



Dove la montagna è protagonista

Un'altra provincia di confine "nordico", perchè al di là degli alti Appennini, con vanno su quasi a 2mila metri col Corno alle Scale, si scivola verso le province di Modena e Bologna.

Il pistoiese è territorio prevalentemente montuoso, con il 56% della superficie provinciale, poi, verso sud, collinare, lasciando poco spazio alle zone pianeggianti. C'è in sostanza piatta solo la piana dell'Ombrone, dove sorge il capoluogo, Pistoia, fondata dagli Etruschi e poi diventata avamposto romano nella lunga lotta contro i Liguri. Ombrone che è un locale corso d'acqua di una cinquantina di chilometri, da non confondere con l'omonimo fiume di Maremma, che nasce dai monti del Chianti e sfocia nel Tirreno poco a sud di Grosseto.

Altra zona territoriale ben indetificabile è la Val di Nievole, anche quest'ultimo uno dei tanti fiumi della zona originati dalla Montagna Pistoiese, un'area di ben 53mila ettari, dove si trovano otto dei 23 comuni dell'intero territorio provinciale. Tra questi comuni quello di Abetone, piccolo, meno di 600 abitanti, ma sempre ben frequentato per i suoi impianti

Il campanile che fiancheggia la Cattedrale di San Zeno



riservati agli sport invernali. Nel 1781 qui venne aperto un valico con l'Emilia Romagna, considerato allora "il più arduo d'Europa".

La Montagna, dove si snodano sei itinerari naturalisti e ambientali a tema e che, nell'insieme, costituiscono il primo Ecomuseo italiano, è stata terra difficile (oggi lo è magari solo climaticamente,

nelle vaillette più interne nevica da novembre a marzo), ma da qui sono scesi a valle boscaioli, carbonai, scalpellini e pastori, uomini e donne tenaci che poi sono andati a ripopolare, tra le due grandi guerre e negli anni Cinquanta del secolo scorso, molte altre zone non facili della Toscana, come, per esempio, la Maremma quando ancora era definita "amara". Bella la natura, dunque, con angoli davvero incantevoli, ma anche ricca la presenza di luoghi di interesse artistico, architettonico, storico. Come Pistoia, ovviamente.

Obbligatorio un giro nella piazza del Duomo, su cui si affaccia la Cattedrale, intitolata a San Zeno, con la facciata in stile romanico. Al suo interno un altare argenteo di San Jacopo conservato nella cappella del Crocifisso. A fianco della Cattedrale troviamo il Campanile, costruito su di un'antica torre di origine longobarda.

Nella mirabile piazza si trovano anche il Battistero trecentesco, in stile gotico, con decorazioni in marmi bianco-verdi di Prato, l'antico palazzo dei Vescovi, il palazzo del Comune e il palazzo del Governo. La piazzetta della Sala, non lontana dal Duomo, con al centro il pozzo in marmo detto "del Leoncino" ospita da sempre il colorato e profumato mercato degli ortaggi.

La caratteristica pieve di Sant'Andrea risale molto probabilmente al VII secolo, e sorge lungo un tratto urbano dell'antica via Francigena. Esempi di arte rinascimentale si trovano nella chiesa della Madonna dell'Umiltà, coronata con una





Pistoia



cupola ottagonale opera del Vasari.

La città è circondata da mura trecentesche e di rilievo è la Fortezza medicea di Santa Barbara, costruita nel cinquecento dai Fiorentini.

Nei dintorni, sono da segnalare l'antichissima pieve di San Michele in Gropoli; l'ex Convento di Giaccherino, in magnifica posizione dominante la valle del Vincio di Montagnana, il santuario della Madonna di Valdibrana; la pieve di San Giovanni in Valdibure.

A Collodi, frazione di Pescia, è possibile visitare la Villa Garzoni, con uno splendido giardino all'italiana e il divertente Parco di Pinocchio, dove è stata ricreata la magica atmosfera della famosa opera di Collodi.

La curiosità finale: il clima della valle del Reno, fra le zone di Pracchia e le Piastre, poco soleggiata, esposta ai venti freddi del nord e al riparo dalle correnti calde del sud, era particolarmente adatto per la produzione del ghiaccio. Lungo il fiume sono oggi visibili gli antichi impianti di produzione delle Ghiacciaie del Reno, composti dai cosiddetti "Laghi", luoghi per la raccolta delle acque, riforniti da due canali regolati da chiuse, uno a monte del fiume e l'altro a valle. Questi impianti sono anche caratterizzati da un edificio in pietra chiamato Vaticano, dove veniva immagazzinato il ghiaccio. Alla fine dell' 800 comparve il ghiaccio artificiale, iniziò così la decadenza dell'attività che 1930 cessò del tutto. 🍷

INDIRIZZI UTILI

Dove dormire e mangiare

B&B Palazzo Sozzifanti, situato in un bellissimo palazzo cinquecentesco con il giardino sulle mura medievali. Dalle finestre vista panoramica sulla Cattedrale. A **Pistoia** centro.
Tel. 338.9459847

Hotel Villa Cappugi, si trova appena fuori **Pistoia**, sulle colline vicino al centro, in una posizione che permette di raggiungere comodamente sia il cuore storico della città sia gli splendidi dintorni della campagna pistoiese.

www.hotelvillacappugi.com

Relais Villa San Bastiano, perfettamente inserito all'interno del piccolo borgo medievale di **Monsummano Alto**, che domina la val di Nievole.

www.villasanbastiano.it

Residence Il Castiglio, una vera oasi di relax immersi nel verde delle colline toscane di **San Baronto**. *www.residenceilcastiglio.it*

La BotteGaia, un'osteria nel cuore di **Pistoia**, che offre piatti della tradizione ma non solo. Tel. 0573.365602. La Vineria della BotteGaia propone invece degustazioni di vini, salumi e formaggi e le ottime birre alla spina artigianali del birrificio Brùton di Lucca.
Tel. 0573.977338

Baldo Vino, ricca e gustosa cucina e ampia scelta di vini per questo ristorante - **Enoteca di Pistoia**. Tel. 0573.21591

Antica Trattoria da Pellegrino, a **Nievole**. Una cucina toscana esaltata dalle ricette della tradizione. Tel. 0572.67158 - *www.dapellegrino.com*

La Macchia Antonini, un tradizionale ristorante sulle montagne pistoiesi nei pressi di **Piteglio**. Tel. 0573.628070 - *www.macchiaantonini.it*

Caciosteria Due Ponti, un locale nuovo a **Pàvana - Sambuca Pistoiese**, dove poter assaggiare i migliori formaggi, le carni e i salumi di altissima qualità.
Tel. 0573.892520

Vin Santo del Chianti Doc Riserva 2005



vitigni:
**trebbiano,
malvasia**

*da bere adesso
fino al: 2018*

*Servire a 14°
in calici
di circa 4 cm
all'imboccatura*

Collocata sulle prime pendici collinari di Pistoia, da oltre sessant'anni l'azienda della famiglia Marini produce ottimi vini toscani e un pregiato olio extravergine d'oliva in una struttura aperta con calore al pubblico durante tutto l'anno.

COM'È IL VINO

Bel color ambrato brillante attraversato da vividi riflessi aranciati. I profumi molto intensi suggeriscono note torbate che si intrecciano a sentori di miele di castagno e di datteri. Piacevoli anche gli aromi di tostatura e le leggere note speziate di zafferano che si avvertono a seguire. In bocca è dolce, ma con una piacevole nota acida e minerale che lo rende equilibrato. Buon finale che ricorda il marron glacé.

DA PROVARE CON...

Vino dolce importante e di grande piacevolezza, da abbinare a "dolci non troppo dolci" come il toscanissimo castagnaccio o la lombarda sbrisolona. Da provare anche con formaggi saporiti come il pecorino di fossa.

15,50 Euro

Az. Agr. Marini Giuseppe - Pistoia (Pt)
tel. 0573.452096 - www.marinifarm.it

Toscana Igt Rosso "Prunideo" 2008



vitigni:
**sangiovese,
cabernet**

*da bere adesso
fino al:
2015*

*Servire a 18°
in calici
di circa 6 cm
all'imboccatura*

Nata agli inizi del Novecento, con sede in una struttura liberty che tutti chiamano Cantinone, l'azienda si estende su 60 ettari, 15 dei quali dedicati ai vigneti e in prevalenza alle uve rosse quali sangiovese, cabernet, trebbiano, canaiolo e merlot.

COM'È IL VINO

Bel colore rosso rubino brillante attraversato da leggere sfumature granata. I profumi piacevoli ricordano la confettura di frutti di bosco e fresche note di fragola, cui si sovrappongono anche sentori di caffè e di noce moscata. Sul finale si avvertono inoltre sentori vegetali freschi e note di pepe. Morbido in bocca, risulta piacevolmente persistente con un finale che richiama le spezie.

DA PROVARE CON...

Rosso affinato in legno, caratterizzato da struttura e sentori ricchi, è un vino da zuppe di cereali e legumi, come l'abbinata ceci e farro tipicamente toscana, o ad primi di carne come le linguine al sugo di lepre.

13 Euro

Betti - Quarrata (Pt)
tel. 0573.717169 - www.fattoriabetti.it