



## Monte Sante Marie, universo operoso nel cuore delle Crete Senesi

**Dalla birra La Risalita a pasta e farina con i grani antichi, dall'ospitalità alla proposta di eccellenze biologiche, fino al recupero di antiche produzioni. Ad Asciano (SI), un antico borgo rende felici e testimonia un passato glorioso**



Una panoramica del borgo (Foto © Andrea Pistoiesi).

Azienda agricola “vera”, **Monte Sante Marie** occhieggia dall’alto di un cocuzzolo raggiungibile lungo un impegnativo sterrato bianco (ah, la risalita!), evidenziando la sua natura di borgo, castello, fattoria, ufficio.

Benchè questo originale microcosmo vanti un **passato glorioso** (mura, bastione, atti notarili, dipinti, disegni) la sfida è governare il presente (*working progress*), investendo nel futuro.



Pasta con grani antichi (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Elevato a “**luogo dell’anima**”, cenacolo, ritrovo per bongustai e spazio espositivo, il Borgo offre ospitalità, libri, musica, e golose eccellenze (pasta, birra, olio extravergine, tartufi), mentre la **Tenuta** – 227 ettari, dei quali oltre 100 di seminativo e biologico – valorizza progetti di agricoltura biologica (frumento, grano), sperimenta nuove colture (lamponi, more), recupera antiche produzioni.

Artefice del progetto “**grani antichi di Monte Sante Marie**”, **Daniela Mugelli** (cura personalmente ricerca e selezione) testimonia la volontà di **offrire un prodotto qualitativamente superiore** (grano macinato a pietra, pasta trafilata in bronzo, birra rifermentata in bottiglia) e di garantire la tracciabilità (gli ospiti dell’agriturismo usufruiscono di visite guidate sul campo).

## Birra La Risalita

Ottenuta da **grano antico Verna Bio** della fattoria, La Risalita – intesa come rinascita e desiderio di tornare a Monte Sante Marie – è una **birra artigianale** (non filtrata e non pastorizzata), un’eccellenza che Daniela ha sperimentato e promosso nei ristoranti della zona, coinvolti in altre interessanti iniziative per rilanciare il territorio.

Caratterizzata da un marcato retrogusto (il luppolo conferisce un sapore amarognolo), La Risalita è una birra corposa – ottima a tutto pasto, ideale con salumi e formaggi – di aspetto leggermente velato (tipico del prodotto non filtrato è il deposito sul fondo).



La Risalita – Birra artigianale (Foto © Monte Sante Marie).

Degustarla in loco non ha prezzo, grazie alle suggestioni che il borgo e i racconti di **Stefano Tesi** (anfitrione dotto e sagace) evocano, auspicando il ritorno alla terra e una nuova società rurale. Lavorato secondo tradizione, il prodotto biologico identifica un *modus vivendi* e una filosofia agricola improntata al consumo responsabile, anche in ottica di mercato (bottega aziendale, online).

## Monte Sante Marie, un borgo in posizione strategica

Il viaggiatore che approda a **Monte Sante Marie** ha l'opportunità di condividerne lo spirito, gustando in primis le eccellenze, sorseggiando un calice di vino (Brunello, Chianti, Nobile), infine dormendo negli **antichi alloggi** (confortevoli e funzionali).

Votato all'equilibrio imperfetto, il borgo rappresenta un *unicum*, grazie alla qualità dell'offerta e alla posizione strategica (Siena, Pienza, Cortona, Arezzo sono raggiungibili in meno di un'ora. Per chi ama il trekking o semplicemente vagare tra boschi e calanchi, Monte Sante Marie offre la bellezza di paesaggi fiabeschi e numerosi sentieri (interni ed esterni alla tenuta).

---

Già cammino storico dei pellegrini che, deviando dalla Francigena, raggiungevano il Santuario di Loreto, l'agriturismo è ora una tappa della Via Lauretana (itinerario tracciato e ufficializzato dalla Regione Toscana). Meta ideale per "oziare" e ritemprarsi, la fattoria accoglie artisti e pittori, che nella solitudine delle Crete Senesi (habitat argilloso, paesaggio quasi lunare) realizzano autentici capolavori. Tutti sono i benvenuti, a patto di rispettare alcune semplici regole!

**Tenuta di Monte Sante Marie**

Loc. Monte Sante Marie, 1 – Asciano (SI)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

**Data di creazione**

23/04/2021

**Autore**

cinzia-dalbrolo