

Convento di Cetona: anche San Francesco si fermava qui



L'arrivo a Cetona è prima di tutto una straordinaria avventura dello spirito. Tutto quello che si è sempre immaginato della Toscana si ritrova e si vive di colpo quando, salendo dall'omonimo paese, s'incomincia a ogni curva a intravedere fra cipressi e ulivi il dolcissimo e al tempo stesso imponente profilo del convento. Costruito, in parte almeno, nel lontano 1212, fu il primo che San Francesco edificò fuori dell'Umbria (anche se Perugia è più vicina di Siena, cui Cetona fa capo). La posizione non fu casuale, nel posto c'era una ricca sorgente d'acqua, ancor oggi attiva, e qui il Santo era solito fermarsi per una

tuttavia sempre incredibile coraggio, lo pensò come un possibile nuovo posto per i giovani di Mondo X, la situazione si presentava pressoché disperata, quasi peggio, se possibile, di quella di Cozzo: delle strutture originarie, attraverso i secoli, molto era andato distrutto e molto, soprattutto, era stato stravolto, passaggi chiusi, vani murati, corridoi a volta impraticabili, pieni di macerie e di rottami di ogni tipo. Si faticava persino a capire quale mai fosse stata la pianta originale del posto. Sono occorsi anni di durissimo lavoro e di un restauro sofferto, sempre vigile e competente, per riportare il convento a quello che era. Anzi meglio, perché ora circa quaranta giovani ogni giorno si occupano senza posa non solo dei restauri ancora mancanti ma anche della manutenzione di tutto il complesso, pietra per pietra, arco per arco. La natura ripaga ampiamente con la sua generosità. Nel bosco, pieno di lecci e cipressi, allori e querce ma anche

della metà del Quattrocento, che oggi ospita un'altra comunità di Mondo X, viene un olio straordinario ("Le mole dell'amore"), ineccepibile, dall'acidità minima (lo 009%). E nella fattoria de "Le Costolaie", di fronte a Cetona, altri giovani di Mondo X allevano mucche, maiali e vitelli, ricavano latte e carni pregiate, hanno imparato a fare salami e prosciutti irresistibili. Sembra un romanzo e invece è realtà, anche se sarebbe più appropriato parlare di una magnifica avventura. Che è tale anche per gli ospiti ammessi a godere di tutto ciò (e per i superoccupati c'è anche l'eliporto!).

Chiotri dove passeggiare fa bene all'anima, scale e passaggi, dove il passato si avverte quasi con mano, corridoi di francescano, di nome e di fatto, rigore. Il ristorante ("La frateria di padre Eligio") è una grande sala a volta dai muri di pietra viva, con giganteschi e severi tavoli di noce, opera, come tutti i manufatti qui, dei ragazzi della comunità. Ovunque strepitose composizioni di fiori, rami e bacche, colti attorno al convento: un ambiente magico dove i posti sono pochi, soltanto trenta (e perciò riservare è importante), ma in compenso il menù, raffinato come tutto il resto, scritto e decorato a mano, prevede abitualmente una decina di eccellenti portate. Che vengono servite sulle candide tovaglie finamente ricamate dalle sorelle Clarisse del vicino convento di Città della Pieve. Nelle stanze per gli ospiti, non più di dieci, cassettiere antiche e sculture lignee del Quattrocento si alternano con "pezzi" di arte moderna, trofei di frutta, maschere della Nuova Guinea, ricordo di una missione di padre Eligio. Tutto sempre e comunque di gusto perfetto. In cucina, dove un'attrezzatura supermoderna, dono di un benefattore, si è perfettamente "ambientata" nello spazio antico tra soffitti a cassettoni e archi, oggi ci sono, bravissimi, Donato e Tullio, ieri c'era Marco, altri seguiranno. Non erano cuochi, ma lo sono diventati, hanno avuto la chance di ottimi maestri, si sono impegnati e perfezionati al massimo. Nel sacello, che risale all'anno 1000 e dove tutto è essenziale, una pietra bianca come altare e un umanissimo Cristo crocefisso, viene spontaneo raccogliersi e pregare. E così, spontaneo, padre Eligio vuole che



preghiera nel tragitto tra Assisi e la Verna (dove sorse un altro monastero francescano). Il convento di Cetona visse nei secoli un'intensa vita religiosa. Ma i tempi cambiano, anche per le cose di Chiesa. Il declino e l'abbandono furono gradualmente finché, intorno al 1970, rimase un solo e solitario frate, arroccato nell'unica parte ancora in piedi del fatiscente complesso. Così, quando nel 1975 padre Eligio lo vide e col consueto, e

castagni e ginepri, c'è abbondanza di funghi porcini mentre i corbezzoli, le mele selvatiche, le rose canine e il sambuco si prestano a ghiotte marmellate. Nel grande orto, strappato con perizia alle erbacce, gli ortaggi si coltivano in modo naturale e quel che non si consuma fresco trionfa poi, sottolio o sottaceto, in vasi di casalinga ma perfetta confezione. Dal vicino convento di Berverde, un romitorio

A destra, uno dei suggestivi corridoi del Convento.

A sinistra, come fu trovato prima dell'inizio dei lavori di restauro.

resti: qui, come nelle altre Comunità di Mondo X, la preghiera è lasciata all'ispirazione di ciascuno, non c'è proselitismo, la stessa Messa si celebra solo quando un certo numero di giovani lo chiede e veramente lo vuole. E se c'è un mezzo per avvicinarsi a Dio, questo, tra la sublime bellezza della natura e l'assoluta libertà del sentire, è senza dubbio il più efficace.

**Convento di Cetona:
anche San Francesco
si fermava qui**

Bigné goccia d'oro

Si chiamano "goccia d'oro" come le prugne e in effetti le ricordano, nell'aureo aspetto e nella "lagrima" annunciatrice di sia pur diversi ma sempre ghiotti sapori. La ricetta, che è di Giaccone, prevede ben quattro tipi di formaggio e così 100 grammi di parmigiano e 100 di emmenthal, 50 di pecorino e 250 di fontina, finemente grattugiati, cui si uniscono 5 o 6 uova intiere, pepe e noce moscata, facendo riposare il tutto un'ora al freddo. Da qui in poi si richiedono abilità e pazienza. Le "palline" si fanno a mano, si passano nel pangrattato, si friggono nell'olio a temperatura media. Si mangiano ben calde, scoprendo la magica consistenza che le rende all'interno cremose ma non liquide. In realtà è più facile dirlo che farlo. Altri piatti a base di formaggio che si offrono a Cetona sono il classico soufflé di gruviera e gli stuzzicanti ramequins. Senza dire che sta migliorando sempre più la produzione "home made" di formaggi, per la quale si utilizza l'ottimo latte di mucca nonché di pecora proveniente dalle vicine comunità di Belverde e de "Le Costolaie".

Tagliolini alla zingara

La ricetta è di Cesare Fornara, che amava particolarmente la pasta fresca. I peperoni si scottano sulla fiamma viva in modo che si possa togliere agevolmente la pelle, quindi si tagliano a filetti. In padella col burro e striscioline di prosciutto cotto si fanno saltare i tagliolini cotti in precedenza, i peperoni, i funghi porcini (che in questo caso sono proprio quelli raccolti a Cetona e di cui c'è tale abbondanza che, in stagione, si mettono via surgelati e anche in vaso), nonché la panna. All'ultimo un poco di parmigiano grattugiato. Un'idea colorata e profumata, in special modo

grazie ai funghi. Altrettanto vivace la ricetta delle tagliatelle primavera, realizzata con verdure fresche appena scottate, dadini di pomodoro, quel tanto di basilico. Nella cucina di Cetona non mancano neanche i risotti, come quello col radicchio rosso, che non arriva fin da Treviso ma dall'orto dietro casa, pardon dietro il convento, e quello coi fagioli borlotti, per non parlare che dei più classici.

Faraona alla creta

È una ricetta di Cesare Giaccone e si può realizzare col pollo. La cottura nella creta (che qui si trova senza problemi) riesce certamente spettacolare ma può essere sostituita da quella nel sale o nel cartoccio. Lo

scopo è di mantenere il più possibile intatti tutti i valori nutritivi del pezzo che si cucina. La faraona, questo "antenato" del pollo che viene dall'Africa, tende a diventare asciutta: giusto dunque il lasciarla con prosciutto crudo, che in questo caso è fatto proprio qui a Cetona, nella comunità de "Le Costolaie". All'interno e all'esterno della faraona andranno sale, pepe e aromi vari, tutt'attorno infine l'alluminio, quasi una chiusura ermetica, resa ancor più tale dalla creta, che durante le circa due ore e mezzo di cottura si solidificherà e proteggerà il volatile. Tra le altre carni che si gustano a Cetona un posto d'onore va a quella di bue, degli animali allevati qui. Garantita senza estrogeni.



Sopra, uno scorcio della bellissima, antica cucina del Convento, oggi attrezzata con tutti i più moderni strumenti. A sinistra, veduta del chiostro.

Cetona e i suoi dintorni

Cetona si raggiunge facilmente con l'Autostrada del Sole: l'uscita è quella di Chianciano-Chiusi e da lì, in pochi chilometri, percorrendo la strada che porta poi a Sarteano, si arriva al paese, che già da solo merita certamente una sosta sia per la sua stessa armoniosa struttura che per la bellezza e antichità delle case. Per arrivare al Convento (che si affaccia sulla Valdichiana, con benefici effetti... anche gastronomici, data la bontà assoluta delle omonime carni) sono due minuti di macchina (ma a piedi è dolcissimo). Non distanti, per

chi voglia vedere, oltre a Cetona, alcuni dei siti più straordinari d'Italia, ci sono Perugia e Assisi; Montalcino dal celeberrimo vino, Saturnia, dove un bagno sotto le cascate è altamente corroborante o Chianciano con le sue terme fin de siècle. Ancora, tutta la zona etrusca di Chiusi (qui c'era Porsenna), Orvieto e il suo Duomo (a tacer d'altro) e Pienza, considerata da sempre uno dei più significativi esempi di pianta urbanistica per bellezza e rigore. E alla fine un riposo nel silenzio fatato del convento di Cetona. ("La frateria di padre Eligio", Convento di San Francesco, Cetona (Siena), tel. 0578/238015).