

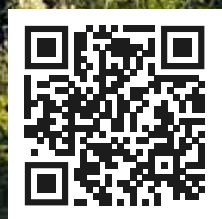
# PIENZA

LA VAL D'ORCIA

---

LUOGHI SENZA TEMPO  
ARTIGIANATO

**BUON CIBO  
E VINO**





# Pienza

## Alla scoperta della “Città Ideale”

IMMERSO NELLE TIPICHE CAMPAGNE TOSCANE, PIENZA È TRA I BORGHI PIÙ VISITATI DELLA REGIONE. INOLTRE IL SUO SUPERBO CENTRO STORICO È STATO INSERITO NELLA LISTA DEI SITI PATRIMONIO MONDIALE DELL'UMANITÀ DELL'UNESCO. SCOPRI I SUOI MONUMENTI PIÙ BELLI!

Situata nel cuore della Val d'Orcia, in uno spettacolare scenario rurale, unico al mondo, Pienza è uno dei “centri minori” più suggestivi della Toscana nonché una meta turistica di richiamo internazionale.

Pienza offre un esempio concreto di mirabile integrazione fra uomo e natura, ma anche di come la salvaguardia del paesaggio storico possa essere una molla straordinaria per uno sviluppo economico intelligente e consapevole.

Magnifica la sua posizione che la vede adagiata su un colle a 491 m.s.l.m. circondata da un paesaggio quasi fuori dal tempo.

# SOMMARIO

---

2	ALLA SCOPERTA DI PIENZA	18-19	PRODOTTI TIPICI
3	SOMMARIO	20-21	NANNETTI E BERNARDINI
4-5	PIENZA COSA VISITARE	22-23	MULINO VAL D'ORCIA
6-7	VAL D'ORCIA COSA VISITARE	24	L'ARTE DELL'ARTIGIANATO
8-9	HOTEL RUTILIANO	25	OFFICINE DEL FERRO
10-11	PRODOTTI TIPICI	26	L'ARTE DELL'ARTIGIANATO
12-13	LA BUCA DELLE FATE	27	TERRECOTTE CENCINI
14	RICETTA PICI	28	• HOTEL DELLE FATE
15	LA CARNE CHIANINA		• HOTEL RUTILIANO
16-17	RISTORANTE DAL FALCO		

**SCARICA LA GUIDA ONLINE SUL SITO**

**WWW.GPVIAGGI.COM** 

**gp.ufficiografico@gmail.com**



PALAZZO COMUNALE



CAMMINATA PANORAMICA



MUSEO DIOCESANO



# PIENZA

PALAZZO PICCOLOMINI



SET DEL FILM "IL GLADIATORE"



PIEVE S. VITO E MODESTO



CASTELLO DI SPEDALETTO





PIEVE DI CORSIGNANO

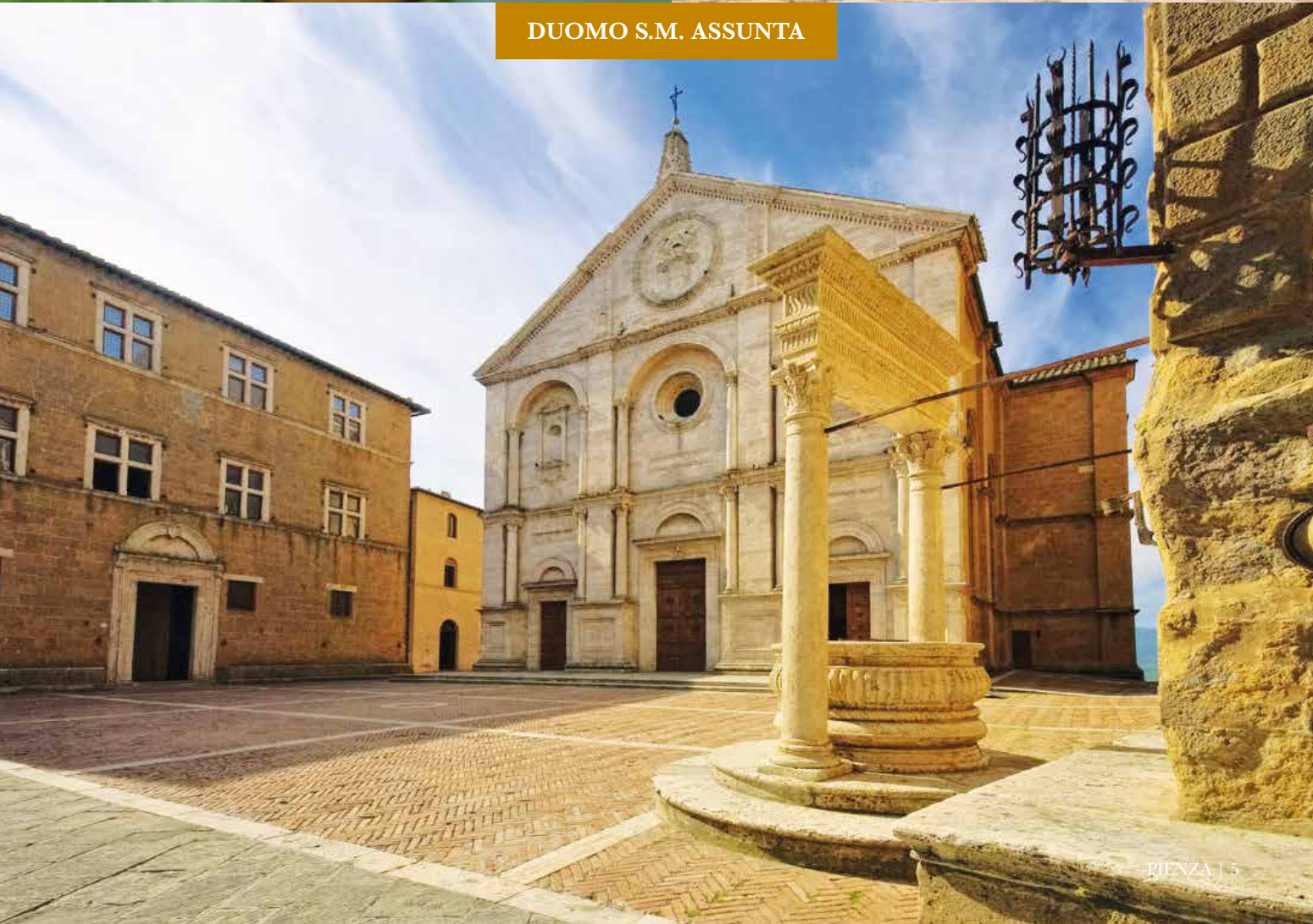


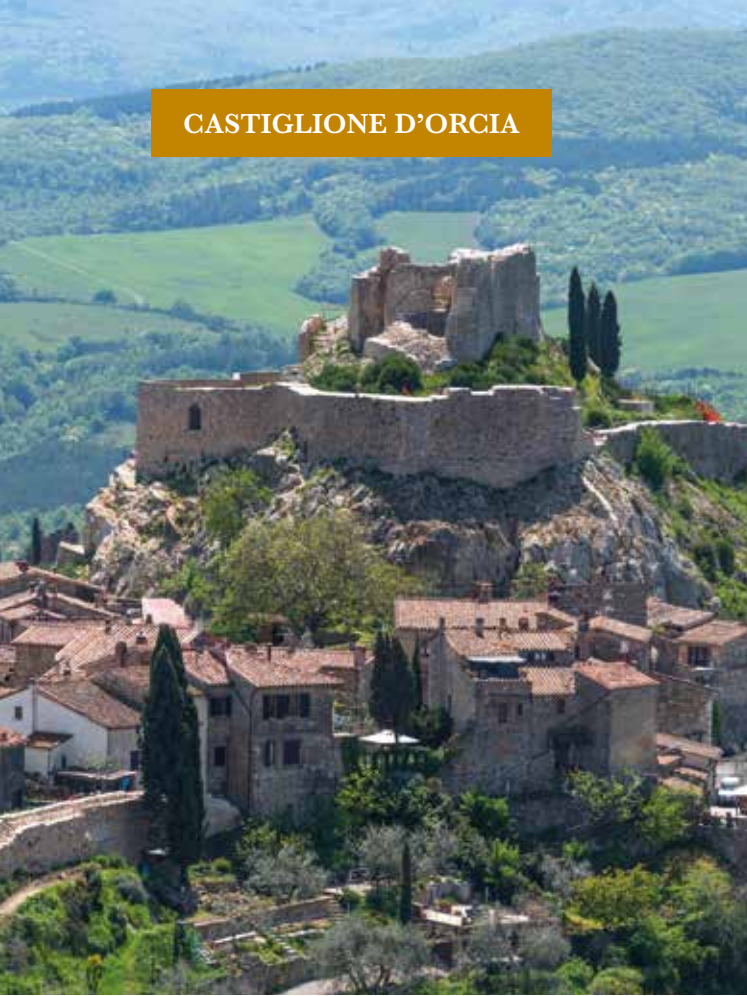
FIERA DEL CACIO AL FUSO



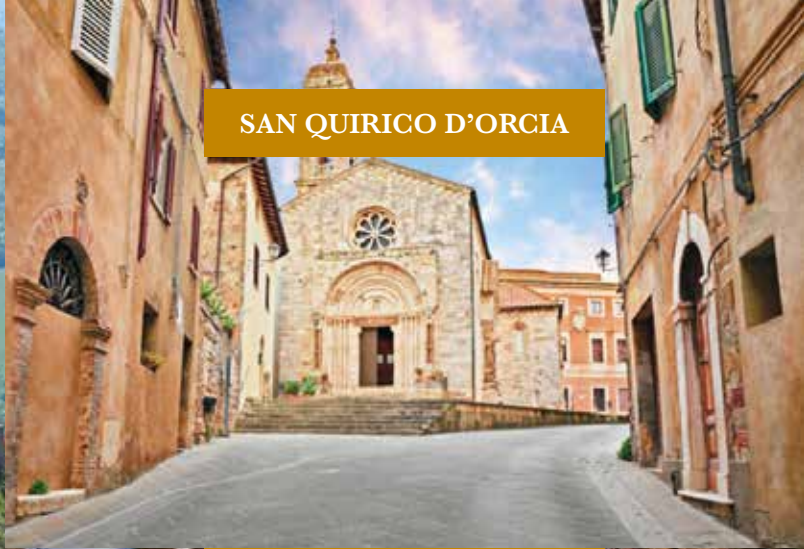
FIERA DEL CACIO

DUOMO S.M. ASSUNTA

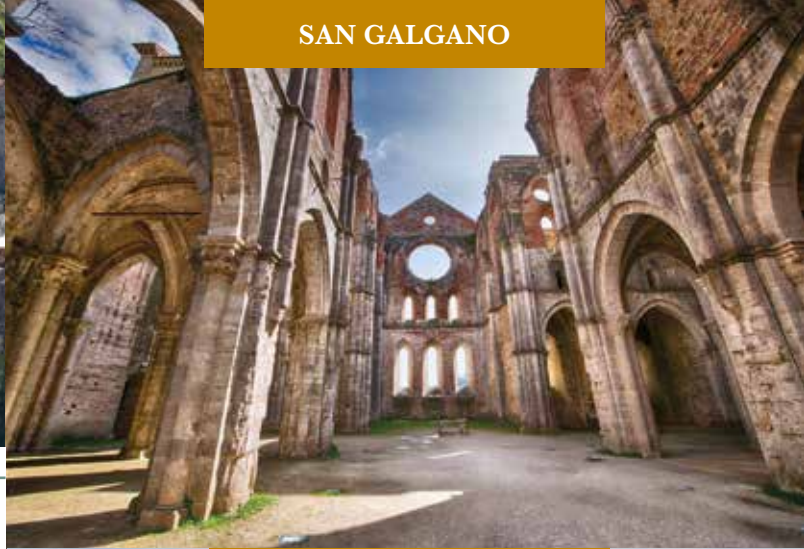




CASTIGLIONE D'ORCIA



SAN QUIRICO D'ORCIA



SAN GALGANO

# VAL D'ORCIA



ROCCA D'ORCIA



BAGNO VIGNONI



MONTALCINO

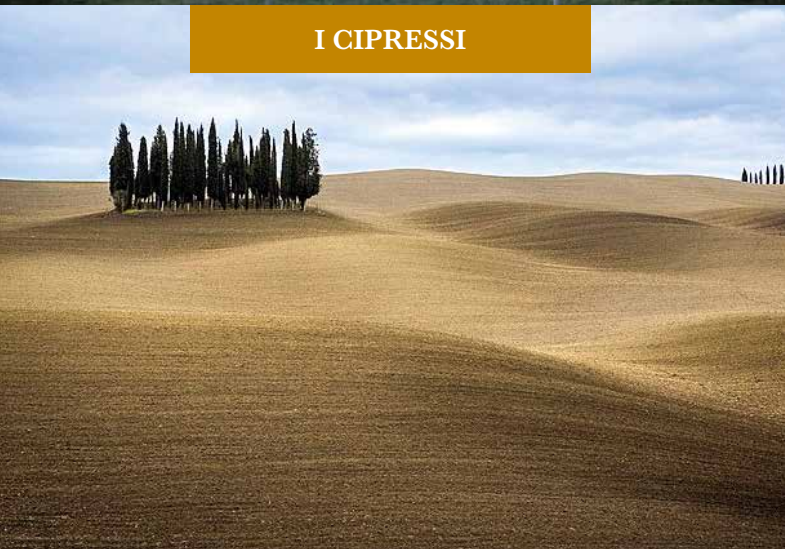
ABBAZIA DI SANT'ANTIMO



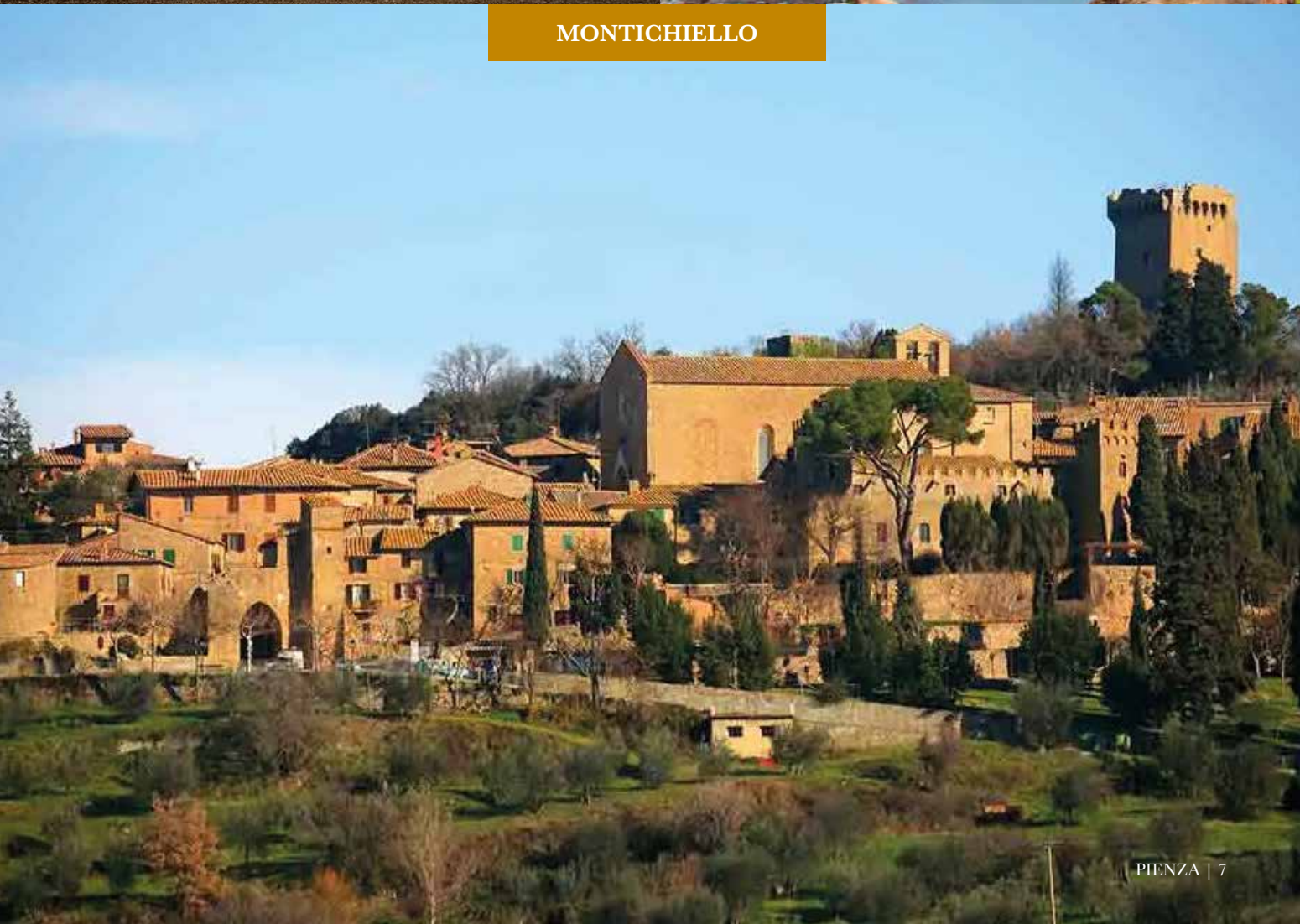
BAGNI SAN FILIPPO



I CIPRESSI



MONTICHELLO





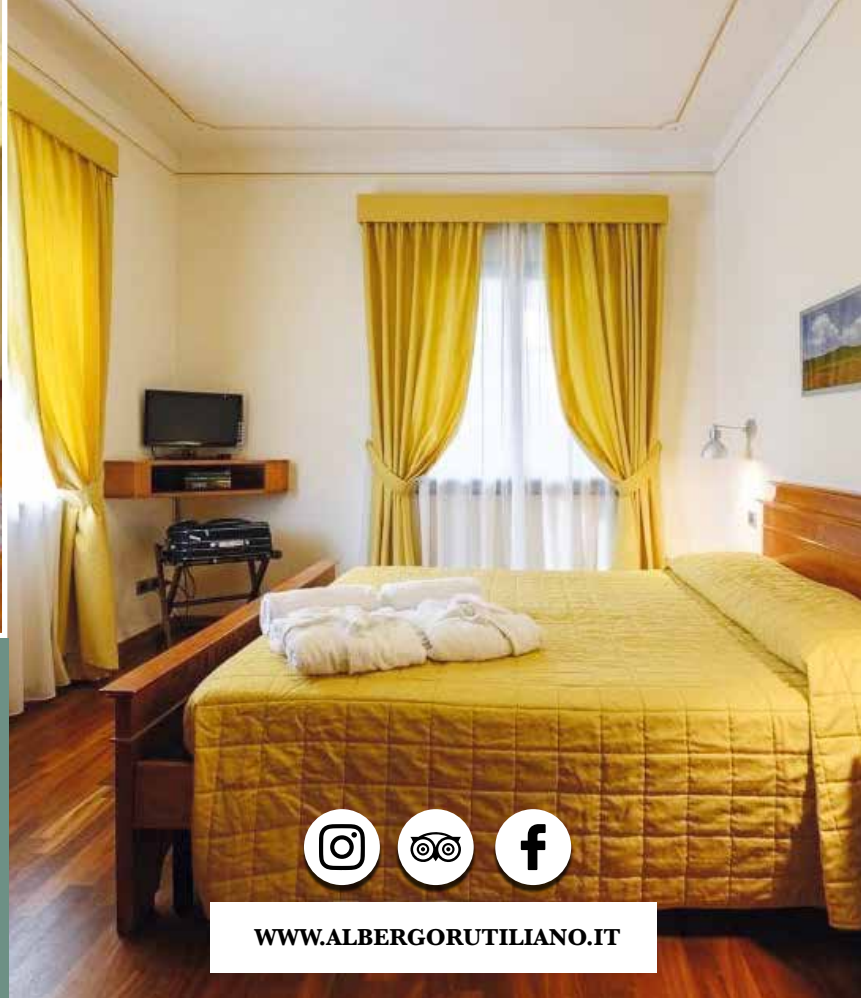
L'Hotel Rutiliano, immerso in un bellissimo giardino a pochi passi dal centro storico, rappresenta un ambiente esclusivo capace di rendere il vostro soggiorno indimenticabile. Situato in posizione tranquilla dispone di un ampio giardino con piscina attrezzato con lettini, sdraio e tavoli ad uso esclusivo della clientela e di un porticato dove nel periodo estivo viene servita la prima colazione. La sua posizione privilegiata permette ai visitatori di raggiungere facilmente i luoghi di maggiore interesse della cittadina rinascimentale e dei suoi dintorni.



[WWW.ALBORGORUTILIANO.IT](http://WWW.ALBORGORUTILIANO.IT)







Hotel Rutiliano dispone di 11 camere doppie tutte molto curate e confortevoli. Rutiliano è un Hotel 3 stelle con Spa e Centro Benessere che offre il servizio di pernottamento e prima colazione. All'interno, oltre alle camere, la struttura è costituita dalla reception e da un'ampia sala dove serviamo la prima colazione a buffet.



[WWW.ALBERGORUTILIANO.IT](http://WWW.ALBERGORUTILIANO.IT)





## PRODOTTI TIPICI





# PRODOTTI TIPICI





# LA BUCA DELLE FATE

Corso Rossellino, 38/A

Pienza (SI)

Tel. 0578 748448 - 0578 748272

bucadellefate@gmail.com



Il Ristorante La Buca Delle Fate è uno splendido locale di Pienza, in provincia di Siena, situato in quelle che un tempo furono le cantine del Palazzo Gonzaga, palazzo risalente al 1460. Il locale accoglie i clienti in un ambiente intimo e accogliente, arredato in modo rustico, la cui sala è sorretta da splendide volte a botte completamente ristrutturata. Chi pernotta presso l'albergo può mangiare presso il ristorante La Buca Delle Fate, cui è possibile anche richiedere informazioni riguardo l'Hotel Rutiliano.



[WWW.LABUCADELLEFATE.COM](http://WWW.LABUCADELLEFATE.COM)





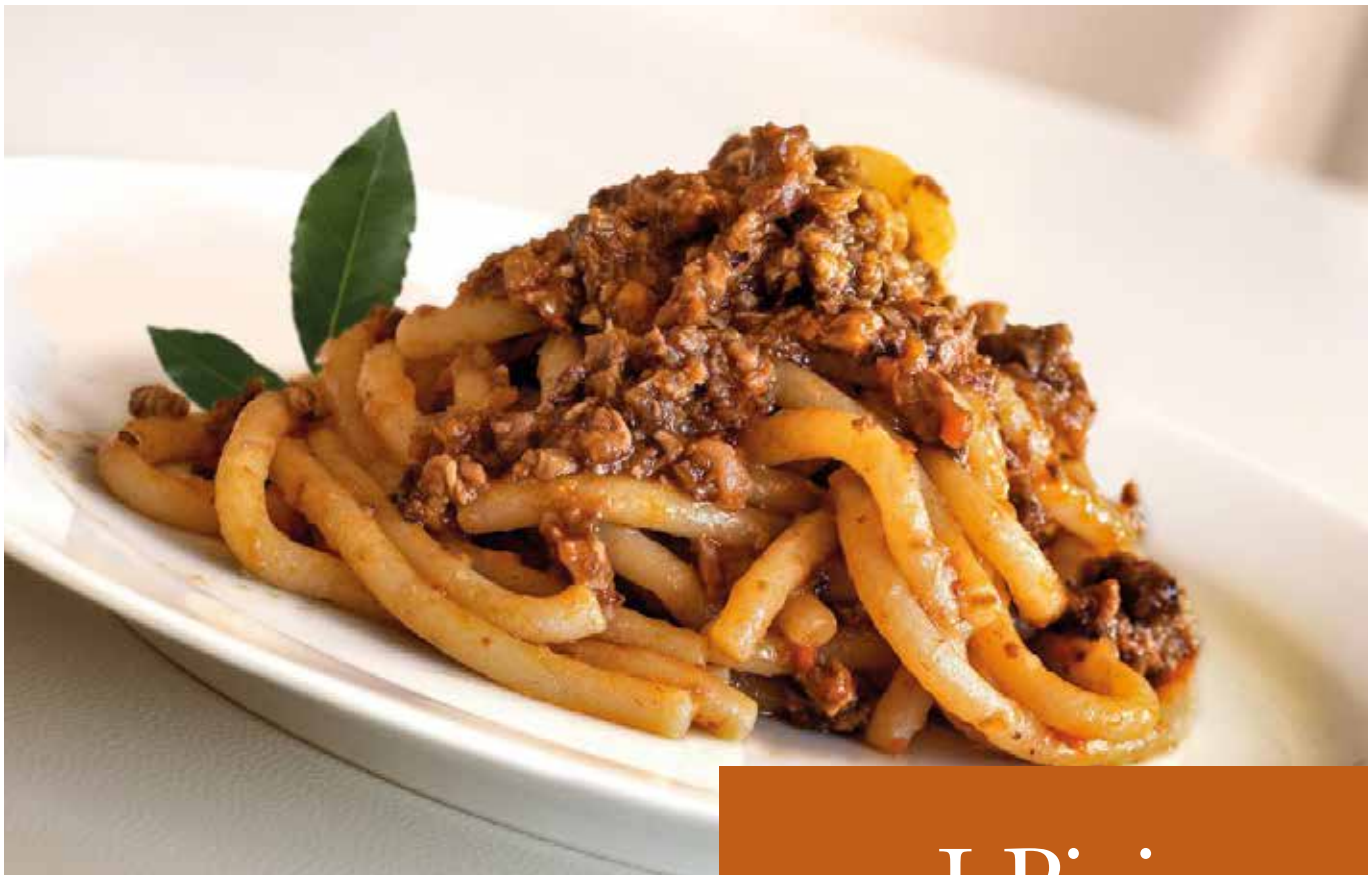
Presso il ristorante potrai gustare prodotti e piatti tipici toscani e del territorio, accompagnati da una deliziosa selezione da ottimi vini.

Tra le nostre specialità troverete: Pici Cacio e Pepe, Tagliatelle al tartufo fresco, Pici all'Aglione, Bistecca alla Fiorentina, Cinghiale in umido, Tagliata al rosmarino e molto altro!



[WWW.LABUCADELLEFATE.COM](http://WWW.LABUCADELLEFATE.COM)





## LA RICETTA

### INGREDIENTI

- 500 g di farina 0
- 265 ml di acqua
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- un pizzico di sale

In una spianatoia disponete la farina a fontana, mettete al centro l'olio extravergine di oliva, il pizzico di sale e iniziate a versare a filo l'acqua, preferibilmente tiepida. Non appena l'acqua sarà completamente assorbita dalla farina iniziate a lavorare energicamente l'impasto per 7/8 minuti, cercando di non farlo attaccare alla spianatoia, quindi stendetelo con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm, ungetelo con dell'olio extravergine d'oliva, copritelo con della pellicola e lasciatelo riposare per 15/20 minuti.

Trascorso questo tempo, l'impasto avrà un'elasticità che vi permetterà di realizzare i pici, quindi tagliate

## I Pici rigorosamente tirati a mano

I pici rappresentano l'essenza della cucina tipica toscana, sono un tipo di pasta fatta a mano composta da sola acqua, farina, olio extravergine e un pizzico di sale. La loro consistenza è inconfondibile, particolarmente corposa, sono perfetti per essere conditi con sughi di carne, con formaggi (sono famosi quelli cacio e pepe), o all'aglione.

l'impasto a strisce ed iniziate a filare la pasta, dando una forma cilindrica più regolare possibile, e formando una specie di "spaghettoni" più lungo dei classici conosciuti. Per fare questa operazione non dovete usare la farina nella spianatoia, altrimenti vi si appiattiranno e non riuscirete a dare la giusta forma ai pici. Infarinateli mano a mano che terminate la lavorazione delle strisce, utilizzando della semola di grano duro.

# La carne Chianina

## UN'ICONA della cucina toscana

In Toscana, il piatto più famoso è la bistecca alla fiorentina, che viene tagliata dal dorso della carne Chianina.

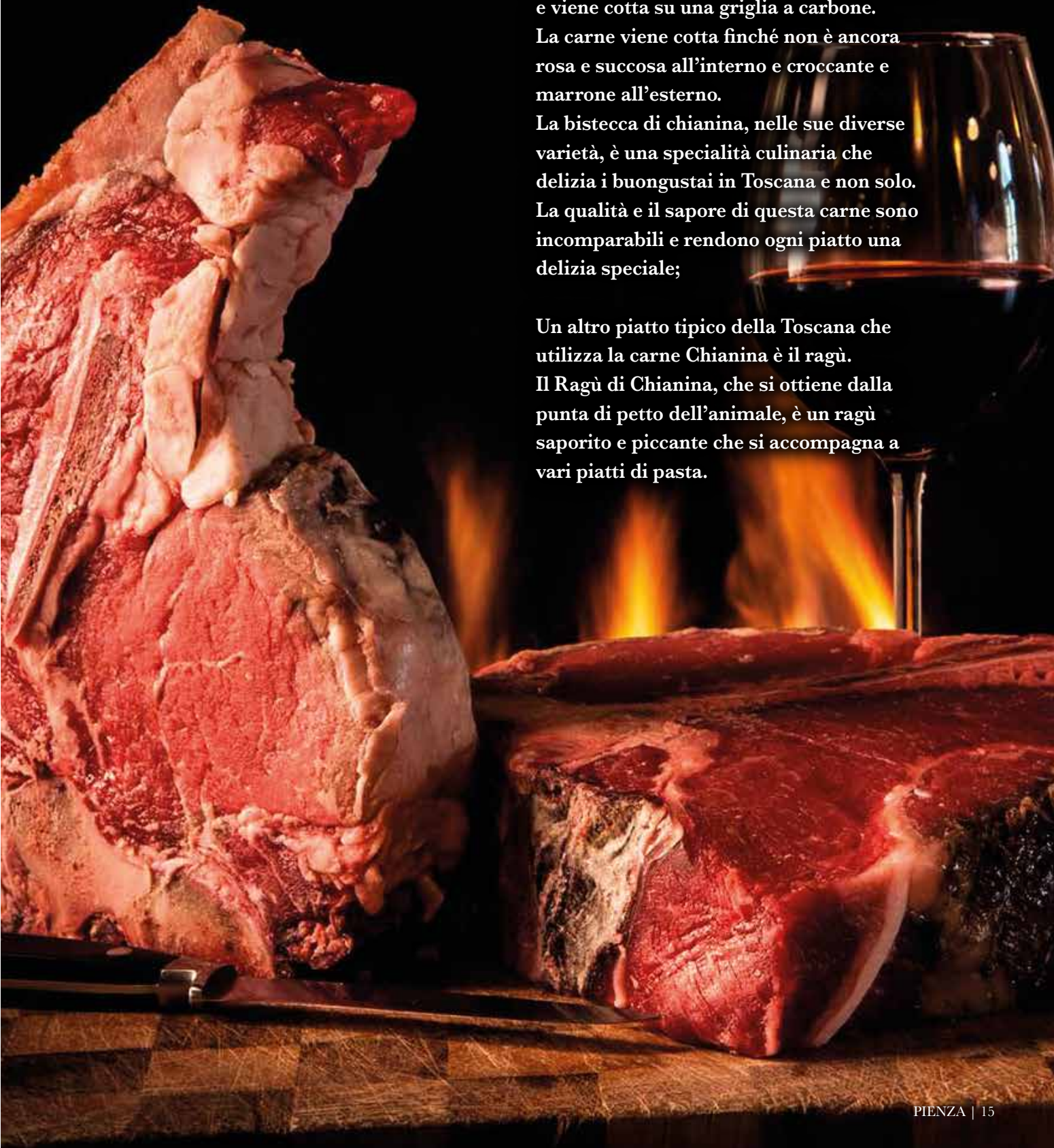
La bistecca ha un'abbondante mazzatura e viene cotta su una griglia a carbone.

La carne viene cotta finché non è ancora rosa e succosa all'interno e croccante e marrone all'esterno.

La bistecca di Chianina, nelle sue diverse varietà, è una specialità culinaria che delizia i buongustai in Toscana e non solo. La qualità e il sapore di questa carne sono incomparabili e rendono ogni piatto una delizia speciale;

Un altro piatto tipico della Toscana che utilizza la carne Chianina è il ragù.

Il Ragù di Chianina, che si ottiene dalla punta di petto dell'animale, è un ragù saporito e piccante che si accompagna a vari piatti di pasta.



# RISTORANTE DAL FALCO



Il nostro ristorante si trova a Pienza, la città di Pio II, ed è il ristorante più antico e tradizionale della famosa cittadina rinascimentale toscana. Silvana Franci, Chef e Sommelier, lavora da anni nel locale con allegria e simpatia e con instancabile professionalità ed attenzione per soddisfare i suoi clienti.

I suoi preziosi collaboratori la affiancano nel perseguimento della sua passione. Una bella squadra riesce a realizzare un servizio accurato.

Tutti i giorni nel nostro ristorante viene preparata la pasta fresca fatta a mano.



WWW.RISTORANTEDALFALCO.IT



@RISTORANTE\_DALFALCO



**Girogustando, arrivato quest'anno alla sua ventunesima edizione, è stato ideato da Confesercenti Siena nella volontà di stimolare l'incrocio di culture e competenze, come modello per l'ulteriore crescita di un settore che è strategico per l'identità territoriale.**



# SAPORI TRANSALPINI A Girogustando

alessandro ercolani

NEL CUORE DI PIENZA  
IL RISTORANTE DAL FALCO  
DI SILVANA FRANCI OSPITA  
IL RISTORANTE MAMMA MOZZA  
DI LUTTERBACH

**E**ra il 2002 quando gli incontri tra cuochi d'Italia furono sperimentati per la prima volta e in quattro lustri hanno partecipato al progetto ristoranti di 17 regioni italiane.

Ma Girogustando ha offerto un'occasione di confronto anche per chef di Francia, Malta, Ungheria, Germania, Polonia, Svizzera e Giappone per un totale di 377 eventi con protagonisti ben 328 ristoranti, proponendo contaminazioni internazionali nell'intento di fondere usanze gastronomiche, anche molto lontane tra loro, regalando al pubblico un insolito viaggio fatto di sapori. E negli anni le serate sono state arricchite con un coinvolgimento del pubblico che ha spaziato dagli approfondimenti sulle pietanze, gli ingredienti e i territori di provenienza, a intrattenimenti musicali, teatrali o ludici, creando un vero e proprio spettacolo di condivisione. Partners della manifestazione sono consorzi vinicoli e organismi di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche che impreziosiscono l'offerta agroalimentare della Toscana, in particolare, il Consorzio Chianti

Classico, i sommelier Fisar e i maitre Amira. Il tutto nello spirito del modello "Vetrina Toscana" ovvero il progetto condiviso tra Regione e Unioncamere Toscana che da tempo valorizza la filiera enogastronomica regionale e i suoi soggetti attivi.

Nel cuore di Pienza il calendario di "gemellaggi gastronomici" invernali, che da gennaio a marzo hanno allietato con speciali serate i giorni feriali dei mesi più freddi di questo 2022, ha visto protagonisti cuochi con percorsi professionali differenti, impegnati a mettere in dialogo la loro creatività. Così lo scorso giovedì 17 febbraio il ristorante "Dal Falco", guidato dalla solare Silvana Franci, "veterano" del Girogustando, ha proposto un ospite inedito, il ristorante "Mamma mozza" - che sta per mozzarella - di Lutterbach, piccolo comune della Francia nord settentrionale, al confine con Germania e Svizzera dove, da più di 10 anni, il friulano Andrea Bon valorizza le tipicità gastronomiche italiane con ai fornelli lo chef Stefano Durante.





## PRODOTTI TIPICI





# PRODOTTI TIPICI



# NANNETTI & BERNARDINI



**L**a Ditta Nannetti & Bernardini di Pienza produce e commercializza da oltre vent'anni i suoi prodotti, fatti con semplicità e genuinità, oggi come allora.

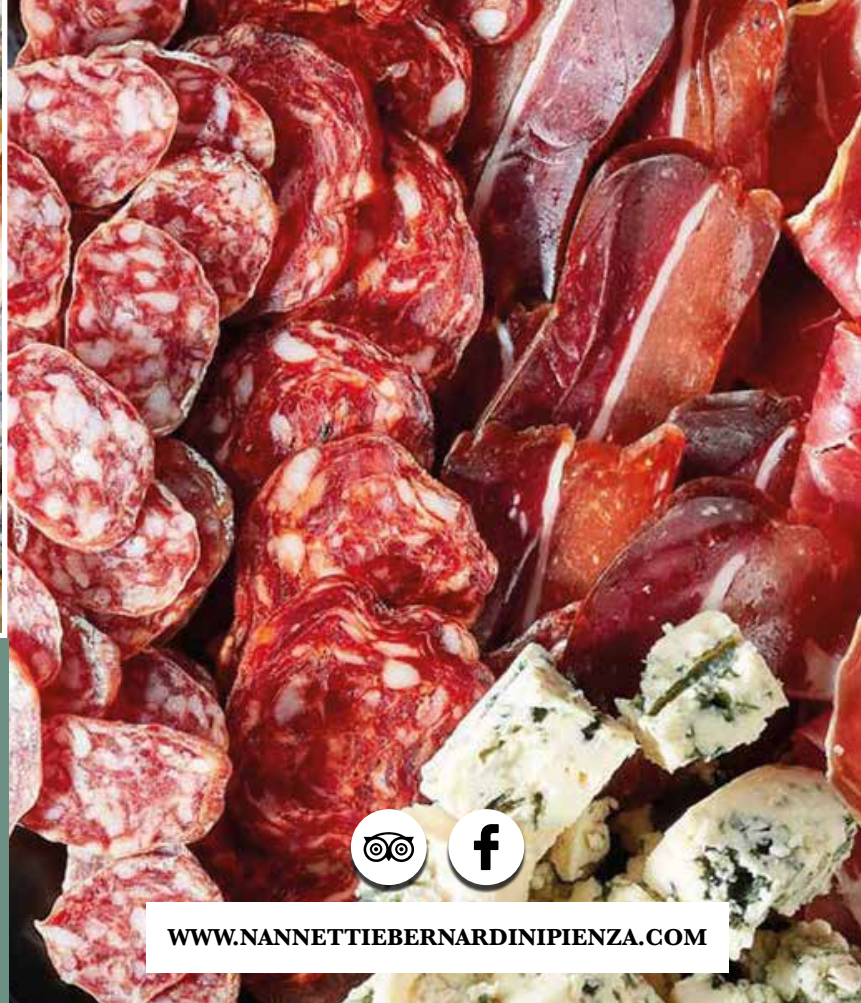
Nasce così la famosa Porchetta di Pienza, preparata secondo le antiche ricette tradizionali, come pure le altrettanto gustose Ariste di maiale.

Prodotti artigianali della tradizione norcina toscana sono i salumi di altissima qualità: il Salamino magro e senza grassello, il Salame tradizionale toscano, il Capocollo, la Lonza ed infine il rinomato Prosciutto di montagna.



[WWW.NANNETTIEBERNARDINIPIENZA.COM](http://WWW.NANNETTIEBERNARDINIPIENZA.COM)





Recentemente poi, è stata riscoperta e finalmente valorizzata, la Cinta Senese, rara e pregiata razza suina, allevata allo stato brado anche nelle campagne e nei boschi nei dintorni di Pienza. Ciò conferisce alle sue carni un sapore prelibato. Ricercatissima!



[WWW.NANNETTIEBERNARDINIPIENZA.COM](http://WWW.NANNETTIEBERNARDINIPIENZA.COM)



**NANNETTIEBERNARDINI**  
Via 1° Maggio, n° 2 - PIENZA (SI)  
Tel. e Fax 0578 / 748627  
**LAVORAZIONE ARTIGIANALE  
E TRASFORMAZIONE  
CARNI SUINE  
PORCHETTA  
STAGIONATURA FORMAGGI**



# MULINO VAL D'ORCIA

Podere Lamone, 65 - Pienza (SI)

Tel. 0578 1965619

info@mulinovaldorcia.it



L'Azienda Agricola Grappi Luchino produce con metodo biologico dal 1992 nel comune di Pienza, nel cuore della Val d'Orcia, eletta Patrimonio dell'Unesco per la bellezza del paesaggio e l'equilibrio fra natura e attività dell'uomo. L'azienda, condotta a carattere familiare da generazioni, si estende per più di 100 ettari, 85 dei quali seminativi dove coltiviamo cereali quali grano duro, tenero, farro, avena e orzo in rotazione con leguminose da granella quali ceci, lenticchie, fagioli e trifoglio alessandrino, 5 ettari inoltre sono adibiti alla coltivazione di olivi e vite.



[WWW.MULINOVALDORCIA.IT](http://WWW.MULINOVALDORCIA.IT)





### **Benvenuti alla Locanda del Mulino**

Prima di iniziare a mangiare nella nostra locanda devi sapere che i piatti del nostro menu sono tutti realizzati con farine biologiche di grani antichi macinati a pietra di nostra produzione. Coltiviamo grani antichi che vengono macinati nel mulino a pietra proprio accanto al ristorante. La pasta artigianale è prodotta con le semole e le farine ottenute sempre all'interno del mulino con un pastificio artigianale. Tutta farina del nostro sacco!



[WWW.MULINOVALDORCIA.IT](http://WWW.MULINOVALDORCIA.IT)





---

# L'ARTE DELL'ARTIGIANATO

---





## OFFICINE DEL FERRO

SS 146, LOC. FORNACINO SNC - Pienza (SI)

Tel. 393 932 4961

info@officinedelferro.eu

**Chiuso il Sabato e la Domenica**



[WWW.OFFICINEDELFERRO.EU](http://WWW.OFFICINEDELFERRO.EU)





---

# L'ARTE DELL'ARTIGIANATO

---



**L**a nostra azienda produce articoli in terracotta proseguendo l'antica tradizione locale. L'alta qualità delle argille della nostra zona, abbinata alla lavorazione manuale di esperti artigiani ed all'alta temperatura di cottura, conferiscono ai nostri prodotti un'elevata resistenza al gelo, garantendo alle piante in essi coltivate la giusta traspirazione.



[WWW.TERRECOTTECENCINI.IT](http://WWW.TERRECOTTECENCINI.IT)





# LA BUCA DELLE FATE

Ristorante • Trattoria • Pienza



---

[WWW.LABUCADELLEFATE.COM](http://WWW.LABUCADELLEFATE.COM)

---

## ALBERGO



# RUTILIANO

CENTRO BENESSERE



---

[WWW.ALBERGORUTILIANO.IT](http://WWW.ALBERGORUTILIANO.IT)

---

