



Via Lauretana: incontro di saperi e sapori toscani

L'antica strada percorsa dai pellegrini collega Assisi e Loreto e fa parte di un percorso ancora più lungo che conduce fino a Roma. Attraversare i suoi 137 km vuol dire immergersi in una dimensione fatta di spiritualità, natura rigogliosa, borghi incantati, arte, archeologia ma anche di tradizioni enogastronomiche genuine e appaganti. A tal proposito, ecco 6 tappe da conoscere per mangiare sulla Via Lauretana



“Non di solo pane vive l’uomo”. Validata per gli antichi pellegrini, che da Cortona raggiungevano il Santuario di Loreto, questa massima evangelica non soddisfa i camminatori odierni che transitano per la **Via Lauretana**, dove ogni borgo, azienda agricola e agriturismo, offre prodotti genuini e sapori autentici. Ecco 6 tappe consigliate per mangiare sulla Via Lauretana, e anche per bere bene.

Azienda Agricola Mario Vigni, Asciano (SI)

Prima tappa del nostro cammino, l’azienda agricola **Mario Vigni**, in Strada di Vescona, 38 ad Asciano (SI), è sinonimo di qualità tanto nella produzione dell’olio (extravergine, piccante e con bassa acidità) che delle carni.

Tripudio di gusto e lavorazione tradizionale, la filiera del “**Laboratorio di Cinta Senese**” esalta la qualità e i profumi delle carni destinate alla trasformazione: salsiccia (fresca e stagionata), capocollo, finocchiona, lardo e salame.

Alllevati allo stato semibrado e nutriti con cereali propri in questa piccola ma virtuosa realtà, i **maiali di Cinta Senese** godono di eccellenti condizioni igienico-sanitarie. Famosa per la consistenza delle carni (succulente, morbide e saporite) e la striscia bianca (cinta) che rifugge sul mantello nero, questa razza vanta la denominazione DOP. Per informazioni:

www.laboratoriodicintasenesese.it.

Tenuta la Fratta, Sinalunga (SI)



Una vista dall'alto di Tenuta La Fratta (Foto © Tenuta La Fratta)

Ideale per un soggiorno (formula b&b in camere e appartamenti), la **Tenuta la Fratta** è una delle più antiche (risale al 1208) e meglio conservate della Toscana. Regno dei bovini di **Razza Chianina IGP**, l'azienda persegue l'allevamento (500 capi), la macellazione e la commercializzazione secondo i principi della filiera corta.



Salumi Tenuta La Fratta (Foto © Tenuta La Fratta)



Crostini e pane toscano (Foto © Tenuta La Fratta).

Degustare la chianina nel luogo di origine non ha eguali: il **ristorante La Toraia** (nomen omen) vanta menu stratosferici – antipasto di salumi e formaggi, pici all’aglione, battuta, filetto, tartare – offerti nelle ex mangiatoie (attuali sedili), così come il locale è ricavato dall’antica stalla. Consigliato vivamente! La Tenuta si trova a Sinalunga (SI), in Loc. La Fratta, 5 (www.tenutalafratta.it).

Osteria della Fratta, Sinalunga (SI)

Se volete mangiare sulla Via Lauretana, ecco un altro indirizzo da segnare in agenda. Siamo sempre a Sinalunga e l’**Osteria della Fratta**, ricavata da un antico casolare della Tenuta completamente ristrutturato, porta in tavola la tradizione ospitando anche piccoli e grandi gruppi negli ampi spazi esterni. Maialino di cinta cotto nel forno a legna, pici al ragù, ciaccini senesi (tipiche focacce), hamburger, roast beef e tanto altro (Contatti: locandadellafratta@gmail.com | Tel. 0577 678204).

Fattoria Valcelle, Torrita di Siena (SI)

Ripreso il cammino, dopo due ore approdiamo per il light lunch (che menzogna!) alla **fattoria Valcelle** di Torrita di Siena. Qui ogni piatto dello **chef Andrea Cozzi**, dai crostini di cinta senese, ricotta ed erbe, fegato e cipolla in agrodolce alle zuppe e allo zuccotto con l'alchermes (liquore storico utilizzato in pasticceria) suscitano calorosi battimani.



Crostini di Cinta senese e formaggi (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Oltre al vino (della casa), ai formaggi di capra (azienda Coveri, Torrita di Siena) e ai prodotti tipici, alla Fattoria Valcelle viene garantito anche l'alloggio in 3 appartamenti spaziosi e camere nella villa padronale (Info: www.valcelle.it).

Tenuta San Gimignano, Serre di Rapolano (SI)

Gusto e ricerca caratterizzano l'attività della **Tenuta San Gimignano** (60 ettari a Serre di Rapolano) focalizzata sulla produzione di vino Chianti D.O.C.G. Un lungo lavoro sul Sangiovese (il più diffuso in Toscana) ha consentito la realizzazione di più etichette: Cardeta, Ghiade, Moronaia (ogni vino prende il nome del vigneto originario), mentre gli uliveti producono un olio di gran classe (Info: www.sangimignano.it).



Vini di Tenuta San Gimignano (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Agriturismo Via della Stella, Montepulciano (SI)

Ultima tappa gourmet, l'agriturismo **Via della Stella** di Montepulciano (SI) è un'oasi di pace: curata la ristorazione (**chef Luca Biancucci**), gli appartamenti (con affaccio sulla piscina e sul parco), le zone comuni (giardino e angolo relax). La proprietaria Chiara Vinciarelli organizza corsi di cucina, degustazioni di vini e serate gastronomiche, visite in cantina e nei vigneti.

Delizioso lo sformato di broccoli, superbo il **cinghiale in umido** (profumato e dal gusto intenso), accompagnati dai "vini delle stelle" – *Castore e Polluce*, 100% Syrah, IGT; *Alcyone*, 100% Sangiovese, IGT Toscana – prodotti in azienda (Info: www.viadellastella.it).



Cinghiale in umido dello chef Luca Biancucci (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Per maggiori informazioni sulla zona e su eventuali itinerari, è possibile fare riferimento alla **Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese** (www.stradavinonobile.it) oppure **Valdichiana Living** (www.valdichianaliving.it).

Data di creazione

12/05/2021

Autore

cinzia-dalbrolo