



1. La campagna pisana che si ammira da San Miniato. 2. Il tartufo bianco, prezioso tubero a cui è dedicata, a novembre, una mostra-mercato in città. 3. Un interno del nuovissimo boutique hotel 7047: cinque stanze e una suite nel segno del design. 4. Il Bar Shelley, nell'hotel Bagni di Pisa, in onore della scrittrice inglese che frequentò la struttura termale.

Weekend Toscana



Ville e delizie

Una grande mostra-mercato del tartufo bianco e le più belle dimore private aperte al pubblico. A San Miniato, a metà strada fra Pisa e Firenze, un fine settimana fra arte e sapori. Con sosta relax

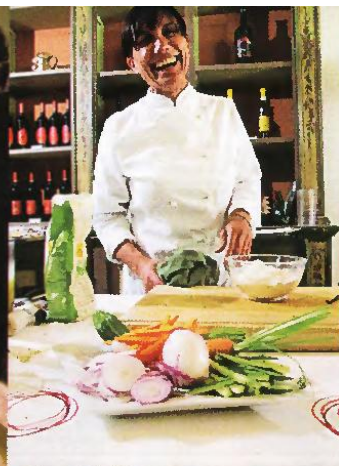
Un palazzo in cui vissero un avvocato risorgimentale e poi un'artista. Una villa napoleonica con giardino romantico. La casa di un importante pittore toscano del Novecento.

Non sono le sontuose ville della Lucchesia, ma dimore storiche del paese medievale di San Miniato, a mezz'ora d'auto da Pisa, aperte in anteprima ai lettori di Dove. Il borgo delle venti miglia, com'era chiamato per la posizione strategica (tale era la distanza, appunto, da Firenze, Pisa, Lucca e Siena), merita di per sé una visita. È un museo diffuso che celebra Domenico Bamberini (Firenze 1666 - Gramugnana 1741), pittore fiorentino, le cui opere sono sparse per tutta San Miniato, dalla chiesa del Santissimo. Crocifisso a quella di San Domenico, dalla facciata del palazzo del Seminario alla Chiesa di San Paolo. Altre opere del Bamberini sono, infine, a Palazzo Roffia, dove ha sede una filiale della Cassa di Risparmio di San Miniato. Fra le più belle dimore, aperte **solo a novembre e solo su prenotazione**, spicca **Palazzo della Briccola** (via Maioli 55, visita dalle 11 alle 13, prenotazione cell. 333.59.25.005). All'interno, una sfilata di saloni affrescati da artisti toscani dal Seicento ai primi anni Venti del

Novecento. Nel palazzo, di proprietà di Gaetano Pini, grande personaggio dell'Ottocento, avvocato, ma soprattutto volontario, insieme a Giuseppe Montanelli, nelle battaglie di Curtatone e Montanara, abitò una donna importante nella memoria dei sanminiatesi: Ippolita Briccola, figliastra di Augusto Conti, altro eroe del Risorgimento, portabandiera di Montanelli. La Briccola, come tutti la chiamavano, era anche pittrice: sue opere sono ancora visibili sulle pareti del palazzo. Nella stessa via Maioli (civico 18), il **27 novembre** dalle 10 alle 12 Andrea Mancini guida la visita della casa del pittore **Divo Lotti** (www.divolotti.com), tra i più interessanti del Novecento toscano. La dimora, tuttora abitata dalla moglie Giuseppina, è uno scrigno di tesori: mobili con specchiere, soffitti a cassettoni, lo studio dell'artista e molte opere di grande pittura italiana. Altra esclusiva: **Villa la Selva**, a 6 chilometri dal centro, in direzione Ponte a Elsa, è aperta alle visite **tutti i sabati di novembre**, dalle 15 alle 17 (prenotazione obbligatoria: cell. 348.86.60.081). Un viale di cipressi che si snoda lungo il crinale conduce alla sontuosa magione dove abitò lo zio di Napoleone, giunto a San Miniato in una notte del 1796 per

pretendere i documenti che attestavano il suo grado di nobiltà. All'interno sono esposti i lavori di vari artisti contemporanei, in un armonico gioco tra mura antiche e opere del XX secolo. Attigua alla dimora, la rivendita di olio e vini bianchi e rossi biodinamici della Tenuta di Poggio, sede della cantina **Cosimo Maria Masini** (tel. 0571.46.50.32, www.cosimomariamadini.it). Orari: 10-17, sab. 10-13, chiuso dom.).

Questa terra è anche la patria del tartufo bianco, a cui è dedicata la 41ª Mostra Mercato Nazionale, in programma negli ultimi tre fine settimana di novembre (12-13, 19-20, 26-27, www.sanminiatopromozione.it). Quello Doc (può superare i 3000 € al chilo) si acquista solo negli stand enogastronomici in piazza del Duomo (www.vignaiolisaniminato.it). Nel pomeriggio di ognuno dei tre weekend sono previste degustazioni gratuite di piatti con il prezioso ingrediente, mentre alla domenica, dalle 11 alle 17, si assiste alla simulazione spettacolare della ricerca del tubero da parte di tartufai esperti con i loro cani addestrati (tel. 0571.42.745). Si può partecipare anche a una vera battuta nel bosco: è sufficiente prenotare



Weekend Toscana

1. Uno stand della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo. 2-3. La tenuta Cosimo Maria Marini: visite alla cantina accompagnate dalla degustazione di vini e prodotti tipici locali. 4. Il ristorante Pepenero: ambiente di design e menu d'autore a base di tubero doc.



Città sotto scatto

Lucca diventa il salotto della fotografia internazionale in occasione della settima edizione del Lucca Photo Fest, in programma dal 19 novembre all'11 dicembre (www.lupf.it). Venti mostre e oltre settanta eventi che si svolgono nel centro storico della città murata, dedicati al tema *Sguardi d'Oriente*, sviluppato attraverso gli obiettivi di fotografi occidentali e no. Fra le retrospettive da segnalare, *Viaggio in Asia*, a Palazzo Ducale, ed esposizioni inedite, quali *Vii Looks East*, a Palazzo Guinigi (fino al 29/1/12), e *Nobuyoshi Araki: Polaroid*, con nudi femminili, fiori, il cielo di Tokyo e piccoli oggetti kitsch, all'ex Chiesa dell'Alba (fino

all'11 dicembre). Altra chicca: *I cinema itineranti in India*, reportage su un aspetto poco noto della cultura orientale, realizzato dal fotografo indiano Amit Madheshiya, vincitore del World Press Photo 2011 nella categoria Arts and Entertainment. Ampio spazio anche alla videoarte, con esposizioni e mostre al Real Collegio e nella Chiesa dei Servi. Per pernottare, si consiglia la settecentesca Fabbrica di San Martino, a Vignale. I titolari sono Giovanna Tronci, che accoglie gli ospiti (a disposizione due camere), e Beppe Ferrua, che si dedica con passione all'agricoltura biodinamica (tel. 0583.39.42.84, www.fabbricadisanmartino.it; doppia b&b da 90 €).

un'uscita sul sito www.truffeintuscany.it (da 25 € a persona, dimostrazioni gratuite per i bambini). La caccia al tartufo è garantita anche agli ospiti dei **Bagni di Pisa Natural Spa Resort** di San Giuliano Terme, che dal 12 al 27 novembre propone un pacchetto speciale: 3 notti in doppia, caccia al tartufo, visita alla Fiera di San Miniato, una cena gourmet al tartufo e due à la carte, voucher di 80 euro per un trattamento a scelta, accesso alla zona termale, da 699 euro a persona (tel. 050.88.501, www.bagnidipisa.com). Gli angoli segreti di San Miniato si visitano anche attraverso il programma Frantoio Parlante (www.territorioteatro.it, sito in costruzione), che prevede spettacoli

itineranti tra frantoi secenteschi, corti e giardini privati, solitamente chiusi. Spicca la "via dei malcontenti", passeggiata teatrale sulle tracce degli antichi condannati a morte (26 novembre alle 16.30 da vicolo Gargonzi). Si parte dalla Chiesa della Misericordia e si arriva al Confortorio di San Pietro, percorrendo la via Angelica, dove i prigionieri trascorrevano l'ultima notte. Per fare scorta di sapori locali, due indirizzi: alla **Macelleria Falaschi** (via Conti 18, tel. 0571.43.190) si acquistano salumi doc di cinto senese, mentre per i dolci e i vini da dessert si va alla pasticceria **Il Cantuccio di Federico** (via Maioli 67, tel. 0571.41.83.44). Notti di design nel nuovissimo boutique hotel **7047**: solo

cinque camere e una suite dall'arredo contemporaneo sui toni del bianco e grigio (via San Goro 1, tel. 0571.16.9.294, www.7047.it; doppia b&b da 120 €). Più tradizionale l'**hotel San Miniato**, 27 camere di charme in un convento del XIV secolo (via Aldo Moro 2, tel. 0571.41.89.04, www.hotelsanminiato.com; doppia b&b da 90 €). Per assaggiare il tartufo: al ristorante **Antico Ristoro Le Colombaie** lo chef e patron Daniele Fagiolini propone una cucina semplice e non elaborata, in cui il pregiato tubero è protagonista. Dalla crema di ceci sanminiatesi (più piccoli del solito) ai tagliolini bio fatti in casa, dall'uovo di quaglia cotto al cocco al coniglio ripieno con il tartufo (tel. 0571.48.42.20, www.lecolombaie.eu, chiuso lunedì e a pranzo, a novembre aperto nei weekend anche a pranzo; prezzo medio col tartufo 75 €). Ambiente di design al ristorante **Pepenero** (tel. 0571.41.95.23, www.pepenerocucina.it, chiuso martedì), dove Gilberto Rossi propone un menu a 100 euro che comprende tortelli di panzanella con ragù di coniglio e tartufo e carpaccio di manzo angus marinato con riccioli di grana e tartufo. Fra tradizione e cucina innovativa la proposta di Paolo Fiaschi, chef di **Papaveri e Papere** (tel. 0571.40.94.22, www.papaveriepaolo.com; menu con tartufo da 50 €, chiuso il mercoledì), che ha creato i tortelloni ripieni di porcini con crema di pecorino e tartufo.

Ornelia D'Alessio