

NEL PAESE FUCECCINO DEL GRANDE GIORNALISTA
Fondazione Montanelli Bassi
 con archivi e testimonianze

IL
VIAGGIATORE
GOLOSO

UNA TERRA RICCA DI TRADIZIONI E SAPORI

Tagliatelle ai funghi e bracirole
Occhio ai salumi targati Bacchi



LA METÀ E I YESOM
 A sinistra la statua del Cristo tunicato che si trova nella Collegiata di San Lorenzo, in località Santa Croce sull'Arno, a metà strada tra Pisa e Firenze. Accanto una specialità calmaria della zona, gli ottimi amaretti, che vengono fatti a uno a uno, manualmente.



Roberto Perrone

FRA PISA E FIRENZE

Tour a Santa Croce sull'Arno Arte, leggende e amaretti

*Collegiata di San Lorenzo e monastero Beata Cristiana
 Soste «gustose» alla Vacchetta & C. e al museo Conceria*

A Santa Croce sull'Arno il Viaggiatore Goloso è stato atteso dal lato gastronomico, ovviamente, rappresentato dai meravigliosi amaretti. Ma c'è tutto un mondo intorno. Santa Croce, proprio a metà strada tra Pisa e Firenze, è al centro del distretto industriale di cuoio, pelli e calzature. Nel comprensorio si realizza circa il 90 per cento della produzione italiana di cuoio da suola e il 35 della produzione nazionale di pelli per calzature, pelletteria ed abbigliamento. Questa storia la racconta il **Museo della Conceria** con macchinari, oggetti, immagini, documenti. Da visitare.

Cittadina ricca di storia e tesori, tutti a portata di breve passeggiata. Ecco il primo all'**Enoteca Pasticceria Vacchetta** (dal soprannome di Giovanni D'arante, «scarnatore», cioè operaio addetto alla scarnatura nella concia delle pelli), sulla piazza del borgo. Paolo Seghetti è un vulcano di iniziative e di amore per le buone cose che scova ovunque, dal kren al tonno sott'olio, dalla bresaola di black-ungus al «formaggio franco» (il grande formaggio carnato d'alpeggio) e li mette a disposizione dei clienti, dalla colazione all'aperitivo serale. Si parte da prodotti di pasticceria assortiti, tutti di alto livello. Si continua con il pranzo spaghetti con carciofi e patrnigiano, zuppa di cereali, tacchino al miele. Grandi etichette nell'enoeca. Infine i famosi amaretti santacrocesi. Forma conica con mandorle tritate, zucchero e uovo intero, scorza di limone, la ciadla alla base è un'ostia. Sono fatti uno per uno, manualmente, macinati grossolanamente (un tempo veniva usato il tritacarne) vanno mangiati in fretta perché dopo qualche giorno si induriscono. Ma non c'è problema, non durano. Tra i piatti della Vacchetta c'è la tartare che arriva dalla vicina e

storica **Macelleria Bacchi**, famosa per le bistecche, per i salumi (grandi salicce), ma anche per la gastronomia: trippa con patate.

Proprio accanto alla Vacchetta c'è la **Collegiata di San Lorenzo** con cinque corali di grande valore. Le ricche decorazioni miste sono attribuite a Tommaso del Mazza e a don Simone Camaldolese, tra i massimi miniatori della seconda metà del tredicesimo

secolo. Ma affascinante e misteriosa è il Cristo tunicato a sinistra dell'altare. Si tratta di una delle rare croci di grandi dimensioni con la figura scultorea del Crocifisso vestito con tunica manicata, conservate in Italia e in Europa. Le sue origini sono dibattute e una leggenda vuole che sarebbe stato Nicodemo, il membro del sinodrio che fu discepolo di Gesù e che partecipò alla sua sepoltura, a scolpirlo per

tramandare il volto del Cristo. Al di là del suo percorso, un'opera straordinaria.

Da visitare anche il **Monastero della Beata Cristiana**, patrona della città e fondatrice del Monastero di Santa Maria Novella e San Michele Arcangelo, dove si venerava l'Immacolata Concezione con sei secoli d'unicità sul dogma e dove gli amaretti furono concepiti. Sarebbero state le suore siciliane dell'ordine a inventarli usando le mandorle che ricevevano dalle famiglie.

Per rilocalizzarsi indichiamo l'**Antica Trattoria del Bel**, fin dagli anni '50 sosta del mondo che ruotava attorno alle pelli, dagli operai ai commercianti: tagliatelle ai funghi, bistecche, bracirole. Il **Fornaretto** è il forno più longevo del paese, anche qui amaretti, dolci, pane, schiacciate. Dal **Canottieri Ristoro sull'Arno** troviamo frescura d'estate,

pizza e pesce; tartare di tonno con melo verde, guacantole e nocciola; pici alla carbonara. Ottima cucina al **Fanelino** di Staffoli: polpettine di pesce con burrata e pomodorini confitti; gnocchetti di patate con gamberi e pistacchi; baccalà al forno con ceci.

Il VG ora non può non rendere omaggio al fondatore di questo giornale, Indro Montanelli è nato il 22 aprile 1909 qui vicino, a Fucecchio, dove ha sede la **Fondazione Montanelli Bassi**, istituita per volontà del Direttore. Troviamo un archivio con una ricca documentazione, i suoi studi (Le «Storie di Indro Montanelli») con numerosi articoli e testimonianze della vita del grande giornalista e scrittore. La sede della Fondazione, nell'antico Palazzo Della Volta ospita anche una biblioteca, un auditorium e un'ampia raccolta di dipinti e disegni del pittore lucchese Arturo Checchi. Un viaggio goloso a 360 gradi.

DA NON PERDERE

1 **Enoteca Pasticceria Vacchetta**
 Piazza Giuseppe Garibaldi, 12
 S. Croce sull'Arno (PI)
 Tel. 0571-30630

2 **Macelleria Bacchi**
 Via Turi, 24
 Santa Croce sull'Arno (PI)
 Tel. 0571-30529

3 **Collegiata di San Lorenzo**
 Via Cabardini, 6
 S. Croce sull'Arno (PI)

4 **Monastero di Santa Cristiana**
 Vluccola, 1
 Santa Croce sull'Arno (PI)

5 **Antica Trattoria del Bel**
 Via del Bosco, 320
 S. Croce sull'Arno (PI)
 Tel. 0571-30761

6 **Panificio Fornaretto**
 Via Del Bosco, 84
 S. Croce sull'Arno (PI)
 Tel. 0571-32190

7 **Canottieri il ristoro sull'Arno**
 Lungarno Tripoli,
 Santa Croce sull'Arno (PI)
 Tel. 0571-308516

8 **Museo della conceria**
 Via Pello,
 Santa Croce sull'Arno (PI)

9 **Ristorante Fanelino**
 Via L'ornese, 37
 Staffoli, S. Croce sull'Arno (PI)
 Tel. 0571-37287

10 **Fondazione Montanelli Bassi**
 Via Guglielmo di San Gera
 Fucecchio (PI)