

CASTELFRANCO DI SOPRA (AR)

Castello Franco è il nome di questa “terra nuova” fiorentina fondata dalla Repubblica alla fine del XIII secolo quale avamposto a scopi difensivi e di approvvigionamento delle derrate alimentari. Per popolare questa parte di contado, Firenze affrancò dalle tasse per dieci anni chiunque avesse scelto di trasferirvisi. Oltre che “franco”, il castello era detto “di Sopra” perché situato a monte di Firenze.



La Storia

Tra l'Arno e le pendici del Pratomagno, si snoda l'antica strada dei Setteponti, dall'etrusca Arezzo fin quasi a Firenze, culla del Rinascimento. Nella parte centrale del suo tragitto la strada incontra Castelfranco di Sopra: un percorso che attraversa uno dei più tipici paesaggi toscani, tra il Casentino e la regione del Chianti. In ogni stagione dell'anno si offrono al visitatore le colline dolcissime, i vigneti, gli oliveti e i boschi della montagna in una armonica integrazione di storia, natura e cultura. Tutt'intorno le case coloniche, le fattorie con l'olio ed il vino, il territorio fiabesco delle Balze, le riserve naturali, la solenne semplicità delle pievi romaniche. Qui il viaggiatore potrà farsi catturare dalla particolare atmosfera, dai piatti della tradizione gastronomica toscana e potrà godere della serenità dei luoghi.

Appena giunti a Castelfranco non possiamo non ammirare la splendida torre di Arnolfo, considerato il simbolo del paese che ci accoglie, è essa il resto più evidente del castello fondato da Firenze. Salendo sulla torre possiamo ammirare la campana presente sulla cima ed il paesaggio di Castelfranco ai piedi dell'appennino toscano.

Da non perdere sono poi la chiesa di San Filippo Neri, edificata nella prima metà del XVII° secolo e dove al suo interno troviamo opere della Bottega Fiorentina di Andrea del Sarto e di Matteo Rosselli (XVI° e XVII° sec.) assieme ad uno splendido soffitto affrescato; e posta proprio alle porte di Castelfranco, immerso fra il verde degli olivi e delle viti, si trova il complesso della Badia di San Salvatore a Soffena. Il complesso è costituito dalla Chiesa, il chiostro e il convento. La Badia è nominata già in un documento del 1014 e custodisce affreschi del '400 di artisti come Paolo Schiavo, il Maestro Liberato da Rieti e Bicci di Lorenzo. Di particolare pregio " L'Annunciazione" del fratello di Masaccio Giovanni di Ser Giovanni detto lo Scheggia.

Riepilogo ...

- III-II sec. a.C., l'antico tracciato etrusco che collegava Arezzo e Fiesole, viene lastricato dai romani e diventa poi parte della via consolare Cassia vetus che, nel tratto coincidente con l'attuale strada Setteponti, si dice sia stato percorso dall'esercito di Annibale nel corso delle guerre puniche.
- VIII-IX sec. d.C., la presenza longobarda, risalente alla fine del VII secolo, è testimoniata da strutture recentemente rinvenute presso l'antica badia di Soffena e databili intorno all'825, mentre la stessa abbazia è citata per la prima volta in un documento del 1014 e nel 1090 è affidata ai monaci di Vallombrosa. Nell'XI secolo a Soffena è attestato anche un castello, poi distrutto.
- 1299, fondazione di Castelfranco da parte della Repubblica di Firenze che, nel ripiano vicino alla badia di Soffena dove già esisteva il piccolo borgo di Casuberti, decide di erigere una "terra nuova" per favorire i commerci con la Valdarno e controllare militarmente la zona. Per popolarla, si attirano abitanti dai borghi e casolari vicini. Nei primi decenni del Trecento sono completati il Palazzo Comunale, la Loggia antica di Arnolfo di Cambio nella piazza e le mura.
- XVII sec., un profondo rinnovamento della vita sociale porta alla costruzione di nuovi edifici, quali Palazzo Renzi, l'Oratorio di San Filippo, il Convento delle Agostiniane.
- XIX sec., vengono distrutte numerose testimonianze storiche del passato, quali le mura e la Loggia; Castelfranco è staccata da Firenze e inglobata nella provincia di Arezzo.



Una "terra nuova" fiorentina

Le balze e i calanchi della Valdarno tra Firenze e Arezzo attirarono l'attenzione scientifica di Leonardo da Vinci, che le utilizzò come sfondo in vari dipinti e disegni. Particolarmente affascinanti le balze dell'Acqua zolfina, poco distanti dalla panoramica strada dei Sette Ponti dalla quale, all'incrocio con la provinciale di Botriolo, si scorge la medievale torre di Castelfranco incorniciata dai calanchi.

Come le altre “terre nuove”, Castelfranco di Sopra ha un impianto urbano che ricalca il castrum romano, con le vie ortogonali e la piazza centrale sulla quale si affacciavano gli edifici del potere: il palazzo del podestà e la chiesa di San Pietro, oggi scomparsa. I lotti hanno misure multiple del braccio fiorentino e man mano che ci si allontana dal centro, i palazzi hanno altezze degradanti e le strade larghezza minore. A disegnare la città sarebbe stato, secondo Vasari, il celebre architetto Arnolfo di Cambio, e si vede come l'impronta fiorentina sia ancora visibile, non solo nel tracciato urbano ma anche in alcune abitazioni del primo tratto della via Maestra, risalenti al periodo della fondazione della terra nuova e in tutto simili alle case a schiera del centro storico di Firenze.

Nella piazza, il Palazzo Comunale si conserva originale nel piano terreno e contiene intatte le carceri. Sulla facciata porta gli stemmi dei podestà e nella sala consiliare è da vedere l'affresco della Madonna del latte (fine XIV secolo). Scendendo dalla piazza lungo via Cavour si trova la Chiesa di San Filippo Neri, che si presenta con una facciata del 1761 ma in realtà il primo oratorio fu costruito nel 1631 e ampliato nel 1666. Sull'altare centrale, secentesco, vi è una pala di San Filippo del fiorentino Matteo Rosselli, ma ancor più interessante è, nella cappella laterale, la Vergine col Bambino della scuola di Andrea del Sarto.

In fondo a via Cavour ecco Torre d'Arnolfo, detta anche Porta Campana, l'unica torre sopravvissuta che reca scolpiti il giglio di Firenze e la data della sua costruzione, il 1300. Casa Campa in via Piave porta l'immagine di un cavallo con accanto il giglio fiorentino scolpita sulla facciata, ad indicare che era una stazione di posta dove si lasciavano i cavalli. Sul lato opposto della strada è la Cappella della Compagnia dei Bianchi, rimaneggiata nel Cinquecento.

Interessante è il percorso di via Arnolfo, dove l'unico tratto di mura rimasto è completo del camminamento della guardia. Un altro edificio da vedere è il settecentesco Palazzo Sassolini in via Veneto, dove si trovano anche i resti di edifici del XV e XVI secolo. In via Roma, infine, è situato il Teatro Comunale intitolato a Wanda Capodaglio, molto importante per la comunità di Castelfranco.

Poco lontano dal capoluogo sorge il meraviglioso complesso monumentale della Badia di San Salvatore a Soffena costituito da chiesa, chiostro e convento. Nel 1090 il monastero fu affidato dal papa Urbano II ai monaci vallombrosani e nel 1394 venne ricostruita la chiesa nelle forme attuali. L'interno della chiesa è ricco di affreschi di scuola senese e fiorentina del XV secolo, tra cui la Madonna col Bambino di Paolo Schiavo e una sublime Annunciazione del Maestro del Cassone Adimari, dai più identificato come il fratello del grande Masaccio.

La campagna sopra la strada dei Sette Ponti è costellata di case coloniche, case torri, piccole frazioni e resti di castelli feudali. Tutt'intorno, un paesaggio d'ulivi e ordinate sistemazioni agrarie a terrazzamenti. Sotto alla Setteponti, si trova l'area delle Balze, da cui è iniziato il nostro viaggio.

I prodotti tipici

Come ovunque in Toscana, protagonisti sono l'olio e il vino: il primo, dal gusto deciso e non acido, è perfetto con una fetta di pane abbrustolito o con i celebri fagioli zolfini, altro prodotto tipico della zona; il vino è l'ottimo Chianti Doc dei Colli Aretini. Oltre a quella dei fagioli, sopravvive grazie a alcune famiglie la coltivazione del giaggiolo, utilizzato in fitoterapia e nella produzione di cosmetici. Dall'allevamento vengono carni e formaggi apprezzati in tutto il mondo. Rinomati, infine, i funghi porcini del Pratomagno (foto sotto) e il miele.

Ma vediamo nel dettaglio ...



Salumi e Carni - La regina delle carni aretine è l'Anguilla dell'ancione: un filetto trattato e messo a stagionare e gustato affettato sottile su crostino di pane toscano ed olio extravergine di oliva. Ci sono inoltre le salsicce sotto crusca: salsicce fatte stagionare all'aria della Valtiberina, poi finite di appassire sotto la crusca. Questo metodo veniva usato nelle campagne in alternativa all'olio, quando era privilegio di pochi.

Frutta e Conserve - In tutta la provincia aretina sono famosi i frutti di bosco, le sue more, e i suoi ribes con i quali si realizzano ottime conserve soprattutto di ribes, il quale si lascia bollire con zucchero e un po' di succo di limone finché non ha raggiunto la densità voluta. Si mette nei vasi ancora bollente e si chiude ermeticamente conservando in lungo fresco e al buio.

Olio e Grassi - L'olio extravergine d'oliva Toscano I.G.P. è un olio molto pregiato tipico della Regione Toscana. Viene prodotto con la menzione geografica aggiuntiva "Colline di Arezzo" quando ottenuto dalle olive delle varietà Frantoio Moraiolo e Leccino presenti, da sole o congiuntamente. Ha un verde intenso carico al giallo con evidenti note cromatiche verdi. L'odore è di fruttato intenso. Si caratterizza per il sapore piccante e leggermente amaro che con il tempo si attenua. Ha un retrogusto persistente.

Pane e Pizze - Il pane toscano occupa un posto in primo piano tra i prodotti tipici da forno locali: alcuni comuni fanno addirittura parte del circuito delle Città del Pane perché ospitano aziende produttrici di pane tipico. La lievitazione naturale, la cottura a temperatura non elevata, la notevole pezzatura sono alcuni degli elementi che rendono tipico questo prodotti, ma la caratteristica base è la mancanza assoluta di sale, causata dalla storica guerra del sale tra le repubbliche marinare di Pisa e Firenze.



Liquori ed Infusi - Il nocino delle Streghe: e il liquore tipico per eccellenza. La leggenda narra di streghe sotto gli alberi di noce sorprese a far pozioni magiche utilizzandone il frutto acerbo la notte del 24 Giugno «Notte di San Giovanni» ... E' antica tradizione che, per ottenere il Nocino, le noci ancora acerbe, morbide e ricche di oli e vitamine, vengano raccolte nella notte più breve dell'anno. L'infuso, ottenuto aggiungendo al miglior alcool i «mali» delle noci tagliati in 4 parti, deve essere messo a macerare per 11-12 mesi. Si procede quindi alla torchiatura ed un ulteriore periodo di riposo. L'aggiunta di una miscela zuccherina e aromi naturali, finiscono il preparato. Ottimo come digestivo a fine pasto, può essere utilizzato per guarnire dolci e gelati.

Vini - Le terre di Arezzo producono da sempre ottimi vini: i rossi da sempre sono i vini più noti ed apprezzati ma anche i vini bianchi danno grande espressione grazie alle terre, al sole ed alla passione di chi da generazioni ne cura la coltivazione e la produzione. I migliori vini delle terre aretine sono: il Chianti Colli Aretini, il Vinsanto del Chianti dei Colli Aretini Occhio di Pernice, il Valdichiana DOC.

Miele - Il miele della provincia di Arezzo ha diverse origini botaniche e sul territorio si trovano diverse tipologie di miele: millefiori, acacia, melata di abete, corbezzolo, castagno, lupinella, girasole. Alcune di queste hanno un'elevatissima qualità e specificità che lo rendono estremamente ricercato. Questo miele contiene centinaia di sostanze: fruttosio, glucosio, polisaccaridi, vitamine, enzimi, acidi organici, sostanze ormonali e vanta numerose proprietà farmacologiche.

I piatti tipici

I piatti tipici sono quelli della cucina tradizionale toscana, proposti a Castelfranco con alcune varianti. Tra tutti, i crostini con milza e fegatino, la pappa al pomodoro, il pollo alla diavola, i rocchini di sedano e la schiacciata con l'uva (foto sotto). Menzione speciale per il pollo, che è quello rinomato della Valdarno.

Protagonista degli antipasti è il **pane**, che arrostito e arricchito di pomodoro, cipolla, basilico e cetriolo, dà vita alla famosa "**Panzanella**".

Altra prelibatezza toscana è la "**Fettunta**", con pane abbinato a olio d'oliva fresco, aglio, pepe e sale. A proposito di crostini, non si possono dimenticare i crostini di butteri, crostini di beccaccia e crostini di cavolo nero.

Per quanto riguarda i primi e i secondi piatti, il grande protagonista della tavola è l'**olio di oliva**: insaporisce i piatti con un profumo inconfondibile di campagna toscana e porta in tavola tutta la freschezza delle colline dove si produce.

Il piatto toscano più conosciuto al mondo è la "**Ribollita**", una minestra a base di pane, cavolo, fagioli, spinaci, pomodori e pane raffermo, cotenne di maiale o osso di prosciutto, il tutto amalgamato da olio d'oliva e condito con pepe e sale. Anche in questo caso si tratta di un piatto molto povero ma interessante, divenuto negli anni simbolo di questo territorio.

Tra i secondi, la regina è certamente la **bistecca alla fiorentina**. Introdotta dagli inglesi già nell'800, si ottiene dal Manzo Vitellone di Pura Razza Chianina proveniente dagli allevamenti della Val di Chiana nella zona che si estende tra Siena e Arezzo. La vera fiorentina deve essere cotta alla brace e gustata al sangue.

"**Pollo alla cacciatora**", "**Fegatelli alla Fiorentina**", coniglio, trippa, lombata di maiale (arista) e insaccati (in particolare la finocchiona, il tipico salume toscano preparato con le diverse parti del maiale trattate con aglio, pepe, vino sale, semi di finocchio) arricchiscono il variegato panorama dei secondi. Il trionfo sulle tavole continua con gli arrostiti alla brace e la selvaggina: tordi, beccacce, faraone.

Sapori forti e decisi che si accompagnano ottimamente al sovrano indiscusso della tavola, il **Chianti**. D'altronde, come recita un proverbio toscano "Pane finchè dura, ma il vino a misura."



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

La Festa della Grandine – Castelfranco di Sopra – Fine maggio - Questa simpatica festa dal nome simbolico di "festa della grandine", che si tiene la terza domenica di maggio, consiste in una processione delle reliquie di San Filippo come ringraziamento per la protezione del Santo dalle malattie e dai flagelli delle avversità atmosferiche. Al corteo che si tiene a Castelfranco di Sopra partecipano le Compagnie della zona con i rispettivi stendardi. Un'opportunità per visitare questo paese della provincia di Arezzo, sul basso pendio occidentale del Pratomagno, con le sue mura con torri e la chiesa di San Tommaso con pronao rinascimentale. Suggestiva l'abbazia di Soffena che si trova al di fuori dell'abitato con affreschi risalenti al quindicesimo secolo.

Sagra dello Stinco e della Birra - Castelfranco di Sopra - Ultimo weekend di giugno e primo weekend di luglio - Comune di Castelfranco di Sopra piazza V.Emanuele, 30 - tel. 0559149571 E-mail: castelfr@val.it - Ufficio Turistico tel. 055 9148055.

CantardiMaggio - Castelfranco di Sopra (AR) - dal 24 al 27 maggio nella splendida cornice della Badia di Soffena a Castelfranco di Sopra, si svolge Cantardimaggio: la rassegna musicale per cori, solisti e gruppi musicali del Valdarno organizzata dall'associazione Pro Loco con il Patrocinio del Comune di Castelfranco di Sopra e della Provincia di Arezzo. Cantardimaggio ripropone l'occasione per festeggiare, in questo luogo sacro, l'esplosione dei colori del maggio, le prime tiepide serate dell'anno, la gioia della convivialità attraverso il canto e la musica, linguaggi universali. Nel complesso monumentale della Badia di Soffena si possono ammirare affreschi di Bicci di Lorenzo, Liberato da Rieti, Paolo Schiavo e Giovanni di Ser Giovanni detto "Lo Scheggia", fratello minore di Masaccio: tracce significative della vita rinascimentale a Castelfranco e in Valdarno.



Dove mangiamo ?

LA FONTE DEI SENSI - Strada provinciale setteponti, 37 - 52020 - Castelfranco di sopra (AR) - cucina internazionale, ottimi dolci, tavoli all'aperto, tranquillo, raffinato, vino, carne, dolci

RISTORANTE IL CORVO - Via setteponti - localita' africo - 52020 - Castelfranco di sopra (AR) - pesce, cucina toscana

CAFFE' PIZZERIA BUDE - Piazza vittorio emanuele, 23 - 52020 - Castelfranco di sopra (AR)

ENJOY TOSCANO - Piazza vittorio emanuele, 1/3 - 52020 - Castelfranco di sopra (AR)

BAR PIZZERIA BUDE DI ZATINI ILARIA E C. - Piazza Vittorio Emanuele 23 - 52020 CASTELFRANCO DI SOPRA (AR) - tel. 055 9149016

TERZO CERCHIO SRL - BOTRIOLO 37 - 52020 CASTELFRANCO DI SOPRA (AR) - tel. 055 9149063

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Il Bellini - Castelfranco Di Sopra - loc. S. Godenzo - tel. 055969013 - sito:
<http://www.agriturismoilbellini.it> - e-mail: info@agriturismoilbellini.it

Ravalli Massimo - Via Renai 19/1/2 - Castelfiorentino - tel. 055969013 - sito: <http://www.hotelalbion.it>
- e-mail: info@agriturismoilbellini.it

Agriturismo La Capraia - Castelfranco Di Sopra - loc. La Capraia 45 fraz. Pulicciano - tel. 055/9149500 -
sito: <http://www.borgolacapraia.com>. - e-mail: information@borgolacapraia.com

Agriturismo La Casella - Lama 24 - Castelfranco Di Sopra - tel. 055/9149440 - sito:
<http://www.agriturismolacasella.com> - e-mail: info@agriturismolacasella.com

Praticino - Castelfranco Di Sopra - loc. Praticino fraz. Pulicciano - tel. 0559149726 - sito:
<http://www.praticino.it> - e-mail: praticino@val.it

Agiturismo Le Balze - Riguzze, 23 - Castelfranco Di Sopra - sito: <http://www.lebalze.it> - e-mail:
info@lebalze.it

Borgo Mocale - Castelfranco Di Sopra loc. Mocale fraz. Lama, 26 - tel. 0559149302 - sito:
<http://www.borgomocale.it> - e-mail: vmocale@val.it

Botro - Pulicciano - Castelfranco Di Sopra - loc. Botro - tel. 0559148030 - sito:
<http://www.italiaabc.it/az/botro> - e-mail: d.falvi@inwind.it

Sala Piccola - Poggi, 57 - Castelfranco Di Sopra loc. Sala Piccola - tel. 055/9149921

Villa Tempi - Certignano, 19 - Castelfranco Di Sopra - tel. 055/9149177

Campiano - Fiacchereto, 26 - Castelfranco Di Sopra - loc. Campiano - tel. 055/9149527



Info Turistiche ...

Comune Ufficio Cultura tel. 055 9147725, cultura.castelfranco@val.it - **Ufficio Informazioni Turistiche** tel. 055 9149392 (15 maggio - 15 settembre) - **Ufficio Relazioni con il Pubblico** numero verde 800 644780.

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune Castelfranco di Sopra – Valli del Chianti – Agriturismi.it – Eventi e Sagre.it.

