

# A Passignano di Tavarnelle Val di Pesa (FI) lo splendido “Cenacolo” del Ghirlandaio

*Di Benedetta Rutigliano*

Non è vero che per incontrare i nomi di grandi artisti e architetture uniche si debbano visitare solo le grandi città. Il piccolo borgo di **Passignano**, a **Tavarnelle Val di Pesa**, in provincia di **Firenze**, con una casa-torre del XII secolo e la chiesa di San Biagio, ospita, incastonata tra le **colline del Chianti**, la **Badia di Passignano**, un complesso monastico legato ai Benedettini di Vallombrosa.



Fondata nel 1049 da **San Giovanni Gualberto**, l'abbazia, a metà tra un fortilizio e un castello medievale per via delle torri angolari merlate, ha avuto una complessa storia di distruzioni e ricostruzioni.



Al suo interno si trova un'antica **biblioteca** con pergamene e libri antichi, e nella **chiesa di San Michele Arcangelo** (XIII secolo) campeggiano gli affreschi di **Domenico Cresti** detto il Passignano (del 1601).



Il vero gioiello è il **Cenacolo** situato nel refettorio del monastero e simbolo del massimo splendore dell'abbazia, opera realizzata da **Domenico Ghirlandaio** con l'aiuto del fratello **Davide**, nel 1476.



Restituito al pubblico solo un anno fa dopo il restauro realizzato grazie alla fondazione americana "**Friends of Florence**" insieme a **Marchesi Antinori**, il *Cenacolo* si presenta come un campionario di espressioni e sentimenti incarnati dai protagonisti dell'ultima cena, mentre sul lungo tavolo, l'accuratezza delle numerose nature morte, svela una profonda conoscenza dell'arte fiamminga.



## DOVE MANGIARE

**\*Osteria di Passignano**, via Passignano 33, Passignano (FI), tel 055/8071278, [www.osteriadipassignano.com](http://www.osteriadipassignano.com) Il menù propone ricette della tradizione toscana, rivisitate da giovani ma esperti chef, con ingredienti freschi e stagionali. La famiglia Antinori possiede i vigneti circostanti l'Abbazia, dai quali produce il Chianti Classico Riserva "Badia a Passignano", affinato nelle cantine sottostanti il monastero.



**\*Ristorante La Fattoria**, via del Cerro 11, Tavarnelle Val di Pesa (FI), tel 055/8070000, [www.ristorantelafattoria-chianti.com](http://www.ristorantelafattoria-chianti.com). Locale ricavato all'interno di un tipico casolare toscano e serve piatti della tradizione cucinati con cura e amore

## DOVE DORMIRE

**\*Como Castello del Nero Hotel & Spa**, Strada Spicciano 7, Barberino di Tavarnelle (FI), tel 055/806470, [www.castellodelnero.com/it](http://www.castellodelnero.com/it), è una residenza nobiliare del XII secolo trasformata in hotel di lusso con SPA e camere di design, tra le naturali bellezze del Chianti. All'interno si

trova il ristorante stellato **La Torre**

\***B&B L'Antica Pieve**, Strada della Pieve 1, Tavarnelle Val di Pesa (FI), tel 055/8076314, [\\_www.anticapieve.net](http://www.anticapieve.net), è una deliziosa casa colonica toscana situata sulla famosa via Cassia, dove immergersi nella natura del Chianti e ammirarla da bordo piscina



## INFO

[www.tavarnellevp.it](http://www.tavarnellevp.it)

[www.youchianti.com](http://www.youchianti.com)