

# Via Lauretana: incontro di saperi e sapori toscani

scritto da Cinzia Dal Brolo | 12/05/2021



**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.

Allevati 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 rifulge sul mantello nero, questa razza vanta la denominazione DOP. Per informazioni: [www.laboratoriodicintasenesese.it](http://www.laboratoriodicintasenesese.it).

### **Tenuta la Fratta, Sinalunga (SI)**

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.

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](http://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](mailto: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.

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](http://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](http://www.sangimignano.it)).

### **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](http://www.viadellastella.it)).

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](http://www.stradavinonobile.it)) oppure **Valdichiana Living** ([www.valdichianaliving.it](http://www.valdichianaliving.it)).