



Il castello di Montegiove. Lo splendido maniero è circondato da una vasta tenuta agricola caratterizzata da una natura di rara bellezza e che produce uva e olio di qualità. Sotto, il marchese Lorenzo Misciattelli con la moglie

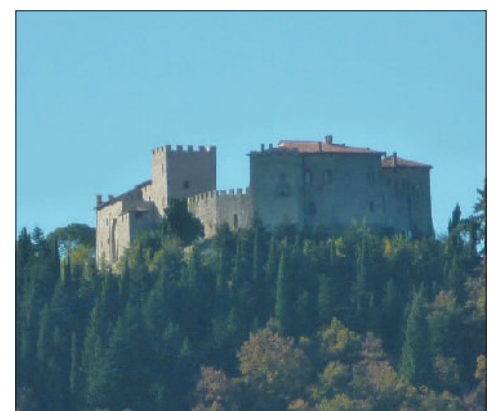
Il particolare

Per conoscere la montagna orvietana

Borghi da visitare e da rivedere

► MONTÉGABBIONE

Percorrendo la strada Pornellese da Montegabbione o San Venanzo il castello si fa trovare per la sua imponenza. Ai suoi piedi un piccolo centro, che dal castello prende nome, dove vive una vivace comunità, fatta di residenti gentili e ospitali. Ogni anno, più volte l'anno, il punto di ritrovo per feste e manifestazioni conosciute e seguite in tutta la montagna orvietana, è la piazzetta proprio sotto il maniero, dove la bellezza dei luoghi, l'allegria degli abitanti e la buona cucina sono richiami a cui non è possibile resistere. Trovare Montegiove è dunque semplice. Per chi viene da Piegara, passando sotto Greppolischiato, il castello è proprio davanti. A pochi chilometri c'è la Scarzuola, la città ideale, e, verso Montegabbione, il borgo di Castel dei Fiori. Un tour con tante tappe e per tutti i gusti. Per informazioni c'è il sito, molto esauriente, www.castello-montegiove.com.



Il castello di Montegiove è il centro propulsore di una vasta tenuta dove spiccano produzioni tipiche di alta qualità. Da secoli appartiene ai marchesi Misciattelli

In Umbria un maniero col cuore che batte al ritmo di tradizione e modernità

di Giovanna Belardi

► MONTÉGABBIONE - Definito dai suoi proprietari come una "vasta fattoria" in realtà, per chi lo vede improvvisamente ergersi lungo la Pornellese o, dalle colline vicine, dominare la vallata, il castello di Montegiove è uno straordinario maniero. Che caratterizza da secoli questo delizioso angolo della montagna orvietana. Dal XIII secolo per la precisione, visto che venne eretto nel 1280 dalla famiglia Bulgarelli, conti di Marsciano, per arrivare nel 1780 ai Marchesi Misciattelli, che ancora oggi lo abitano. Ma la storia qui non si è fermata perché il castello di Montegiove e la sua tenuta oggi costituiscono un "feudo" brulicante di vita e attività. E il concetto di "fattoria" allar-

Oggi l'azienda punta su qualità e innovazione

gata dunque torna perché nel castello si concentrano tutte le produzioni più tipiche e pregiate di una zona straordinariamente ricca di eccellenze legate alla terra: dalle colture dell'olivo e della vite, che danno ottimi prodotti (extra vergine d'oliva, rosso Igt, Orvietano rosso doc) all'allevamento (allo stato brado) della pregiata Chianina, ai prodotti dei campi e del bosco (circa 800 ettari di verde caratterizzano parte della tenuta che complessivamente si sviluppa su 1200 ettari) per arrivare a quelli che sono i settori compatibili con una struttura di queste dimensioni e che guardano a una valo-

rizzazione anche sul fronte del turismo. La foresteria del castello infatti è stata adibita a elegante struttura agrituristica, mentre gli ampi spazi del corpo centrale costituiscono, nel corso dell'anno, un contenitore ideale per iniziative espositive, degustazioni e manifestazioni in grado di fare da punto di attrazione e di richiamo non solo dei turisti ma anche di chi vive in questi paraggi e che, proprio come avveniva secoli fa, sente un profondo legame con il castello. C'è poi l'interessante e variegato capitolo, in costante espansione, dell'enoturismo.

Dunque non solo un maniero bello e austero ma un corpo propulsore che continua a garantire la continuità di attività da secoli legate alla tenuta agricola, puntando sul binomio imprescindibile di qualità

delle produzioni e cura dell'ambiente. Nel cuore del castello vive la famiglia di discendenti dei Marchesi Misciattelli Mocenigo Soranzo. E' proprio Lorenzo, in questi paraggi semplicemente conosciuto come il Marchese o il "dottore", 41 anni, il protagonista del nuovo corso. Anni fa ha scelto di cimentarsi nell'impresa di portare avanti la vita produttiva di questa splendida realtà, di curare le produzioni e di fare del castello di Montegiove non solo il suo lavoro ma anche la sua vita. Partito dalla Danimarca con la moglie e le figlie nel 2002, ha lasciato il suo lavoro all'Università di Copena-

ghen, la sua casa nel centro di una delle città più attraenti del mondo, e si è trasferito in un angolo appartato nel cuore verde dell'Italia.

Un ritorno alle "origini" non contemplativo, per seguire professionalmente la tenuta, riattivando alcuni seg-

menti di produzioni che nel tempo erano stati lasciati, introducendo nuove tecniche e facendo di Montegiove il proprio mondo. "Ogni azienda se non gestita in maniera diretta non funziona bene - racconta -. Io ero il più adatto della famiglia ad occupar-

mene. Da piccolo venivo solo d'estate, ora siamo qui fissi tutto l'anno". Un importante restauro ha impegnato i primi anni ma non è stata la parte più complessa di questo trasferimento: per chi arriva dal Nord Europa e si cimenta nel settore agricolo, qualche "problemino" iniziale non manca. "Le cose vanno un po' diversamente nell'interpretazione delle regole. In Danimarca per esempio un "no" è "no", qui c'è una regola che vale in alcuni casi e una in altri. Ed è la cosa più difficile abituarsi per chi viene dall'estero. Ora mi trovo bene e con me la mia famiglia. Sto lavorando per me stesso, sono a capo di me stesso, anche se oggi un agricoltore è un parastatale, metà per noi e metà per lo Stato. Mi piace la gente di questa parte dell'Umbria, qui ci sono persone molto brave. Oneste, grandi lavoratori. Nella tenuta lavorano fisse sette persone ma quando c'è la raccolta o la vendemmia, tutta a mano, ne abbiamo per fare squadre di calcio". La cantina, che era stata chiusa nel 1985, è stata rifatta e oggi ospita uve preziose che si trasformano in vini di grande qualità. "Contiamo di crescere - aggiunge il marchese Misciattelli - con le produzioni. Abbiamo il mercato italiano ed estero, esportiamo soprattutto in Danimarca e Olanda con tutti i vini che produciamo". Il futuro è dunque sotto casa, nella bella e ben tenuta campagna che circonda il castello. E la ricetta ha gli ingredienti di sempre, con un condimento di modernità e di passione.

