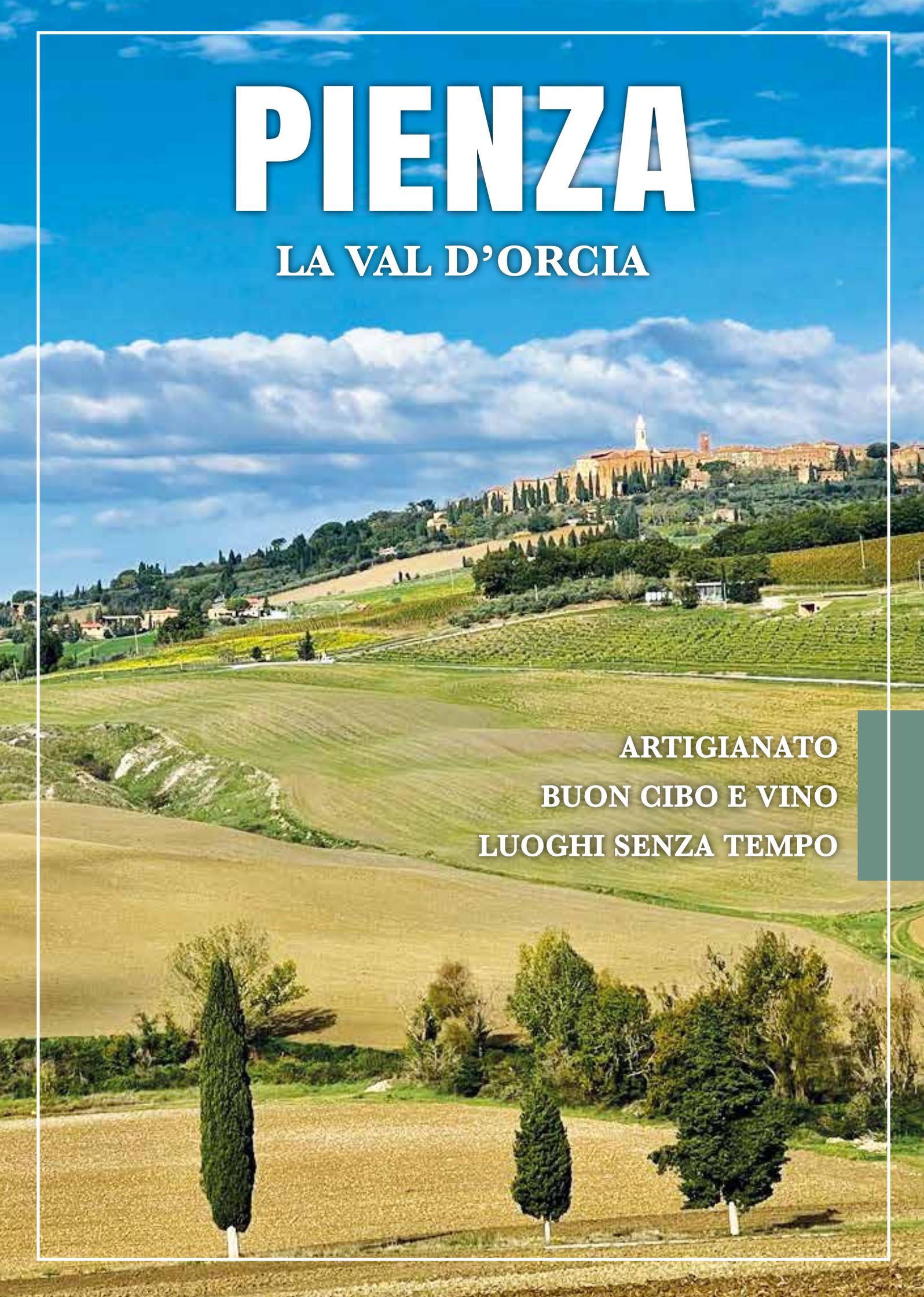


PIENZA

LA VAL D'ORCIA

ARTIGIANATO
BUON CIBO E VINO
LUOGHI SENZA TEMPO





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

3 INDICE

4 PIENZA COSA VISITARE

5 VAL D'ORCIA COSA VISITARE

6-7 HOTEL RUTILIANO

8-9 PICCOLO HOTEL LA VALLE

10-11 PRODOTTI TIPICI

12-13 LA BUCA DELLE FATE

14-15 RISTORANTE DAL FALCO

16-17 NANNETTI E BERNARDINI

18-19 MULINO VAL D'ORCIA

20-21 L'ARTE DELL'ARTIGIANATO

22 OFFICINE DEL FERRO

23 TERRECOTTE CENCINI

24 LA BUCA DELLE FATE
HOTEL RUTILIANO

SCARICA LA GUIDA ONLINE SUL SITO

WWW.GPVIAGGI.COM 

gp.ufficiografico@gmail.com

In copertina: Panorama di Pienza



DUOMO S.M. ASSUNTA



CAMMINATA PANORAMICA



PALAZZO COMUNALE



MUSEO DIOCESANO



PALAZZO PICCOLOMINI

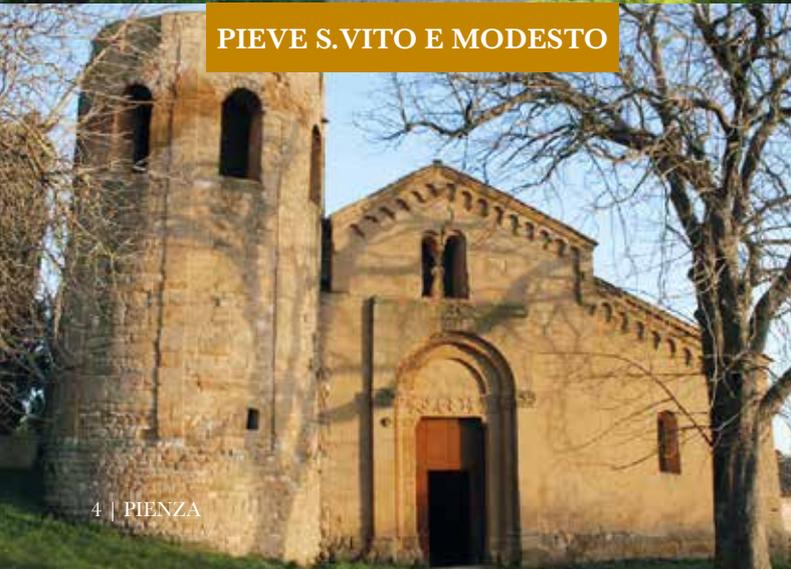


PIENZA

SET DEL FILM "IL GLADIATORE"



PIEVE S.VITO E MODESTO



CASTELLO DI SPEDALETTO



CASTIGLIONE D'ORCIA



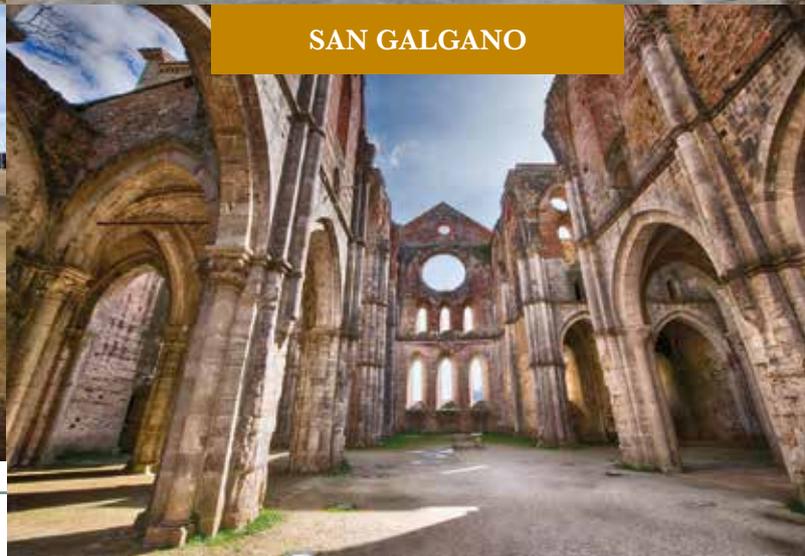
SAN QUIRICO D'ORCIA



I CIPRESSI



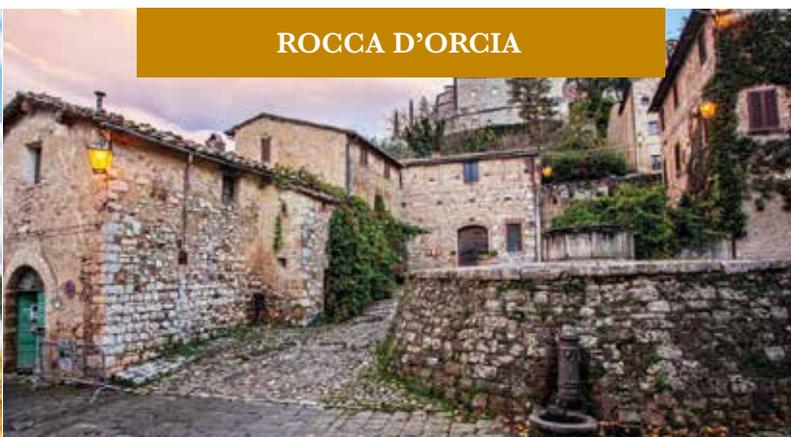
SAN GALGANO



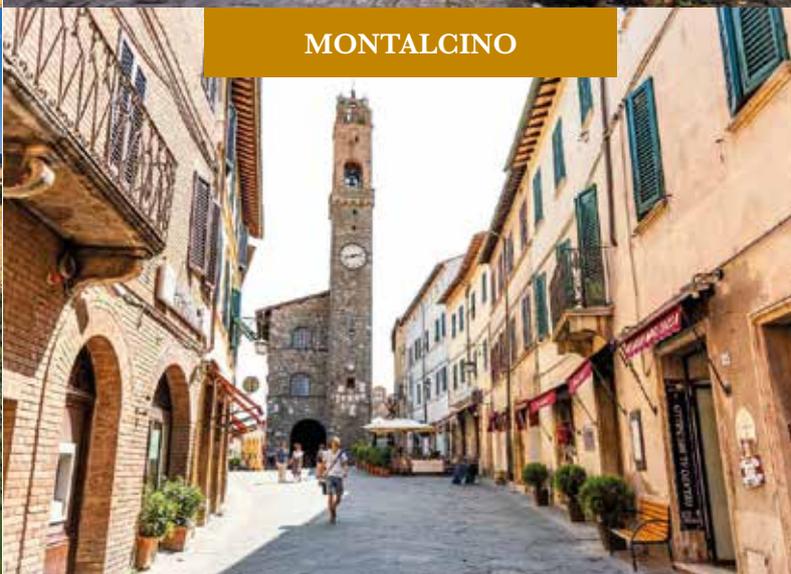
BAGNO VIGNONI



ROCCA D'ORCIA



MONTALCINO



MONTICHIELLO

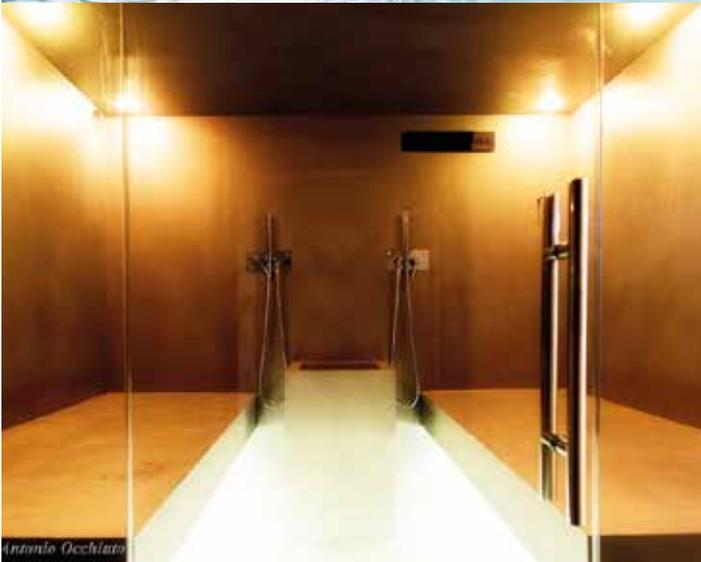


VAL D'ORCIA



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.ALBERGORUTILIANO.IT





PICCOLO HOTEL LA VALLE

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



Piccolo Hotel LaValle 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.

WWW.PICCOLOHOTELLAVALLE.COM







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





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



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**

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, 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.





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, 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 campagne e nei boschi nei dintorni di Pienza. Ciò conferisce alle sue carni un sapore prelibato. Ricercatissima!

WWW.NANNETTIEBERNARDINIPIENZA.COM







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







L'ARTE DELL'ARTIGIANATO





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

Tel. 393 932 4961

info@officinedelferro.eu

Chiuso il Sabato e la Domenica

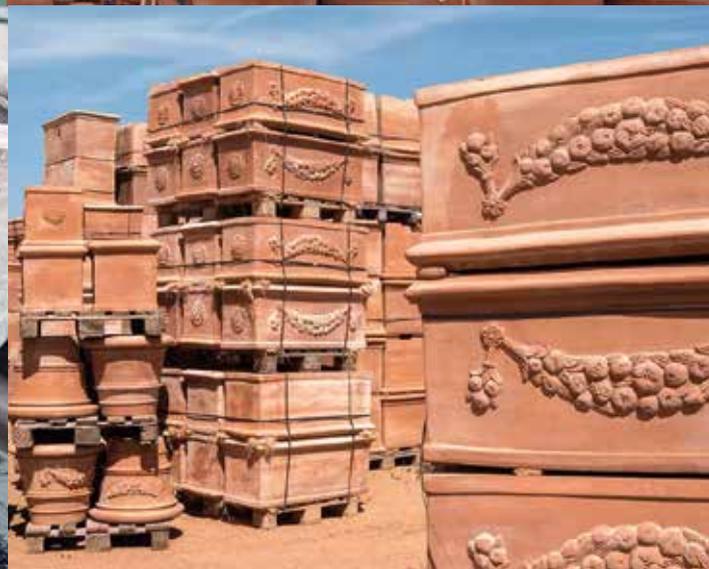
WWW.OFFICINEDELFERRO.EU



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.



TERRECOTTECENCINI.IT





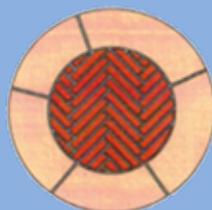
LA BUCA DELLE FATE

Ristorante • Trattoria • Pienza



WWW.LABUCADELLEFATE.COM

ALBERGO



RUTILIANO

CENTRO BENESSERE



WWW.ALBERGORUTILIANO.IT

