



della Redazione

L'arte della tavola a portata di GPS



Da sempre i turisti sono attratti dal fascino della Toscana, considerata uno dei luoghi più belli al mondo per la struggente dolcezza del suo paesaggio, la tranquilla serenità del suo cielo, la ricchezza del suo patrimonio artistico e culturale, ma anche per la sua cucina autentica, senza orpelli e infingimenti, da gustare in silenzio e in raccoglimento.

Da qualche giorno visitarla sarà ancora più piacevole e sorprendente grazie ad un'iniziativa di *Artex* (Centro per l'Artigianato Artistico) che ha scelto e schedato in *Google Map* i laboratori e le botteghe dei migliori artigiano toscani dei quali fornisce indirizzi, fotografie e video.

Sono più di 300, sono i maestri che con l'argento, il vetro, il rame, la ceramica realizzano ancora piatti, pentole, tegami, bicchieri, suppellettili e ogni altro oggetto per la cucina e

la tavola con l'arte, la sapienza e l'eleganza che giungono da un lontano passato. Visitandoli si scopre un'altra Toscana, oltre a quella più nota dei monumenti e delle grandi opere, una più segreta ma ricca di sorprese; si può entrare nel vivo dei processi creativi, osservare da vicino le tecniche, fare la conoscenza di un artigianato che è stato certo d'aiuto agli artisti della scultura e dell'architettura, senza il quale non sarebbe stato forse possibile realizzare i capolavori che tutto il mondo ci invidia.

Grazie ad Artex è nato un nuovo modo di fare turismo perché gli artigiani sono stati inseriti su *Google Map*, dov'è possibile trovare tutte le indicazioni per compiere dei percorsi nelle località preferite. Gli itinerari possono essere pedonali o automobilistici e si possono scaricare sul sito www.collezionitoscane.it.

Cliccando sul bottone "itinerari dell'artigianato" si avranno tutte le informazioni che occorrono. Gli appassionati saranno poi lieti di apprendere che un'altra originale iniziativa è nata grazie ad Artex; si intitola "Artour - il Bello in piazza"; fino all'otto dicembre, per 10 week-end si potrà assistere ad una mostra itinerante del più prezioso artigianato: a Cortona



saranno esposti in quei giorni oggetti unici ed irripetibili del più alto artigianato toscano.

Nell'attesa possiamo noi suggerire l'itinerario per un week end in provincia di Siena che parte da Colle Val d'Elsa e arriva a Cetona; è obbligatorio visitare la vulcanica Industria Ceramica, che dal 1911 realizza pentole in coccio e stoviglie in terracotta in materiale naturale, molto resistente per poter cuocere a fuoco lento i cibi della tradizione.

Sempre a Colle Val d'Elsa è obbligatorio visi-

tare la Cristalleria Colle Vilca, anch'essa fedele al rispetto della tradizione e dello stile con i quali si creano bicchieri e brocche che sono vere opere d'arte. Nel laboratorio si può assistere alla soffiatura, modellatura e rifinitura dei pezzi che da una massa incandescente per opera degli artigiani diventano autentici oggetti d'arte.

Ci sono sommelier che rifiuterebbero di versare un grande vino se non da queste brocche, in questi bicchieri; così come ci sono

degli chef, anche grandi chef internazionali, che rifiuterebbero di cucinare le loro creazioni senza le pentole, i tegami e le padelle che Cesare Mazzetti e la moglie Iolanda realizzano con passione nella loro Rameria di Montepulciano, continuando la tradizione familiare che si tramanda dal 1800.





Visitare il loro laboratorio è come entrare in un museo, perché Cesare vi custodisce con amore e rispetto tutti gli arnesi con cui lavoravano il padre e il nonno.

A pochi km da Montepulciano, a Cetona, si possono visitare e ammirare le splendide opere di Franco Cicerchia nel Laboratorio Ceramiche Pippo, che prende il nome dal padre fondatore della bottega. Franco si è dedicato all'Accademia di Belle Arti di Perugia e con un particolare procedimento,

che consiste in varie fasi di smaltatura e cottura che lo rendono unico, crea sculture di altissimo livello senza però dimenticare la tradizione paterna nella produzione di piatti e pentole.

Questo è soltanto uno dei tanti percorsi che grazie ad Artex si possono fare spaziando in tutte le provincie.

Molti grandi chef toscani devono a questi

artigiani buona parte del loro successo, così come lo devono a chi procura le materie prime fedeli alla tradizione; dietro un grande ristorante c'è sempre il prezioso lavoro di veri artisti che, spesso con grandi sacrifici, restando fedeli ad una tradizione che è cultura e ricchezza, continuano a creare gli ingredienti e gli oggetti per cuocerli senza i quali ogni cucina si impoverirebbe e scenderebbe nel grigiore e nell'anonimato del fast food.

