



Nelle Terre di Siena - Itinerario nel buono delle Terre di Siena

Per chi vuole scoprire i prodotti agroalimentari all'insegna del gusto garantito anche dalla qualità, dal biologico e dalla filiera corta, proponiamo un itinerario che attraversa tutta la Provincia e può essere combinato con visite d'arte, percorsi di turismo lento, terme. Un itinerario che aiuta, anche attraverso alcuni Musei del territorio, a capire la storia dei prodotti di questa terra e il rapporto uomo- natura fatto, qui, di reciprocità e rispetto.

Per le date di tutti i mercati, mese per mese, consultare la pagina eventi.

Siena – Piazza del Mercato, la Piazza speculare a Piazza del Campo, dominata dalla mole del Palazzo Pubblico e dalla Loggia in cui i "Nove", componenti del governo più stabile e "creativo" della storia senese, prendevano aria dato che, durante il mandato, non potevano uscire da Palazzo.

Dopo diverse fasi di recupero e vari utilizzi, ora, almeno una volta a settimana, Piazza del Mercato ha recuperato la sua destinazione originaria quella, appunto, di luogo di mercato.

Ogni venerdì si tiene un mercato di prodotti biologici e di filiera corta. I produttori dei dintorni portano pane, formaggi, pasta certificata, ortaggi, carne, latte fresco, olio.

La **Val d'Elsa**, oltre al mercato di filiera corta del sabato, propone, a Staggia, nel comune di Poggibonsi, un laboratorio di trasformazione e confezionamento dei prodotti senesi, un'esperienza importante per accorciare sempre più la filiera e puntare al Km 0.

Nel **Chianti**, nel Comune di Castelnuovo Berardenga, località Pianella, l'unico, per ora, spaccio permanente di filiera corta, aperto tutti i pomeriggi, dal martedì al sabato.

Sempre a Castelnuovo Berardenga, merita una visita il Museo del Paesaggio: natura e rapporto uomo- natura, in una terra dove l'uomo il paesaggio l'ha segnato e disegnato con il lavoro.

In **Val di Merse**, l'area più verde delle Terre di Siena, è nato il primo Mercatale della provincia. La Piazzetta di Sovicille si anima e si riempie di produttori ogni 3° sabato del mese. Oltre a mercato di salumi, formaggi, ortaggi, pane e dolci , latte, fiori, laboratori sull'uso delle erbe, libri

e un'osteria del Mercatale che propone piatti a base di prodotti biologici.

Ad Orgia, sempre nel Comune di Sovicille, il Museo etnografico del Bosco racconta le caratteristiche e le risorse del bosco e di quando, in queste zone, l'attività prevalente era quella del carbonaio.

Nelle **Crete**, a Buonconvento, mercatino di filiera corta la 4° domenica del mese. Sempre a Buonconvento un Museo, quello della Mezzadria che, con allestimenti d'avanguardia, racconta e va nel profondo del sistema mezzadrile che, oltre a caratterizzare l'economia del territorio per secoli e fino alla metà di quello scorso, ha influito sulla cultura, le tradizioni, il paesaggio, la cucina

Ad Asciano, nel cuore delle Crete, vicino alla splendida Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, mercatino delle crete la 2° domenica del mese. Prodotti biologici ed il principe dei prodotti di questa zona: il pecorino. In stagione troverete il carciofo di Chiusure, cui è dedicata anche una festa

Se siete amanti dei tartufi e non vi trovate nelle Terre di Siena in stagione, potrete "consolarvi" con una visita al Museo del tartufo di San Giovanni d'Asso: profumo, storia, metodi di ricerca, storie dei cercatori, la capacità dell'uomo di godere dei frutti che la terra regala a chi la ama e ne rispetta i "tempi di produzione".

A Serre di Rapolano, in una grancia -fattoria fortificata- del Santa Maria della Scala, la potente istituzione senese che aveva proprietà in tutto il territorio, il Museo dell'Olio.

In **Val d'Orcia**, il cui intero territorio è protetto dall'Unesco quale Patrimonio dell'Umanità, diversi mercati: 4° sabato a San Quirico d'Orcia, 1° domenica a Pienza e 3° domenica a Montalcino. Vino, formaggi, miele e zafferano i prodotti della zona e, immancabili e irrinunciabili, le castagne e tutti i prodotti che si ricavano da questo frutto straordinario, salendo verso le pendici dell'Amiata, in piccoli paesi nascosti tra i boschi che interamente ricoprono il cono del vulcano che domina la regione e scintilla al sole quando è bianco di neve.

Il **Monte Amiata**, oltre ai prodotti del bosco, alle miniere, ora museo, che hanno caratterizzato l'economia amiatina per tanto tempo, regala energia dal sottosuolo vulcanico e acqua termale. Se siete in zona trovate centri termali d'eccellenza a Bagni San Filippo e a Bagno Vignoni, la cui piazza, con la vasca fumante, è divenuta l'icona delle terme delle Terre di Siena.

In **Valdichiana**, "patria" del "gigante bianco" e della conosciutissima e prelibata carne chianina, oltre che di pici, di vino Nobile di Montepulciano, pecorini e olio buono, è nato "Dal podere al palato", spaccio-mercato di filiera corta aperto tutti i sabati e le domeniche a Castelmuizio, comune di Trequanda.

A Sinalunga, il gigante bianco si celebra con una festa la prima settimana di giugno. A Chiusi

stazione grandi mercati annuali di prodotti locali e biologici: il 2 giugno e la prima domenica di dicembre.