











# NANNETTI & BERNARDINI SALUMI E FORMAGGI TIPICI PIENTINI





## Sommario

4	Foto Pienza
5	Foto Val D'Orcia
6-7	Hotel Rutiliano
8 - 9	Piccolo Hotel La Valle
10 - 11	Prodotti Tipici
12 - 13	Ristorante La Buca Delle Fate
14 - 15	Ristorante Dal Falco
16 - 17	Nannetti & Bernardini Prodotti Tipici
18 - 19	Mulino Val D'Orcia
20 - 21	L'Arte dell'Artigianato
22	Officine del Ferro
23	Cencini Ceramiche
24	Hotel Rutiliano - La Buca Delle Fate







SCARICA LA GUIDA ONLINE SUL SITO WWW.GPVIAGGI.COM

GP.UFFICIOGRAFICO@GMAIL.COM



















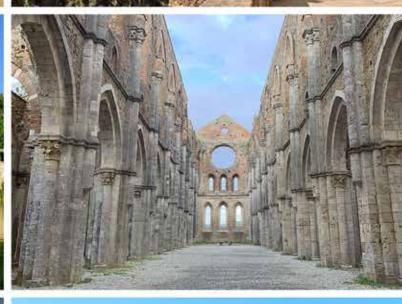




















## Hotel Rutiliano

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.





Via della Madonnina, 18 - Pienza (SI) Tel. 0578 749408 info@albergorutiliano.it

www.albergorutiliano.it





















## Piccolo Hotel la Valle

I Piccolo Hotel La Valle è situato a pochi passi dal centro storico di Pienza, cittadina dichiarata patrimonio dell'umanità dall'Unesco.

La nuova struttura, realizzata in pietra e mattoni, si affaccia sulla campagna circostante e consente di ammirare lo stupendo panorama della Val d'Orcia dove è possibile praticare numerose attività all'aria aperta come escursioni a piedi o in bicicletta.

Piccolo Hotel La Valle offre i seguenti servizi: Pernottamento in camere arredate in stile, prima colazione al coperto o sul terrazzo panoramico, garage coperto, internet point





Via Circonvallazione, 7 - 53026 Pienza (SI) Tel. 0578.749402 info@piccolohotellavalle.com

www.piccolohotellavalle.net



**PIENZA** 































#### La Buca delle Fate

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 ristrutturate.

Chi pernotta presso l'albergo può mangiare presso il ristorante La Buca Delle Fate, cui è possibile anche richiedere informazioni riguardo l'Hotel Rutiliano.





Corso Rossellino, 38/A - Pienza (SI) Tel. 0578 748448 - 0578 748272 info@albergorutiliano.it

www.labucadellefate.com











#### 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 ristoranteviene preparata la pasta fresca fatta a mano.





P.zza Dante Alighieri, 3 - 53026 Pienza (SI) ristorantedalfalcopienza@hotmail.it Tel. 0578 748551 | 3387227021 Giorno di Chiusura: Giovedì

www.ristorantedalfalco.it









Era 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, Svizzera e Giappone per un totale di 377 eventi con protagonisti ben 328 spettacolo di condivisione. Partners della fornelli lo chef Stefano Durante. 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



ristoranti, proponendo contaminazioni speciali serate i giorni feriali dei mesi più freddi di internazionali nell'intento di fondere questo 2022, ha visto protagonisti cuochi con percorsi usanze gastronomiche, anche molto professionali differenti, impegnati a mettere in dialogo lontane tra loro, regalando al pubblico la loro creatività. Così lo scorso giovedì 17 febbraio un insolito viaggio fatto di sapori. E negli il ristorante "Dal Falco", guidato dalla solare Silvana anni le serate sono state arricchite con Franci, "veterano" del Girogustando, ha proposto un un coinvolgimento del pubblico che ha ospite inedito, il ristorante "Mamma mozza" - che sta spaziato dagli approfondimenti sulle per mozzarella - di Lutterbach, piccolo comune della pietanze, gli ingredienti e i territori di Francia nord settentrionale, al confine con Germania provenienza, a intrattenimenti musicali, e Svizzera dove, da più di 10 an ni, il friulano Andrea teatrali o ludici, creando un vero e proprio Bon valorizza le tipicità gastronomiche italiane con ai







## Nannetti e Bernardini

La 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, prepa-

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





Via 1º Maggio, 2 Pienza (Si) Tel. 0578 748506

www.nannettiebernardinipienza.com



















## Mulino Val D'ORcia

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.





Podere Lamone, 65 - 53062 Pienza (SI) Tel. 0578 1965619 info@mulinovaldorcia.it

www.mulinovaldorcia.it





































SS 146, LOC. FORNACINO SNC, Pienza (SI) Tel. 393 932 4961 info@officinedelferro.eu Giorni di chiusura: Sabato e Domenica

www.officinedelferro.eu

22 PIENZA





## Terrecotte Cencini

La 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.





s.s.146 Km 35,500 – Loc. Fornaci Pienza Tel. 0578 749400 - 338 4892265 info@terrecottecencini.it Lun - Sab: 8:00 - 20:00

terrecottecencini.it



Dom: 10.00 - 18.



WWW.LABUCADELLEFATE.COM







WWW.ALBERGORUTILIANO.IT





