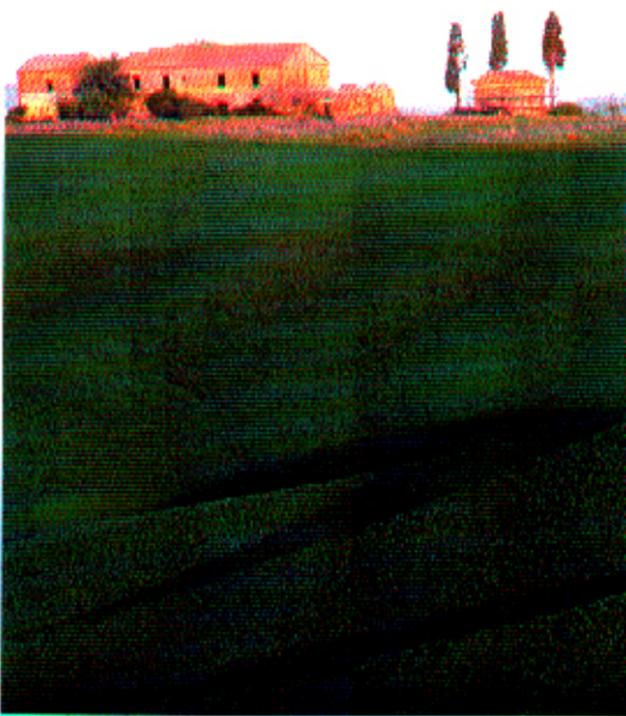


Le Guide du

ROUTES

HACHETTE

Toscane Ombrie



2001
2002

connaît les meilleurs vigneron du coin, ça aide à établir une superbe carte. Prix élevés. Réservation quasi obligatoire.

À voir

★ **Ipogeo etrusco di Montecalvario** : à quelques minutes du village. Tombe étrusque, du VII^e siècle av. J.-C.

Où acheter du bon vin et de l'huile d'olive ?

△ **Enacoteca biologica La Giravolta** : via delle Volte, 32. Ouvert tous les jours de 10 h à 20 h. Fermé en janvier et février. Vente de vins biologiques produits dans le Chianti : Casaloste, Buondonno, Tenuta San Vito. Délicieux miels d'eucalyptus, confitures de mandarines au miel, bocaux de tomates séchées, huile balsamique.

△ **Chez Maria Cristina Diaz** : podere San Donatino. ☎ et fax : 0577-740-318. De Castellina, prendre la route de Poggibonsi. À un peu plus d'un kilomètre, sur la gauche, un petit panneau indique un chemin qui descend à flanc de colline jusqu'au hameau de San Donatino (cul-de-sac). C'est ici que Léo Ferré a vécu de 1971 à 1993, en compagnie de son épouse Maria Cristina et de leurs trois enfants. Dans sa demeure surplombant des champs de vignes et d'oliviers, le grand « poète » de la chanson française continua son inlassable activité d'artiste, mettant de nombreux poèmes en musique, composant, écrivant, imprimant lui-même ses livres. L'oiseau migrateur

revenait toujours dans son nid de San Donatino après ses longues tournées en Europe. Ici, ce fut son arche secrète, son refuge d'artiste, loin du brouhaha et de la vaine agitation de la vie moderne (qu'il jugeait d'un œil critique). Le poète allait souvent se promener jusqu'à la colline isolée de Poggio ai Mori (la colline aux Amours), où la terre donne le meilleur d'elle-même. De là vient le nom du cru familial « Chianti Classico Poggio ai Mori », un vin ensoleillé et gouléant (sous le signe du hibou de Picasso) que l'on peut déguster à la cave, et acheter (en bouteille ou en vrac) pour un prix très raisonnable. Quant à l'huile d'olive extra vierge, elle aurait enchanté Boccaccio et Léonard de Vinci : son arôme est d'une grande finesse !

△ **Castello di Fonterutoli** : via Rossini, 5, loc. Fonterutoli. ☎ 0577-740-522. Fax : 0577-741-070. Au sud de Castellina in Chianti, sur la route N222. Ouvert de 8 h 30 à 13 h et de 14 h à 17 h. Dégustation et vente de vins (Il Concerto, Il Siepi).

RADDA IN CHIANTI 1 800 hab.

(53017)

Au sommet de la colline de Poggio alla Croce (à 530 m), ce gros bourg médiéval (plus intime que Castellina) a gardé tout son caractère et son charme latin, ce qui explique certains jours l'affluence de visiteurs dans les ruelles piétonnes. On peut faire le tour du village à pied en quelques minutes et y admirer de belles bâtisses comme le palazzo del Podestà (aujourd'hui la mairie), construit au XV^e siècle. De la promenade sur les murs d'enceinte, belles échappées sur les collines toscanes couvertes d'oliviers, de vignes et de cyprès.

Un peu d'histoire

Le XVII^e siècle fut l'âge d'or de Radda et du Chianti. Le vin de la région s'exportait déjà en Angleterre. Les propriétés viticoles se développèrent. De grandes et somptueuses villas servaient de maison des champs aux puissantes familles de Florence comme les Strozzi et ou les Pazzi qui venaient y passer l'été.

Adresses utiles

■ **Informations touristiques Pro-Loce** : piazza Ferrucci, 1. ☎ 0577-73-84-94. ● proradda@chiantinet.it ● Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h ; le dimanche, ouvert de 10 h à 13 h. L'office du tourisme dont on rêverait : aux mains de deux femmes accueillantes, sympas, efficaces et pleines d'humour ! Et qui, en plus, parlent le français. N'hésitez pas à leur envoyer un e-mail pour toute info sur les logements ou les visites de vignobles. Visites guidées organisées chez les producteurs des environs (environ 20 000 L. – 10,3 €), qui per-

mettent d'accéder à des caves où l'on ne peut pas toujours entrer si l'on est seul. Vente de cartes pour randos et petit guide avec des itinéraires de balades.

■ **Centre Internet Chiantimania** : via Trento e Trieste, 12. ☎ 0577-73-89-79. Fax : 0577-739-989. Ouvert les lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 18 h 30 ; le jeudi, de 10 h à 12 h et de 16 h à 18 h ; les samedi et dimanche, de 15 h à 19 h. Très sympa, tenu par un jeune couple. Organisent aussi des tours de dégustation de vins.

Où dormir ?

Bon marché

■ **La Bottega di Giovannino-Camere e Appartamenti** : via Roma, 6-8. ☎ et fax : 0577-738-056. À côté de la jolie épicerie (on en a même tiré une carte postale !) de l'adorable monsieur Giovanni Bernardoni (c'est sa fille, Monica, qui s'occupe du logement). Cinq chambres doubles

avec salle de bains privée à 80 000 L. (41,3 €). Mignonnes et toutes propres, en bois naturel, certaines avec une vue spectaculaire sur la campagne toscane. Quelques chambres encore et un appartement (100 000 L. – 51,6 €) dans la rue à côté, avec une petite terrasse extra.

Prix moyens

■ **Baldini Romanita** : via La Fonte, 3. ☎ 0577-73-81-76. Au centre de Radda. Descendre 500 m à partir du *Relais-fattoria Vignale*. Un panneau signale la maison. C'est la première à gauche dans la descente. Compter 120 000 L. (62 €) pour deux personnes. Si vous en êtes encore aux balbutiements en italien, sachez qu'avec la bavarde madame Baldini, vous recevrez soudain un cours intensif ! À moins de

se réfugier dans l'un des trois appartements voisins. Proprets et fonctionnels, et, surtout, une vue époustouflante. On comprend pourquoi les hôtes de madame Baldini prolongent souvent leur séjour...

■ **Podere Campo Agli Olivi** : località Campo Agli Olivi. ☎ 0577-73-80-74. À 500 m du centre de Radda (sortie direction Florence). Après les *carabinieri*, prendre le sentier à droite qui descend dans les vignes.