



Cetona. Acquerello di Mario Gazzeri

Si arriva a Cetona spinti da un desiderio e da molte promesse. Cetona è uno di quei comuni del senese che si fregiano della **Bandiera Arancione** attribuita dal **Touring Club Italiano** ai Borghi più belli del nostro Paese, eppure non ne mena troppo vanto. Una sorta di pudore, forse, o di insofferenza, chissà, per i riconoscimenti pubblici forieri di un'impennata di turisti (certamente benvenuti, ma...) o di troppo interesse dei media, insaziabili (come ben sappiamo noi bistrattati "gazzettieri"...) nello scovare piccoli tesori da offrire al turismo di massa...



Tra i piccoli "oggetti del desiderio" del borgo, ci sono i prodotti di un artigiano, schivo e anche lui quasi secluso (termine ormai desueto, ma caro a Fenoglio...) in una stradina fuori mano, nel suo spartano laboratorio, piccola fucina di grandi dolcezze. Si chiama Maurizio Ciaccioni, cetonese da generazioni, forse quando il suo paese era l'ambita preda nei conflitti tra Siena, Firenze e Perugia.



"Ma per trattar del ben ch'io vi trovai..." (e non me ne voglia il Poeta..) dirò delle delizie che v'ho scorte. Per Maurizio, il chilometro zero non significa pressoché nulla. "Ho l'orto e gli ulivi a 150 metri da casa, a mezza costa sul monte Cetona dove la terra è più ricca e l'aria più pulita e fresca e il dislivello fa bene ai frutteti, agli oliveti, agli ortaggi", spiega fumando una sigaretta appoggiato allo stipite della porta.

Illustra poi i gioielli della casa, dalle marmellate di ogni tipo di frutta (le più richieste negli ultimi tempi sono quelle di fichi e di arance amare ma, soprattutto, l'"Autunnale", una miscela di mele cotogne e uva fragola preparata secondo una vecchia ricetta contadina del posto) alle "salse" come il sugo all'aglione per condire i "pici". (Ottimi quelli locali, "ma i migliori li fanno a Celle sul Rigo, vicino a San Casciano dei Bagni", ammettono a malincuore, ma sportivamente, in paese.) Salse ideali anche per condire le carni vanto del territorio, dalla Chianina al cinghiale. E poi il sugo "cipollato" e i fagioli "caldellati" (cotti a fuoco lento), una vera delizia, in particolare d'inverno e soprattutto per i forestieri che dal Belgio, alla Francia, agli Stati Uniti, da Milano a Roma, scoprono il gusto di un mangiare diverso, legato al territorio da una rete di tradizioni e consuetudini, di antica sapienza contadina e di locale artigianato. Il tutto, rigorosamente, a *chilometro zero*.



Maurizio rientra in laboratorio gettando un'occhiata esperta ai grappoli d'uva appesi da lungo tempo a seccare su un reticolo sotto il soffitto (ci ha pensato suo figlio Arturo, dottore in Agraria a Perugia), preziosa materia prima per il locale *vin santo*, vero nettare da meditazione da sorseggiare dopo avervi inzuppati i *cantucci* di Siena.

Questa semplicità apparente, quest'offerta di prodotti genuini, nasconde in realtà un duro lavoro che si articola in tempi lunghi. "La qualità del prodotto, spiega Maurizio, dipende soprattutto dalla lavorazione a mano di ogni singolo frutto e dall'eliminazione totale delle macchine e tutto ciò si traduce in un rapporto tra ore lavorate e guadagno sicuramente in rosso per il produttore che tuttavia, optando per la vendita diretta senza intermediari, senza rappresentanti e senza pubblicità, riesce alla fine a far quadrare i conti."



"La lavorazione a mano e la lenta cottura assicurano una qualità assolutamente superiore rispetto ai prodotti dell'industria alimentare conserviera", sottolinea senza ombra di boria ma con un pizzico di orgoglio professionale l'artigiano cetonese. Nelle vetrinette del laboratorio e dei ristoranti della zona, il posto d'onore è però riservato alla *ribollita*, la zuppa toscana per eccellenza preparata da Maurizio con l'aggiunta del cavolo nero, come s'usa a Firenze ma non a Siena (un piccolo "tradimento"...?). Una scelta, questa, che restringe i tempi di raccolta dei vari ingredienti per la regina delle zuppe. E accanto ad esse non possono di certo mancare i funghi, colti personalmente dal Ciaccioni sulle pendici del monte Cetona e la "Peposa", rivisitazione

toscana della mostarda dell'Artusi preparata con cotogne e fichi impreziositi da cedro candito e senape in grani. A dispetto della sua natura quieta e al contempo ribelle e refrattaria ad ogni tipo di pubblicità, il nome dell'artigiano è finito su alcuni siti specializzati americani e su un grande quotidiano italiano.



Immerso nella propria singolare e a tratti malinconica bellezza, il paese dove vive e lavora Maurizio è geloso dei suoi piccoli tesori e si chiude in se stesso celandosi alla curiosità dei molti... Si intravede appena dall'autostrada solo per un attimo, come un'apparizione, così come dal treno sulla Roma-Firenze, quasi un'immagine di un qualcosa di prezioso che si perde e fugge via. Cetona si nasconde allo sguardo dei più, come a difendere la sua unicità, la sua ricchezza. Ma braccia aperte e cuori in mano a chi, ormai, la conosce bene e ha imparato ad amarla.



Mario Gazzeri

le fotografie sono di Mario Gazzeri