La famiglia riunita sotto la grande quercia

THE ISABELLA EXPERIENCE PASSIONE PER L'OSPITALITÀ IN VAL D'ORCIA

The Isabella Experience – A Passion for Hospitality in the Val d'Orcia

DI SIMONE BANDINI

E' una luminosa e frizzante mattina d'inizio dicembre quando incontro a Castelmuzio Isabella Barlocher, padre svizzero e madre emiliana, si è trasferita dalla 'grande' Milano alla 'remota' Toscana da oltre vent'anni. Complice l'amore per un uomo, suo marito Carlo Moricciani, per una terra ed uno stile di vita che sono state per lei, brillante 'city girl' che lavorava alla Campari, una folgorante rivelazione. La passione per l'ospitalità la scopre occupandosi degli ospiti nell'agriturismo di famiglia, Cretaiole, nei pressi di Pienza, poi, folgorata dall'incantevole borgo medievale di Castelmuzio, decide di avviare due nuove attività e di offrire a tutti gli ospiti autentiche esperienze di campagna legate

---

It's a bright and sparkling morning at the beginning of December when I meet Isabella Barlocher at Castelmuzio. Swiss father and Emilian mother, she moved from 'big' Milan to 'remote' Tuscany over twenty years ago. Spurred by the love for a man, her husband Carlo Moricciani, for an area and a lifestyle that were for her, a lively ' city girl' who worked at Campari, a dazzling revelation. She discovered her passion for hospitality looking after guests at the family agriturismo in Cretaiole, near Pienza, then struck by the enchanting medieval townlet of Castelmuzio, decided to start up two new businesses and offer all

informazione pubblicitaria

al territorio, alla cultura, al cibo, al vino. Nasce così "Isabella Experience", una chiave di accesso alla Val d'Orcia e alle sue eccellenze, dove l'ospite è al centro, per un'esperienza di viaggio memorabile. Con l'apertura ad aprile 2019 della quarta proprietà a Castelmuzio, La Moscadella, alcune di queste esperienze saranno accessibili anche ai visitatori esterni.

Che sia in cucina, in cantina, in fattoria, per le vie di un borgo o accompagnando gli ospiti al Romitorio di Pienza, di proprietà della famiglia, Isabella ha fatto davvero 'sua' questa vita. Da "forestiera" inizialmente, poi da "moglie di un toscano doc" ed infine con l'arrivo dei due figli Niccolò e Filippo, raggiunge un suo particolare equilibrio, fra innovazione e tradizioni arcaiche. Dalla città ha portato con sé un carattere estroverso e la capacità di comunicare: "I nostri ospiti possono partecipare ad esperienze speciali ed esclusive. Non c'è niente di artefatto. Mi piace essere un ponte tra culture diverse, rappresentare e comunicare la cultura del luogo, però 'da dentro', poiché la vivo".

"Come posso rendere i miei ospiti felici? Ascoltandoli, accogliendo le loro richieste e pensando che loro vengono da 'fuori' così come è stato per me. I nostri ospiti sono curiosi, interessati a capire, si mettono in gioco, vogliono entrare "dentro" alle cose. Certamente permettiamo loro di partecipare al modo di vivere della nostra famiglia, dove forma e identità corrispondono e sono forti e sentiti", prosegue. "E poi con il nostro team straordinario di collaboratori che condividono il valore dell'accoglienza. Siamo per la maggior parte donne: empatiche, attente, appassionate."

E sembra proprio che ci siano riusciti, Isabella, la famiglia e il loro team, visto il gradimento che gli ospiti esprimono, tornando regolarmente a far loro visita. Ma come è cominciato tutto?

"Mia suocera portava la pasta fatta in casa in agriturismo, a Cretaiole. Alcuni ospiti hanno cominciato a chiederci: "Possiamo vedere come si fa?". Così li invitavamo a casa, a fare la pasta con Liliana e da lì a poco sono nate le cooking classes, così, semplicemente. Siamo sempre partiti da ciò che sapevamo fare al meglio: "Se parti da ciò che sei veramente, dal tuo talento e dalla tua bellezza, non puoi che fare bene. Si origina così una magia indescrivibile". "Ho ritrovato in questa terra", aggiunge, "le cose che avevo dentro di me e che eppure avevo perso: il tempo di guardarsi negli occhi, di lasciarsi andare, i valori fondanti della famiglia, il tempo del tempo, la sua cadenza. Siamo come 'contagiati' dalla logica commerciale e non riusciamo più a goderci ciò che c'è nel momento, senza pensare al fine".

Ma la sua passione per Castelmuzio non finisce qui: "Insieme agli abitanti del borgo, portiamo avanti un progetto di rinascimento della comunità per ritrovare il senso della vita di paese, nuova linfa nei rapporti e nelle consuetudini: cultura, concerti, eventi. Una beautification su cui stiamo investendo anche materialmente, ad esempio, nel rifacimento dei bagni pubblici (Il Bagno Salotto), il restauro della piazzetta, il meraviglioso belvedere, l'illuminazione pubblica, piante ed arredi urbani– con la collaborazione del paese, delle maestranze locali e di imprenditori attenti a produrre valore sul territorio".

"Mi sono innamorata di questo borgo che è il mio regno. Qui ho conosciuto la nobiltà e la verità di persone autentiche che

Isabella con la signora Lina di Castelmuzio

her guests authentic country experiences connected to the area, its culture, food and wine. And that's how 'The Isabella Experience' was born, a key to unlock the Val d'Orcia and its delights where the guest is at the heart of things in a truly memorable travel experience. With the opening of their fourth property in Castelmuzio in April 2019, La Moscadella, some of these experiences will be shared with outside visitors.

Whether in the kitchen, in the cellar, in the fields, vineyards or olive groves, or taking a walk around the family-owned Pienza hermitage with her guests, Isabel has really made her life her own.

Starting off as a 'foreigner', then the 'wife of a real Tuscan' and finally with the arrival of two sons Niccolò and Filippo she found her own special equilibrium between innovation and archaic traditions.

From the city she brought with her an outgoing character and the ability to communicate: "I offer my guests an experience, not as an end in itself, but something convincing, special and dense. With nothing fake. I like being a bridge between different cultures, representing and communicating the culture of the place, but 'from inside' because I live it myself."

"How do I make my guests happy? I listen to them, receive their wishes and think how their coming from 'outside' was how it was for me. Our guests are curious, interested in understanding, they take part and want to get 'inside' things. Certainly by allowing them to participate in our family's way of life, where form and identity correspond and are strongly felt", she continues. "And then we share our welcoming efforts with an extraordinary team of collaborators. Who are mainly women: empathetic, attentive and passionate about what we do."

And it seems that they have succeeded, Isabella, the family and the team, given the pleasure that the guests express, regularly returning to visit. But how did it all start?

"My mother-in-law brought home-made pasta to the agriturismo in Cretaiole, and they asked: "Can we see how it's done?". And so we invited them home to make pasta with Liliana and from that soon the cooking classes started, as simple as that. We have always gone from what we know how to do best. "If you start from what you really are, from your actual talent and beauty, you cannot but do well. Thus an alchemy, an indescribable magic was born. In this area I found in myself, she adds, the things I had inside of me but had lost: the time to look into peoples' eyes, to let go, the essential values of family, the time of time, its cadence. We are all as it were 'infected' by commercial logic and can no longer enjoy what is there in the moment, without thinking about the goal."

But her passion for Castelmuzio doesn't end there: "Together with the inhabitants of the borgo, Isabella is carrying out a project for the renaissance of the community, to rediscover the sense of local life, make new sap rise in relationships and customs with culture, concerts and events. A beautification in which they are also investing materially, for example in the restoration of the façade of the public baths (Il Bagno Salotto), the square and the wonderful belvedere, as well as in lighting,

informazione pubblicitaria

mi hanno fatto un regalo grandissimo: mi hanno restituito il senso delle cose. Luciano, mio suocero, mi ha sempre detto che dovevo prendere decisioni pensando anche a chi mi stava intorno. E' stato come un bagno di realtà, un vero e proprio risveglio per chi, come me, viene dalla città, abituato a guardare solo a se stesso". Ecco queste sono le vere 'connessioni', quelle che commuovono: "Loro sono veramente connessi. Con la natura, con la famiglia, con i bisogni essenziali. Questo genera un'armonia con tutto. Altro che fretta e tecnologia". Proprio per questo, Isabella riesce a comunicare in modo così spontaneo ed immediato. Quella con suoi ospiti è una 'connessione' naturale. Anche gli 'special meals', condotti da uno chef del posto molto comunicativo (è davvero uno storyteller!) sono un'esperienza sui generis: inusuale e ludica di una cucina of course legata al territorio ma con divertenti racconti, approfondimenti e rivisitazioni. Sono cene gourmet imperdibili (solo su prenotazione, mi raccomando!).
Le 'cooking classes', allo stesso modo, qui alla Moscadella saranno molto coinvolgenti: il cuoco parla perfettamente inglese e si diverte molto: tutti i tipi di pasta sono fatti in casa certo, c'è una ricerca sui piatti di carne poveri o dimenticati, come ad esempio l'ossobuco, particolari come la selvaggina che necessita di un'attenta conoscenza dell'uso tradizionale. Su richiesta si possono prenotare sessioni specifiche di cucina vegetariana, e molto altro da scoprire nel programma di esperienze.

trees and street furnishings – with the collaboration of the village and the local authorities and local businesses who want to produce value in the area."
"I fell in love with this village which is my kingdom. Here I met the nobility and the truth of authentic people who gave me a very great gift: they gave me back my humility and simplicity. Luciano, my father-in-law, always told me that I had to make decisions thinking about who was around me. Harmony for all comes from the family and from nature. It was like a reality check, a real awakening for one who, like me, comes from the big city, used to thinking only about herself." Here there are real connections, emotional ones: "Here they are truly connected. With nature, with the family, with essential needs. Different to us with our aberrant technology."
In this Isabella manages to convey her way of being that is so spontaneous and immediate. With her guests there is a natural connection. Even the 'special meals', organised by a very communicative local chef (who is really a storyteller!) is an experience sui generis: unusual and playful, a cuisine course linked to the territory but with funny stories, insights and reflections. They are unmissable gourmet meals (by reservation only, I should point out!).
The cooking classes, in the same way, here at the Moscadella are very engaging: the cook speaks perfect English and has a lot of fun: all the types of pasta are homemade of course, there is a study of 'poor' or forgotten cuts of meat, such as ossobuco, with details about things like game that requires a careful knowledge of traditional custom. By request there are vegetarian cooking classes, and much more to discover in the experience program.

Per prenotare e tenersi aggiornati sulle 'cooking classes', gli 'special meals' e le altre attività di "The Isabella Experience":
www.theisabellaexperience.com info@theisabellaexperience.com / Tel. 338 7409245 –
"La Cucina della Moscadella" - Podere La Moscadella – Castelmuzio (Trequanda) Tel. 0577 665516

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
Stand Atlantic, "Lost my cool"

informazione pubblicitaria

La Toscana dentro (e fuori)

The Isabella Experience, convivialità internazionale

Moscadella, una villa curatissima ed esclusiva

informazione pubblicitaria