



*La storia di Corzano e Paterno
somiglia un po' a quella di
una fiaba. Gli elementi per
raccontarla, infatti, ci sono
tutti. Una nobile famiglia
che decide di abbandonare la
vecchia tenuta, una promessa
fatta a buoni amici, una
fattoria in decadenza da
riportare all'antico splendore.*

Quasi come una fiaba

C'ERA UNA VOLTA
UNA FATTORIA...

Dal latte di pecora la campagna toscana conquista le tavole **stellate**

FATTORIA CORZANO E PATERNO



La famiglia Gelpke si trasferisce a Corzano a seguito dell'acquisto della tenuta dalla nobile famiglia fiorentina dei Niccolini. Nel 1969 vendere sembrò l'unica soluzione per riuscire a liquidare tutti gli eredi della dinastia e quando Gelpke rilevò la tenuta, lo fece promettendo di mantenerla intatta. La fiaba iniziò così, con il lento ma appassionato rilancio del possedimento fino ad allora in stato di semi abbandono. Le vigne erano rade e mal tenute, le case all'interno della proprietà senza elettricità, senza tubature idrauliche né riscaldamento, nonché molto danneggiate. Vennero piantati

sei ettari di vigna e vennero avviati i lavori di restauro delle case. Gelpke pensò anche di acquistare cinquanta pecore da latte sarde per velocizzare il rilancio della fattoria e imparò a mungerle a mano e a fare il formaggio nella maniera più semplice e genuina, su un calderone posto al fuoco. Solo nel 1976 alla proprietà di Corzano si aggiunse la fattoria di Paterno, una proprietà molto amata che, dopo essere passata, nei secoli, dalle mani dei Pitti a quelle della famiglia Rangoni-Macchiavelli, venne venduta a Gelpke dopo lunghi anni di incuria.



Il formaggio come (meglio di) una volta

E da proprio da quel formaggio prodotto nel modo più artigianale, anzi, "casalingo" che ci sia, che la fiaba arriva a un punto di svolta. Oggi a occuparsi del piccolo caseificio che con amore e ostinazione è nato in seno alla Fattoria Corzano e Paterno è Antonia Ballarin. Fino al 1986, il latte prodotto dalle pecore, seguite da Tillo figlio di Wendelin, veniva venduto. A metà degli anni Ottanta, invece, ha inizio la produzione interna. Antonia la prende subito a cuore, ma inizia da zero, con un tirocinio presso un casaro locale per apprendere tutti i segreti del pecorino.

Fu proprio il pecorino, infatti, il primo formaggio prodotto. Ma si trattò solo del primo passo sulla strada che ha portato il caseificio a rifornire alcune delle botteghe e dei ristoranti più raffinati e illustri di Firenze e d'Europa.



Una filiera più che corta

Non potrebbe esistere una filiera più corta: il latte viene prodotto dalle pecore che pascolano libere nei campi della tenuta, il latte viene lavorato direttamente nel caseificio vicino a Casa Corzano e alla cantina. Il primo gregge, negli anni Settanta, contava pochi capi e venne acquistato anche con l'idea di liberare più velocemente il terreno su cui sarebbero

state piantate le nuove vigne. Quel gregge negli anni è cresciuto fino a contare oggi circa 700 capi, accuditi nella stalla vicino a Villa Paterno.

La produzione è ancora piccola, ma di qualità eccellente, risultato di anni di prove ed esperimenti fino a produrre oltre dieci tipi di formaggio. Un'ottima dimostrazione di come, con il latte di pecora, si possa molto (e altrettanto interessante) oltre al classico pecorino. Formaggi in stile Roquefort, formaggi mor-





bidi, formaggi duri, formaggi delicati, formaggi piccanti... insomma, formaggi un po' per tutti i gusti e soprattutto per ogni esigenza di abbinamento.

Altro indice di qualità è, ovviamente, la stagionalità con cui le lavorazioni vengono eseguite. Le pecore producono la massima quantità di latte in primavera. Per questo, con l'inizio della bella stagione, il caseificio è operativo ogni giorno della settimana, mentre la produzione si interrompe tra agosto e novembre.

Iniziare da zero con infinita passione

Antonia Ballarin arriva a Corzano al seguito di Wenzel, figlio maggiore di Gelpke e assieme all'amica Sophie Partridge, alla fine degli anni Settanta. Sophie sposò Wen-

zel e con lui acquistò un'altra fattoria. Antonia, invece, sposò Aljoscha con cui ha cinque figli e che si occupa in modo prevalente delle vigne, affiancato negli ultimi 10 anni da Arianna Gelpke, figlia di Wendelin. Con il loro lavoro sono riusciti ad elevare il vino della tenuta da "semplice" Chianti, a prodotto di alto livello. Inoltre Aljoscha è riuscito nel tempo a migliorare anche la produzione dell'olio extravergine d'oliva.

ANTONIA non sapeva niente di formaggi una volta giunta in Italia, oggi è responsabile del caseificio. Ad aiutarla nell'impresa, un periodo di formazione direttamente sul territorio, ma soprattutto la sua passione per il lavoro, assieme al giusto mix di intuizione. Non solo pecorino, ma anche prodotti diversi, sperimentazione nel segno dell'eccellenza.

Dare il massimo come stile di vita

La Fattoria Corzano e Paterno è anche agriturismo, vino e olio oltre ai suoi prelibati formaggi. Il filo conduttore tra i vari prodotti, però, resta quello della loro "sostanziale semplicità". È Gelpke a impri-





aria della fattoria, si sposa perfettamente con Terre di Corzano, un Chianti DOCG con uvaggio composto dal 90% di Sangiovese e 10% di Canaiolo.

Il Buccia di Rospo, dal nome curioso in omaggio alla crosta fiorita che caratterizza questo particolare pecorino, può abbinarsi al vino Tre Borri, un Sangiovese in purezza. Buccia di Rospo nasce da un errore, ma come spesso capita, sbagliare può condurre anche a grandi successi. Si caratterizza per il suo gusto forte, paragonabile ad alcuni formaggi francesi. In questo periodo si trova più stagionato e tendente alla scheggiatura, mentre in primavera è più morbido e cremoso. Non può che essere annaffiato con un vino di altrettanto gusto e carattere, per questo il Tre Borri è il compagno ideale.

Chi, invece, vuole provare un contrasto di sapori stuzzicante può degustare il Blu (dalle caratteristiche venature nell'impasto) assieme a un bicchiere di Passito. Dalla nascita della DOC Vin Santo del Chianti, non può più denominarsi come tale, perché la sua gradazione alcolica minima non raggiunge 13° (mentre in base alle sottosezioni il Vin Santo del Chianti DOC deve raggiungere anche i 17°). Ma l'uvaggio resta Trebbiano 80% e Malvasia 20%.

Le vigne

Si trovano sui pendii sassosi attorno alla casa colonica fortificata "Corzano", da cui prende il nome la Fattoria. Le vigne sono separate dal territorio del Chianti Classico dalla sola valle della Pesa, i possedimenti si estendono nella zona di San Casciano,

merla fin dagli inizi. Convinto che il primo fine dell'azienda fosse l'autosufficienza e che il principale scopo delle famiglie che vi vivevano fosse creare i migliori prodotti possibili con i mezzi a disposizione, riesce subito a orientare verso la qualità la produzione della fattoria. Un concetto davvero antelitteram per quei tempi. Nonostante la scomparsa di Gelpke nel 2001, niente è cambiato nella filosofia aziendale. La fattoria è rimasta in famiglia ed è gestita con lo stesso spirito di allora, il lieto fine della nostra storia sembra davvero protendersi verso un fiabesco "per sempre".

Vino e formaggi si sposano

All'interno della produzione della fattoria troviamo proposte che si sposano perfettamente tra loro. Per provarle è possibile partecipare a una delle degustazioni che vengono organizzate su prenotazione, o magari pensare di riproporre gli abbinamenti anche a casa.

IL PECORINO, ad esempio, il formaggio con cui iniziò la produzione case-





lungo l'antica Via Cassia e la valle stessa.

Fin dal primo anno di produzione, nel 1972, la coltura e la vinificazione furono curate con amore e competenza, abbinando l'eccellenza locale all'abilità dei giovani viticoltori appresa presso la scuola vinicola Wadenswil, vicino a Zurigo.

I vitigni coltivati sono sia autoctoni: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia e Trebbiano, che francesi: Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay.

Gli oliveti

Vantano circa 3500 piante d'olivo, cultivar Moraiolo, Frantoio, Leccino e Pendolino. Anche in questa produzione la qualità ricercata è massima. La Fattoria Corzano e Paterno adotta l'agricoltura biologica. La raccolta viene effettuata a mano e separatamente per varietà. Tra la raccolta e la molitura non

passano mai più di cinque ore: le olive raccolte la mattina vengono lavorate il pomeriggio e quelle raccolte nel pomeriggio sono lavorate la sera. La frangitura avviene nel Frantoio sperimentale dell'azienda Torre Bianca, presso cui le olive vengono lavorate separatamente per varietà e con regolazione degli impianti ad hoc per il tipo di cultivar e il suo stato di maturazione. #

Le viti sono separate dalla zona del Chianti Classico dalla sola valle della Pesa

