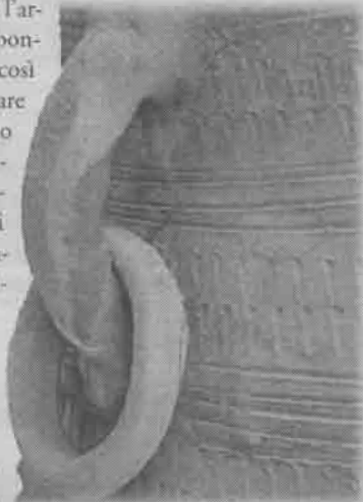


L'artigianato ricopre ancora un ruolo importante per l'economia della provincia

Siena e le sue terracotte

Nelle Terre di Siena l'argilla rossa è così abbondante in natura e così versatile da plasmare che ogni dettaglio del paesaggio, dell'architettura, dell'economia di paesi come Asciano, Trequanda, Sinalunga, San Quirico d'Orcia, parla di un'antica civiltà della terracotta. In queste zone esistono dinastie di fornai-ceramisti che fin dal medioevo si sono succedute nello sfruttamento di un omogeneo bacino sedimentario locale che ha facilitato l'elevata concentrazione di fornaci nella zona e ha influito sulla qualità dei prodotti fittili. Applicazioni, forme e modelli di orci, vasi e statue sono



rimaste pressoché immutate nel tempo e vengono riproposti oggi con la medesima perizia tecnica e sobrietà di un tempo. La tecnologia è arrivata anche qui, i forni a legna sono sempre più rari e la produzione seriale è ormai una costante; ma in molte delle fornaci artigianali diffuse sul territorio poco o nulla è cambiato negli ultimi secoli. Rimangono antiche, infatti, le tecniche per modellare a mano vasi e giare, così come antico è il modo di cuocerli in forni intermittenti ad olio combustibile; ma soprattutto mantiene il suo fascino d'altri tempi il rosso della terracotta, che da secoli accompagna il linguaggio della terra al lavoro dell'uomo.



Arte, storia, cultura e ottima cucina le migliori cartoline di tutto il territorio provinciale

A spasso fra paesaggi mozzafiato

Trascorrere un fine settimana all'insegna della cultura, ammirare paesaggi suggestivi e visitare luoghi pieni di storia. Nelle Terre di Siena, tra le Crete senesi, la Val d'Orcia, le colline del Chianti e la Val di Chiana, tutto questo è possibile. Tanti, infatti, i luoghi incantati. A sud-est di Siena si trovano le Crete senesi e il suo cuore, Asciano, borgo di origini etrusche il cui centro storico conserva immutato l'aspetto medievale, ricco di memoria e tradizione. Asciano dista poi solo qualche chilometro dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, luogo di culto immerso nel verde senz'altro da non perdere. Nella Val di Chiana merita, invece, una visita Sinalunga, centro medievale in passato noto come Asinalonga. Non molte tracce delle sue belle mura medievali e della rocca sono però rimaste. Restano però l'antico Palazzo Pretorio e l'elegante torre simile ad una torre del Mangia in miniatura. Da qui è breve la strada che porta in Val d'Orcia, la valle, riconosciuta

patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco, che affascina da sempre con le forme e i colori delle sue colline e con i suoi borghi incantati. Fiore all'occhiello è Bagno Vignoni, con la sua piazza d'acqua che da secoli affascina turisti e viandanti. A due passi è Pienza, perla del Rinascimento e città natale e "ideale" di Papa Pio II. A pochi chilometri troviamo poi Montepulciano, patria del vino Nobile e del Poliziano, maestoso il suo centro storico e Piazza Grande. Risalendo la provincia non possiamo fare tappa a Siena, alla sua Piazza del Campo, al suo Duomo ed ai suoi mille vicoli. A nord di questo entusiasmante territorio sventa infine la turrata San Gimignano, altro luogo unico e molto amato da turisti e personaggi illustri da tutto il mondo.



SAPORE ANTICO PER

da LA NAZIONE, 28/10/2006

i dolci tipici

Siena è senza dubbio la dolce città toscana per eccellenza, e famosi in tutto il mondo sono i prodotti tipici della sua pasticceria. Innanzi tutto abbiamo il Panforte, il cui nome sembra derivare o dalla consistenza dell'impasto, "forte" appunto, o dal melatello, una focaccia preparata con farina di grano e acqua addolcita con miele e arricchita con frutta di stagione come fichi, uva, susine e mele. In certi casi era proprio la presenza della frutta a conferire alla focaccia un sapore acidulo, e da qui

l'appellativo pan forte, cioè pane acido. La versione più raffinata

del Regno d'Italia Umberto I e Margherita di Savoia si recarono a Siena per il Palio: alla regina venne infatti

Panforte Margherita in suo onore. Altri protagonisti di spicco della pasticceria senese sono i ricciarelli, la cui ricetta ha sicuramente origini esotiche. Il loro sapore speziato ricorda i sapori e gli odori delle terre d'Oriente e la leggenda racconta che fu un crociato senese, Ricciardetto

della Gherardesca, che, tornando a casa dopo aver combattuto in Terra Santa, portò con sé la ricetta di questi dolci stranieri, la cui forma arricciata ricordava le babbucce dei sultani. La tradizione popolare, invece, racconta che i ricciarelli sono frutto di un errore: nel

di questo dolce nacque nel 1879, quando i sovrani

offerito un delicato panforte bianco battezzato appunto

monastero dei Servi di Maria, una suora impaziente si mise a seccare i tradizionali dolcetti di marzapane ad un temperatura eccessiva, cuocendoli e trasformandoli così in croccanti e arricciati ricciarelli. Ad ogni modo queste piccoli prelibatezze alla mandorla, che esistono anche ricoperti di cioccolato, divennero dei dolcetti raffina-

ti da offrire a personaggi di riguardo. I metodi di lavorazione e la scelta degli ingredienti sono rimasti inalterati nel tempo, conservando tutte le caratteristiche della tradizione. E grazie all'impegno delle pasticcerie senesi è ancora possibile gustare questi morbidi, fragranti e delicati dolcetti nella versione originaria.

