

Viagem

OBA!
PROMOÇÃO!



Compre a revista e concorra a uma viagem top com acompanhante para **CANCÚN** e **PUNTA CANA**



SONHE. PLANEJE. EMBARQUE.

ETURISMO

20
anos

BELLA TOSCANA!

- A vida é doce em Florença → História na veia em Lucca, Pisa, Fiesole e Pienza
- Muita comida boa em Siena, San Gimignano e Chianti
- + Mapa das melhores vinícolas da região

Por BRUNO FAVORETTO



As paisagens intocadas de cinco **PARQUES NACIONAIS** brasileiros

S.O.S. KIDS
Manual prático da viagem com bebês e crianças

ESPECIAL

TIRE FOLGA DA CRISE

15 praias lindas e baratas de norte a sul





Nada mais sienês que o lisérgico interior de seu Duomo e o doce panforte; no Chianti, o chef Cecchini tempera a declamar Dante

na Tabaccheria S. Prospero, com doces tristonhos e caros por causa da localização: é o primeiro café depois do último bolsão de estacionamento. Fuja.

Siena ostenta uma rixa com Florença. Tanta que o Duomo sienês, que recebeu a mão até de Lorenzo Bernini (arquiteto-símbolo de Roma), era para ser maior que o fiorentino. A peste de 1348, no entanto, minou a verba, e ainda se veem os tijolos do que seria a expansão. A fachada em policromático mármore é um soco no peito de tanta formosura, assim como o interior listrado em preto e mármore, as cabeças de papas e os 56 painéis no piso – metade é exposta somente de 21 de agosto a 27 de outubro, quando a entrada sobe de € 4 para € 6 (grátis no inverno).

Essa rivalidade explica os selos de galo preto nos vinhos do Chianti. Tempos medievais em que os dois povos duelavam para delimitar os territórios. Num acordo que John Lennon cancelaria, decidiu-se que um cavaleiro de cada um partiria pela manhã, quando o galo cantasse, e o limite seria demarcado onde eles se encontrassem. O galo sienês era branco; o fiorentino, preto, e não fora alimentado; por isso cantou primeiro – logo seu cavaleiro garantiu a maior parte das terras. Hoje, o Chianti é uma região entre as cidades de Florença e Siena – uma mancha confusa que pertence parte à província de Flo-

rença, parte à de Siena, e engloba várias cidadezinhas. Por lá, vinho é coisa tão séria que tem mãe que, para turbinar o apetite do filho no almoço, dá a ele pela manhã um pão salpicado com a bebida e açúcar. Soube disso por minha professora de italiano, a Maria, que há três décadas se mudou com uma amiga para Florença para fazer mestrado. Essa amiga, a Jussara, nunca voltou a SP. Por casualidade, é dona do agriturismo no qual me fixei em Panzano in Chianti, a Villa Podere Felceto, moradia de camponeses no século 15 que hoje abriga casas com vista para os ciprestes – na primavera, uma espécie de pólen boia no ar e faz o nariz coçar, um barato.

Agriturismo? Rural, é o jeito mais toscano de pernoitar. Essas propriedades produzem vinho ou azeite, caso da Jussara, que extrai um extravirgem que também vira xampu e sabonete. Isso só rola após os frutos irem para o frantoio comunitário – *frantoiare* significa “espremer oliva” –, já que os agriturismos geralmente integram cooperativas.

Também em Panzano, o chef Dario Cecchini é afeito a recitar Dante e a receber com rock, vinho e embutidos gratuitos em seu açougue, a Antica Macelleria Cecchini. Ele tem ainda três restaurantes, entre eles o Dario Doc, com menus a € 10, frequentado por Galvão Bueno, dono de terras por ali. Haja coração de boi, amigo. ■

GOSTINHO DE OUTONO

Em outubro e novembro, há boas castanhas pelo chão nos bosques Toscana afora, ainda mais em Lucca e Garfagnana. É também época das colheitas de uvas e azeitonas, que viram um ouro de azeite, e da caça às trufas, fungo que pode custar € 6 000 o quilo pela Europa. Nos três últimos fins de semana de novembro, San Miniato expõe o melhor na **Mostra Mercato del Tartufo**. Em Siena, a nova loja **La Bottega del Tartufo** (*Via di Città, 72*) vende patê a € 5. Pratos com lascas de tartufo costumam sair de € 15 a € 30 em casas comuns.