

Vignamaggio

LA PANZANESE

UNA GUIDA PER VIVERE PANZANO



Panzano in Chianti è un borgo vivace, con scorci splendidi, personaggi memorabili e offre preziosi attimi di vita lenta. Il nostro hotel La Pensione di Vignamaggio, in Piazza Bucciarelli 5, ci ha offerto in questi anni la possibilità di vivere a pieno i semplici gesti e le attività quotidiane che scandiscono le giornate del paese. Ne “La Panzanese” abbiamo raccolto i luoghi e le persone che rendono Panzano unica: senza voler essere esaustivi, la nostra piccola guida è soprattutto una bella passeggiata alla scoperta dei ritmi senza tempo di un paese autentico.

I IL POZZO DELL'OBLIO



A due passi dallo storico circolo ricreativo di Panzano si trova Il Pozzo dell'Oblio, una piazza suggestiva e con una vista panoramica.

La piazza si trova lungo via Giovanni da Verrazzano, a metà della salita che conduce alla chiesa del cento storico, in uno scorcio quasi nascosto ma che nella storia del paese ha sempre rappresentato un luogo di socializzazione: da balera estiva a uno dei punti più importanti della festa della Stagion Bona, il pozzo dell'oblio merita assolutamente una visita.

2 IL BARBIERE PAOLO: UN'ISTITUZIONE



Paolo è una vera e propria istituzione del paese e da oltre 40 anni lavora come barbiere nello studio di famiglia, come suo padre e suo nonno prima di lui.

La gentilezza e i gesti quotidiani di Paolo vi introdurranno a un vero e proprio viaggio nella storia del paese, ricco di aneddoti e racconti personali che Paolo sarà felice di regalarvi.



3



LA BOTTEGA DI PITTURA

Carmine Errichiello in Piazza Buciarelli 22 vi accoglierà nel suo piccolo salotto d'arte, la bottega dove dipinge ed espone i quadri che ispirano alla vita panzanese: vedute panoramiche, dettagli di vita, nature morte che raccontano del vino, della carne e delle scene di paese che vede ogni giorno.

Qui puoi vedere le sue opere se non siete a Panzano in Chianti.





LA RICETTA TIPICA: LA FOCACCIA PANZANESE

4

La schiacciata con l'uva di Panzano si realizza esclusivamente con l'uva bianca, solitamente zibibbo.

INGREDIENTI

400 g di farina 00
7 g di lievito di birra disidratato
6 cucchiaini di zucchero semolato
4 cucchiaini di olio d'oliva
200 ml di acqua
2 grappoli di uva bianca o
150 gr di uva passa di Zibibbo

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito in metà dell'acqua, aggiungere la farina, unire il lievito e l'olio; aggiungere, poca alla volta, l'acqua restante e impastate per circa 15 minuti, fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Trasferitelo in una ciotola, copritelo con pellicola alimentare e fate lievitare fino al raddoppio (ci vorranno circa 2 ore). Prelevate l'impasto lievitato e rovesciatelo su una spianatoia infarinata e stendetelo su una teglia quadrata da 23 x 23 cm, foderata di carta forno. Distribuite sopra i chicchi sgranati, cospargeteli con 3 cucchiaini di zucchero e terminate con un giro d'olio. Passate nel forno già caldo a 190° e fate cuocere per 45-50 minuti o comunque fino a doratura. Sfornate la schiacciata con l'uva e fatela raffreddare completamente prima di servirla.

5

L'UFFICIO DELLE POSTE



L'Ufficio delle poste di Panzano in Chianti è uno dei più piccoli uffici delle poste che potete immaginare: ha un solo impiegato e la sua buca delle lettere è stata abbellita dalle decorazioni dei famosi "omini che fanno cose" dell'artista panzanese Luca Carfagna.

Pare che acquistare un francobollo qui e spedire una cartolina da Panzano porti fortuna: noi non possiamo assicurarvi nulla, ma crediamo proprio che sia vero.

6

AMICI DI PANZANO: ARTIGIANATO ARTISTICO

Questa piccola e preziosa associazione riunisce gli artisti e gli artigiani di Panzano sotto lo stesso tetto, una bottega dove ogni giorno potrete trovare all'opera un artigiano/a diverso/a.





7 CECCHINI

Il macellaio poeta è diventato molto più di un'istituzione: Dario Cecchini ha reinventato l'enogastronomia chiantigiana. All'interno della sua macelleria oggi è possibile vedere uno splendido dipinto della scuola fiamminga, mentre nel suo food track con vista panoramica è possibile bere una birra (brandizzata Dario Cecchini, ovviamente) e gustarsi uno degli iconici hamburger.



LA CONCA D'ORO



La Conca d'Oro è un punto panoramico storico, che oggi si staglia su un mare di vigneti. Il suo nome però si rifà al passato, quando questa vallata era ricoperta di grano e d'estate si tingeva d'oro.

9 LA CHIESA DI PANZANO

La Chiesa di Santa Maria è un edificio di origine romanica, ampliato nel corso dei secoli e che oggi è caratterizzato dallo stile neoromanico risalenti agli ultimi lavori, risalenti alla fine dell'800.

Il giardino attorno alla chiesa è bellissimo e misterioso e l'accesso è libero.

