

Siena

I protagonisti della cultura

«Debutto al Cantiere, la mia vita nelle Crete»

Stasera «Fuga a tre voci» di Marco Tullio Giordana in scena a Montepulciano. Il regista racconta il suo rapporto con le terre di Siena

ASCIANO

«Negli anni '70 mi capitava spesso di venire a trovare dagli amici che avevano casa in val d'Orcia. Venivo in provincia di Siena per diletto ma anche a studiare. Avevo progettato un film sul marchese Origo e sulle Force». Parla da lontano Marco Tullio Giordana per spiegare il suo rapporto speciale con la provincia e con le Crete Senesi.

Il debutto al Cantiere stasera con il suo «Fuga a tre voci» è un altro motivo per stare qui?

«Mi fa piacere debuttare a Montepulciano, sia per il tema che per la coincidenza della data di fondazione del Cantiere. Sembrava fatto apposta, una cosa per venire in ogni periodo dell'anno».

Quanto tempo trascorre qui?

«Dipende da una serie di fattori, a volte 6 mesi, più spesso tre o 4. Vengo abitualmente nei periodi in cui devo scrivere».

Più che relax le Crete senesi ispirano il suo lavoro?

«Intanto amo moltissimo stare in campagna. Mi piace fare lavori che hanno a che fare con la terra, morganare il terreno, portare gli ulivi, raccogliere. L'estate mi sveglia presto a lavoro nel campo fino a quando la calura delle Crete non mi costringe a rientrare in casa. A quel punto mi dedico al mio lavoro vero e proprio. In inverno mi dedico meno all'agricoltura».

Che ulivi ha scelto per l'olio?

«Gli alberi li ho scelti e piantati di persona. Ho scelta la pianta che tradizionalmente si coltivano qui: correggiolo, pendolino,



Marco Tullio Giordana, regista pluripremiato per i suoi film, nel frantoio di Sinalunga mentre assaggia il suo olio delle Crete

franciano, leccino. L'olio deve essere la combinazione delle caratteristiche di piante diverse. Il prodotto finale è un blend in cui debbono fondersi tante diverse particolarità. Mia moglie,

un'esperta del settore, è sostenitrice della coltivazione che porta a produrre olio monocultivar, quello che si ottiene da olive della stessa cultivar».

Quanto olio produce?

«Sarebbe superfluo dire che sono orgoglioso del mio prodotto. Io ho piantato gli ulivi circa 20 anni fa ma è da 5/6 anni che mi sono messo a produrre in maniera sistematica. Porto le olive a molinare in un frantoio di Sinalunga e durante le attese mi piace

scambiare opinioni con altri produttori. È un momento in cui ognuno valuta il proprio olio».

Come mai ha scelto le Crete rispetto a zone più rinomate?

«Cercavamo una casa in un posto selvaggio. Frequentavo questa zona perché amo molto l'Abbazia di Monte Oliveto. Qui c'è macchia, campi, bosco, distese di creta. Ho individuato poco più di un rudere in mezzo a tutto ciò. Un rudere di cui non ho valutato appieno le dimensioni.

Infatti sono ben lungi dall'averlo sistemato del tutto. Faccio un pezzo per volta, anche perché è bello sperimentare con gradualità il recupero dai vecchi rustici. I contadini nel corso degli anni non hanno mai smesso di risistemarli a seconda delle esigenze che mutavano. I vecchi rustici sono testimoni di continui demolizioni e aggiustamenti. Non c'è il disegno di un architetto ma solo la manualità di capima-

LA PASSIONE PER LA TERRA

«Ho scelto gli ulivi e li ho piantati 20 anni fa, sono orgoglioso dell'olio che produco»

stro sapienti. Io continuo a studiare queste trasformazioni avvenute nel tempo, faccio fotografie, eseguo disegni. Non mi piacciono i frigoriferi smaltati come non sono attratto dalle forme gonfiate. Prediligo piuttosto il segno del tempo».

Che rapporto ha con la gente del paese?

«Nel corso degli anni ho conosciuto tante persone in paese. Vado a fare la spesa, dal tabaccaio, dal falegname, dal fabbro. È il mio modo di intensare relazioni con la gente del luogo. Io sono nato in Lombardia e sono legato alle mie origini. Da noi i contadini parlano in dialetto ommesco, un'affascinante sintesi di suoni lombardi, emiliani e veneti. Ad Asciano i contadini interagiscono in un italiano meraviglioso. Parlano tutti come dei poeti del Trecento».

Rosario Simone