



La Toscana del vino, del cibo, dell'accoglienza e...delle donne

Un percorso su due ruote alla scoperta delle bellezze e delle bontà enogastronomiche regionali. Un passaggio nel senese e la scoperta di Fattoria del Colle e Tenuta la Fratta, due agriturismi di grande fascino che tramandano un passato glorioso ma in chiave moderna. E gran parte del merito è di una gestione tutta al femminile.



Fattoria del Colle a Trequanda, Siena (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Nel corso di un viaggio in moto in giro per l'Italia, alla scoperta dei sapori e delle specialità regionali, ci è capitato di fermarci in diversi agriturismi ma due realtà in Toscana ci hanno stupito positivamente per il cibo, il vino, l'ospitalità e tanto altro. Entrambe situate nella zona del senese, la [Fattoria del Colle](#) a Trequanda e la [Tenuta la Fratta](#) a Sinalunga sono accomunate anche dal fatto di essere gestite da donne, una circostanza che non dovrebbe stupire se non fosse che, in Italia, l'imprenditoria in rosa è ancora una rarità.

In entrambe le strutture, è stato interessante constatare come tale gestione sia riuscita a ridare vita e reinventare la campagna con sapienza, gusto e carattere facendo convivere l'antico con le esigenze della modernità.

Fattoria del Colle, il regno di Donatella Cinelli Colombini

[Fattoria del Colle](#) è situata a **Trequanda (SI)**, al confine tra la Val d'Orcia e le Crete Senesi, e insiste su un podere di 366 ettari dove vengono coltivati cereali, ulivi e viti delle varietà Sangiovese, Merlot, Traminer e [Foglia Tonda](#), un antico vitigno autoctono che è stato recuperato.

Al nostro arrivo ci siamo trovati davanti un suggestivo borgo antico, perfettamente preservato e affacciato sulle colline senesi. Di proprietà di **Donatella Cinelli Colombini**, fu costruito da un suo antenato nel 1592 e poi gestito dalle generazioni successive che l'hanno ampliato, valorizzato e reso sempre più confortevole per ospitare il **Granduca di Toscana** e nobili cacciatori.

Oggi, all'interno della tenuta, è possibile affittare camere, appartamenti o addirittura delle ville per rivivere, anche solo per una notte, l'autentica atmosfera del passato, respirare l'aria bucolica, ascoltare il pacifico canto degli uccelli e apprezzare panorami mozzafiato.



Paesaggio, piscina e olio della Fattoria del Colle (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Area benessere e vinoterapia

Tra le particolarità di **Fattoria del Colle** è la **zona benessere** in cui potersi rilassare e provare la vinoterapia con diversi trattamenti tra cui il **bagno nel vino**, a base di estratto di vino rosso di Montalcino che, grazie ai polifenoli e agli antociani, conferisce proprietà antiossidanti e anti-age.

Un ristorante e due cantine

Non poteva mancare la buona cucina nel ristorante interno "**Osteria di Donatella**" dove ogni piatto è stato pensato a partire dal vino custodito nella cantina di proprietà. Tra le etichette che si possono acquistare si spazia dagli ottimi **Chianti e Doc Orcia**, prodotti da Fattoria del Colle, ai

vini prodotti dalla cantina del **Casato Prime Donne**, altra proprietà di Donatella Cinelli Colombini con sede a Montalcino, dove vengono vinificati e maturati in botte il Rosso ed il Brunello di Montalcino.

Casato Prime Donne: una gestione femminile al 99,9%



La fornita cantina di Fattoria del Colle (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Proprio il Casato Prime Donne ha la caratteristica di essere gestita totalmente da donne, dalla cantiniera all'enologa l'intera filiera è nelle mani di lavoratrici che portano avanti una gestione rivoluzionaria, considerato quanto il mondo del vino sia da sempre considerato maschile. Unico uomo presente è il marito di Donatella che ha anche dato il nome al pluripremiato vino **Drago IGT Rosso toscano** composto da 60% di Sangiovese, 20% Merlot e 20% Sagrantino. Lo consigliamo, come abbiamo fatto noi, con un tagliere di salumi toscani e pecorino toscano stagionato.

Altri vini da segnalare, sempre della cantina Casato Prime Donne sono i più famosi **Rossi di Montalcino**, il **Brunello** ed il **Cenerentola Orcia Doc** composto da 65% Sangiovese e 35% Foglia tonda, invecchiato un anno in botte e che sprigiona sapori intensi ed armoniosi.

Fattoria del Colle**Cantina – Agriturismo – Ristorante**

Località Colle – Trequanda (SI)

Tel 0577 662108 – www.cinellicolombini.it**Sinalunga (SI): Tenuta la Fratta, la vera fattoria toscana**

Dopo esserci deliziati con tutto quello che la Fattoria del Colle aveva da offrire, ci siamo spostati di pochi chilometri per arrivare a **Sinalunga (SI)** presso [Tenuta la Fratta](#) dove abbiamo chiacchierato con le **Marchese Cecilia e Giuliana Galeotti Ottieri Della Ciaja**, proprietarie della tenuta.



Tenuta La Fratta a Sinalunga, Siena (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Illuminate imprenditrici e instancabili lavoratrici, nel corso degli anni, hanno saputo reinventare e custodire una proprietà immensa ed importantissima, testimonianza storica di quello che un tempo era la vera fattoria toscana.

Tenuta la Fratta si trova in Val di Chiana e vanta un glorioso passato che risale almeno al 1208, data da cui si hanno le prime notizie sulla proprietà. Pare che addirittura il famoso brigante **Dino di Tacco**, menzionato da Dante nella Divina Commedia e da Boccaccio nel Decameron, fosse nato proprio alla Fratta. Nel corso dei secoli la proprietà è stata gradualmente allargata e

arricchita; la villa padronale, costruita nel 1500, è opera dell'architetto rinascimentale **Baldassarre Peruzzi** mentre la chiesa interna è stata affrescata dal pittore **Giovanni Antonio Bazzi** conosciuto come "il Sodoma".

Fino al secolo scorso, la proprietà era organizzata secondo i principi della mezzadria e venivano coltivati cereali, foraggio e ortaggi. Dal 1934, venne scelta per formare uno dei primi nuclei di selezione della razza Chianina, tradizione che è stata portata avanti e che oggi, insieme all'allevamento di maiali di Cinta e di grigio senese, rappresenta una vera e propria eccellenza nazionale.



L'allevamento di maiali di Cinta e Grigio senese (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Due ristoranti e una struttura ricettiva

La Fratta ospita ben due ristoranti in cui ovviamente è possibile assaggiare le loro rinomate carni: [La Toraia](#), dal tono più moderno e i [Due Apostoli](#) più tradizionale. Una bottega interna, consente di acquistare e portarsi a casa carne, sughi pronti, birra artigianale e quanto realizzato all'interno dell'azienda agricola.

L'area ricettiva presente nella tenuta, prende il nome di "**Locanda della Fratta**" ed offre camere e appartamenti ricavati nel borgo del '500 che è stato restaurato conservando lo stile delle case contadine, i pavimenti originali e i soffitti a travoni di legno.

Le marchese ci hanno raccontato di quanto sia stato difficile individuare una nuova vita per la tenuta dopo che, nel dopoguerra italiano, è tramontata la mezzadria. Loro che qui ci sono nate e che hanno frequentato la scuola interna che la nonna **Maria Budini Gattai** aveva organizzato per i figli dei contadini, hanno visto svanire un mondo fatto di consuetudini e tradizioni che corrono il rischio di essere dimenticate per sempre.

La sfida è stata quella di mantenere questa atmosfera del passato e farla rivederla in chiave moderna, anche avvalendosi della forza e della capacità ereditate dalla nonna che possedeva ben 17 fattorie e che scrisse il “**Regolamento per il personale delle fattorie dipendenti**”, un mansionario dettagliatissimo e dal grande valore pratico.



Altre immagini di Tenuta La Fratta (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Sempre sul “buon sangue” siamo sicuri di poter contare anche in futuro perché La Toraia, grazie alla gestione attuale, è sbarcata con i suoi prodotti anche a Firenze dove sono stati aperti vari store, uno dei quali nel mercato centrale di San Lorenzo, e un ristorante oltre ad un progetto di street food che porta in giro per l'Italia gli hamburger di Chianina allevata alla Fratta.

C'è anche un nuovo progetto di cui ci hanno raccontato le Marchese che ci fa venire voglia di tornare e cioè l'allestimento di una stanza per eventi che, tramite una vetrata, renderà visibile ed accessibile una parte della stalla in cui sostano le vacche. Chissà, magari presto a cena potremo mangiare in compagnia delle Chianine!

Azienda Agricola Tenuta “La Fratta”

Sinalunga (Siena)

www.tenutalafratta.it

Data di creazione

18/06/2018

Autore

ibabbuini