

tarci Cesare, un signore che ha fatto dell'arte e della storia dell'arte la sua passione e la sua vita. Entriamo e riconosciamo la classica volta "a capriate", nella navata centrale, e poi le due navate laterali, in una delle quali possiamo già notare la volta a crociera, tipica delle chiese gotiche. Prima di esaminare il resto, Cesare ci conduce nella cripta. Qui sono evidenti le fondamenta di una vecchia chiesa longobarda con l'abside. C'è persino una classica croce longobarda incisa su una lastra di marmo. Poi, in fondo, i muri di una casa romana. Ritorniamo di sopra e Cesare ci fa notare i bellissimi capitelli delle colonne, tutti diversi gli uni dagli altri e raffiguranti gli apostoli o motivi floreali, ma ricchi di contenuti simbolici. Il clou della chiesa, che vale solo per quello una visita, è il pulpito in marmo bianco. Anche qui vengono ripresi i temi centrali dei capitelli, e cioè gli apostoli, poi la rappresentazione dell'inferno e, a sorreggere il tutto, una colonna costituita da un intreccio che rappresenta l'unione del Sacro Romano Impero d'Occidente e di quello d'Oriente. Questo identico intreccio lo troviamo anche all'esterno, esaminando l'abside fuori dalla chiesa, in mezzo

a una fila di finte colonnine. La "sacrestana", che ci ha accolti con le chiavi in mano, aveva una gran voglia di chiudere in fretta e ha acceso le luci all'interno giusto il tempo per goderci le spiegazioni di Cesare.

Anche Mario si lamentava del fatto che per poter vedere la chiesa c'è tutta una procedura barbosa da seguire e quindi credo che pochissimi turisti potranno godere di questa vera bellezza dell'arte italiana, tanto più perché si trova così apparentemente sperduta in mezzo alle colline e fuori dalle classiche mete. Invece ai suoi tempi, e cioè nel 1100/1200 d.c., era una chiesa importantissima, dato che era la parrocchia che raccoglieva un numero rilevante di paesi sotto la sua circoscrizione.

Al ritorno i passi sono più veloci perché tutti sanno che si va all'azienda dei Bonaccini, che si trova proprio sotto la Pieve, per gustare i tradizionali assaggi di pane toscano con olio e pomodorini, salame casalingo, bastoncini di polenta fritta, pancetta: il tutto annaffiato con un buon bicchiere di vino di robusto Chianti. In questo luogo veniamo a conoscenza dell'esistenza dei fagioli "zolfini" che sono prodotti

