

REGIONE
TOSCANA



Fiera
alla
Pieve

Sinalunga - Siena

SINA
LUNGO
SIENA



Sinalunga Aÿ Chamagne

UN TAGLIO DEL NASTRO

Speciale



FIERA ALLA PIEVE 2022

UN TAGLIO DEL NASTRO SPECIALE

A cura della Redazione dei Quaderni Sinalunghesi



Collana "Quaderni Sinalunghesi", Anno XXXIII, 2022
Pubblicazione periodica della Biblioteca Comunale di Sinalunga

Realizzazione editoriale in formato digitale: Edizioni Lùì © 2022

Un “taglio del nastro” speciale quello della fotografia scattata sabato 01/10/2022 alle ore 15:22:08 e riportata in copertina. La precisione cronometrica ci deriva dalle moderne tecnologie che ci consentono anche, per mezzo della geolocalizzazione, di conoscere il luogo esatto della ripresa: Sinalunga, Via Trieste, all’altezza del sottopassaggio ferroviario, in direzione della stazione.

Se per un moderno messaggio “social” questi dati bastano e avanzano, per una comunicazione appena decente, sarà utile aggiungere almeno una didascalia. Nello specifico: *Sinalunga, “Fiera alla Pieve”*. Ma per la nostra fotografia di copertina non è sufficiente; dovremo andare un po’ oltre in quanto, anche se tutti, grazie anche al titolo, avranno capito di che cosa si tratta, probabilmente qualcuno non ha colto (per mancanza di informazioni) il senso dei simboli presenti.

Infatti, proprio riguardo ai simboli, per esempio, non può sfuggire che tra le varie personalità presenti, tre indossano una fascia: due con i colori francesi blu, bianco e rosso, e una con i colori verde, bianco e rosso dell’Italia. Non staremo a spiegare, perché arcinoto, che cosa significano tali fasce, di come siano caratterizzate per il loro alto valore simbolico e di come le persone, quando le indossano, rappresentino le rispettive comunità, le quali (in un completamento ideale del cerchio) si identificano con quei colori e quei simboli. Ma nello specifico, siamo sicuri che tutti sappiano quali comunità si identificano in quelle fasce e, soprattutto, abbiano capito il significato di quell’azione? Nel dubbio abbiamo deciso di dedicare a tale atto una monografia della collana “Quaderni Sinalunghesi”, con lo scopo di fornire un minimo di supporto a quanti hanno assistito alla cerimonia, direttamente o tramite Internet, senza riuscire a coglierne il senso.

Le comunità, simboleggiate nella cerimonia dalle fasce tricolori, sono quella francese di Aÿ Champagne e quella italiana di Sinalunga, gemellate con un “Patto europeo”, di cui ripercorreremo brevemente la storia. Prima però dobbiamo accennare alla storia della Fiera oggetto dell’inaugurazione, della quale non possiamo non ricordare le origini, che sono antichissime e legate a celebrazioni religiose: altrimenti l’aggiornamento alla versione 4.0 potrebbe non funzionare.

La tradizione a cui ci rifacciamo oggi è a quella *Festa per la Madonna del Rosario* istituita alla Pieve nella metà Cinquecento. Ma non si deve ignorare il fatto che

documenti del secolo precedente ci ricordano una fiera, intorno alla «vetusta pieve *ad Mensula*, di ragguardevole importanza» dedicata a S. Francesco, che si svolgeva nello stesso periodo. Evidentemente ci troviamo di fronte alla stessa fiera, che così dobbiamo retrodatare al Quattrocento. Tuttavia, considerando che una grande fama non la si acquista dall'oggi al domani, in particolare in quell'epoca, non sarà sbagliato ipotizzarne la nascita nella più classica *notte dei tempi*.

Ecco quindi, saputo ciò, anche se per sommi capi, che la presenza del Parroco della Pieve di S. Pietro "*ad Mensulas*" tra le Autorità diventa comprensibile. E ancor più indicativa risulta la presenza del Cardinale Augusto Paolo Lojudice il quale, ad appena un mese dall'ingresso nella Diocesi di Montepulciano-Chiusi-Pienza affidatagli dal Santo Padre, ha voluto essere presente il giorno del "Fierone" per la Messa solenne dedicata alla Madonna del Rosario, in quella antichissima Pieve da cui hanno avuto origine la maggior parte dei battisteri della zona, e intorno alla quale è nata la fiera più famosa della Valdichiana.

In merito agli altri simboli della foto, cercheremo ora di capire il perché e il senso della presenza delle autorità francesi al taglio del nastro per una fiera, come abbiamo visto importante, ma non certo di rilevanza internazionale quali erano nel medioevo le *fiere della Champagne* e di *Fiandra*.

Occorre tornare indietro di qualche anno.

* * *

Da: "IL COMUNE - Bollettino dell'Amministrazione Comunale di Sinalunga", anno XIII n° 1 - ottobre 2003.

«Il Comune di Sinalunga da tempo stava verificando unitamente all'Associazione Italiana per il Consiglio dei Comuni e delle Regioni d'Europa (AICCRE), la possibilità di promuovere un gemellaggio con una comunità di uno Stato membro dell'Unione Europea nella convinzione che proprio attraverso i gemellaggi è possibile concorrere in modo concreto al rafforzamento dello spirito europeo, al ravvicinamento dei popoli e delle comunità. Tramite il gemellaggio si può quindi promuovere un evento che coinvolge direttamente le due popolazioni e che trova la sua stessa ragione d'essere in un radicamento nel territorio che va nel tempo coltivato e stimolato.

Nella scorsa primavera la cittadina francese di Ay-Champagne situata nella regione dello Champagne-Ardenne (nord-est della

Francia) ha espressamente formulato tramite l'AICCRE stessa il proprio interesse verso il nostro Comune.

Dopo una serie di contatti epistolari intercorsi tra il Comune di Sinalunga e quello di Ay-Champagne, si è giunti alla comune decisione di attivare un gemellaggio tra le due comunità nello spirito dei principi contenuti nel "Giuramento della fraternità europea".

Le procedure ormai consolidate in Europa sull'organizzazione dei gemellaggi prevedono un primo incontro tra rappresentanti delle



due Amministrazioni che si scambiano una visita informale, alla quale poi segue, nelle due comunità, la cerimonia ufficiale di formalizzazione del gemellaggio stesso e la sottoscrizione da parte dei Sindaci del “giuramento della fraternità europea”, già approvato dal Consiglio Comunale nella seduta del 25.11.2002.

Successivamente a questi adempimenti prendono avvio i progetti di scambio con le relative iniziative che devono ovviamente vedere direttamente coinvolte ed attive tutte le componenti delle comunità: istituzioni, associazioni, organismi e gruppi sociali che operano nelle diverse realtà sia in ambito economico che sociale, culturale, sportivo, ecc.

Nello scorso mese di luglio ha avuto luogo ad Aÿ il primo incontro informale dei rappresentanti della Comunità di Sinalunga guidati dal Sindaco e dal Vice-Sindaco, mentre i rappresentanti del Comune di Aÿ saranno nostri ospiti tra breve, presumibilmente entro la fine del mese di novembre.»

La realizzazione di gemellaggi tra comuni e città, con le iniziative più ampie che nel tempo li accompagnano, rappresentano sicuramente un “agire” ed un operare col duplice obiettivo di contribuire dal basso alla promozione della cooperazione economica, sociale e culturale tra i paesi dell’Unione europea finalizzata alla costruzione di un’*identità comune*, e al contempo di allargare il campo dell’autonomia e l’orizzonte, anche culturale, delle comunità locali, e creare legami di amicizia fra persone di lingue, culture, abitudini, storie diverse, contro ogni tentazione di chiusura etnica e culturale e di inutile provincialismo. Sono queste le premesse con le quali, nel 2004, i Comuni di Sinalunga e Aÿ Champagne hanno dato avvio al percorso di gemellaggio con la firma del primo “*Patto di Gemellaggio*” a Sinalunga. Il successo di questo primo, quasi timido, incontro con la realtà francese ha favorito la messa a punto di un progetto ambizioso ed in linea con i principi generali e “filosofici” del gemellaggio. L’ambiente assunto come bene di primaria importanza, nel quale ricercare nuove condizioni relazionali, esprimere attività lavorative ed economiche, attente, nella sostenibilità, ai processi di cambiamento.



Nella stessa estate 2004 al *Colle degli Ulivi*, la famosa manifestazione ricca ed articolata organizzata a Rigomagno dalla Pro Loco, ci fu un primo contatto con lo Champagne. Una degustazione guidata di sei classici delle *Maison*: Michel-Gentilhomme, De Meric, Goutorbe, Roger Brun, Gatinois, Pierre Leboeuf.

Dall'esperienza scaturì l'idea di una serata che uscisse dagli schemi delle sagre paesane. Nacque "**Grandi cuochi e Champagne**", un'iniziativa con un titolo che lasciava chiaramente intendere il soggetto della proposta. Si trattava di un incontro tra i pregiatissimi Champagne di Aÿ, e i migliori prodotti della tradizione gastronomica della Valdichiana e di Sinalunga, uniti nella magica alchimia di semplicità e raffinatezza che esaltano sapori, profumi, colori, che solo i **grandi Chef** riescono a creare valorizzando la tipicità e qualità degli ingredienti, che fanno la storia e la cultura dei territori di cui sono espressione.

Nelle pagine seguenti un ricordo delle splendide serate.

Ricercando i documenti di allora (ormai molti anni fa), abbiamo ritrovato il Menu di una serata, un libretto tascabile, diverso ogni anno, stampato su carta di pregio, curato nei dettagli e per questo conservato da molti come un prezioso ricordo delle magnifiche serate. In quel libretto è contenuto il saluto ai partecipanti di Dominique Lévèque Sindaco di Aÿ Champagne. Lo riproponiamo perché assolutamente prezioso per la ricostruzione della storia:

«Mes chers Amis,

Nos dynamiques hôtes de Rigomagno nous invitent, cette fois encore, à vivre une belle soirée d'été.

La créative et savoureuse cuisine toscane, alliée à l'élégance et à la finesse du Champagne, nous offre ce beau moment de convivialité et de découverte.

Cette belle manifestation honore notre jumelage et consacre, aux noms des populations de Sinalunga et d'Aÿ-Champagne, une certaine idée de l'Europe et de l'Amitié entre les peuples.

Ce soir, je me réjouis particulièrement d'être parmi vous, sur cette place

qui porte désormais le nom de ma commune, pour goûter de nouveau votre élégante et chaleureuse hospitalité.

Très belle soirée à toutes et à tous.

Et... Champagne !»

Miei cari amici,

I nostri dinamici *padroni di casa* di Rigomagno ci invitano, ancora una volta, a vivere una bella serata estiva.

La cucina toscana creativa e gustosa, unita all'eleganza e alla finezza dello Champagne, ci offre questo bellissimo momento di convivialità e scoperta.

Questo bellissimo evento rende onore al nostro gemellaggio e dedica, ai nomi delle popolazioni di Sinalunga e Aÿ-Champagne, una certa idea di Europa e di amicizia tra i popoli.

Questa sera, sono particolarmente lieto di essere tra voi, in questa piazza che ora porta il nome del mio Comune, per assaporare ancora una volta la vostra elegante e calorosa ospitalità.

Auguro una serata molto bella a tutti.

E... Champagne!

* * *

Gli appuntamenti con lo Champagne di Aÿ a Rigomagno si sono ripetuti con regolarità fino al 2011, trasformando le piacevolissime serate in occasioni di incontro istituzionale alle quali i nostri "gemelli" francesi non sono mai mancati.

Nel gemellaggio Sinalunga-Aÿ Champagne, i legami di amicizia si sono intrecciati e rinsaldati anche nello scambio e nella conoscenza dei prodotti enogastronomici di grande qualità che i territori delle due realtà sanno esprimere. Aÿ Champagne è incontestabilmente tra *le village champenois* quello che conserva un passato ricco di storia rappresentato anche dai pregiati vigneti, che dalla *Valle de la Marne* ci regalano

le “bollicine” più preziose nel mondo. Sinalunga e la Valdichiana dal canto loro offrono prodotti tipici dell’agricoltura di grande eccellenza: dalla pregiata carne “chianina” dei grandi bovini bianchi, al profumo dell’olio extravergine di oliva delle colline che circondano Sinalunga, dove le piante di olivo sono da secoli parte essenziale del paesaggio, che modellano e caratterizzano, e poi la “cinta senese”, il pecorino, ecc.

In questa ricchezza di prodotti i grandi *Chef* delle più importanti strutture ricettive di Sinalunga e dintorni, si sono cimentati, a Rigomagno prima e all’Amorosa dopo, in una sorta di gara esaltante, alla ricerca del connubio perfetto tra le nostre eccellenze e le pregiate bollicine di Aÿ, con risultati sempre spumeggianti e ricchi di promesse.

Il menu dell’edizione 2008 del Colle degli Ulivi dedicava, per esempio, una particolare attenzione alla carne “chianina”, in omaggio al ricordo che il Comune di Sinalunga rendeva in quelle stesse settimane ad uno dei suoi più importanti concittadini: il Prof. Ezio Marchi, nella ricorrenza dei cento anni dalla sua scomparsa. Ad Ezio Marchi, nato a Bettolle nel 1869, veterinario “instauratore della zootecnia scientifica in Italia”, dobbiamo infatti gli studi che hanno permesso fin dalla fine dell’800 l’avvio della selezione della “razza chianina”, divenuta poi negli anni ’30 del secolo scorso, la specie pregiata che è oggi, proprio a partire dal suo territorio di origine: la Valdichiana.

Il gemellaggio con la comunità di Aÿ, consente ancora di rinnovare lo scambio e la conoscenza della storia e delle origini dei prodotti di eccellenza della nostra cucina.

Un gemellaggio, quello tra Sinalunga e Aÿ Champagne, nato da volontà di amministrazioni locali che guardavano al futuro.

Dopo l’esperienza del Colle degli Ulivi un’altra iniziativa importante per conoscere lo Champagne di Aÿ ed il territorio di Sinalunga e non solo, è stata “**Piccoli Borghi e Grandi Champagne**”, una manifestazione che si tenne in un luogo speciale, tra i più belli del nostro territorio: la Fattoria dell’Amorosa, grazie alla sensibilità e grande

disponibilità che la direzione ha sempre garantito per le iniziative del nostro Comune.

Una manifestazione che ha messo in evidenza un binomio di eccellenza che il mondo ci può ben invidiare: il pregiatissimo Champagne di Aÿ, e l’Amorosa, un luogo del cuore, antichissimo borgo fortificato prima, una fattoria poi, fino alla realtà di una struttura ricettiva internazionale di alta qualità e pregio.

L’incontro: Amorosa e Champagne, non poteva che essere un’occasione per ampliare ed amplificare le potenzialità del gemellaggio ed al contempo permettere una visibilità che guarda da lontano al territorio di Sinalunga, alla Valdichiana ed al territorio di Aÿ e della Valle de la Marne. Due agevoli pubblicazioni vennero realizzate con moltissime immagini delle giornate. Pochi i testi che le accompagnavano, tradotti in inglese: il mondo è grande e al mondo si voleva guardare per poterci permettere di salvaguardare e garantire la bellezza che abbiamo la fortuna di avere alle porte delle nostre case.

Anche a questi incontri gli amici di Aÿ non sono mai mancati, così come a quelli successivi della “Valle del Gigante Bianco” di Bettolle, organizzati dall’Associazione “Amici della Chianina”.

* * *

Ora, nel 2022, questo connubio di *Champagne delle Maisons di Aÿ* e pregiata *carne Chianina* è stato riproposto in un’altra occasione significativa, quella della Fiera alla Pieve, che si riorganizza dopo la pausa forzata e le restrizioni dell’emergenza sanitaria.

Una iniziativa resa possibile grazie alla rinnovata e preziosa partecipazione della Municipalità di Aÿ e di una rappresentanza delle *Maison*, e grazie alla collaborazione con l’associazione Amici della Chianina, che ha offerto un punto di “assaggio”, *Chianina-Champagne*, di notevole interesse.

Una novità assoluta, quella dello *Champagne alla Fiera alla Pieve*, che ha dato la possibilità a tutti di degustare le preziose bollicine a prezzi di favore, e anche, considerando il clima festoso, di tentare arditi abbinamenti con il simbolo della nostra Fiera alla Pieve: la *porchetta*.

Chi ha provato dice di non essersi pentito.

Sicuramente l'ambiente affollato e la confusione non ha aiutato la concentrazione, lo Champagne ha le sue esigenze, e l'idea ha bisogno di ulteriori studi; tuttavia sarebbe un peccato non insistere. Ad ogni buon conto, anche se forse al di sotto delle immense potenzialità offerte dal prodotto, *la prima prova Champagne* è andata discretamente bene, sicuramente in larga parte per merito della grande disponibilità e l'infaticabile collaborazione del Sindaco Dominique Lévêque, ormai un amico di questa comunità e dell'impegno di Agnès Michaut, titolare dell'assessorato al gemellaggio di Aÿ, coadiuvati entrambi dalle *Maison*: Régis Fliniaux, Michel-Gentilhomme e Henri Roger, presenti in Fiera.

Grazie!



Della Fiera 2022 pubblichiamo solo l'immagine del taglio del nastro proposto in copertina, perché oggetto del libro, e un momento della Messa celebrata dal Cardinale Lojudice, in quanto parte della storia della fiera. Tutto ciò che segue si riferisce a episodi, o momenti, che hanno visto la partecipazione nel territorio comunale di Sinalunga di una delegazione ufficiale di Aÿ Champagne e che, anche se in minima parte, spiegano le motivazioni del taglio congiunto del nastro. In particolare se si considera che tutti gli anni, dal tempo della firma del *Patto di Gemellaggio* a oggi, autorità, associazioni, aziende e cittadini delle due comunità si sono incontrati nel territorio di Sinalunga o in quello di Aÿ Chamagne: tutti gli anni, almeno una volta all'anno.

Di tali incontri riportiamo una serie di fotografie, con qualche nota di commento, con una introduzione recuperata da alcuni appunti scritti per il libro "Piccoli Borghi e Grandi Champagne", che dipingono un quadro del quale dovremmo andare tutti molto fieri.

«L'occasione è stata galeotta per arrivare alla piazza dell'Amorosa ed entrare in uno spazio magico: già dopo l'arco della cinta muraria il passo rallenta e gli occhi si riempiono del rosso vermiglio dei gerani affacciati ai loggiati che si aprono verso la piazza con il pozzo, la chiesa, l'osteria, del profumo dei limoni e dell'intenso gelsomino.

Accolti da tanta magia i numerosi e appassionati visitatori, premuniti di apposita piccola sacca contenente una *flûte* con il simbolo della manifestazione, realizzata ed offerta dalla *Mairie* di Aÿ, hanno incontrato, ai banchi di degustazione, i proprietari delle *Maison* di Champagne: i vignaioli in persona pronti a "raccontare" i loro emozionanti prodotti. Un mondo di prodotti di eccellenza tutto da scoprire: mille diverse sfumature; delicate persistenze dei *perlage*; aromi intensi con sfumature di cannella e frutti di bosco, lamponi e more; riflessi bruno dorati, paglierini, tendenti al verde pallido. Sette *Maison* che per due giorni hanno sorpreso tutti per l'altissimo

livello di qualità. E non poteva essere diversamente dal momento che tutti i vigneti del territorio di Aÿ sono classificati *Prémier Cru* e *Grand Cru* al 100%: segno di massima qualità.

I nomi:

- * Bollinger
- * Edouard Brun
- * Gosset-Brabant
- * Henri Goutorbe
- * Hamm
- * Michel-Gentilhomme
- * Roger André

tutti prodotti *di nicchia* destinati a veri intenditori. Prodotti non reperibili ovunque, per l'occasione a prezzi di assoluta convenienza.

Ma il borgo dell'Amorosa ha offerto anche altre occasioni culturali.

Jacki Colson, per esempio, validissimo ed interessante pittore di Aÿ, sempre presente nelle iniziative promosse dalle comunità gemellate, ha esposto nella "Sala del Melograno" una serie di opere molto emozionanti a soggetto *italo-francese*.

Robert Shaw pittore americano che da anni ha scelto la Toscana come sua terra di adozione, ha proposto invece, con una chiave pittorica ed interpretativa diversa, quasi impressionista, il confronto tra i *paesaggi senesi* e quelli della *Champagne*. La mostra è stata allestita nella "Sala del Granaio", rinnovata completamente ad iniziare dall'illuminazione, in una atmosfera riposante e molto suggestiva. Un ambiente dove si poteva anche *razzolare* tra una scelta di libri messi a disposizione per l'occasione dalla Biblioteca Comunale di Sinalunga: dalla narrativa francese, come omaggio agli ospiti, ai libri di viaggio e documentazione delle terre senesi e della Toscana. Un ambiente, quindi, per la "degustazione lenta", grazie anche ai comodi divani della sala, che hanno permesso, tra un calice a l'altro, di riposarsi nutrendosi di arte e letteratura.

E come non ricordare la simpatia dei vignettisti Riccardo Casaioli e

Giovanni Beduschi, i quali, offrendo vignette e caricature "al volo", ad ospiti, artisti e ignari passanti, hanno fatto sorridere tutti.

E poi l'ambiente.

Girovagando nel borgo e tra i banchi di assaggio si scopre una pergola a tunnel di rose antiche rampicanti dal color pesca alternato all'albicocca, che protegge dal sole i bordi della piscina che guarda verso la parte alta di Sinalunga.

Poco lontano un profumo intenso e intrigante: degustazioni di altro tipo, quelle offerte dal Club "Sigaro Italiano". La Val di Chiana è stata ed ancora è produttrice di tabacco, quello appunto da cui si ricava il famoso "sigaro toscano".

Lo sguardo si perde tra vigneti, boschi e colline, paesaggi intatti nella loro storica bellezza.

Il Giardino dei Glicini accoglieva invece alcuni produttori locali: i salumi della produzione Barbieri di Sinalunga e dell'azienda agricola Tedeschi di Bettolle, l'olio extravergine del Frantoio Mazzarini di Rigomagno, il miele pluripremiato dell'apicoltura Stefanelli di Sinalunga, i formaggi e la ricotta tiepida del caseificio Coveri di Torrita: una piccola rassegna rappresentativa di una realtà più ampia che recentemente sta portando avanti i progetti di "*filiere corta: – il buon cibo per tutti i giorni*". E ancora, adagiati sui prati, le terrecotte artistiche, gli orci ed i vasi della ditta Benocci di Sinalunga abbelliscono angoli, viali e piazzette.

Ecco poi la sorpresa delle animazioni, organizzate per l'occasione, e anche queste all'insegna della diversità.

Sabato pomeriggio è stata l'occasione per le coreografie della Compagnia "Il Bucchero", con canti e balli della tradizione popolare della campagna senese. Gli stessi canti e balli che un tempo avevano allietato le giornate di festa di chi abitava e lavorava nei molti poderi della Fattoria dell'Amorosa, almeno fino a metà degli anni sessanta; poi la mezzadria iniziò a volgere al termine e tutto cambiò.

Molto diverse le coreografie della Compagnia "*Corps Rompu*" curate dalla regista Maria Claudia Massari (compagnia che ha la propria attività

nel Teatro Comunale “Ciro Pinsuti”) che ha guidato i giovani “attori” dei laboratori, organizzati ogni anno con il Comune di Sinalunga, in un percorso-spettacolo dal titolo “Vento di-vino”: *tulle* bianco e tralci di vite in fiore tra i capelli dei ragazzi e delle ragazze, in una suggestiva citazione del teatro greco.

Domenica è stata invece la musica a fare da padrona: le animazioni dell’*Orgue de Barberie* con gli abitanti di Aÿ Champagne nei costumi tipici (*costumés Agéens*), presenti anche il sabato, hanno creato un’atmosfera deliziosamente “francese”.

Durante la serata il simpatico gruppo d’oltralpe si è alternato (a volte interagendosi) con gli altri gruppi musicali e folcloristici, dando vita a divertenti *performance multiculturali*, come con il nostro gruppo folcloristico “C’era una volta”.

Emozionante e perfettamente in linea con la piazza dell’Amorosa, la scelta delle musiche di Piazzolla, Gardel e Galliano per la magica fisarmonica di Massimo Santostefano ed il violino appassionato di Daniela Rossi.

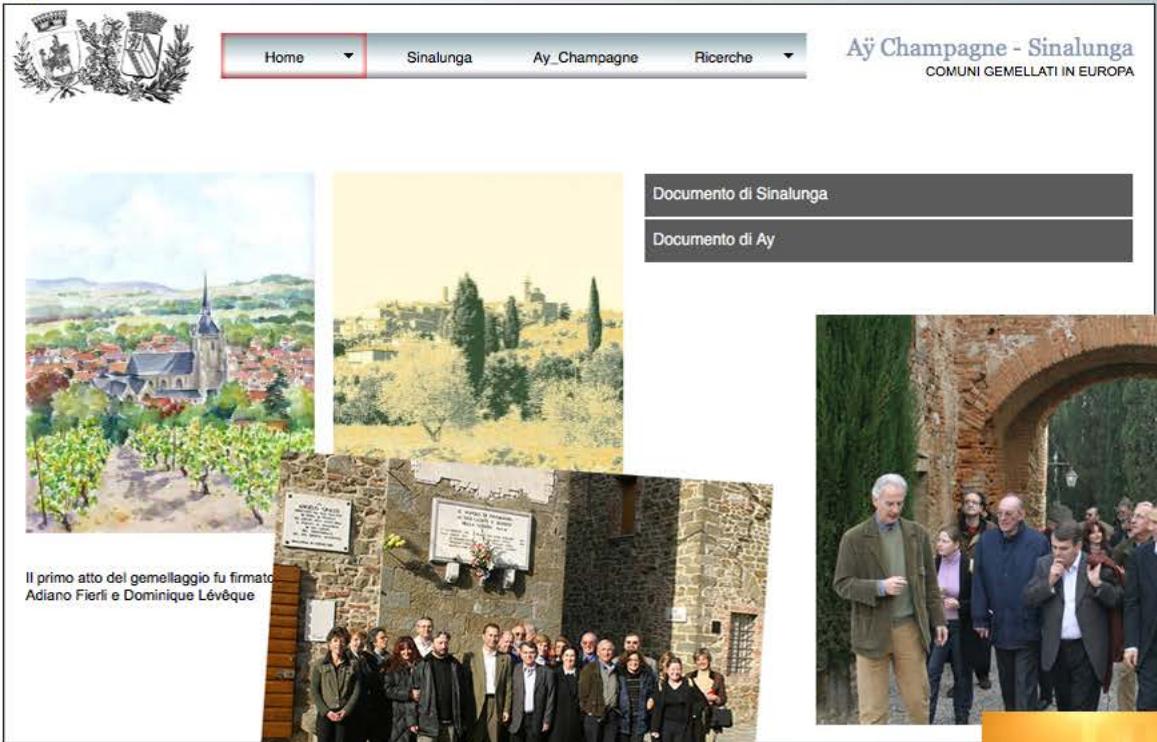
Sul calar della sera le note struggenti del tango argentino si sono intrecciate con quelle di Beethoven, eseguite da un quartetto d’archi di giovanissimi e bravissimi allievi del Conservatorio “Morlacchi” di Perugia, guidati dal Maestro Mastroprimiano, i quali, dopo un concerto pomeridiano nel Teatro Comunale di Sinalunga hanno avuto l’idea felicissima di spostarsi a l’Amorosa per un improvvisato e quanto mai gradito concerto in piazza.

L’incontro Aÿ-Sinalunga è stato anche l’occasione, sabato 26 maggio, per riproporre – con continuità storica – la cena, nata e cresciuta a Rigomagno, “**Grandi cuochi e Champagne**” ...»



*Pieve di S. Pietro "ad Mensulas", Santa Messa in onore della
Madonna del Rosario, celebrata dal Vescovo della Diocesi
Cardinale Augusto Paolo Lojudice*





La prima volta dei cittadini di Aj a Sinalunga avvenne davanti al Comune in un nebbioso pomeriggio di novembre 2003. Nei giorni seguenti, con un tempo decisamente migliore, furono accompagnati in visita nel territorio. Le foto sono raccolte in un CD ricordo (in alto a destra).

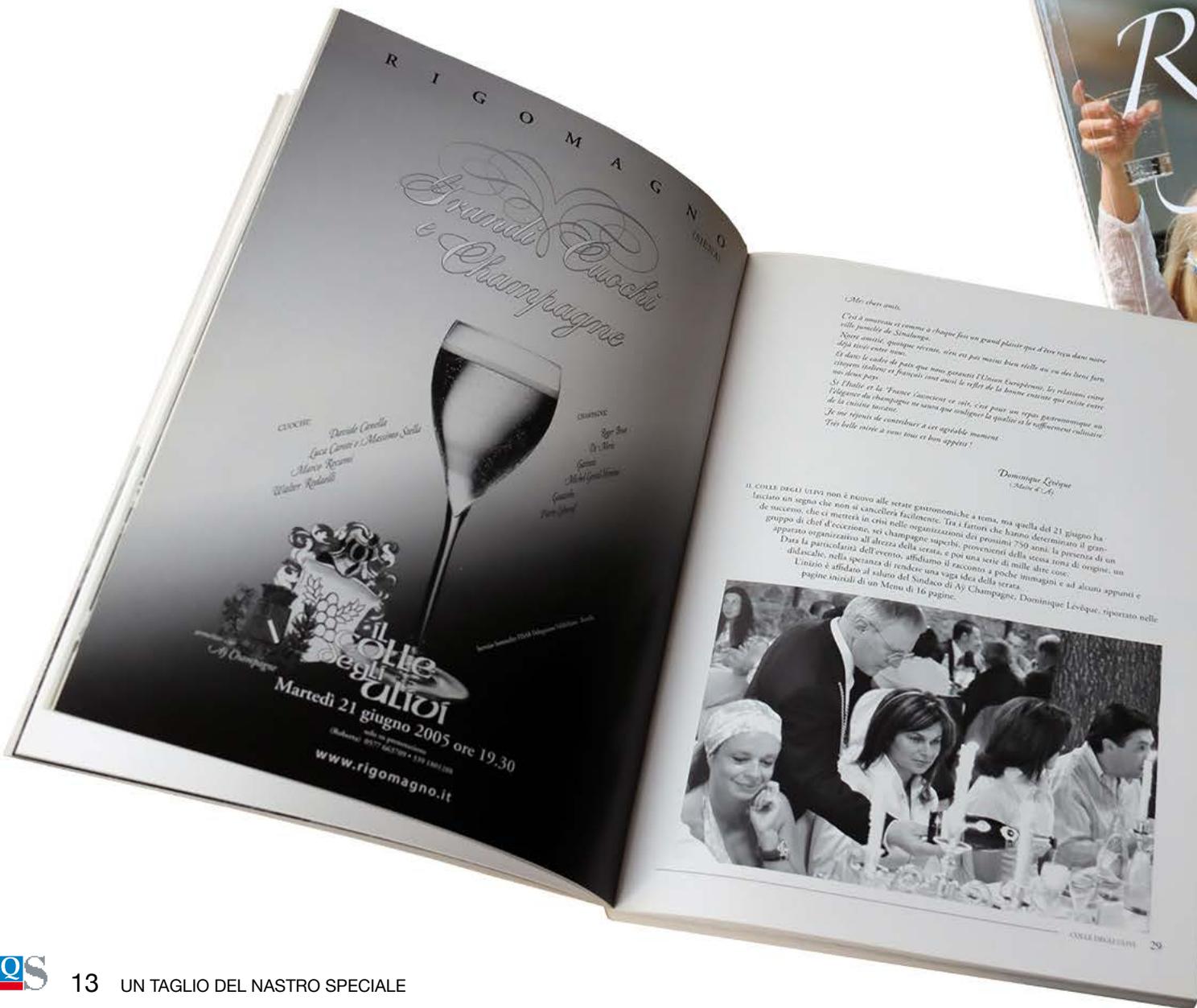
Successivamente, per iniziativa privata, furono registrati e attivati due siti Internet: uno per le nostre comunicazioni (www.sinalunga-aychampagne.eu), e uno per quelle dei francesi (www.aychampagne-sinalunga.eu). In alto a sinistra la prima home-page italiana, visualizzata con lo storico browser Netscape Navigator.

Una nota curiosa. Nella foto sopra, in seconda fila, a destra accanto a Henri Goutorbe, si vede il nostro attuale Sindaco Edo Zacchei.

Nel 2005, nell'ambito del "Colle degli Ulivi", inizia la più mitica delle mitiche serate di Rigomagno, "Grandi Cuochi e Champagne", che hanno inciso moltissimo nei rapporti di gemellaggio con Ay Champagne.

Nelle pagine che seguono alcuni Menu e qualche fotografia ricordo.

Tutto il resto è documentato nei libri che annualmente ricordano tutte le diverse iniziative della Proloco di Rigomagno.



2005 - Rigomagno: Grandi Cuochi e Champagne

Chef: Davide Canella, Luca Caroti e Massimo Stella, Marco Recami, Walter Redaelli
Champagne: Michel Gentilhomme, De Meric, Goutorbe, Roger Brun, Gatinois, Pierre Leboeuf

Servizio acqua e vini Sommeliers FISAR delegazione di Bettolle



2006 - Rigomagno: Grandi Cuochi e Champagne

Chef Richard Titi - *Il Falconiere*
Stufato di borragine con coniglio al limone, la sua coratella e spuma di pomodoro affumicato
Champagne De Meric, Brut Grand Réserve sous bois, 1^{er} crue; e Michel-Gentilhomme, Brut Tradition

Chef Fabrizio Peruzzi - *Villa Petrischio*
Insalatina di faraona cotta a bassa temperatura con pere all'olio essenziale di senape e gelatina di fiori di sambuco
Champagne Pierre Leboeuf, Brut

Chef Giancarlo Propedo - *Locanda dell'Amorosa*
Cappelletti con stufato di Chianina su crema di patate e funghi finferli
Champagne Henri Goutorbe, Brut Grand Cru

Chef Davide Canella - *Castello di Spaltenna*
Confit di tonno chutney di melanzana perlina e frullato di cetrioli
Champagne Roger Brun, Cuvée des Sires, Extra Brut, Grand Cru

Chef Walter Redaelli - *Ristorante Walter Redaelli*
I due Medaglioni: uno di Vitello al vino Nobile di Montepulciano, l'altro di Cinta Senese con porcini e tartufo
Verdure croccanti all'olio del Colle
Champagne Gatinois, Brut, Grand Cru

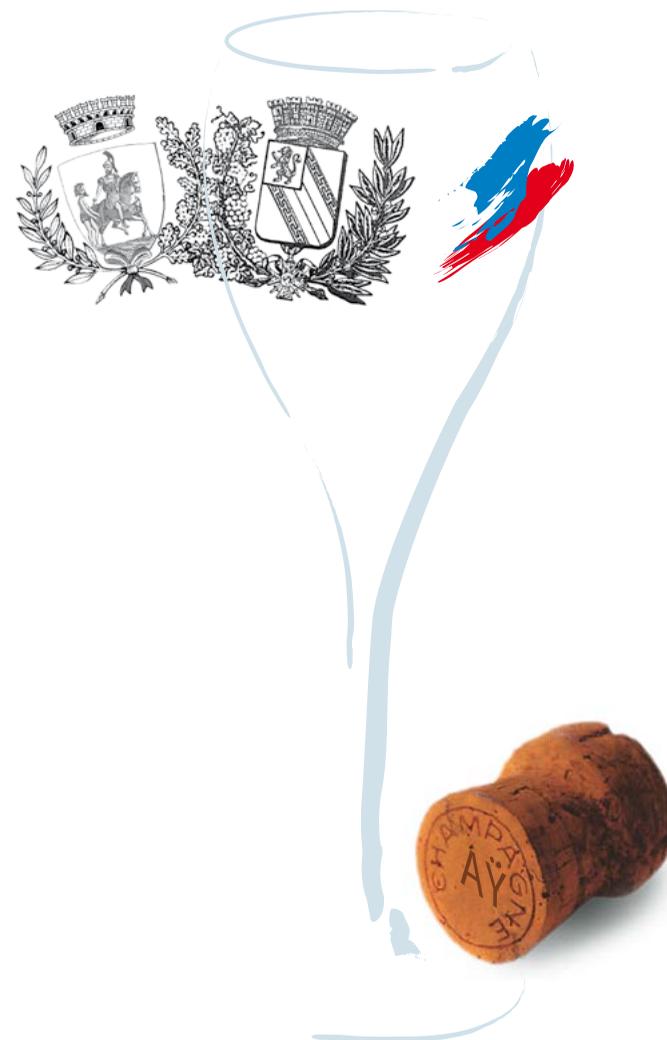
Chef Luca Caroti - *Le logge del Vignola*
Tricolore di pere in gioco di contrasti
Champagne Edouard Brun, Demi-sec, Cuvée spéciale

Responsabile di sala Massimo Stella

Servizio acqua e vini Sommeliers AIS delegazione di Arezzo, responsabile Massimo Rossi



Grandi Cuochi e Champagne





Gli Chef in riunione all'Amorosa per la scelta dei piatti e gli abbinamenti con le tipologie di Champagne da presentare nella serata al Colle degli Ulivi.

2007 - Rigomagno: Grandi Cuochi e Champagne

Chef Walter Redaelli *Ristorante Redaelli*

Spuma di germano reale con riduzione di sherry, mostarda di pere abate con pane alle noci
Champagne Michel Gentilhomme, Brut Tradition

Chef Davide Canella *Castello di Spaltenna*

Insalate di pesche e gamberi marinati al lime, crescione di senape schiuma di melone
Champagne Pascal Henin, Brut Reserve Premier Cru

Chef Luca Caroti *Le logge del Vignola*

Mantecato d'orzo con bietole alle briciole e orecchio di maiale allo zafferano
Champagne Roger Brun, Cuvée des Sires Extra Brut Grand Cru

Chef Francesco Sabbadini *Ristorante "Le Coccole dell'Amorosa"*

Uovo in camicia croccante su passata di asparagi e tartufo scorzone
Champagne Henri Goutorbe, Brut, Grand Cru 2000
Champagne Pierre Leboeuf, Brut, Réserve Grand Cru

Chef Richard Titi *Il Falconiere*

Costoletta d'agnello in crosta di nocciole, composta di ciliege, cioccolatino al fegato vanigliato
Champagne Gatinois, Brut, Grand Cru

Chef Fabrizio Peruzzi *Villa Petrischio*

Oblivium
Champagne Edouard Brun & Cie, Demi-Sec Cuvée Spéciale

Responsabile servizio di sala Massimo Stella

Servizio acqua e vini Sommeliers AIS delegazione Arezzo, responsabile Massimo Rossi
Coordinamento Champagne Marco Anichini

Introduzione al libretto menu della serata:

Mes chers amis,

C'est à nouveau et comme à chaque fois un grand plaisir que d'être reçu dans notre ville jumelée de Sinalunga.

Notre amitié, quoique récente, n'en est pas moins bien réelle au vu des liens forts déjà tissés entre nous.

Et dans le cadre de paix que nous garantit l'Union Européenne, les relations entre citoyens italiens et français sont aussi le reflet de la bonne entente qui existe entre nos deux pays.

Si l'Italie et la France s'associent ce soir, c'est pour un repas gastronomique où l'élégance du *Champagne* ne saura que souligner la qualité et le raffinement culinaire de la cuisine toscane.

Je me réjouis de contribuer à cet agréable moment. Très belle soirée à vous tous et bon appétit !

Dominique Lévêque - Maire d'Aj





2008 - Rigomagno: Grandi Cuochi e Champagne

Chef Walter Redaelli
Champagne Roger Brun, brut rosé premier cru

Chef Francesco Sabbadini
Champagne Henri Goutorbe, brut grand cru

Chef Richard Titi
Champagne Gatinois, brut

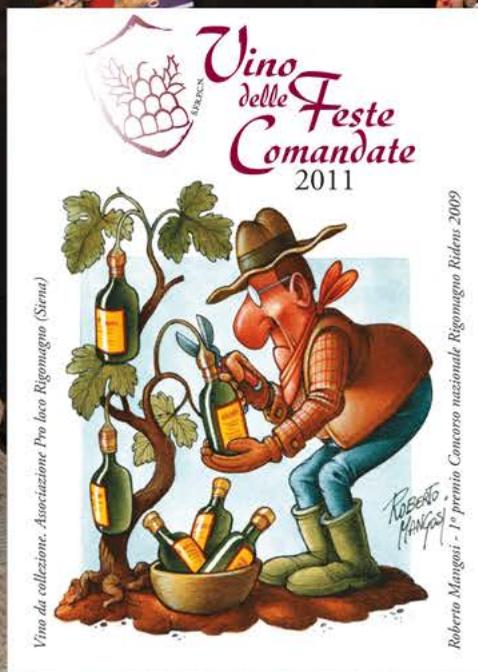
Chef Andrea Mancini
Champagne Roger Brun, Cuvée des Sires, brut grand cru

Chef Luca Caroti
Champagne Michel-Gentilhomme, brut, blanc de blanc

Chef Davide Canella
Champagne Edouard Brun & Cie, demi-sec, cuvée spéciale



I Sommeliers AIS della delegazione di Arezzo, ringraziati con il libro ricordo del "Colle degli Ulivi", e una bottiglia di "Vino delle feste Comandate" di Rigomagno, etichettata con un disegno originale partecipante al Concorso nazionale dell'umorismo "Rigomagno Ridens". Ancora una dimostrazione dell'Arte Italiana che quando non può vincere sul campo della qualità materiale ricorre alla fantasia.





"Grandi Cuochi e Champagne" un'occasione d'incontro e per lo scambio dei regali.





PIAZZETTA Aÿ CHAMPAGNE



Sony Ericsson
LE MAIRE
19/06/2007 22:11
Bonsoir Bettina!
ici à Detroit il est 4 h
de l'après-midi!
Imagine que la
soirée bat son plein
à Rigomagno!
Donnez le bonjour à
Répondre Autres

Rigomagno, martedì 19 giugno 2007, per iniziativa della Proloco, la piazzetta nella quale si tiene la serata "Grandi Cuochi e Champagne" viene intitolata ad Aÿ Champagne. Chiamati a scoprire la targa il Sindaco di Sinalunga e il Vicesindaco francese. Dominique Lévêque, in America per doveri di Ufficio, invia in quei momenti un messaggio a Bettina, la sua segretaria, perché saluti a suo nome tutti i presenti.



Al "Colle degli Ulivi" di Rigomagno, il gemellaggio con Aj è stato anche oggetto di una delle migliori edizioni del Concorso nazionale dell'umorismo "Rigomagno Ridens".

2009 - **Rigomagno: Grandi Cuochi e Champagne**

Chef Walter Redaelli, Ristorante Walter Redaelli

Budino di pecorino allo zafferano del Brandi
con fiore di zuccina e Cinta Senese

Champagne Regis Fliniaux, Brut Blanc de Blancs

Chef Davide Canella, Castello di Spaltenna

Cannoli di pappa al pomodoro e caprino fresco
su carpaccio di seppie al nero

Champagne Gatinois, Brut Tradition

Chef Antonella Vetere, Torre Santa Flora

Risotto con pollo del Valdarno i suoi fegatini
e pecorino Stagionato

Champagne Gosset-Brabant, Brut Cuvée Gabriel

Chef Francesco Sabbadini, Ristorante Le Coccole dell'Amorosa

Coscia d'anitra con albicocche fresche salsa speziata e melissa

Champagne Goutorbe, Brut Special Club Millésime 2000

Chef Richard Titi, Il Falconiere

Semifreddo alla pesca gialla e yogurt

su biscotto morbido al cacao e salsa lampone

Champagne Roger Brun, Brut Rosé

*Normalmente le serate di Grandi
Cuochi e Champagne hanno avuto un
piacevole sottofondo musicale.*



*Grandi Cuochi e Champagne 2009, gli ospiti francesi accompagnati
all'Amorosa, per un aperitivo fuori Menu, con auto storiche Citroën.*



2010 - Rigomagno: Grandi Cuochi e Champagne

Chef Richard Titi
Pressata di coniglio con rape rosse e nocciole
Champagne Pierre Le Boeuf, brut grand cru

Chef Francesco Sabbadini
Raviolo aperto con ricotta zucchine e maionese di pomodoro
Champagne Gatinois, brut

Chef Luca Caroti
Prosciutto e melone
*Champagne H. Goutorbe, cuvée
millesime, brut grand cru, 2003*

Chef Davide Canella
Galletto farcito con battuto di lardo,
cipollotti e ravanelli glassati
*Champagne Roger Brun, Rosé saignée,
Grand cru, brut nature*

Chef Antonella Vetere, Torre Santa Flora
Strudel di cioccolato e mandorle con
coulis di lampone
*Champagne Edouard Brun & Cie, demi-sec,
cuvée spéciale*

2011 - Rigomagno: Grandi Cuochi e Champagne

Chef Davide Canella, Ristorante Davide Canella

Chef Angelo Maucione, Borgo Scopeto Relais

Chef Samuele Nocciolini, Ristorante Oste matto

Chef Francesco Sabbadini, Ristorante Le Coccole dell'Amorosa

Chef Antonella Vetere, Torre Santa Flora

Champagne: Roger Brun, varie tipologie

Coordinatore: Walter Redaelli

Responsabile Champagne: Marco Anichini

Sommeliers: AIS, Responsabile Massimo Rossi

Grandi Cuochi e Champagne è stato anche il campo di gara per gli addetti alla preparazione dei tavoli. Sulle ali dell'entusiasmo qualche volta è successo che si sono fatti prendere la mano, realizzando centri tavola troppo ingombranti, tanto da essere costretti a collocarli ai lati della sala, dove pochi li potevano apprezzare.



Una delle diverse squadre delle serate con lo Champagne.



2012 - L'Amorosa: Piccoli Borghi e grandi Champagne

Gentleman Chef Carlo Padrini, Pro loco Rigomagno

Sformato di ortica con filetto di baccalà su fonduta allo zafferano della Val D'Orcia

Champagne: Michel-Gentilhomme, Blanc de Blanc

Chef Lorenzo Lagorio, Ristorante La Toraia

Tartare di Chianina

Champagne: Eduard Brun & Cie, Blanc de Blanc

Chef Massimo Terrosi, Ristorante da Santorotto

Tortello di ricotta e carciofi al profumo di timo

Champagne: Gosset-Brabant, Réserve Brut Grand Cru

Chef Massimo Terrosi, Ristorante da Santorotto

Maltagliati di farina integrale al ragu di Cinta Senese

Champagne: André Roger, Millésime Brut 2007

Chef Gianluca Lesti, Ristorante Le Coccole dell'Amorosa

Terrina di Luccio del Trasimeno con insalatine aromatiche e pesto di zucchine

Champagne: Henri Goutorbe, Cuvée Spécial Club 2004

Chef Lorenzo Lagorio, Ristorante La Toraia

Roastbeef di Chianina

Champagne: Bollinger, Rosé

Chef Walter Redaelli, Ristorante Walter Redaelli

Cioccolato fritto su salsa di peperoni dolci

Champagne: Hamm, Rosé Brut

Sommelier AIS





2013 - **L'Amorosa: Piccoli Borghi e grandi Champagne**

Gentleman Chef Carlo Padrini – Pro loco Rigomagno
Flan di pecorino con pere, miele e pepe rosa
Champagne Lallier Grande Réserve

Chef Lorenzo Lagorio – La Toraia
Tartare di Chianina
Champagne Lallier, Grande Réserve

Chef Fabio e Stefano Forcillo – Ristorante da Forcillo
Pappardelle al sugo di Chianina
Champagne Gosset-Brabant, Réserve Brut Grand Cru

Chef Claudia Nerozzi – Ristorante Da Santorotto
Brasato di vitello Chianino in salsa Chianti con sformatino di verdure
Champagne Goutorbe, Special Club 2004

Gentleman Chef Carlo Padrini – Pro loco Rigomagno
Semifreddo di pistacchi di Bronte e mascarpone in salsa di cioccolato bianco alla menta e frutta
Champagne Lallier, Grand Dosage -Grand Cru

Chef Walter Redaelli – Ristorante Walter Redaelli
Gamberone fritto in pastella leggera con insalata di zucchine e menta
Champagne Deutz, Blanc de Blancs 2007

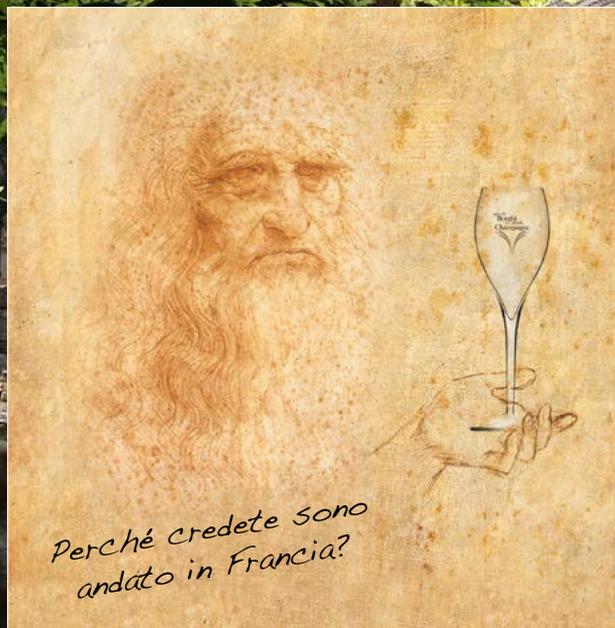
Chef Gianni Gnessi – Ristorante Le Coccole dell'Amorosa
Pesce Spada marinato al sale di Cervia ed erba cedrina con salsa alla pesca
Champagne Deutz, Blanc de Blancs 2007

Chef Walter Redaelli – Ristorante Walter Redaelli
Risotto Carnaroli con sugo di Gallinella, Scampo marinato e polvere di porcino
Champagne Michel-Gentilhomme, Vintage 2004

Chef Gianni Gnessi – Ristorante Le Coccole dell'Amorosa
Trancio di Dentice e trancio di Orata, con olive Taggiasche e salsa allo Champagne
Champagne Edouard Brun, Brut 1^{er} Cru

Pasticceri Andrea e David Marcucci – Pasticceria Marcucci
Crostatina agli agrumi
Champagne Collet, Rosé

Sommelier AIS



2013, incontro dei "vecchi amici" di Rigomagno e Aj all'Amorosa.



«[...] Un grazie sincero alle tante persone e ai tanti giovani che hanno contribuito al successo di quest'anno ed un arrivederci ai prossimi appuntamenti che i legami di gemellaggio ci offriranno, ora sappiamo di avere tante nuove opportunità.

Per me è stata una grande gioia potervi accogliere tutti. Lasciatemi però ricordare che le occasioni di incontro, non va mai dimenticato, non sono solo gastronomiche ma devono essere soprattutto di reciproco scambio ed arricchimento culturale e sociale come è giusto che sia in un rapporto privilegiato di così grande prestigio. Chi vuole portare idee, conoscenza e progettualità per far crescere sana e forte questa meravigliosa pianta sarà ben accolto, lo spirito del Gemellaggio appartiene a tutti e tutti dovrebbero voler partecipare nei modi ritenuti più congeniali.»

Carlo Citterio

Dall'introduzione al libro:

"Piccoli Borghi e... Grandi Champagne"

20 e 21 luglio 2013 a L'Amorosa



Concerto per Europa

*Novembre 2005.
Teatro Comunale "Ciro Pinsuti"
Le Corali di Sinalunga e Aj Champagne
in un concerto per l'Europa, in occasione della Festa della Toscana.*

...E questa è solo una parte della storia.

