berardenga)

Luogo e orario di fine viaggio: Domenica 08 dicembre 2024 alle 16:00 a Fonterutoli

1°GIORNO - LA BERARDENGA, LE PIEVI E LA FATTORIA DI PACINA CON GIOVANNA TIEZZI
*** 11 Km / +360 mt / Ore di cammino: 4 / FACILE

Ci incontriamo alla Fattoria di Pacina al mattino, intorno alle 11:00, pronti per camminare. Un giro ad anello attorno alla proprietà di Giovanna ci permetterà di prendere familiarità con questo piccolo angolo di Chianti. Siamo nelle terre della Berardenga: i vigneti, i boschi, i paesaggi aperti al limitare delle Crete Senesi ci aspettano... E' un territorio di confine, siamo nelle propaggini più orientali di produzione del Chianti Classico. Tutto è meraviglia, dalla natura ai poderi, dai borghi ai caselli, dalle fattorie alle pievi. Visitiamo il borgo di Castelnuovo Berardenga per poi tornare a Pacina. Giovanna ci aspetta: una degustazione dei suoi prodotti e una chiacchierata sulla storia di questo luogo unico daranno il via a un ciclo di incontri speciali con "la mi' gente".

Pranzo al sacco. Cena con Elisa a Pacina

2° GIORNO - AL CUORE DEL CHIANTI – LECCHI E LA SCOSCESA DI LORENZO COSTA *** 11 Km / +- 440 mt / Ore di cammino: 4 / MEDIO-FACILE

Oggi ci spostiamo nel cuore pulsante del Chianti Classico, al centro di quella che era chiamata la Lega del Chianti. Le colline si fanno più ripide, le vigne e gli oliveti sembrano irreali da quanto sono abbarbicate sulla nuda roccia, i paesaggi autunnali tolgono il fiato tanto sono belli da quassù. Si parte e si rientra a Lecchi in Chianti, una piccolissima manciata di case e una comunità ancora come una volta. Un bar/bottega/ristorante, una chiesa e un circolo. Raggiungiamo la fattoria di Ama, San Sano, la magnifica pieve di San Polo in Rosso... i terrazzamenti la fanno da padroni. Lo sa bene Lorenzo Costa, che contro ogni logica di mercato si è arroccato nella sua "La Scoscesa" per ridare vita – grazie alla permacultura e una regimazione delle acque a dir poco all'antica – ai terrazzamenti fatti a mano con muri a secco dai mezzadri secoli fa. Lorenzo produce fiori eduli, verdure, legumi, grani antichi, spezie. No, non produce vino. Sì, avete capito bene, nel cuore del Chianti Classico non produce né vino, né olio. La sua profonda cultura storica, botanica, geologica e chi più ne ha più ne metta ha fatto diventare quest'angolo di mondo un luogo rispettoso della tradizione contadina e innovativo al tempo stesso. Quello con Lorenzo è un incontro semplicemente imperdibile, di quelli che fanno cambiare prospettiva.

Pranzo al sacco. Colazione e cena con Elisa a Pacina



3° GIORNO - LE VILLE STORICHE IN CHIANTI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE DI BEPPE SEMBOLONI *** 10 km / +360 mt / Ore di cammino: 3,5 / FACILE

Al mattino ci spostiamo con le auto al Bosco di Geggiano per iniziare a camminare sulle orme dei grandi signori senesi, che avevano scelto questo territorio baciato dalla bellezza per costruire le loro ville fuori porta. Siamo a un passo dalla città di Siena, immersi allo stesso tempo nei vigneti e boschi del Chianti. Le colline sono dolci, i campi coltivati e ben tenuti. La villa di Geggiano, dimora del grande archeologo Ranuccio Bianchi Bandinelli, è stata teatro di importanti eventi durante il periodo della Seconda Guerra Mondiale: qui è stata scritta parte della costituzione del nostro paese. Qui sono state girate delle scene del film di Bertolucci "Io ballo da sola" (guardatelo!). Nel bosco sottostante ci sono ancora i rifugi antiaerei in cui si nascondevano i mezzadri per sfuggire ai bombardamenti. Lì ci aspetta Beppe Semboloni, che dentro a quei cunicoli ha passato interminabili mesi: memoria storica di questi luoghi, poeta, scrittore, contadino, cofondatore della primissima cantina sociale del Chianti (nata nel lontano 1974), conoscitore di prima mano della famiglia Bandinelli e tanto, tanto altro. Beppe è un quasi novantenne appassionato, generoso, unico: un privilegio per me averlo con noi. Con lui visitiamo i rifugi di Geggiano e la Cantina Sociale. Un'occasione più unica che rara per incontrare ormai una delle poche persone che ha visto un altro Chianti con i suoi occhi.

Colazione e cena con Elisa a Pacina.



4° GIORNO - FONTERUTOLI: GLI ETRUSCHI DEL POGGINO E LE SPEZIE DI DUCCIO DI TERGOLE *** 7 Km / +-280 mt / Ore di cammino: 3,5 / FACILE

Fonterutoli per me è casa: la cipresseta del nonno Angiolino (che ha avuto a lavoro con se un giovanissimo Duccio Fontani), il torneo di biliardo al circolino con lo zio Mario e il babbo Giorgio, i fabbri Bernabei che mi hanno fatto mezza casa, e tante altre piccole grandi storie... Sapevate che il simbolo del Chianti Classico, il famigerato gallo nero, ha avuto origine da una leggenda accaduta proprio qui a Fonterutoli? E che Philip Mazzei (beh, all'inizio si chiamava Filippo eh!), nato nella villa del paese, è stato grande amico di Thomas Jefferson ed è divenuto patriota americano? E che gli etruschi forse parlavano come noi Toscani, senza pronunciare bene la "c"? Tante sono le cose che si possono imparare da un trekking in questo angolo di mondo. Insieme raggiungiamo l'area archeologica etrusca del Poggio e il borgo di Tregole: lì ci aspetta Duccio Fontani, detto semplicemente "Duccio di Tregole". Duccio sembra uscire da un'altra epoca. Ha colonizzato i terrazzamenti e il bosco che scende il pendio del borgo, lo ha disseminato di spezie senza modificare paesaggio, ecosistema e terreno.

Colazione con Elisa a Pacina. Pranzo al Bar della Società Orchestrale e saluti dopo pranzo.

ATTENZIONE: Il programma definitivo della 4 giorni verrà pubblicato circa due mesi prima della partenza del viaggio, quando sarà chiara la disponibilità delle varie persone / aziende che andremo a conoscere. Il programma potrà quindi subire delle variazioni rispetto a quanto descritto, a seconda delle condizioni atmosferiche, della disponibilità delle strutture ricettive e delle persone coinvolte negli incontri e di altre ragioni che la guida reputi necessarie al fine di garantire la sicurezza del gruppo o comunque la buona riuscita del viaggio nell'interesse di tutti i partecipanti.





QUOTA 620 € con un minimo di 8 partecipanti

- Servizio di Guida Escursionistica e Turistica
 - Antropologa culturale al seguito
 - Servizio di Segreteria ed iscrizione al viaggio
 - Tutti i pernottamenti
 - Tutte le colazioni e le cene preparate da Elisa Porciatti
 - Possibilità di cucinare insieme alla nostra cuoca e file .pdf delle ricette
 - Incontro, visita e degustazione a Pacina con Giovanna Tiezzi
 - Incontro con Giuseppe Semboloni con visita e degustazione alla Cantina Sociale di Geggiano
 - Incontro e visita a La Scoscesa di Lorenzo Costa
 - Incontro e visita alla produzione di spezie di Duccio Fontani
 - Assicurazione medico-bagaglio (riceverete una specifica sulla assicurazione in seguito alla iscrizione)
 - I.V.A.
- Il viaggio per / da punto di ritrovo
 - I trasferimenti con auto proprie a cura dei partecipanti
 - Le bevande e gli extra durante le cene incluse
 - Pranzi al sacco
 - Tassa di soggiorno da pagare in loco
 - Assicurazione per annullamento viaggio con possibilità di estensione polizza assicurativa per Pandemie (Covid 19). Può essere stipulata al momento dell'iscrizione.
 - Tutto quanto non espressamente indicato alla voce "comprende"

MALD'AVVENTURA di GIUSEPPE GAIMARI

Scali Manzoni 51 - 57126 Livorno

Licenza 1227 P.I.V.A 01912530498

Rc Professionale Allianz

Polizza n: 500598394

Codice univoco :M5UXCR1

Codice fiscale: GMRGPP80S12E625A

maldaventura@gmail.com





Sara Testi

Vivo in Chianti. Lavoro come guida ambientale dal 2003. Nel 2009 ho preso anche la licenza di guida turistica a dire il vero, ma la natura mi chiama sempre più forte di ogni altra bellezza.

Mi porto nel cuore la mia laurea in antropologia culturale, la mezzadria, il mio bellissimo e aspro Chianti, i vecchi capaci di dirmi se il cielo mette pioggia o neve.

Ho fatto della lettura del paesaggio una passione: saper leggere tra le pieghe della terra, le storie della gente e le tracce del tempo apre a un mondo molto diverso rispetto a quello che si dispiega normalmente davanti agli occhi.

Mi piace stare in compagnia, tanto.

Mi piace stare da sola, altrettanto.

La mia pensosa leggerezza mi ha salvata in tante occasioni.

Credo fermamente nell'allegria. Ma non a tutti i costi. Però si sa, gente allegra Iddio l'aiuta.

Odio l'odio, in tutte le sue forme. Amo tessere con il mio telaio manuale.

Non sono una donna di casa. Decisamente no. Ma certe volte sì. Amo il calore del focolare d'inverno, la casa che accoglie alla sera, un pasto fatto con amore.

In cammino sono sempre, ogni volta che posso.

Proprio non riesco a fare a meno del cacio, di raccontare la storia dei cipressi, degli abbracci cuore a cuore, di parlare in toscano e di scherzare.

Di sicuro la maggior parte delle cose che amo non esisterebbero senza di voi.

TEL 333 1911322

MAIL saraincammino@gmail.com

TREKKILANDSA



Consiglio e chiedo gentilmente di accendere il telefonino ed utilizzarlo solo alla sera, alla fine del cammino, e/o al mattino prima di partire. Questo per rispetto di chi vuole ricercare un cammino lontano dalle abitudini quotidiane. Potete tranquillamente dare il mio numero di telefono (che sarà sempre acceso) ai vostri cari per chiamate d'emergenza. Se utilizzate il telefonino come macchina fotografica basta metterlo in modalità "aereo" (quindi off line) e il gioco è fatto.

I partecipanti sono sempre assicurati con polizza medico bagaglio .

Al momento della iscrizione, o successivamente, potrà anche essere stipulata una assicurazione di "annullamento viaggio" con possibilità di estensione polizza assicurativa per Pandemie (Covid 19). Il costo di questa assicurazione sarà indicato nella mail che la guida vi manderà al momento della richiesta iscrizione.



TREKKILANDSA

TREKKILANDSA
trekking e tour naturalistici nel mondo

CONSULTA IL CATALOGO COMPLETO DEI NOSTRI VIAGGI SU

VIAGGIATORI PER PASSIONE

GUIDE PER PROFESSIONE

ALLEGRI PER NATURA

TREKKILANDSA