

Chianti Classico e gaggiolo toscano diventano arte con il poeta-contadino Leonardo Manetti

3 Maggio 2025

di **Patrizia Ferlini**



GREVE IN CHIANTI – Se la zona del Chianti avesse una capitale, non potrebbe che essere Greve in Chianti (Firenze). Un paese da sempre al centro degli scambi commerciali della regione e oggi meta apprezzata dai turisti provenienti da tutto il globo. Ed è qui che si può incontrare un personaggio che ha cambiato il modo di vedere il mondo dell’agricoltura e della viticoltura, **Leonardo Manetti**.

Una figura che con la sua visione artistica ha creato un’oasi di vita lenta contro la frenesia del mondo moderno. Il modo migliore per conoscere Manetti ed entrare nella sua filosofia è farsi aprire le porte della sua realtà: “Vivo a Greve in Chianti nel cuore della Toscana, terra di

grandi vini rossi e del famoso gallo nero, non potevo non occuparmi di vino”.

Una storia fatta di poesia e amore per la terra



“Mi divido tra il lavoro nella mia azienda agricola dove coltivo viti, olivi e giaggiolo e la passione per la poesia”, racconta. “Provengo da una famiglia di viticoltori, mio nonno Nello e mia nonna Annita insieme alla loro famiglia, con la fine della mezzadria negli anni '60 decisero di mettersi in proprio”.

La semplicità del mondo contadino che la famiglia ha saputo trasmettergli, anche grazie altri nonni Fedora e Guido, hanno incoraggiato la sua vena poetica con uno stile popolare e spontaneo. “Dove c'è poesia, spesso ci sono l'uomo e la natura insieme”.

“In Toscana c'è una grande tradizione di poeti contadini, uomini che uniscono in loro due forti passioni: l'agricoltura e la poesia. Amano il proprio territorio, si dedicano alla coltivazione dei prodotti che esso offre e, allo stesso tempo, sono dotati di una sensibilità per la parola che si traduce nella scrittura in versi”.

Al centro della sua poesia c'è l'amore in tutte le sue forme e dimensioni. Nei componimenti c'è anche molto della terra d'origine: “Alcune poesie sono uno specchio fedele delle emozioni che la mia terra, i suoi paesaggi e i suoi prodotti mi trasmettono”, dice.

Il Chianti Classico tra leggende e tradizione



Una forma artistica che riflette anche le sfaccettature della sua attività. “I terreni nei dintorni di Greve in Chianti, variano da quelli calcarei a quelli più argillosi e arenari ma sono tutti vocati alla produzione di grandi vini”.

Un terreno che segue il sistema di coltivazione tradizionale con una forma di allevamento utilizzata per le viti che rappresenta una derivazione del guyot classico, il caratteristico archetto toscano. Il vino di Manetti matura almeno un anno nelle botti e affina per qualche mese in bottiglia prima di entrare in commercio.

“Il Sangiovese, l’uva più importante del Chianti Classico e anche dell’azienda per percentuale, permette di ottenere vini strutturati ed eleganti, di colore rosso rubino che con l’invecchiamento tendono al granato, dal profumo persistente di note floreali di mamme unite a un tipico carattere di frutti rossi, dal sapore armonico, asciutto, sapido, con una buona tannicità che si affina con il tempo al morbido vellutato”.

“Mi dedico in prima persona alla coltivazione dei miei terreni, e i prodotti che ne ricavo sono il risultato della tradizione locale arricchita dalle moderne conoscenze tecniche. Grazie all’aiuto del babbo Giorgio e di tutta la famiglia durante le operazioni di raccolta dei prodotti, seguo tutto il processo produttivo del vino, dalla crescita delle uve alla commercializzazione”.

“Sicuramente il Chianti Classico è conosciuto in tutto il mondo, così come il suo simbolo, il Gallo Nero su sfondo oro. Quello che però non tutti sanno è che dietro la scelta di questo simbolo esiste una leggenda molto curiosa ed originale”.

“Siamo nel Medioevo e le tensioni tra la Repubblica fiorentina e quella senese sono fortissime, complice anche il fatto che i confini del ricco territorio del Chianti, ancora non erano stati ben delineati. Per risolvere la diatriba le due città arrivano ad un accordo; decisero di far partire dalle rispettive città due cavalieri e di stabilire il confine nel luogo del loro incontro”.

“La partenza fu fissata per l’alba, al canto del gallo prescelto. Siena optò per un gallo bianco, mentre Firenze per un gallo nero, decidendo di tenerlo al buio e a digiuno all’interno di una piccola gabbia. Il giorno stabilito, non appena il gallo dei fiorentini venne liberato iniziò a cantare anche se all’alba mancava ancora molto tempo, permettendo così al cavaliere di Firenze di partire con grande anticipo rispetto all’avversario che, partito regolarmente, incontrò il fiorentino a Fonterutoli, paesino distante solo dodici chilometri da Siena”.

“È così che quasi l’intero territorio del Chianti passò sotto il controllo della Repubblica fiorentina ancor prima della caduta della stessa Siena. Il gallo nero quindi fu scelto dalla Repubblica fiorentina come simbolo del Chianti in segno di riconoscenza per averle permesso il controllo del territorio e la vittoria su Siena”.

La coltivazione del gaggiolo fiorentino



Tra storie, leggende e prodotti d'eccellenza, Manetti non si fa mancare nulla. In azienda si lavorano anche olive e gaggiolo, una produzione ancora poco divulgata, se non a livello

locale, dove rappresenta una vera e propria tradizione storica.

“Il giaggiolo, nella varietà coltivata dell’Iris Pallida, ha suscitato l’interesse degli agricoltori solo a partire dalla metà dell’Ottocento, quando le aziende francesi iniziarono a richiederlo non solo per l’essenza profumata estratta dal rizoma, ma anche per la polvere utilizzata in ciprie e creme”, dice Manetti.

In una economia rurale tanto avara di compensi, la lavorazione del giaggiolo era un modesto salvadanaio magari per mettere da parte qualche soldo per il corredo delle figlie. La coltura del giaggiolo in Toscana è confinata in due aree delle provincie di Firenze e Arezzo (Greve in Chianti, Lamole, San Polo, Piandiscò, Castelfranco, Loro Ciuffenna).

“Questa coltivazione ha per noi importanza vitale per ragioni paesaggistiche, storiche e folcloristiche. È un prodotto simbolo di questo territorio anzi, uno degli elementi più caratteristici di questi luoghi. La coltivazione del giaggiolo rappresenta non solo una fonte di reddito per le imprese agricole, comprese quelle nelle aree marginali, ma anche un’importante risorsa sociale”.

In molte zone collinari e montane, dove sono ancora presenti produzioni promiscue e modelli di conduzione familiare, questa attività offre un’integrazione economica significativa per numerose famiglie, spesso composte da operai e artigiani che affiancano l’agricoltura ad altri lavori.

Ha un basso impatto ambientale per quanto riguarda l’utilizzo dei prodotti chimici, e contribuisce in misura decisiva al mantenimento dell’equilibrio idrogeologico, ad esempio consolidando le scarpate. “Ultimo, ma non per importanza, è parte indispensabile di quell’aspetto paesaggistico che rende unico questo territorio e che insieme ad altri fattori ha determinato il suo successo turistico”.

“In primavera chi passa tra le campagne del Chianti e del Valdarno, è sicuramente attratto dai bellissimi fiori degli iris. L’iris è una pianta molto rustica e appariscente durante la fioritura per i suoi fiori carnosì. Purtroppo la fioritura dura pochi giorni e i fiori vanno perduti in poco tempo”.

Oggi gli impieghi sono in profumeria e per la produzione di gin. Dal rizoma, attraverso un processo di distillazione, si estrae un’essenza dolce molto pregiata, dalle note delicate e persistenti, simili alla violetta.

“La fase della distillazione e della distribuzione viene fatta da Toscana Giaggiolo Cooperativa,

oggi il principale riferimento di Iris essiccati, in Italia e nel mondo. Noi soci, circa 200, siamo coltivatori diretti presenti sul territorio toscano, tra Chianti e Valdarno: perlopiù piccole aziende unite per far fronte ai costi di lavorazione e commercializzazione”.

“Per valorizzare anche la fase della fioritura, nella mia azienda organizzo trekking di gruppo, oltre a invitare pittori e fotografi a immortalare lo splendido momento dove questa pianta, con i suoi bellissimi fiori, copre questo territorio di macchie violette facendo da contrasto al verde primaverile”.

L'arte che chiude il cerchio



A unire ogni fase del progetto ci pensa l'arte in ogni sua forma. “Queste attività prima di tutto mi danno tanta soddisfazione personale e poi mi permettono di far conoscere i miei prodotti, la storia mia e della mia famiglia, e quella di questo territorio”.

“Penso sia molto importante tramandare e far conoscere le tradizioni artigiane di un territorio. Inoltre, quando una persona prova un’emozione, come quelle scaturite dall’arte e dalla poesia, sarà più facile per lui o lei legarla anche al prodotto derivato da quello stesso territorio creando una connessione d’impatto con il consumatore finale”.

Se l’arte è il collante di questo mondo fatto di agricoltura, tradizione e riscoperta, Leonardo Manetti è colui che ne tira le redini. La magistralità con cui sta attuando questa missione la si può ritrovare nei suoi prodotti e nella sua narrazione che non trascura nessun aspetto di questa realtà fatta di terra e poesia.