



SOSPESI NELLA NATURA

Nel cuore della Tuscia viterbese c'è un agriturismo biologico in cui si può dormire a 8 metri da terra. Si chiama La Piantata ed è il primo luogo in Italia in cui una suite è stata costruita su un albero

Di Angelica Leoni



Chiamarla "casetta sull'albero" è restrittivo: il fascino di essere qui è quello, unico e senza tempo, del momento raro e indimenticabile in cui si può guardare il mondo con lo stupore e la meraviglia di una prospettiva diversa, forse solo dimenticata tra i nostri ricordi d'infanzia.

Siamo a La Piantata, ad Arlena di Castro. Non si tratta di un semplice agriturismo ma di una vera e propria azienda agricola in cui Renzo Stucchi e la sua famiglia, con tenacia e passione, hanno realizzato il sogno di tanti.

Gli ingredienti? Un rifugio composto da camere, mini appartamenti e due case sull'albero per un soggiorno all'insegna dell'autentico relax. La posizione dell'agriturismo, poi, è ideale per immergersi in un mondo incantato in cui percorrere la via francigena, fare il bagno nel lago di Bolsena e Montefiascone, passeggiare lungo la cinta muraria medioevale di Viterbo e perdersi per le vie del suo centro storico o ancora, visitare Villa Lante a Bagnaia, un gioiello d'arte cinquecentesca. Il resto ce lo ha

raccontato il signor Renzo, l'artefice di questo progetto.

Buongiorno, ci racconta la genesi di questo "angolo di paradiso"?

L'idea iniziale, quando ci siamo trasferiti qui nel '99, era quella di recuperare un'azienda agricola abbandonata dai primi anni del '900, ristrutturare il casale per la nostra famiglia e portare qui il nostro cavallo. Vivendo qui, però, ci siamo innamorati del posto, del panorama e di questi due alberi maestosi. Solo allora ho pensato che sarebbe potuto diventare un B&B accogliente e raffinato. Quindi ho ricreato qui, nell'alto Lazio, i colori e i profumi della Provenza, curando personalmente arredamenti e tessuti di ogni stanza. E tutto è venuto da sé, naturalmente non senza impegno e dedizione, ma oggi i miei soci e io siamo i primi produttori italiani di lavanda biologica. Inoltre, produciamo miele di lavanda, confetture bio e frutta e verdura di stagione dai nostri orti che fanno parte anche dell'offerta con cui deliziamo i nostri ospiti. La Black Cabin, infatti, si affaccia proprio sull'oliveto secolare in cui, proprio al centro, abbiamo costruito un piccolo maneggio in cui alleviamo cavalli andalusi.

Parliamo della particolarità del vostro agriturismo, la Suite sulla Quercia (o Suite Bleue) che è stata in assoluto la prima casa sull'albero realizzata all'interno di una struttura turistica in Italia: da cosa è nata l'idea di costruirla?

È successo grazie a una concomitanza di coincidenze che vanno dal ricordo della capanna, che mio padre aveva costruito per me su un albero di albicocco, alla mia esperienza lavorativa in Provenza, occasione in cui ho conosciuto l'architetto Alain Laurens de La Caban



Perché, progettista di vere e proprie case sugli alberi. Mi sono innamorato a prima vista di quelle favolose costruzioni e quando mi sono trasferito qui con la mia famiglia e ho visto questi due alberi, mi sono subito detto: "Qui sorgeranno le mie case sugli alberi".

Come viene tutelata la salute dei due alberi?

Sembrano nati per ospitare le cabanes: maestosi, possenti, sicuri, generosi e nobili. Si tratta di una quercia secolare e di un pino marittimo. Ci tengo a sottolineare che di base c'è un profondo amore e un grande rispetto per la natura, infatti, entrambe le case lasciano il loro albero libero di crescere, non interferiscono con la sua vitalità e sono state calate sull'albero senza neppure un chiodo. La salute delle due piante viene periodicamente monitorata e, quando piove, un sistema anti-impatto crea una sorta di gabbia elettrica, che protegge l'albero dai fulmini. Oggi, in Europa, quella de La Piantata è la più grande casa sull'albero che non utilizza appoggi artificiali.

Gli elementi per una fuga da favola ci sono tutti... non resta che fare le valigie e partire verso questo rifugio incantato!

UNA SPECIALITÀ DELLA CASA BISCOTTI ALLA LAVANDA

PREPARAZIONE

Staccate delicatamente i fiori di lavanda dagli steli, lavateli e asciugateli con cura. Se non avete i fiori freschi, andranno bene anche quelli essiccati, ma sempre della qualità angustifolia, provenienti da una piantagione biologica. Setacciate la farina con il lievito e impastatela con lo zucchero, il latte, l'olio (meglio se aromatizzato alla lavanda) il sale e il miele, lasciando da parte i fiori di lavanda. Formate una palla di pasta e avvolgetela nella pellicola. Lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora circa, quindi stendete l'impasto fino a uno spessore di mezzo cm, incorporando i fiori tenuti da parte, e ricavate le formine dei biscotti. Spennellate la superficie con un po' di latte e cospargeteli con un velo di zucchero. Infornate direttamente sulla placca rivestita con carta da forno, a 180°C, per 8-10 minuti.

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 80 g di zucchero semolato
- 80 g di latte fresco intero
- 1 cucchiaino di miele alla lavanda
- Mezza bustina di lievito in polvere
- Un pizzico di sale
- 1 cucchiaino di fiori di Lavanda angustifolia biologica

