

# La forza del paesaggio della Val d'Orcia

*È uno dei territori rurali  
più incontaminati  
d'Italia, con prodotti  
tipici eccellenti come  
il Brunello di Montalcino  
e il Pecorino di Pienza*

FABIO PICCOLI

**N**on ci piacciono gli eccessi nelle descrizioni dei territori o dei prodotti, preferiamo rimanere con i piedi per terra ed essere concreti per dare consigli pratici più che suggestioni.

Ma scrivendo della Val d'Orcia è difficile non utilizzare aggettivi enfatici. E questo semplicemente perché la Val d'Orcia è un territorio stupendo. Ci capita rare volte di usare questo aggettivo senza sentirci nemmeno un po' esagerati ed è una sensazione straordinaria.

La Val d'Orcia, infatti, grazie all'orografia delle sue colline, la bellezza dei suoi fabbricati, l'eleganza dei suoi comuni e, soprattutto, l'accortezza degli amministratori pubblici che hanno impedito all'uomo di rovinare ciò che la natura e la

storia avevano regalato, è uno dei territori rurali più affascinanti del pianeta.

Un territorio incontaminato e proprio per questo utilizzato spesso da molti registi come luogo ideale per le riprese di numerosi film: uno fra tutti il famoso «Il paziente inglese» di Anthony Minghella. Insomma, uno di quei territori che non ci stanchiamo mai di consigliare non solo a coloro che vogliono conoscere meglio la Toscana, ma a tutti quelli che amano la vera campagna, quella capace di coniugare storia e tradizioni a prodotti agroalimentari di eccellenza assoluta.

La Val d'Orcia è stata riconosciuta recentemente come patrimonio dell'Unesco e noi ci permettiamo di affermare che mai riconoscimento nel nostro Paese fu più meritato per un territorio rurale.

Per la stessa ragione non ci meravigliamo che proprio qui sia attivo da alcuni anni il Parco artistico, naturale e culturale della Val d'Orcia (vedi *riquadro* a pag. 20). Non si tratta di un eccesso di profili, ma la ovvia rappresentazione di un territorio in grado di regalare al visitatore ogni tipo di emozione, da quelle materiali del palato a quelle più «eteree» del pensiero e dell'anima, grazie a insediamenti storici di prestigio internazionale.

Per chi ancora avesse qualche difficoltà a collocare la Val d'Orcia, evidenziamo subito che si tratta di quel territorio nella provincia di Siena che comprende perle come Montalcino, Pienza, San Quirico d'Orcia, Castiglione d'Orcia, Radicofani, tanto per citare i comuni più famosi di quest'area. Ma con vere e proprie rarità come Bagno Vignoni, il piccolo ma suggestivo centro termale o la splendida Abbazia di Sant'Antimo, sicuramente il più bell'esempio di architettura romanica del nostro Paese.

## MONTALCINO

Ed è proprio da Sant'Antimo, ai piedi del borgo di Castelnuovo dell'Abate, a pochi chilometri da Montalcino, che parte il nostro viaggio. Ideale arrivarci verso il tramonto, quando i dieci frati agostiniani, provenienti un po' da tutto il mondo, soprattutto dalla Francia, recitano le loro preghiere con le ultime luci che entrano dalle feritoie dell'Abbazia.



Il Palazzo Comunale di Montalcino



© burlando.it

## Dove mangiare

**Boccon Divino** - Località Colombio Tozzi, 201 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.848233 (cucina tradizionale, eccellente la scottiglia di cinghiale).

**Taverna dei Barbi** - Località Podernuovi, 170 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.841200 (ottimi i picci al ragù, da provare gli straordinari formaggi e salumi dell'azienda).

**Grappolo Blu** - Scale di via Moglio, 1 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.847150 (da provare i ravioli al pecorino).

**Il Pozzo** - Piazza del Pozzo, 2 - 53020 Sant'Angelo in Colle (SI) - Tel. 0577.844015 (la zuppa di cipolle e le eccellenti crostate di frutta).

## Dove acquistare

**Les Barriques** - Via Bellaria, 10 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.848414 (vini, oli extravergine, pasta, miele, formaggi, salumi).

**La Fortezza di Montalcino** - Piazzale Fortezza - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.829211 (ampia scelta di Brunello di Montalcino, salumi, formaggi, olio extravergine).

**Franci** - Piazzale Fortezza, 5 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.848191 (vini, formaggi, tipici).

**Norcineria Carlo Pieri** - Via Grossetana, 19 - Sant'Angelo Scalo - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.808006 (carne Chianina, salumi tipici come la finocchiona).

## Dove dormire

**Agriturismo La Crociana** - Località La Croce, 15 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.848007 - [www.lacrociana.com](http://www.lacrociana.com)

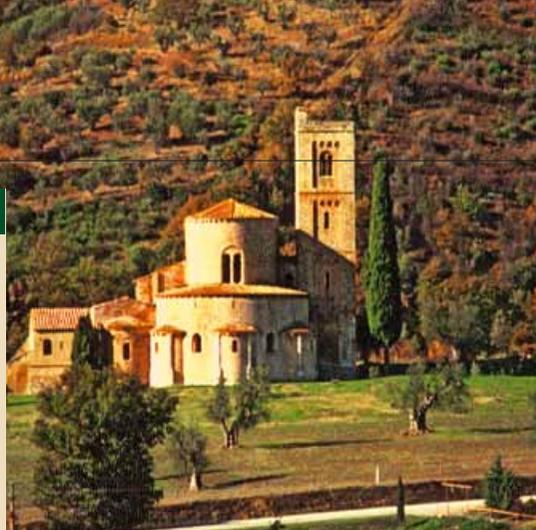
**Agriturismo Fattoria Barbi e Casato** - Località Podernuovi - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.841111 - [www.fattoriadeibarbi.it](http://www.fattoriadeibarbi.it)

**Agriturismo Castello Camigliano** - Via d'Ingresso, 2 - Località Camigliano - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.844068 - [www.camigliano.it](http://www.camigliano.it)

**Agriturismo Santa Maria** - Località Santa Maria, 298 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.847081.

Difficile non rimanere colpiti dall'atmosfera, anche se ci si entra con spirito totalmente laico. Sant'Antimo è comunque un'ottima partenza di questo viaggio nella Val d'Orcia anche perché già dal paesaggio emergono due elementi chiave delle produzioni tipiche di questo territorio, la vite e l'olivo. Per quanto riguarda la vite, facile ricordare che in Val d'Orcia ci troviamo in pieno territorio del Brunello di Montalcino, ormai uno dei sovrani dell'enologia italiana, con un prestigio e una notorietà davvero internazionale. Il primo vino italiano ad avere ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita, la mitica docg. Forse la dimostrazione migliore nel nostro Paese di come un prodotto tipico, un vino, possa far conoscere al mondo un territorio seppur ricco di storia come quello di Montalcino. Quello che è riuscito a fare il Brunello di Montalcino per questa terra, sia in termini di notorietà che di economia, non ci sono riusciti insediamenti storico-artistici di livello straordinario. E ciò dimostra, più delle parole, che i prodotti tipici, i vini in particolare, sono ambasciatori eccellenti dei nostri territori, volani straordinari di economia.

Per chi volesse conoscere meglio Montalcino e il suo grande vino, consigliamo il mese di febbraio, quando il Consorzio di tutela organizza una manifestazione dedicata al Brunello con la valutazione ufficiale dell'annata che entra in commercio e con la muratura sul Palazzo civico della mattonella dipinta da un artista ogni anno diverso, che consacra le «stelle» del re dei vini di Montalcino all'eternità.



La splendida Abbazia di S. Antimo

Da non dimenticare, poi, che la Val d'Orcia è comunque in generale terra di vini, non per niente dà il nome a una specifica denominazione Orcia doc (Consorzio vini Orcia doc - Tel. 0577.897211).

Per chi ama invece le feste in costume, a Montalcino nell'ultima domenica di ottobre di svolge la sagra del tordo con il torneo con l'arco cui partecipano le contrade del paese, il tutto corredato da ottimi stand gastronomici. Un'unica avvertenza: è forse la manifestazione storico-folcloristica più frequentata d'Italia, per chi ama la quiete, quindi, meglio andare in questo paese in un altro periodo.

Ma Montalcino, oltre ai vini, è terra di miele. Non a caso proprio qui, all'inizio del mese di settembre, si svolge la Settimana del miele (per informazioni: Asga - Piazza del Popolo, 44 - 53024 Montalcino - Telefono e fax 0577.848488).

E per chi ama la cucina, sono numerose

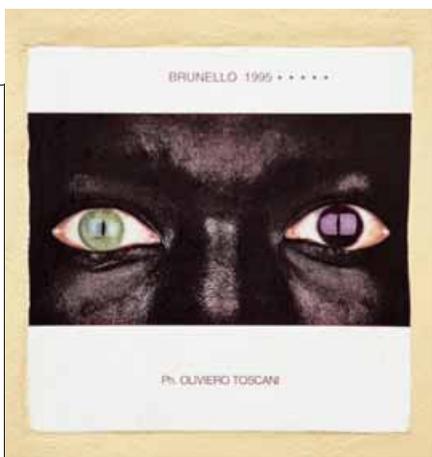
## UN'IMPORTANTE ISTITUZIONE

### Il Parco della Val d'Orcia

L'idea di fondo del Parco artistico naturale e culturale della Val d'Orcia è nata dalla volontà e dall'esigenza di assicurare la conservazione dei beni naturali e artistici presenti nella valle, cercando al tempo stesso di garantire all'uomo un effettivo miglioramento economico, attraverso uno strumento dinamico che fosse nello stesso tempo di tutela, valorizzazione e sviluppo e che non ingessasse il territorio trasformandolo in qualcosa di «museale». Il Parco è una Anpil (Area naturale protetta di interesse locale) e il suo strumento operativo è costituito dalla Val d'Orcia srl, i cui soci sono: i cinque Comuni dell'area (Montalcino, Pienza, San Quirico d'Orcia, Castiglione d'Orcia, Radiconofani), la Provincia di Siena, la Comunità montana Amiata senese, singoli imprenditori, associazioni, consorzi e altri enti.

Per chi è interessato a visitare la Val d'Orcia, il sito del Parco è ricchissimo di informazioni sia per quanto riguarda gli itinerari consigliati che gli eventi più importanti che si realizzano in questo territorio durante l'anno.

**Per informazioni:** Val d'Orcia srl, Via Dante Alighieri, 33 - 53027 San Quirico d'Orcia (Siena) - Tel. 0577.898303 - [info@parcodellavaldoria.com](mailto:info@parcodellavaldoria.com) - [www.parcodellavaldoria.com](http://www.parcodellavaldoria.com)



Alcune delle mattonelle dipinte da artisti diversi che ogni anno vengono murate sul Palazzo civico di Montalcino a ricordo del numero di stelle attribuito all'annata di Brunello

le trattorie, i ristoranti dove gustare ottimi piatti locali.

Da non perdere, sicuramente, i pici, che a Montalcino vengono chiamati pinci. Gli ingredienti sono: farina bianca di grano duro, un po' di uovo, acqua tiepida, olio, sale e farina gialla; l'impasto non deve essere molto sciolto, poi si stende, si taglia a striscioline e quindi queste si arrotolano col palmo della mano e si passano nella farina gialla.

Cinque minuti di cottura sono sufficienti e quindi possono essere conditi con sugo di carne, meglio quella di selvaggina, o con salsa all'aglio, o con le «briciole» di pane raffermo saltate in padella.

## PIENZA

Da Montalcino ci spostiamo in un'altra capitale della Val d'Orcia: Pienza. Oltre a essere uno dei più suggestivi centri medievali del nostro Paese è anche l'area dove si produce il noto Pecorino di Pienza (vedi *riquadro* a pag. 23). Dal punto di vista storico, Pienza è certamente il borgo della Val d'Orcia più interessante da visitare. La città deve il suo nome e la sua fama a Enea Silvio Piccolomini divenuto famoso come Pio II.

Conosciuta nell'Alto Medioevo con il nome di Corsignano, fu una roccaforte senese celebre per essere stata menziona-

ta in una novella di Giovanni Boccaccio. Gran parte della sua architettura più bella fu fatta realizzare proprio da Papa Pio II tra il 1459 e il 1462 che chiamò a lavorare a Pienza uno degli architetti più famosi dell'epoca, Bernardo Rossellino, facendone un eccezionale esempio di architettura e urbanistica del 400. Il suo centro magico è la celebre piazza trape-

Foto: Terre di Siena



PIENZA

## Dove mangiare

**La Buca delle Fate** - Corso Il Rossellino, 38 - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.748448 (coniglio in umido, fegatelli di maiale, crostata di noci).

**Latte di Luna** - Via San Carlo, 2/4 - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.748606 (da provare il gustoso maialino da latte arrosto e gli gnocchi di patata con tartufo).

**Sette di Vino** - Piazza di Spagna, 1 - 53026 Pienza (SI) - tel. 0578.749092 (pecorino alla griglia con fagioli, lardo con schiacciata).

## Dove acquistare

**Caseificio Pienza Solp** - Località Poggio Colombo - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.748695 (Pecorino di Pienza).

**Olio Monaci** - Viale Vecchietta, 4 - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.748511 (olio extravergine dell'azienda Monaci).

**Forno Sacchi** - Via delle Mura 16/18 - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.748545 (tipico pane toscano, dolci come i serpi di Pienza, ricciarelli, cantucci, ecc.).

## Dove dormire

**Agriturismo Le Cretaiole** - Via San Gregorio, 14 - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.748083 - [www.cretaiole.it](http://www.cretaiole.it)

**Agriturismo Podere Casanova** - Località la Foce - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.754014 - [www.poderecasanova.it](http://www.poderecasanova.it).

**Camere in Pienza** - Corso Il Rossellino, 23 - 53026 Pienza (SI) - Tel. 0578.748500.



## Dove mangiare

**Osteria del Leone** - Località Bagno Vignoni - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.887300 (mistiche le bruschette e la ribollita).

**Al Ghibellin Fuggiasco** - Via Dante Alighieri - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 347.1064598 - (ottimo wine bar ed eccellente la selezione di pecorini).

**Al Vecchio Forno** - Via Piazzola, 8 - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.897380 (da provare i picci al sugo d'anatra).

## Dove acquistare

**Panificio Le delizie del Corso** - Via Dante Alighieri, 83 - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.898156 (eccellente il pane al farro e ai cereali, come pure i dolci a partire dagli «ossi di morto»).

**Non solo Latte** - Piazza della Libertà 1/b - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.898142 (pecorini, miele, oli extravergini).

**Zafferano Antonio Brandi** - Vicolo del Vecchietta, 5 - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.897726 (zafferano in pistilli o nei panetti di burro).

## Dove dormire

**Casa La Noce** - Casa La Noce, 45/A - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.897280.

**Agriturismo Poderino** - Podere Poderino Della Buca - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.898096 - [www.agriturismopoderino.it](http://www.agriturismopoderino.it)

**Agriturismo Podere Palazzo Conti** - Località Palazzo Conti - 53027 San Quirico (SI) - Tel. 0577.685212 - [www.pconti.toscana.nu](http://www.pconti.toscana.nu)



La vasca termale di Bagno Vignoni

Foto: Terre di Siena

splendido Palazzo rinascimentale Piccolomini, con l'elegante cortile e il giardino pensile.

La cittadina conserva altre notevoli costruzioni quattrocentesche (palazzi comunale e vescovile) oltre alla Chiesa di San Francesco (sec. XIII) e alla Pieve di Corsignano (sec. XI-XIII).

Ma sono le campagne di questo territorio, dal nostro punto di vista, le «cattedrali» migliori.

I calanchi, le spaccature franose tra una collina e l'altra, si alternano realmente in maniera straordinaria spezzando di primavera il verde intenso dei prati, in estate il giallo del grano e in inverno il grigio-marrone delle crete.

## LA PRIMA DOCG ITALIANA

### Sua maestà il Brunello

Brunello di Montalcino con accento anglosassone, giapponese o tedesco o si sente tutti i giorni richiedere nelle enoteche, nei ristoranti di tutto il mondo. E sì, perché il Brunello di Montalcino, questo prezioso nettare di Bacco ottenuto dalla sapiente vinificazione di un unico vitigno, il Sangiovese grosso, è probabilmente oggi il vino italiano più noto all'estero. La produzione media del Brunello è pari a 6 milioni di bottiglie l'anno (il numero varia a seconda della qualità dell'annata), e di queste, circa il 64% viene venduto all'estero.

Oltre a sua maestà il Brunello, la produzione di vini di Montalcino annovera il Rosso di Montalcino doc (3 milioni di bottiglie), il Moscadello doc (50.000 bottiglie), i vini bianchi e rossi della doc Sant'Antimo (500.000 bottiglie), i «supertuscans» (500.000) e i vini igt (indicazione geografica territoriale) (3 milioni di bottiglie). Dalle vinacce di Brunello, si producono inoltre 250.000 bottiglie di grappa. In tutto il territorio operano 240 produttori, di cui 183 imbottigliatori. Il 100% dei produttori – unico caso in Italia – sono iscritti al Consorzio del Brunello, l'organo di tutela e di controllo del vino di Montalcino. Complessivamente su 3.000 ettari di vigneto ben 1.900 sono iscritti all'albo del Brunello. Il Brunello è inoltre al top della classifica dei valori fondiari: la quotazione di 1 ettaro di vigneto di Brunello di Montalcino, secondo un'indagine sul mercato fondiario effettuata dall'Istituto nazionale di economia agraria (Inea), si attesta oggi sui 350.000 euro (ma talvolta i valori reali salgono anche a 4-500.000 euro), uno dei valori più alti in assoluto e tra i leader nei fondi vitivinicoli a livello italiano e mondiale.

**Per informazioni:** Consorzio del vino Brunello di Montalcino - Tel. 0577.848246 - Fax 0577.849425 - [www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)



zoidale dove si trovano il Duomo, il Corso Rossellino, Palazzo Piccolomini e Palazzo Borgia.

La cattedrale, in stile rinascimentale, ha un luminoso interno a tre navate di uguale grandezza, ispirato alle *hallenkirchen* tedesche, conserva varie opere d'arte, fra cui un'Assunta del «Vecchietta». Capolavoro del Rossellino è anche lo

## TRENO NATURA

## La Val d'Orcia vista dal treno

C'è un mezzo eccellente per conoscere meglio la Val d'Orcia, il treno. Sì, il tanto vituperato treno, spesso odiato dai pendolari che penano per i suoi ritardi. La lentezza, in questo caso, è un pregio. È quella del Treno Natura, promosso dall'Amministrazione provinciale di Siena in accordo con le Ferrovie dello Stato, con l'Assessorato di volontariato Ferrovia Val d'Orcia, la Val d'Orcia srl e con il Club Alpino Italiano - sezione di Siena. Il Treno Natura viene effettuato con littorine d'epoca degli anni Cinquanta e in alcune giornate con treni a vapore, offrendo ai turisti una visione particolare degli incantevoli paesaggi toscani nonché un'immagine diversa dei convogli ferroviari, rivitalizzando una linea secondaria chiusa al traffico ordinario. È possibile compiere escursioni sui sentieri predisposti dal Club Alpino Italiano, per congiungere le varie stazioni, usufruire della carrozza a cavalli tipo, pranzare in ristoranti tipici, partecipare alle feste paesane, visitare i principali monumenti nonché attività ricreative di vario genere.

**Per informazioni e prenotazioni:** Ferrovia Val d'Orcia, tel. 0577.207413, fax 0577.207343, cell. 338.8992577 - trenonatura@katamail.com - [www.ferrovieturistiche.it](http://www.ferrovieturistiche.it)

attualmente conserva un cortile al centro del quale si trova un pozzo cinquecentesco. E siccome vogliamo concludere questi nostri consigli con una nota di benessere fisico, nel comune di San Quirico d'Orcia si trova forse la stazione termale più suggestiva del nostro Paese, Bagno Vignoni, che fu scelta dal noto regista russo Andreij Tarkowsky per girare il famoso film «Nostalghia». Andare a Bagno Vignoni non significa solo poter usufruire delle sue straordinarie acque termali ma «immergersi» letteralmente nella magica atmosfera della Val d'Orcia.

Fabio Piccoli



### SAN QUIRICO D'ORCIA

L'ultimo borgo scelto per questo nostro «viaggio» in Val d'Orcia è San Quirico d'Orcia. Mai selezione di luoghi da visitare è stata per noi così difficile, tanta è l'offerta di questo territorio sotto tutti i punti di vista.

San Quirico d'Orcia è un borgo antichissimo di probabile origine etrusca, posto a 424 metri sul livello del mare in una collina che divide la Valle dell'Asso da quella dell'Orcia. Degna di nota è la Col-

legiata: presenta all'esterno tre portali, uno romanico costruito in pietra arenaria e travertino, il secondo edificato nel 1288 presenta notevoli sculture, il terzo ha uno stile tra il romanico e il gotico. La Chiesa di San Francesco, situata sulla piazza principale del paese, reca al suo interno vari elementi gotici. Gli Horti Leonini, realizzati intorno al 1580 da Diomedea Leoni, sono uno stupendo esempio di giardino all'italiana. L'immenso giardino, cui si accede dall'ingresso situato fra le mura castellane e la piazza principale del paese, si apre su una larga fuga prospettica con intorno aiuole di bosso che ne esaltano le forme geometriche.

Fanno da sfondo alla scenografia folli lecci secolari, tra cui emerge una scala in travertino dalla quale si accede al piano sovrastante. Della Chiesa romanica di Santa Maria Assunta si ha notizia già nel 1017 e di fronte, presso l'Ospedale della Scala, veniva offerta ospitalità ai pellegrini e ai viandanti che percorrevano la via Francigena. Edificato nel XIII secolo,

### IL FAMOSO CACIO

## Il Pecorino di Pienza

Percorrere la storia del Pecorino di Pienza è un'ottima occasione anche per conoscere meglio le vicende di questo territorio lungo i secoli. Il ritrovamento di grandi bollitori in coccio ha dimostrato agli archeologi che questo formaggio era prodotto già dalla Preistoria. Negli anni Sessanta l'abbandono di numerosi poderi e l'arrivo di decine di pastori sardi con le proprie greggi ha portato a una parziale trasformazione del prodotto. Oggi il pecorino di Pienza si può acquistare in tutta Italia. A renderlo inconfondibile, come molti secoli fa, è la presenza sui pascoli di un unico e profumato mix di erbe che include la santoreggia, il timo serpillo, l'elicriso e l'assenzio. Per conoscere meglio questa eccellenza della Val d'Orcia, consigliamo il 7 luglio la Fiera del Cacio, festa tradizionale e mostra mercato del Pecorino di Pienza.

**Per informazioni:** Ufficio turistico - Tel. 0578.749071 - [www.comunedipienza.it](http://www.comunedipienza.it)

