



Paesaggio sulla Via Lauretana © Sabrina Talarico

Primo giorno sulla **via Lauretana** in Toscana, cammino che **parte da Siena**, attraversa le crete e la Valdichiana **per arrivare a Cortona** e **proseguire fino a Loreto**, nelle Marche.

Via Lauretana, strada di artisti, mercanti e pellegrini in Toscana

Si tratta di un'antica strada nata come collegamento tra Cortona e le città etrusche sul mare, che divenne **cammino di pellegrinaggio** ma anche di commercio e collegamento. Oggi è un **itinerario turistico** che vale un viaggio, 118 chilometri attraverso la **campagna toscana autentica**, da percorrere a piedi in **4-5 tappe**. Dipende dalla preparazione fisica e dal tempo a disposizione. Le tappe lungo il percorso sono borghi, chiese, castelli, cantine, aziende agricole e fattorie. Ci si muove con un **semplice zaino**, perché i bagagli vengono trasportati dal personale preposto. Quindi il viaggio si può programmare come meglio si crede. Avendo solo 3 giorni a disposizione, abbiamo provato il **percorso parziale di 73 km** (parte a piedi e parte in auto), saltando la tappa Siena-Sinalunga.



Crete senesi – ph© Sabrina Talarico



Cartelli indicativi della Via Lauretana – ph © Sabrina Talarico

Primo giorno sulla Via Lauretana in Toscana: da Sinalunga a Monte Sante Marie (28 km, 6 ore)

Il paesaggio è quello delle **colline toscane**, dei borghi, delle strade bianche, dei crinali di cipressi, delle **crete senesi** con vista sull'Appennino. Un'**esperienza di bellezza** che ci ha consentito di scoprire ciò che da sempre esiste ma che non si conosce. Monumenti in mezzo a stradine di campagna, come il **site transitoire** dell'artista francese Paul Philippe, collocato al bivio di tre sterrati fra Mucigliani e Leonina, nel bel mezzo delle crete senesi. Poi l'antica **pieve di Sant'Ippolito**, ad Asciano.



Site transitoire di Paul Philippe – ph© Sabrina Talarico

Sulla Via Lauretana in Toscana passarono i più famosi pittori del Rinascimento

Una **cappella del 700 privata** ma visitabile su [richiesta](#), che in fase di ristrutturazione ha fatto emergere un prezioso **affresco del 1500** che raffigura la Madonna con Bambino. E un autoritratto di Raffaello. Studiosi pensano che l'affresco sia opera di più mani, tra cui potrebbero addirittura esserci quelle di **Raffaello** stesso e del **Pinturicchio**. Tuttavia, l'attribuzione ufficiale non è ancora avvenuta. Proseguiamo fino alle **biancane di Leonina**, piccole colline rotondeggianti chiamate "mammellone". Le biancane hanno un aspetto lunare, dai toni freddi che vanno dal grigio-azzurro al bianco ghiaccio e sono attraversate da caratteristici sentieri di

argilla.



Affresco nella cappella privata – © Sabrina Talarico

Degustazioni di birra, cinta senese e olio

Arriviamo all'azienda agricola **Mario Vigni**, vero e proprio laboratorio rurale di **Asciano**, nel cuore delle **crete senesi**. Qui la filiera produttiva di **cinta senese** è garantita. Dall'allevamento dei maiali allo stato semibrado alla lavorazione con metodi tradizionali, che garantiscono qualità e sapore della carne. Non poteva mancare la **degustazione di salumi**, dalla salsiccia fresca e stagionata alla finocchiona, dalla lombata al lardo di cinta senese, al capocollo e al prosciutto.



Azienda agricola Mario Vigni – ph© Sabrina Talarico

Monte Sante Marie, residenza dei feudatari Cacciaconti

Proseguiamo sulla Via Lauretana in Toscana, con destinazione il borgo longobardo **Monte Sante Marie**. Inizialmente torre di avvistamento sulle valli dell'Ombrone e del Camerone, poi castello dei Conti della Berardenga, poi comunità con tanto di statuto, oggi il borgo è diventato frazione di Asciano. In un'ampia sala arredata con un grande camino, divani e mobili

originali, libri, dischi e soprammobili, il proprietario **Stefano Tesi** ci aspetta per una degustazione. Assaggiamo **La Risalita**, birra artigianale bionda non filtrata e non pastorizzata, molto corposa e dissetante, nata dalla fantasia e dalla passione per la musica. Per Lucio Battisti in particolare. Poi olive nere, pane rigorosamente toscano e pasta di grano antico. **Tredici secoli di storia**, ventidue case, tre cani, dodici gatti, due abitanti: Stefano Tesi e Daniela Mugelli. Il resto del borgo sono coltivazioni di grano antico biologico, olivi, tartufo, frutta e verdura. Soprattutto, passione.



Vista dal Borgo Sante Marie – ph © Sabrina Talarico



Degustazione birra La Risalita



Sala degustazioni Borgo Sante Marie

Ritorno in auto alla Tenuta La Fratta, passando dal travertino e San Gimignano

Il ritorno è **in auto**, nella località dove è previsto il pernottamento. Destinazione **La Fratta**, una tenuta di 450 ettari diventata set dell'ultimo **Pinocchio di Matteo Garrone**. Vero e proprio borgo dove sono nate e cresciute molte famiglie della Valdichiana senese. La Fratta significa allevamento di **500 capi di chianina IGP**, locanda con 64 posti letto suddivisi in una ventina di appartamenti, ristorante **La Toraia**. Il

locale è stato infatti ricavato nell'antica **stalla dei tori**. Arredi essenziali, sedute nelle ex mangiatoie, pareti dai toni beige, pavimenti grezzi, mobili e attrezzi di campagna. Qui mangiamo coccoli con formaggio fuso, selezione di cinta senese e formaggi, battuta di chianina, pici al ragù e all'aglione, filetto e un dolce di ricotta. L'ottima carne proviene dagli allevamenti della tenuta, **tra le prime in Italia ad aver creduto e investito nei bovini di razza chianina**.



Degustazione di cinta senese a La Toraia -ph © Sabrina Talarico



Ristorante La Toraia – ph © Sabrina Talarico



Tenuta La Fratta

Con una piccola deviazione di circa 7 km da Asciano, suggeriamo due tappe interessanti: le **cave di travertino** e la **Tenuta di San Gimignano**, entrambe a Serre di Rapolano. Dalle cave, visitabili su prenotazione (francescostrigelli@travertinotoscano.it, tel. 338 8551452), viene estratto e lavorato materiale di altissimo pregio, con il quale sono stati realizzati i più importanti edifici di **Dubai e Abu Dhabi**, oltreché il **Paul Getty Museum** di Los Angeles.



Le cave di Travertino di Serre di Rapolano – ph © Sabrina

Talarico

La famiglia Carmi e il Chianti Docg

La **Tenuta di San Gimignano** risale al 1022 e oggi è utilizzata per matrimoni e ricevimenti. In questo **enorme e suggestivo castello**, circondato da **600 ettari** di proprietà della **famiglia Carmi**, si producono e si comprano olio e vini di ottima qualità. Siamo nella **zona di produzione Chianti Docg**, 45 ettari vitati che si sommano agli oltre a 20 ettari di oliveti e 300 di seminativo. Una fattoria fortificata, un **patrimonio agricolo e storico di rara bellezza**, che un tempo fu luogo di sosta per la transumanza.



Tenuta di San Gimignano – ph © Sabrina Talarico

Secondo giorno sulla Via Lauretana in Toscana: da Sinalunga a Torrita (10 km, 2 ore)

Prima della partenza, visitiamo **Sinalunga** (1 ora e mezzo di cammino), paese che sorge sulle colline che separano la Valdichiana dalle Valle dell'Ombrone. Il nome significa "lunga insenatura" e così è. Qui è molto interessante visitare il **Sentiero dell'Acqua**, **cunicolo** scavato nel 1265 per l'approvvigionamento dell'acqua e che anticamente collegava il pozzo del castello con la zona esterna. In pratica, un

acquedotto sotterraneo. **170 metri di cammino che arrivano a 28 metri di profondità con un diametro di 4 metri.** Poco adatto a chi soffre di claustrofobia, ma molto affascinante.



Sentiero dell'acqua a Sinalunga – ph © Sabrina Talarico



La fattoria Valcelle e le ricette antiche dello chef Andrea Cozzi

Ci avviamo a piedi attraverso un paesaggio rurale fatto di strade comunali, sterrate, ponti, canali artemisie e filari di gelsi. La prima **tappa gourmet è nella fattoria Valcelle**, 18 ettari di vigneto e 9 appartamenti con vista sulla suggestiva piscina a sfioro. Assaggiamo il sangiovese della casa, i formaggi caprini di Coveri, i crostini con cinto senese, le 4 zuppe dello chef **Andrea Cozzi**, lo zuccotto fatto secondo l'antica ricetta dei Medici con l'alchermes.



Fattoria Valcelle – ph © Sabrina Talarico



Formaggi Coveri



Torrita e il Teatro degli Oscuri

La Via Lauretana in Toscana prosegue per **Torrita**, città natale del ghibellino **Ghino di Tacco** e avamposto militare di Firenze. In realtà un castello fortificato che sembra Siena in miniatura. In questo borgo di forma ellittica, con **4 porte di accesso e altrettante contrade** agguerritissime, ci sono tre luoghi imperdibili. Il **teatro degli Oscuri**, piccolo gioiello del 1700 perfettamente restaurato (130 posti), la **Chiesa duecentesca di S. Flora e Lucilla** che custodisce due preziosi altari con trittico e la **macelleria Belli**, dove acquistare ottima chianina, cinto senese, fiorentine e aglione.



Le strade di Torrita -ph © Sabrina Talarico

Terzo giorno sulla Via Lauretana in Toscana: dalla Tenuta La Fratta a Cortona (35 km, 7 ore)

Terzo e ultimo giorno sulla via Lauretana in Toscana, destinazione **Cortona**. La prima tappa è **Valiano** (17 km, 3 ore 30 minuti), frazione di Montepulciano, un tempo **castello feudale militare**. Attraversiamo un paesaggio agrario tradizionale, caratterizzato da enormi fattorie chiamate **leopoldine**, circondate da poderi molto fitti. Ne visitiamo una davvero speciale, il **Torrione della Fattoria Granducale di Abbadia**, di proprietà della **famiglia Ciuffi**. Struttura del

1700 unica nel suo genere, con la torre colombara che sovrasta la proprietà un tempo di Bettino Ricasoli.

Laura Ciuffi ci parla del suo allevamento di chianina, **tra i più antichi della Toscana**, dell'alimentazione dei suoi **350 capi in selezione**, delle generazioni di mezzadri che hanno vissuto nel podere, della civiltà contadina. La sua voce tradisce delusione per un mondo che non c'è più, ma **passione** per un lavoro che continua con le nuove generazioni.





Torrione della Fattoria Granducaale di Abbadia – ph © Sabrina Talarico

I vini delle costellazioni e la porta maledetta

Proseguiamo per il pranzo, previsto nell'agriturismo "**Via della Stella**" (piccola deviazione di 5 km), vigneti a perdita d'occhio, **9 appartamenti** disseminati in un vasto parco con piscina, ristorante aperto solo per gli ospiti, angoli di relax e conversazione di pura bellezza, con **vista su [Montepulciano](#)**. Lo chef **Luca Biancucci** prepara sformato di broccoli con crema di formaggi e cinghiale bagnato da Syrah e Sangiovese dell'azienda agricola di famiglia, che ha titolato le bottiglie con i nomi delle costellazioni.



Parco dell'Agriturismo Via della Stella – ph © Sabrina Talarico

- 
Chiara VincereLLi e i suoi vini
- 
Camera di “Via delle Stelle”

Chiudiamo la nostra tre giorni a **Cortona** (altri 13 km), **ultima tappa della via Lauretana toscana**. Entriamo dalla porta maledetta, **la Bifora**, e saliamo nella bellissima città fortificata etrusca, fino alla piazza centrale dedicata a **Luca Signorelli** (pittore allievo di Piero della Francesca). Da qui si dipanano le strade acciottolate che portano ad antichi palazzi, musei, conventi e chiese.



Vicolo Polveroso, Cortona – ph © Sabrina Talarico



Municipio di Cortona – ph © Sabrina Talarico



Cortona – ph © Sabrina Talarico

Per conoscere bene questo gioiello, visitarne il museo etrusco, i luoghi sacri con importanti affreschi, perdersi nelle viuzze e fare tappa negli ottimi ristoranti, **consigliamo due giorni**. Un altro consiglio per il pranzo o la cena: l'[Osteria del Teatro](#), in via Maffei.

testo e foto di Sabrina Talarico



Osteria del Teatro, Cortona – ph © Sabrina Talarico

INFORMAZIONI

<https://www.valdichianaliving.it/>

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/benessere-salute/argentario-golf-resort-in-autunno/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/bere-in-toscana-in-una-cantina-di-famiglia/>