

Le ACQUE DI SATURNIA

UN BAGNO TONIFICANTE È IL MIGLIOR REGALO
PER IL CORPO DOPO AVER GRATIFICATO LO
SPIRITO CON IL PIACERE DELLA GUIDA SU
STRADE CHE PAIONO DIPINTE SULLE COLLINE

Di Mauro Rossini, foto di Giovanni Lamonica



Questa volta il nostro viaggio ci porta a unire tre regioni attraversando alcuni luoghi molto conosciuti e altri meno noti. Denominatore comune di tutti questi posti l'azione dei vulcani che nel tempo ha creato laghi, rupi suggestive e calde sorgenti termali.

Partiamo da Orvieto, che trae la sua immensa suggestione dalla simbiosi tra la massiccia piattaforma di tufo su cui è stata edificata nei secoli e un tessuto urbano inconfondibile, dal quale spicca l'immagine della nota cattedrale. La strada che percorriamo verso sud corre tra forre e precipizi e presto arriviamo a Bagnoregio, che sorge sulla sommità spianata di uno sperone di tufo.

La cittadina offre diversi spunti interessanti: ad esempio la Cattedrale, ma soprattutto non deve mancare una visita alla Civita, che era l'antico centro del paese, situata su un cocuzzolo di tufo in lenta disgregazione. Si può raggiungere solo passando su uno stretto ponte pedonale, più volte ricostruito dopo guerre e terremoti.

Da sempre, le acque piovane unite a quelle di due torrenti corrodono la roccia provocandone il crollo, tanto che sia gli Etruschi che i Romani tentarono

di consolidare la rupe. Nei secoli i crolli furono numerosi e durante una di queste frane fu inghiottita anche la casa natale di San Bonaventura.

Nel 1819, tutti gli abitanti di Civita furono trasferiti nella frazione di Bagnoregio. Il Progetto Civita, iniziato nel 1988, prevede opere di ingegneria a salvaguardia della zona, in una lotta senza fine che ci rammenta della caducità delle umane cose. Ci consoliamo della malinconia di Civita con le sue ottime taverne, in cui si possono gustare bruschette e altre specialità stuzzicanti accompagnate da una buona selezione di vini.

Quindi riprendiamo la strada verso il Lago di Bolsena, formatosi a causa di processi vulcanici che iniziarono alcuni milioni di anni fa e che sono continuati fino a circa sessantamila anni fa, con scosse e movimenti di assestamento ancora in corso. Questo lago è il più grande d'Italia tra quelli di origine vulcanica; poco profondo, è ancora oggi abbastanza pulito da ospitare una prospera fauna ittica, tanto che addirittura Dante, nella Divina Commedia, cita la squisitezza delle anguille del lago di Bolsena. A confermare il buono stato di salute del lago, basti dire che le sue acque vengono addirittura bevute

dai pescatori che lo frequentano con i caratteristici barconi dallo scafo piatto. Dal lago spuntano due isole, la Bisentina e la Martana. Le rive sono a volte sabbiose a volte ricche di rigogliosa vegetazione, costellate di piccoli centri abitati tra i quali il maggiore è Bolsena. Siamo ora su una splendida strada che già ci fa presagire la Toscana, dove entreremo poco dopo.

Pitigliano, come altri borghi tutt'intorno, appare improvviso all'uscita di una curva, appollaiato su uno sperone di tufo. La strada prosegue piacevole con continui saliscendi tra le dolci colline, in un paesaggio che non stanca mai, valorizzato dal 1998 nel Parco Archeologico "Città del Tufo".

Qui tutto è caratterizzato dalla roccia vulcanica, incisa da profondi valloni, che dà il nome al parco. Le rupi sono spesso erose dagli agenti atmosferici, che nel tempo hanno disegnato forme di singolare bellezza. Il rapporto dell'uomo con questo territorio è particolare sin dalle epoche più antiche. I primi insediamenti risalgono alla preistoria e proseguono fino ad oggi, con forme e architetture arricchite dai tufi.

Il principale centro del Parco è Sovana, che oltre ad essere antica città etrusca



"Monti li quali erano tutti bianchi, quasi come neve, li quali erano nati e fatti da acqua, la quale faceva pietra"; con questi versi Ristoro D'Arezzo descriveva le terme di Saturnia.

Turismo

diede anche i natali a Ildebrando da Sovana, che fu Papa Gregorio VII. Il Parco si visita partendo dal Centro Visite di Sovana, posto nello storico Palazzo del Pretorio. Da qui si raggiungono le necropoli etrusche, proseguendo poi per l'insediamento rupestre medievale di San Rocco, sito molto panoramico. Proseguendo si raggiungono Sorano e la Fortezza Orsini, che ospita il Museo del Medioevo e del Rinascimento, per proseguire verso l'insediamento rupestre di Vitozza, composto da circa duecento grotte, abitate in tempi antichi. Sorano è una sorpresa; ci arriviamo dopo un gustoso tratto di strada ricco di curve e lo vediamo chiuso tra la possente Rocca Orsini e uno sperone di tufo. Per apprezzare meglio lo spettacolo

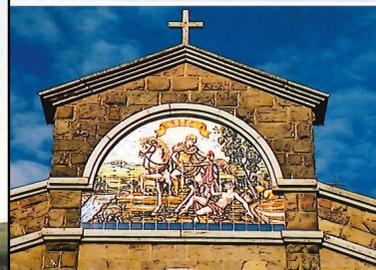
consigliamo di andare alla terrazza naturale dietro la chiesa di San Rocco. Dei tanti ricordi etruschi sparsi nei dintorni, sarebbe un vero peccato non visitare la Tomba Ildebranda e la Via Cava, scavata nel tufo. Il nostro viaggiare tra acque e vulcani trova la sua sintesi a Saturnia, un grazioso borgo che sorge su di un grande blocco di travertino, abitato fin da tempi antichi come testimoniano i resti archeologici della "porta Romana", la "Cinta muraria", la "Necropoli del Puntone" e i resti del "Bagno Secco", antico complesso termale. La cittadina è nota soprattutto per una sorgente di acqua sulfurea, le Terme di Saturnia, che vanta una portata di circa 800 litri di acqua calda a 37° al secondo.



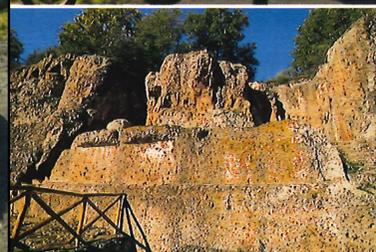
Sopra: le terme di Saturnia. Sotto: il borgo di Sorano, con le sue case e torri a picco sulla valle; su tutte spicca la monumentale fortezza Orsini. A lato, dall'alto: la meridiana posta in località La Rotta, all'incrocio per San Quirico; le mura della parte più antica di Pitigliano; un lato della Piazza del Pretorio a Sovana.



L'acqua è pura e dotata di proprietà terapeutiche che secondo i Romani e gli Etruschi curavano "le malattie degli uomini e quelle del bestiame". Certo, si potrebbe anche scegliere di pagare per andare nel complesso termale costruito negli anni '30, ma noi consigliamo di andare alle terme pubbliche, le cosiddette "cascate del Mulino", un luogo magico e romantico. Situate a poche centinaia di metri dal centro termale privato, le suggestive cascate di acqua sulfurea vengono alimentate dal torrente termale, il Gorello, che scorrendo fino al sottostante fiume Stellata ha creato nel tempo vasche calcaree naturali dove è possibile immergersi, anche d'inverno, per beneficiare delle preziose proprietà terapeutiche delle acque.



Sopra: la chiesa del piccolo borgo di Capanne. Sotto: la tomba Ildebranda, nel parco "la città del tufo" nei pressi di Sovana. In basso: una suggestiva vista di Pitigliano, elevata su un pianoro di tufo scavato all'intorno dai corsi d'acqua Lente, Meletà e Prochilo.



SAPORI E TRADIZIONI

I fagioli di Sorano

Nelle città del tufo cresce un alimento semplice, ma particolarmente gustoso. Solo questo microclima, misto alla caratteristica del terreno, riesce a fare di un fagiolo un alimento nobile e gustosissimo "alla vecchia maniera". Andando da Bolsena verso Pitigliano e Sorano, si attraversa un terreno vulcanico privo di fosforo e calcio, ma ricco di potassio totalmente assimilabile che, data la dotazione di sostanze organiche presenti, fa sì che questo legume vada ben oltre qualsiasi classificazione DOP. Coltivato fin dal XVI secolo, i suoi semi hanno la caratteristica di essere tramandati nell'ambito delle famiglie.

Per questo, fino a poco tempo fa, era una delizia per il palato di pochi eletti. Questo legume presenta una polpa burrosa, una buccia sottilissima, facile da cuocere ma tanto apprezzato, fin dai secoli precedenti, per la sua facile digeribilità.

Ne troviamo quattro qualità: il ciavattone, il cannellino, il borlotto e il borlotto nano di Sorano, meglio conosciuti come fagioli burro di Sorano. La loro raccolta va dal mese di aprile a luglio e, qualsiasi sia il modo in cui vengono cucinati, hanno un sigillo di delicatezza e bontà difficile da trovare in altri legumi.

Si impiegano per fare minestre e minestrone, per contorno o, presi singolarmente, per fare i migliori fagioli con le salsicce, con le cotiche o con pezzi di prosciutto che, stagionato nelle grotte

di tufo, trasmettono una particolare fragranza al piatto. Per i fortunati che hanno la possibilità di gustarli in loco, si consigliano lessi con un filino d'olio di

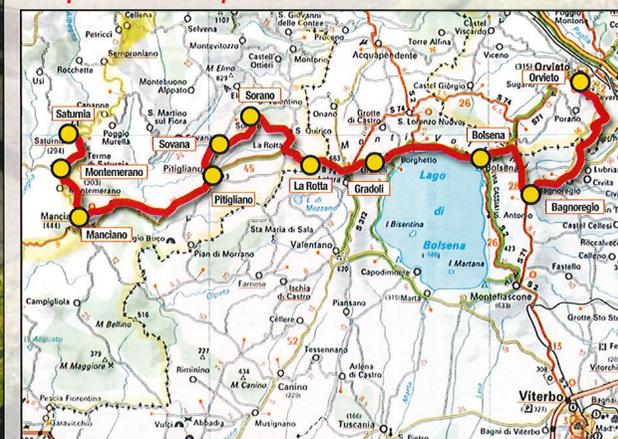


oliva extravergine, sale, pepe e due fette di pane toscano tostato, secondo la tradizione della cucina contadina "povera" di carne, ma di un gusto sovrano. Un bicchiere di rosso Morellino di Scansano o un bianco di Pitigliano riconducono alla tradizione etrusca che coltivava la vite "maritandola" con i sostegni vivi (alberi), per poi trasformare i suoi frutti in nettare da maturare e conservare nelle grotte scavate nel tufo.

Toni d'Italia

ROAD BOOK

Un percorso spettacolare



© Michelin, estratto dalla carta n. 430 Toscana - Umbria - Lazio - Marche - Abruzzo

MICHELIN