

Un weekend ad Anghiari, tra storia e sapori della Valtiberina toscana

Ad **Anghiari**, borgo dal fascino antico che sorge nella **Valtiberina Toscana**, in provincia di **Arezzo**, il Medioevo è ancora vivo tra le mura di cinta del Duecento che portano ancora addosso i segni delle incursioni e degli assesi, nel labirinto di vicoli che invitato a perdersi nell'atmosfera lenta e fascinosa.



La città è stata resa celebre dall'opera di **Leonardo da Vinci** "La Battaglia di Anghiari", andata perduta, che raffigura la battaglia combattuta il 29 giugno 1440 tra i Fiorentini e i Milanesi e che vide i toscani prevalere sulle truppe viscontee. Ogni anno, il 29 giugno, si rievocano quelle vicende nel suggestivo Palio della Vittoria.



“Ricette di Viaggio” ha scelto questo borgo, annoverato tra **“I più belli d’Italia”** e insignito della **Bandiera Arancione** del Touring Club, per suggerirvi una meta weekend, all’insegna della storia e dei buoni sapori toscani.

Quattro passi nel borgo antico

Assaporiamo le atmosfere medievali cominciando il nostro itinerario con una visita al borgo antico, che si affaccia su uno **sperone panoramico** che domina la Valtiberina, tra case in mattoni, strade lastricate e palazzi rinascimentali. I primi ad arrivare qui, e a cui si deve lo sviluppo originario del borgo, furono i monaci Camaldolesi, nell’XI secolo.



Tra il XII e il XIII secolo avviene invece la costruzione dell'imponente cinta muraria, a cui si accedeva alla città attraverso **tre porte: Sant'Angelo, San Martino e Fiorentina**. Il nostro percorso di visita parte invece da **Piazza Mameli**, un tempo piazza del Borghetto.

Qui si affacciano **Palazzo del Marzocco** e **Palazzo Teglieschi**, che ospitano due musei che valgono senz'altro una tappa. Nel primo troviamo il **Museo della Battaglia di Anghiari** (www.battaglia.anghiari.it) che ripercorre la vicenda storica e artistica del dipinto "perduto" di Leonardo da Vinci oltre che al fatto storico di cui la città è stata teatro. Le collezioni archeologiche consentono di comprendere la storia del borgo dalla Preistoria, all'Età Romana al Medioevo, e termina con una sezione dedicata alle antiche armi da fuoco, arte in cui Anghiari era famosa.



Il Museo Statale di Palazzo Teglieschi (www.sbappsae-ar.bebniculturali.it) si trova invece all'interno di un palazzo rinascimentale ed è disposto su quattro livelli. A pian terreno si possono ammirare frammenti architettonici e di affreschi del Trecento e Quattrocento, che testimoniano l'importanza del culto mariano in Valtiberina. Al piano nobile, invece, è custodito il capolavoro di Jacopo della Quercia del 1420 *Madonna con Bambino*.



Seguendo il perimetro delle mura arriviamo poi in **Piazza Baldaccio**. Da qui saliamo fino alla Chiesa di Santa Maria della Grazie per ammirare l'*Ultima Cena* di Giovanni Antonio Sogliani, del 1531. Salendo ancora, giungiamo invece a **Piazza del Popolo**, su cui si affaccia il **Palazzo Pretorio**, sede del Comune, le cui origini risalgono al Trecento. Uscendo invece dal circuito delle mura, oltrepassiamo la **Galleria Girolamo Magi** per visitare il complesso settecentesco di **Palazzo Corsi**, che include le sedi della Biblioteca e dell'Archivio Comunale, il Teatro e una cappella votiva.



Il fascino senza tempo delle Botteghe d'arte

Anghiari è famosa per la sua **produzione artigiana**, le cui origini coincidono con quelle della fondazione della città. Furono gli **abati camaldolesi**, infatti, che tra il XII e il XIV secolo incentivarono il lavoro di vasai, tessitori, calzolai, mugnai, pietrairi e armaioli. Successivamente, si affermarono anche le produzioni di **ferro battuto** e **armi da fuoco**, i cui pezzi oggi fanno parte di importanti collezioni private e di musei nazionali e internazionali.



Tra le attività in cui la città eccelle c'erano anche quelle dei **lanifici**, della concia delle pelli, dei **fabbri ferrai**, dei cestai e dei tintori. Ancora oggi, Anghiari è famosa in tutta Italia per il suo **antiquariato**, in particolare del mobile antico, una peculiarità sviluppatasi grazie all'abile maestria dei restauratori del mobile.



L'arte dei maestri di Anghiari oggi si può scoprire nelle

botteghe di artigianato artistico che vivacizzano le vie del borgo. Chi, invece, si decidesse di visitare la città alla fine di Aprile, potrà fare un salto alla **Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana**.

La ricchezza enogastronomica

Da Anghiari passa la **Strada dei Vini e dei Sapori della Valtiberina Toscana** (www.stradadeisaporivaltiberina.it) che unisce più di novanta realtà tra aziende agricole, strutture ricettive, artigiani, commercianti, enti e comuni, dislocati lungo 155 km della Valle del Tevere, dove la provincia di Arezzo confina con la Romagna, l'Umbria e le Marche.



Nel “paniere” troviamo la celebre **carne di Chianina**, l'**Olio della Valtiberina**, il **Prosciutto del Casentino Dop**, gli ottimi formaggi di capra, ma anche funghi, tartufi, castagne, miele e prodotti dell'orto.

Tra i **piatti tipici** della cucina aretina troviamo invece la **polenta**, condita con sughi a base di carne, cacciagione o funghi. Tra i primi piatti ci sono gli **gnocchi del Casentino**, i tortelli di patate rosse di Cetina, la zuppa di Tarlati e i **bringoli di Anghiari**, di cui vi proponiamo la ricetta.



Tra i secondi, non può mancare la tagliata di chianina, i **grifi all'aretina**, un piatto che utilizza parti del muso del vitello che vengono cotte in umido con una salsa di pomodoro, spezie e odori. Tra i dolci, troviamo invece il **Gattò aretino**, dalla forma di tronchetto, che viene farcito con crema, cioccolato e imbevuto nell'Alchermes.



BRINGOLI AL SUGO FINTO DI ANGHIARI

Sono il piatto tipico del borgo di Anghiari. Le sue origini sono contadine, testimoniate dalla semplicità degli ingredienti della pasta, spaghetti grossi e rustici, e dal sugo “finto”, poiché privo di carne, considerata un ingrediente costoso.

Ingredienti

Per la pasta

- 350 gr di farina
- Acqua
- Sale

Per il sugo

- 500 gr di pomodori freschi o pelati
- 170 gr di cipolla
- 170 gr di carote
- 130 gr di sedano
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Una spruzzata di vino rosso
- Sale e pepe

Preparate i bringoli mescolando acqua, sale e farina. Impastate fino a ottenere un impasto omogeneo. Ricavatene dei pezzetti e tirateli a mano sulla spianatoia realizzando degli **spaghetti molto grossi**. Mettete poi i bringoli ad asciugare su un vassoio cosparso di farina e lasciate seccare. Nel frattempo, **preparate il sugo** sminuzzando il sedano, la carota e la cipolla con una mezzaluna. Mettete a soffriggere le verdure nell'olio EVO. Quando la cipolla comincerà ad appassire unite una **spruzzata di vino rosso** e fatelo evaporare. A questo punto aggiungete anche i **pomodori tagliati a pezzetti**. Aggiustare di sale e di pepe e lasciate cuocere per circa 30/35 minuti. Lessate i bringoli in abbondante acqua salata, scolateli e condite con il sugo “finto”.



COME ARRIVARE

In auto: da Nord, Autostrada del Sole A1, poi continuare sull'A14, uscire a Cesena Nord e seguire in direzione prima di Ravenna, poi di Cesena Nord. Continuare sulla SS3 Bis/E45, uscire a San Sepolcro e continuare sulla SS73 fino a Santa Fiora, poi seguire le indicazioni per Anghiari.

Da Sud: prendere l'A1, uscire a Orte, poi seguire per Cesena e continuare sulla SS204, poi sulla SS675 in direzione di Cesena. Continuare sulla SS3 Bis/E45, uscire a San Sepolcro, poi continuare sulle SS73 in direzione di Arezzo, passare Santa Fiora e proseguire per Anghiari

DOVE MANGIARE

***Cantina del Granduca**, Piazza Mameli 13, Anghiari, tel 0575/788275

***Locanda al Castello di Sorci**, via San Lorenzo 25, Anghiari, tel 0575/789066, www.castellodisorci.it

DOVE DORMIRE

***Hotel La Meridiana**, Piazza 4 novembre, Anghiari, tel

0575/788102, www.hotellameridiana.it

***Agriturismo Val della Pieve**, via della Fossa 8, Anghiari, tel 0575/788593, www.agriturismovaldellapieve.it

DOVE COMPRARE

L'Olio della Valtiberina: Antico Frantoio Ravagni, Loc Ravagni 4, Anghiari (AR), tel 0575/789244. Punto vendita: Piazza Matteotti 79, Anghiari. www.anticofrantoio.it

I formaggi: ABCheese, loc Toppole 25, Anghiari, tel 0575/788103, www.valledimezzo.com

INFO

Ufficio Turistico – Pro Loco Anghiari, Corso Matteotti 103, Anghiari (AR)

tel 0575/749279 – www.anghiari.it