

THE WORLD NEWS II

Podere Forte

Categoria: Podere Forte | Data pubblicazione | Visite: 358

Azienda

Podere Forte si trova a Castiglione d'Orcia, più villaggio che paese, incuneato tra Montalcino e Montepulciano, in un paesaggio di rara suggestione, dove si alternano terra e ampi orizzonti: è la Val d'Orcia, luogo magnifico, il cui nobile passato si perde nella notte dei tempi. Pasquale Forte, proprietario di Podere Forte dal 1997, ha scelto di far rivivere qui un'antica tenuta, con l'obiettivo di creare un mondo nuovo, un ecosistema incontaminato e auto sufficiente. Quando racconta l'avventura del suo ritorno alla terra, Pasquale Forte, calabrese di nascita e figlio di proprietari terrieri, parla di una passione riaffiorata da queste precedenti generazioni familiari, strettamente legate ai frutti di una natura assoluta e a volte aspra, e di un retaggio genetico che non è andato mai perduto. Al Podere tutto è stato pazientemente e fedelmente ricostruito nel rispetto della tradizione e dell'antico patrimonio di esperienze, guardando all'attualità ma con un occhio al futuro. La cantina è un ambiente unico, cinque piani di cui solo due fuori terra, una costruzione immersa nell'ambiente che la circonda, che s'intreccia con la distesa dei vigneti e dialoga con la morfologia del terreno. In cantina si usano strumenti molto complessi e avanzate tecnologie, all'unico scopo d'interpretare e valorizzare al meglio i segnali della natura.

I prodotti provengono tutti da agricoltura biologica (lavorazione che rispetta le leggi della biosfera, che restituisce alla vite l'equilibrio naturale, mettendola in collegamento con la terra e col cosmo) e da alcuni anni con il supporto della biodinamica (dottrina antroposofica di Rudolf Steiner), che indica un percorso per lavorare la terra con i cicli della natura e degli astri per sfruttare le forze cosmiche e terrestri per rigenerare l'humus e per rafforzare anche la qualità dell'uva, prodotto principe di Podere Forte. Una gestione corretta dei terreni migliora lo stato di salute del suolo prevenendo erosione, sviluppando radici più profonde e cercando punti di equilibrio fra tecnologie e riscoperta delle leggi che regolano da sempre la natura. Pertanto si hanno vigne di gran pregio, custodite e lavorate con intensa passione, i cui generosi quanto nobili filari danno poi alla luce vini davvero suggestivi con nomi legati al territorio: Petrucci, Guardiavigna e Petruccino. Vini, ma non solo, tanti altri prodotti agricoli naturali, curati e seguiti con vera passione in tutte le fasi di lavorazione, per ritrovare quel gusto e quell'aroma che solo i nostri nonni hanno conosciuto: un olio straordinario, dal profumo intenso e inconfondibile, un miele dorato che profuma di fiori, salumi di "Cinta Senese" che sanno di nocciole e di castagne, di cui si cibano le "cinte" allevate allo stato semi-brado, e le farine, provenienti da grani antichi e macinati a pietra. Niente è capace di suscitare un piacere così atavico e profondo, niente sa riportare tanto alle origini, come un sapore genuino o un profumo evocativo della terra.

A Podere Forte, passione e amore per la terra scandiscono il lavoro e la ricerca di ogni giorno, celebrando la sinergia tra il cuore dell'uomo e la costante dedizione verso questa terra, ricca e generosa. Boschi, campi, vigneti e uliveti si estendono su 146 ettari, fra le sinuose colline della Val d'Orcia che abbracciano il Monte Amiata a Sud di Siena, fra il fiume Orcia e Montalcino. Qui si coltiva il Sangiovese con una densità d'impianto come solo i Romani sapevano fare, e l'unico fertilizzante usato è il "compost", che proviene dalle ramaglie di potatura e dai legni dei boschi uniti a letame di mucche allevate in modo biologico. I suoli sono piantati secondo schemi differenti e in piccoli impianti sperimentali, atti a trovare gli abbinamenti più indicati, per ridare vita a vecchi ceppi preesistenti sui terreni composti di stratificazioni di calcoscisti fessurabili.

Altri 110 ettari di terreno agricolo, con parte boschiva e uliveti, in località "Il Salcio", tra le cittadine di San Quirico d'Orcia e Pienza, si sono aggiunti in questi ultimi mesi alla proprietà. Luoghi già di per sé storici e culturali con l'aggiunta che in questi terreni straordinari, anche per le bellezze paesaggistiche, negli anni 2000 fu girato il famoso film "Il Gladiatore" diretto da Ridley Scott e interpretato fra gli altri da Russell Crowe. In queste terre saranno messi a dimora ancora uliveti e in parte verranno seminati grano tenero (Abbondanza), grano duro (Senatore Cappelli) e orzo (*Hordeum vulgare*).

Ma merita anche ricordare che nella frazione Rocca d'Orcia di Castiglione d'Orcia, piccolo borgo arroccato su un punto panoramico di indicibile bellezza, ricco di storia e di religione (ci ha vissuto anche Santa Caterina da Siena), completamente popolato (oggi si contano solo 42 abitanti), Pasquale Forte si ripromette di far tornare a vivere le attività artigianali e artistiche tipiche di un tempo. L'iniziativa, che solo un vero mecenate, amante dell'arte e della cultura, avrebbe potuto sviluppare in tutta la sua lungimiranza, prevede il restauro e il recupero di locali da adibire anche a "emporio toscano" e a trattoria, con prodotti tipici alimentari della zona e del Podere (vino, olio, miele, pane, pasta, salumi di Cinta senese, ecc.). L'attuale Hotel San Simeone sarà in breve ristrutturato per divenire uno dei più esclusivi Relais della bella campagna dell'Orcia, Patrimonio dell'Unesco. Sempre in Rocca d'Orcia saranno ripristinate le vecchie cantine del 1400, con volte a mattoni, ritornando a vinificare e a far maturare i vini, riportando nel centro del paese i profumi tipici della vendemmia, per l'allegria degli abitanti e per la curiosità dei visitatori.

"In poche parole – afferma in chiusura Pasquale Forte - stiamo cercando di portare il territorio nel bicchiere, salvaguardando l'ambiente per i nostri figli, per i nipoti e per le future generazioni".

Gli Oli

Fruttato lieve di oliva matura con note di erba e mandorla. Al gusto si avverte l'erba, il floreale, lieve la mandorla. Amaro assente, piccante mediamente percepito.

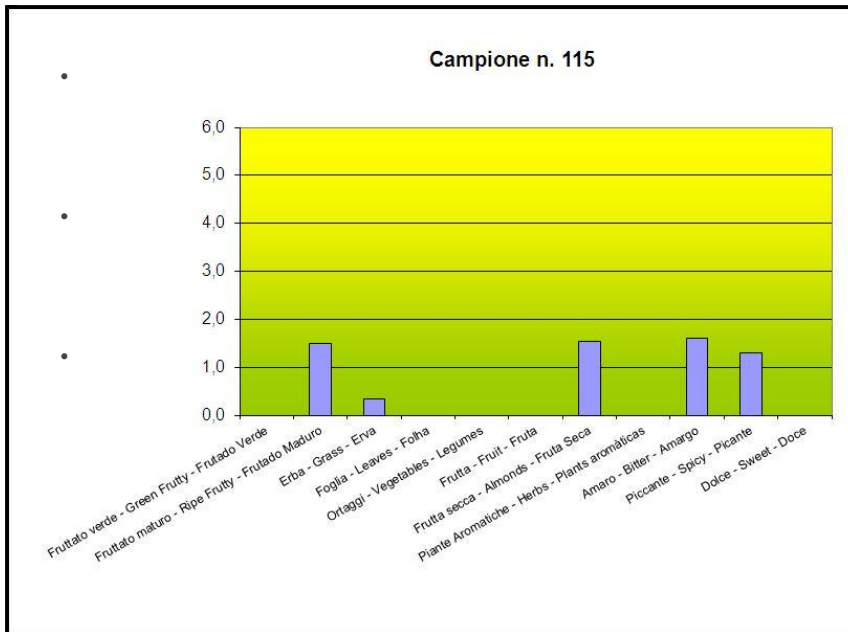
Composizione Varietale: Frantoio 38%,Leccino 17%,Moraiolo 45%.

Abbinamenti Consigliati: Carni Arrostate,Zuppe.Bruschette,Minestre.



Olio extravergine di oliva biodinamico

Analisi Sensoriale



Riconoscimenti

Diploma di Gran Menzione assegnato agli oli con la migliore composizione chimica - VI Concorso Oleario Internazionale Armonia - Trofeo ALMA
 Diploma di Gran Menzione assegnato ai migliori oli D.O.P. e I.G.T. - VI Concorso Oleario Internazionale Armonia - Trofeo ALMA
 Diploma di Gran Menzione al 3° Concorso Oleario Internazionale "Armonia"-Trofeo Alma



Contatti

Indirizzo

Podere Forte – Agricola Forte ss

Podere Petrucci, 13

53023 Castiglione d'Orcia (Siena)

Tel. ++39. 0577. 8885100

Fax ++39. 0577. 888721

Regione: Toscana

Stato: Italia

e-mail: podereforte@podereforte.it

Sito Web: www.podereforte.it





Ricetta

Panzanella alla moda di Castiglione d'Orcia a cura di Claudio Rossi del Ristorante Il Cassero

Ottimo e semplice piatto estivo, anche economico perché consente di riutilizzare il pane avanzato. Usare pane toscano da 1 kg in quanto non essendo salato è preferibile come pane base.

Ricetta per circa 4 persone:

Preparazione

Prendete una giusta quantità di pane secco (circa 300 gr.), mettetelo in una bacinella con acqua fredda per farlo rinvenire; quando il pane ha ripreso la sua idratazione ed è morbido, strizzandolo bene e fortemente affinché non rimanga acqua all'interno.

Sbriciolare il pane su un vassoio e farne uno strato, a questo punto unire in proporzioni secondo i gusti, due o tre foglie di insalata tagliata finemente, uno o due cipollotti freschi tritati finemente, due fogliette di basilico sempre tritato fino, una giusta quantità di tonno sott'olio sbriciolato, uno o due pomodori da insalata a tocchetti piccoli, un cetriolo tagliato a piccoli pezzetti ed olive snocciolate tagliate a rondelle.

Girare bene il tutto e condire con olio extra vergine di oliva biologico di Podere Forte, qualche goccia di aceto di vino, sale secondo le abitudini.

Guarnire il tutto con spicchi di uovo sodo con qualche goccia di limone.

Riporre in frigor per una mezz'ora prima di servirlo coperto con una pellicola. Servire in piatti larghi ripassando sopra con l'olio a piacere.

