

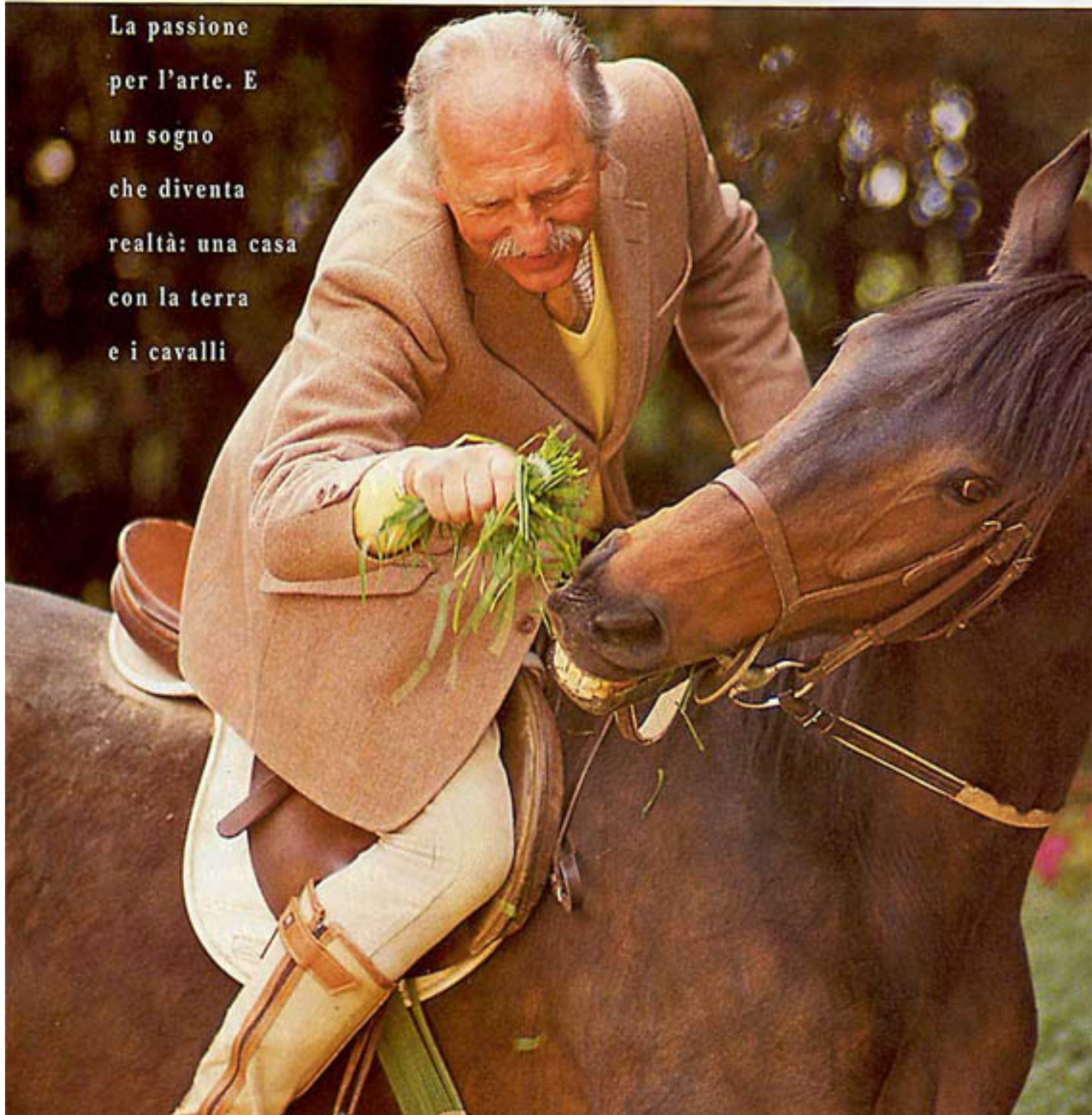
GENTE DI COUNTRY

G I U G N O

GIULIO BARUFFALDI

UN MECENATE IN CAMPAGNA

La passione
per l'arte. E
un sogno
che diventa
realtà: una casa
con la terra
e i cavalli



Non è stata una fuga. E nemmeno una resa. Ma l'inizio di una nuova vita. Ricominciare a quarant'anni partendo dalla natura e dall'arte è sempre stato un ideale che Giulio Baruffaldi si è portato dentro. E puntalmente si è realizzato. Una svolta radicale che gli ha fatto cambiare casa, lavoro e affetti. Ha ceduto la sua attività di mercante d'arte e antiquario. Ha lasciato Milano e per tre anni ha girato il mondo insieme alla sua nuova compagna, Cuca Roaldi, che condivide con lui la passione per i cavalli. Poi ha deciso di cercare un luogo dove il tempo fosse scandito da ritmi diversi da quelli della città. «È stato come un lungo viaggio alla ricerca di me stesso finché ho capito che volevo stare in Italia e che la regione che più mi piaceva era la Toscana. Allora, io e Cuca, abbiamo preso una carta geografica e siamo andati a caccia di un posto con un pezzo di terra, dove poter allevare cavalli e allo stesso tempo coltivare la mia passione per l'arte». Il sentimento della campagna si confondeva con i ricordi lontani dell'infanzia quando i genitori lo portavano a passare l'estate a Barzio, in Valsassina. Un breve soggiorno da un amico sulle colline toscane fino a quando il destino gli è venuto incontro. L'amico eredita una tenuta di campagna, ma non può occuparsene. Un'occasione unica. Poi l'incontro e una decisione rapida, istintiva. «In un attimo abbiamo capito che questo era il nostro posto, l'abbiamo comprata e ci siamo



trasferiti subito qui». Lo sguardo si perde tra quelle morbide pendici di boschi e ulivi, interrotte qua e là da filari di viti, che circondano la fattoria La Loggia. Un borgo rinascimentale appartenuto ai Medici, con una villa padronale, alcune case rurali e gli annessi agricoli. Intorno, una terra generosa di uve pregiate che si stende sulle colline di San Casciano Val di Pesa, nel cuore del Chianti Classico. «Non ho rimpianti. Ho solo dovuto adattarmi a regole, gente e ritmi nuovi, diversi da quelli della città. Il fiorentino non è un individuo che si apre subito. Prima di invitarvi a casa ci pensa due volte e poi ti porta al ristorante. Ma presto ci siamo fatti molti amici». La giornata di Giulio Baruffaldi inizia col canto del gallo e si riempie di attività fino al tramonto. «Ci sono stati tre momenti fondamentali. Dapprima dovevo capirci qualcosa di agricoltura. Poi ho sistemato le case e avviato l'agriturismo. Infine, ho completato il mio ideale



La sala da pranzo in uno degli appartamenti della fattoria La Loggia, che Giulio Baruffaldi ha adattato per l'agriturismo. **In alto**, una veduta dell'azienda a San Casciano Val di Pesa (Firenze). **Sotto**, la veranda ricavata nel vecchio fienile.



Foto di Massimo Pacifico

GENTE DI COUNTRY

G I U L I O

Foto di Massimo Pacifico



La limonaia della villa: trasformata in un laboratorio per gli artisti ospiti di Giulio Baruffaldi, viene usata anche come spazio per mostre e meeting. Sotto, il travaso dell'olio extravergine d'oliva nell'orcioia della fattoria La Loggia.

di vita con la cultura». Grazie all'insegnamento di esperti agricoltori, è riuscito a creare prodotti di qualità. I suoi vini, tutti con nomi di cavalli famosi come Nearco e Ribot, sono venduti anche all'estero. E l'olio, extravergine di oliva di prima spremitura, ha un colore verde intenso e un sapore fruttato, genuino. In cucina, Sandra e Stefano usano sempre le primizie della fattoria che trasformano in prelibati manicaretti per gli ospiti. Come il maialino da latte arrostito nel vecchio forno a legna e il pane fatto in casa che inonda il borgo col suo profumo. Ma non mancano ricette salutari preparate con le piante officinali dell'orto e quelle a base di funghi e asparagi selvatici raccolti nel bosco. Nel ristorante, una cantina ristrutturata con i soffitti a volta, l'atmosfera è quella rustica toscana dove il legno e il mattone fanno da padroni. Un bicchiere di vino rosso, una bistecca ai ferri ed è subito festa. La parte più impegnativa, ma anche la più entusiasmante, è stata la ristrutturazione dei locali. «Ho seguito il ripristino di queste mura pietra su pietra. Dirigendo i lavori personalmente con alcuni operai di fattoria, alternando il lavoro di



restauro a quello nei campi dove mi spostavo a cavallo invece che con la 4x4». Oggi Baruffaldi mette a disposizione degli ospiti dieci appartamenti, arredati con l'attenzione di chi da sempre ha amato l'antiquariato e l'arte dell'arredare. Il servizio è accurato, dalla pulizia quotidiana delle stanze alla prima colazione a base di torte e marmellate fatte in casa. Ma l'agriturismo è stato solo una tappa intermedia nel suo cammino verso l'arte. I suoi occhi brillano mentre, sprofondato nella poltrona del salotto in tenuta da cavallerizzo, illustra il suo progetto ambizioso: creare un centro culturale internazionale. «Un punto di ritrovo

e di scambio per artisti di paesi e specializzazioni diverse. Un'oasi dove la natura si fonde con l'arte e il passato con il presente». Per adesso, con l'aiuto di Cuca e di sua figlia Paola, ha realizzato una stanza a cielo aperto chiamata Le Muse, con statue in marmo e bracieri dove gli scultori e i pittori si riuniscono a conversare la sera e un laboratorio dove possono lavorare in tranquillità. Nel giardino della villa e nel borgo ha creato anche un parco-museo dove sono esposte grandi installazioni e sculture in bronzo. Fra cui quelle dell'olandese Karel Appel, del francese Arman, dello svizzero Daniel Spoerri e di Arnaldo Pomodoro.

Altri artisti che partecipano all'attività del centro metteranno presto in mostra le loro nuove opere d'arte. «Stiamo anche allestendo un museo con vecchi utensili di fattoria accanto a capolavori d'arte moderna. Nel giro di tre anni speriamo di ultimare la costruzione di un anfiteatro per 300 spettatori che sarà affidata a un artista di fama internazionale e nel quale faremo rappresentazioni e concerti all'aperto. Intendiamo anche ristrutturare alcuni locali al coperto ricavati dagli annessi agricoli dove organizzare mostre, teatri e altri spettacoli. Forse ci sarà uno studio di registrazione per la musica». Ad animare il centro culturale, il primo privato in Italia riconosciuto dalla Comunità europea, sarà soprattutto Paola, che sta completando in Francia un master di operatore culturale internazionale. Di fronte alle difficoltà, che certo non mancano, Baruffaldi non si perde mai d'animo.

«I problemi servono a mettere alla prova e a rafforzare la propria volontà». E se qualcuno, adesso che si avvicina ai sessant'anni, gli chiede perché ha fatto tutto questo, risponde senza esitazione: «Per vivere intensamente con l'entusiasmo di realizzare qualcosa in cui credo. Ritengo che oggi l'artista sia così impegnato a correre dietro al proprio successo che spesso dimentica il dialogo e il confronto con altri artisti. Un pittore e un poeta hanno molto da darsi». E dopo? «Staremo insieme la sera con persone di cultura, sorseggiando un buon bicchiere di Ribot e scorrendo di arte e di vita».

Fattoria La Loggia, via Collina, Montefiridolfi (Firenze), tel. 055/8244288.

Benedetta Bartolini Baldelli