Valdelsa
Valdicecina

ENOGASTRONOMIA

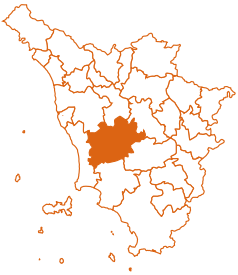
Sapori, colori, profumi: gli elementi del gusto.

www.valdelsavaldicecina.it

VISITTUSCANY

ITA

Toscana



Condividi le tue avventure
#valdelsavaldicecina #visittuscany

Valdelsa Valdicecina

Millenni di storia in un viaggio

La Via Francigena e la Via del Sale, due delle principali vie di comunicazione del Medioevo, delimitano una zona al centro della Toscana dove lo sguardo spazia su un continuo susseguirsi di vigneti, campi coltivati, uliveti che brillano argentei ai raggi del sole. Nei borghi si tramanda la memoria dei sapori di un tempo, e le campagne danno vita a prodotti di eccellenza certificata. Vini magistrali e genuine varietà di olio extravergine di oliva portano in tavola allegria e bontà, mentre la terra regala i suoi tesori più preziosi, come il tartufo e lo zafferano. La scoperta della Valdelsa Valdicecina passa dagli occhi, dall'anima e dal gusto.

Ambito Turistico Regionale Terre di Val d'Elsa e dell'Etruria Volterrana, comuni di Casole d'Elsa, Castelnuovo Val di Cecina, Colle di Val d'Elsa, Montecatini Val di Cecina, Monteriggioni, Monteverdi Marittimo, Poggibonsi, Pomarance, Radicondoli, San Gimignano, Volterra.

Casole d'Elsa | Castelnuovo Val di Cecina | Colle di Val d'Elsa | Montecatini Val di Cecina | Monteriggioni | Montevertdi Marittimo | Poggibonsi

Pomarance | Radicondoli | San Gimignano | Volterra

Ufficio di Ambito
Terre di Siena Lab Srl
turismo@terredisienalab.it

Intervento finanziato con risorse FSC
Piano Sviluppo e Coesione della Regione Toscana:

FSC Fondo per lo Sviluppo e la Coesione
Regione Toscana
TOSCANA PROMOZIONE TURISTICA

CICLICA DESIGN

Itinerari del gusto, tra sapori e profumi

@valdelsavaldicecina

Condividi le tue esperienze
e scopri i suggerimenti e le idee
di viaggio sui canali social.

Arte, storia e una natura poliedrica danno vita a tutta la meraviglia della Valdelsa Valdicecina. L'identità antica e forte di questo territorio si riflette in una tradizione enogastronomica che offre meraviglie: ne fanno parte numerosi prodotti certificati DOP e DOCG, ma anche presidi Slow Food e piccole nicchie di grande qualità. Sulle tavole regnano incontrastati i grandi vini, e l'olio extravergine di oliva esalta ogni pietanza. Formaggi, salumi e pane cotto a legna sono padroni sui taglieri, e nei mercati di filiera corta si possono trovare carni gustose. L'amore per la terra e per i suoi frutti passa anche dalle feste e dalle sagre, quando l'aria vibra di profumi e le comunità locali celebrano le proprie tradizioni culinarie.

In numeri

Dai centri storici alle valli dove scorrono i fiumi Elsa e Cecina.

1 Sito
Patrimonio dell'Umanità

11
I comuni dell'ambito turistico

91.682
Abitanti totali

1.500 km²
Superficie dell'ambito

358 m s.l.m.
Altitudine media

Il gusto nel bicchiere

Alla bellezza del paesaggio si accompagna la bontà dei suoi frutti più gustosi. Qui nascono vini d'eccellenza, ottime varietà di olio e sorprendenti birre artigianali.

VINO

Vernaccia. Bianco elegante, uno dei vini più antichi della Toscana

La **Vernaccia di San Gimignano**, "regina bianca" in un regno di rossi celebrati, è un vino dai molteplici primati enologici. È stato il primo vino italiano ad ottenere la prestigiosa denominazione DOC nel 1966, nonché il primo vino bianco a fregiarsi del massimo riconoscimento, la denominazione **DOCG**, in virtù dell'eccellenza che lo contraddistingue.
La sua storia è una affascinante epopea secolare che affonda le radici agli inizi del 1200, periodo in cui emersero le prime tracce del vitigno "vernaccia" a San Gimignano. Ma è nel corso del XIV secolo, e in particolare nei primi decenni del 1300, che la Vernaccia guadagna un posto di rilievo nella storia italiana: si tratta, infatti, dell'unico vino citato nell'opera letteraria più celebre di tutti i tempi, la **Divina Commedia**. Nel suo Purgatorio, Dante Alighieri condanna Papa Martino IV a espiare i peccati di gola, indotti dall'ottimo cibo accompagnato dalla Vernaccia (XXIV, vv. 23-24).

Oggi, la Vernaccia continua ad essere un vino che incanta nei momenti conviviali. Il suo colore delicato, un giallo paglierino, è avvolto da un profumo penetrante e da un sapore asciutto, che rendono questo vino un accompagnamento ideale per **aperitivi, antipasti toscani e carni bianche**. Può essere gustato nell'annata attuale o nella Riserva, che ne esalta ulteriormente l'eleganza.
Nonostante la Vernaccia DOCG, tutelata dal Consorzio omonimo, sia indiscutibilmente la gemma vitivinicola di San Gimignano, la città vanta una ricca produzione di vini rossi raccolti sotto l'etichetta di **San Gimignano DOC**. A questi si aggiunge la produzione di Vinsanto, un vino liquoroso tradizionale che chiude con dolcezza ogni autentico pasto toscano. Oltre alle straordinarie produzioni di San Gimignano, l'intera Valdelsa Valdicecina è un terreno fertile per **vini locali di grande pregio**, ideali per accompagnare ogni pietanza. Ne sono un esempio i vini di Casole d'Elsa e quelli che nascono tra Volterra, Pomarance e Castelnuovo Val di Cecina, territori impregnati di storia etrusca e affascinanti formazioni geotermiche.
L'arte della produzione dell'**olio extravergine d'oliva**, inoltre, trova qui la sua sublimazione, con l'**Olio Toscano IGP** prodotto diffusamente in tutto il territorio. Esplorando i borghi e le campagne, è possibile imbattersi in nicchie d'eccellenza, come l'Olio Radicondoli, che sono testimonianza della passione e della maestria degli olivicoltori locali.

Le Città dell'Olio, oro verde

Dagli ulivi argentei che ogni anno offrono i propri frutti alla raccolta si ricava l'oro verde della Toscana, immancabile ad ogni pasto: l'Olio Toscano IGP è una delle eccellenze regionali da non perdere, che trova la sua massima espressione nelle "Città dell'Olio". In Valdelsa Valdicecina sono quattro i borghi che ne fanno parte: a Monteriggioni, Poggibonsi e San Gimignano è possibile gustare un olio genuino, così come a Radicondoli. Proprio nei frantoi di quest'ultima località si produce l'Olio Radicondoli, biologico e di grande qualità. Utilizzato per condire contorni e zuppe, l'olio della Valdelsa Valdicecina regala il suo sapore più puro su una fetta del tipico pane di Montegemoli, prodotto a Pomarance.

Birra e paesaggio, un legame sorprendente

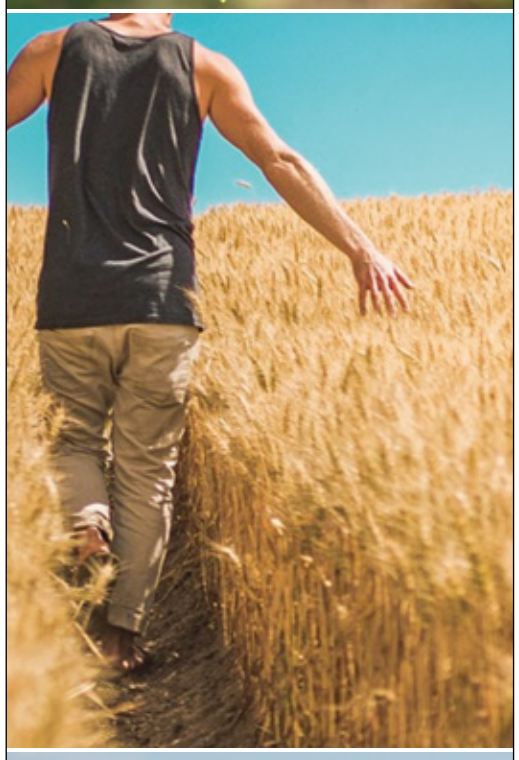
Ispirate dai paesaggi e intimamente legate al territorio, le birre artigianali della Valdelsa Valdicecina parlano di storia e di natura.
Nel Birrificio di San Gimignano si utilizzano prodotti biologici e di filiera corta per dar vita ad una birra genuina che racconta il viaggio: nate sulla Via Francigena, le birre hanno nomi evocativi come "Errante" e "Sigeric", quest'ultima in onore all'Arcivescovo di Canterbury, i cui diari di viaggio furono all'origine della moderna Via Francigena.
A Sasso Pisano, tra i geyser e i lagoni della vicina Valle del Diavolo, il birrificio Vapori di Birra è alimentato dall'energia geotermica a cui intitola i suoi prodotti; qui si possono gustare la "Geyser", la "Sulfurea", la "Magma". Il birrificio, inoltre, fa parte della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili.

Montecastelli IGT, vini da scoprire

Sulle tavole imbandite della Valdelsa Valdicecina non può mancare un calice di Montecastelli IGT, un'etichetta che raccoglie sotto la sua denominazione vini bianchi e rossi.
I vigneti dove maturano le uve per il Montecastelli si estendono nei territori di Castelnuovo Val di Cecina, Volterra e Pomarance, dove a lungo camminarono gli Etruschi, e dove oggi si innalzano suggestivi vapori geotermici.
Ai piatti della tradizione si abbinano i rossi locali: di un intenso rosso rubino e dal sapore secco, i vini Montecastelli IGT si presentano in una veste di profumi fruttati, e sono perfetti per esaltare soprattutto primi e secondi di carne.

Il vitigno "etrusco" di Casole d'Elsa

Nelle campagne che circondano Casole d'Elsa prende vita una piccola produzione vinicola, le cui origini sono tra le più antiche della storia.
Numerose testimonianze dimostrano che l'area del borgo era popolata già in epoca etrusca, e che proprio gli Etruschi iniziarono a dedicarsi alla coltivazione della vite. Nelle necropoli disseminate sul territorio sono stati rinvenuti alcuni recipienti destinati alla raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve, una tecnica che venne in seguito perfezionata dai romani.
Oggi a Casole d'Elsa si produce il Terre di Casole DOC, da gustare sia bianco che rosso; a chiudere il pasto è il passito, un vino liquoroso ottenuto a partire da uve a bacca bianca.



Un invito ad assaporare il territorio

Feste, sagre, mercati locali. La scoperta del territorio passa dai suoi sapori più tipici, così come dall'incontro con chi li produce e celebra ogni anno.

A TAVOLA

Dall'antipasto al dolce, viaggiare a tavola

I prodotti tipici della Valdelsa Valdicecina aprono e chiudono ogni pasto, protagonisti delle tavole imbandite.

La Valdelsa Valdicecina è un territorio eclettico dalle variegate sfaccettature storiche e naturalistiche. Le sue molte peculiarità si ritrovano in una **tradizione gastronomica antica e vasta**, in cui prodotti genuini ed eccellenze agroalimentari sono i principi della tavola. Il viaggio tra i sapori autentici della zona non può prescindere dal gustare le delizie culinarie che hanno reso celebre questa terra, nate da materie prime di altissima qualità.
Tra i formaggi, una vera istituzione è il **Pecorino delle Balze Volterrane DOP**. La sua produzione risale almeno alla prima metà del 1400, e per la lunga storia del suo territorio è conosciuto anche come "il pecorino degli Etruschi". Una delle sue particolarità è di essere prodotto con solo caglio vegetale, che conferisce un sapore delicato, in cui spiccano sentori di erbe e fiori che lo rendono irresistibile. Questo formaggio, tutelato da un consorzio, deve il nome alle Balze, affascinanti erosioni del terreno argilloso che disegnano panorami suggestivi nel territorio di Volterra, ma viene prodotto anche nei territori di Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina e Monteverdi Marittimo.
Su un tagliere a base di pecorino locale non possono mancare anche i salumi di **Cinta Senese DOP**, razza suina autoctona attestata fin dal 1300, riconoscibile per la caratteristica cute nera interrotta sul dorso da una fascia rosa, come una cintura. Allevata diffusamente nel territorio, la Cinta viene utilizzata in gustosi primi e secondi piatti, ed è una vera eccellenza locale tra le carni.
Meno diffuso ma altrettanto prelibato è **l'agnello pomarancino**, una razza allevata a Pomarance che negli ultimi anni è stata oggetto di tutela e valorizzazione, tanto da aver ottenuto la certificazione di **presidio Slow Food**.
Tra le produzioni di nicchia a base di carne non può mancare un assaggio della **Gota Cotta** di Colle, una vera chicca gastronomica che viene prodotta dai macellai di Colle di Val d'Elsa, e servita dai ristoratori in varie ricette. Questo particolare salume, la cui tradizione risale al secolo scorso, si è insinuato velocemente nel cuore dei colligiani: viene preparato cuocendo lentamente la guancia del maiale — chiamata in dialetto "gota" — che viene poi cosparsa di aromi e spezie.
Ad accompagnare il tutto è il **pane di Montegemoli**, un'autentica tradizione che raggiunge le tavole dell'intera Toscana. Le pagnotte, rustiche e caserecce, sono cotte nei forni a legna, che gli conferiscono il retrogusto della memoria, e preparate utilizzando farina non raffinata e lievito madre. È un pane che ben si presta a soddisfare tutti i piaceri della tavola, dalle bruschette con l'olio ai crostini per le minestre.
Anche tra le note dolci che chiudono il pasto si possono assaggiare le eccellenze locali. Tra queste c'è il **Ricciarello pomarancino**, una piccola prelibatezza dalla forma allungata, a base di pasta di mandorle. Narra la leggenda che la sua ricetta sia stata portata a Volterra da un condottiero di ritorno dalla Terra Santa che, avendo scoperto questo dolcetto, non poté più farne a meno.
A Casole d'Elsa, invece, la terra dona due naturalissime bontà: il **miele**, prodotto da apicoltori locali, e la **mela casolana**, conosciuta fin dal Medioevo e citata persino nel **Decameron di Boccaccio**, che oggi è stata inserita nella lista dei PAT regionali, un archivio che identifica i prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana.

APPUNTAMENTI

Eventi e feste del gusto

Stand gastronomici, assaggi e festival: quando bontà ed eccellenza diventano una festa per tutti.

In tutta la Valdelsa Valdicecina, i sapori locali sono celebrati in feste e sagre che riuniscono le comunità nelle strade e nelle piazze, all'insegna del gusto e della convivialità.
Tra ottobre e novembre, quando la campagna toscana è avvolta da una luce dorata e il profumo del tartufo bianco riempie l'aria, la città di Volterra festeggia **Volterragusto**, un evento che comprende appuntamenti tradizionali come la **Mostra Mercato del Tartufo Bianco** e il caratteristico Palio dei Caci. In tutto il centro storico, tra i palazzi antichi e imponenti, gli stand gastronomici offrono assaggi e prelibatezze.
Nello stesso periodo, a San Gimignano si svolge il **Festival della Terra**, promosso dal Biodistretto. Tra stand di artigianato e spettacoli musicali, i produttori presentano con orgoglio i frutti delle proprie terre: nella città dalle molte torri, la cultura, la storia e l'enogastronomia si fondono in un'unica esperienza.
Ed è proprio a San Gimignano che l'anno inizia con uno degli appuntamenti più attesi dagli appassionati: l'**Anteprima della Vernaccia**, l'evento enologico in cui vengono presentate e degustate le nuove annate del celebre vino bianco.
In tutti i borghi del territorio, le **sagre** e le feste rappresentano un momento fondamentale della vita di paese. Ne sono un esempio la Sagra della Miseria a Colle di Val d'Elsa, che si svolge all'inizio dell'estate, e la Sagra del Fungo a Pievescola, piccola frazione di Casole d'Elsa che in autunno si anima per celebrare il ritorno dei frutti del sottobosco.

Sapori a km 0

Dall'amore per la terra e dal rispetto dei suoi ritmi naturali nascono prodotti davvero genuini, da portare sulle tavole in ogni stagione.

MERCATO

Il Mercatale della Valdelsa

Il Mercatale della Valdelsa è il mercato di filiera corta che si svolge a Monteriggioni, San Gimignano e Poggibonsi. Qui è possibile trovare prodotti agroalimentari di stagione e a km 0. Frutta e verdura, salumi e formaggi riempiono gli stand, così come legumi, cereali, farine, miele e confetture.

COMUNITÀ

La Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili

La Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili dà vita a sapori enogastronomici genuini: i produttori che ne fanno parte sono accomunati dall'utilizzo di energie rinnovabili come la geotermia, nonché dall'impiego di materie prime di filiera corta; si trovano a Pomarance, Castelnuovo Val di Cecina, Volterra e Radicondoli.

AGRICOLTURA

Il Biodistretto di San Gimignano

I produttori del Biodistretto di San Gimignano hanno in comune l'amore per la terra e il rispetto dei suoi tempi naturali. Nelle aziende del territorio si coltivano ortaggi e cereali, olivi e vitigni, con grande cura e attenzione. Qui nascono eccellenti vini e spezie di gran pregio, come lo zafferano.

Valdelsa
Valdicecina

Sapori "speciali", oltre l'eccellenza

Varietà di tartufo, spezie dai colori brillanti, un sale purissimo da primato nazionale. In Valdelsa Valdicecina si trovano prodotti che travalicano la semplice eccellenza, per trasformarsi di diritto in vere e proprie istituzioni del gusto.

PRODUZIONI D'ECCELLENZA

Zafferano, tartufo e un pizzico di sale

Campi coltivati, un mare di colline che si estende a perdita d'occhio, aspre formazioni argillose disegnano i paesaggi della Valdelsa Valdicecina, casa di veri e propri tesori gastronomici. Le eccellenze che nascono dalla terra e dal sottosuolo — come il tartufo, il sale, le spezie — sono profondamente radicate nella tradizione locale, figlie di un'identità che non è soltanto culinaria. L'origine di queste eccellenze, infatti, affonda spesso le sue radici in una storia antica, che ha inizio agli albori della civiltà.

Le pittoresche colline di Volterra, dove sorgono affascinanti casali e le opere d'arte di Mauro Staccioli arricchiscono il panorama, sono lo scrigno di un vero tesoro gastronomico: qui il **Tartufo** regna incontrastato nella terra e sulle tavole, prestando il suo profumo tanto ai piatti della tradizione contadina quanto a nuove ricette gourmet. Questo prodotto del sottosuolo è considerato un'autentica eccellenza; la raccolta del tartufo è un'arte antica, e i periodi in cui è possibile cercarlo — accompagnati da fidi cani da tartufo — cambiano a seconda delle varietà. Il Tartufo Marzuolo, con il suo gusto persistente, è una prelibatezza invernale e primaverile. La varietà Scorzone, dal sapore decisamente aromatico, è protagonista nelle calde stagioni estive e autunnali. Il più pregiato è sicuramente il Tartufo Bianco, noto per la sua difficoltà di ricerca e le dimensioni notevoli che può raggiungere. Le ricette tradizionali toscane, come pasta, uova e carne, si arricchiscono di questo tesoro sotterraneo, che si offre alla raccolta nei mesi autunnali.

Il **Sale di Volterra** è riconosciuto come il più puro d'Italia. Questo elemento minerale, essenziale in tutte le cucine, è estratto dai ricchi giacimenti di salgemma che impreziosiscono il sottosuolo del territorio volterrano da oltre 3000 anni. Gli Etruschi furono i primi a commerciare il Sale di Volterra, e la sua importanza si è mantenuta nei secoli: le rotte commerciali su cui si spostavano i carichi di sale diedero vita, secoli fa, alle cosiddette "vie salaiole". Nel Medioevo, proprio la Via Salaiola collegava Volterra a San Gimignano, permettendo il commercio di questo prezioso minerale e di altri prodotti della zona. Oggi, il Sale di Volterra continua a essere una delle produzioni di eccellenza della regione.

Lo **Zafferano di San Gimignano DOP** ha radici profonde che risalgono al 1200. Durante il Medioevo il commercio delle spezie, e in particolare di questo "oro rosso", raggiunse diversi porti della penisola e terre lontane, arrivando perfino in Medio Oriente. La fiorente compravendita di zafferano rappresentò per molto tempo la fortuna dei mercanti, portando grande lustro alla città di San Gimignano.

Coltivato ancora oggi nelle campagne cittadine, questo prezioso ingrediente si ottiene a partire dai fiori di Crocus sativus, noti per la loro bellezza scenografica, che dipingono di viola i campi autunnali. La spezia dello zafferano si ottiene dai pestelli: gli stimmi, di un incantevole rosso acceso, vengono fatti essiccare e, una volta utilizzati in cottura, rilasciano come per magia il tipico colore giallo. Lo Zafferano di San Gimignano è alla base di gustose ricette locali, ma non solo: trova infatti un posto d'onore anche nella preparazione del pane, della schiacciata, dei biscotti e persino del gelato, aggiungendo il suo aroma unico e il suo colore dorato alle creazioni gastronomiche.

IDEA DI VISITA

Colori e profumi nella Spezieria di Santa Fina

Nel cuore di San Gimignano, un'affascinante e profumata scoperta attende gli amanti delle tradizioni storiche e delle spezie. La Spezieria di Santa Fina, parte del complesso dell'antico Ospedale di Santa Fina risalente al 1200, è un autentico gioiello del passato che offre un'esperienza unica.
Originariamente, la Spezieria comprendeva una bottega dove venivano vendute e conservate spezie esotiche e rimedi antichi, insieme ad un laboratorio dove esperti speziali mescolavano e preparavano gli ingredienti per le cure e i profumi dell'epoca. Oggi, questo affascinante angolo del passato è situato nel complesso di Santa Chiara, e visitabile insieme ai Musei Civici di San Gimignano, di cui fanno parte anche la prestigiosa Sala Dante del Palazzo Comunale e la salita in cima all'imponente Torre Grossa. Nelle antiche sale del Santa Chiara è possibile conoscere le spezie che hanno incantato le persone nei secoli passati, e scoprire le attività degli speziali, i segreti del loro sapere e gli strumenti che erano soliti utilizzare, così come gli antichi vasi dei farmacisti. Attraverso un viaggio tra aroma e storia, la Spezieria di Santa Fina apre una finestra sulla vita quotidiana del passato, quando le spezie erano considerate un ingrediente prezioso non solo per la cucina, ma anche e soprattutto per i profumi e le proprietà medicinali.

IDEA DI VISITA

Il Magazzino Nervi a Saline di Volterra

La produzione del sale trova il suo centro principale nella frazione di Saline di Volterra, dove ha sede un'importante stabilimento che apre al pubblico le proprie porte: qui la tradizionale lavorazione del sale e l'architettura contemporanea si fondono in un'esperienza unica e sorprendente, sulle tracce dell'archeologia industriale locale. Estratto e commerciato fin dall'età etrusca, il sale che si produce nello stabilimento è il più puro d'Italia. Per conoscerne tutte le proprietà è possibile effettuare una visita guidata delle saline, che comprende l'emporio e il museo, quest'ultimo corredato da proiezioni multimediali. Il momento più affascinante della visita si svolge all'interno del Magazzino Nervi, una struttura straordinaria sormontata da un alto soffitto a ogiva. La sua ideazione si deve al celebre progettista Pier Luigi Nervi, che all'epoca era solo agli inizi della sua brillante carriera. L'interno del magazzino conserva una sorpresa inaspettata: da un'apertura nel tetto scende una suggestiva cascata di sale, che si deposita in una candida collina. Dello stabilimento fa parte uno spazio dedicato all'arte contemporanea, un laboratorio volto alla sperimentazione dei linguaggi e dei materiali; nelle mani di artisti visionari il sale trova una nuova dimensione, trasformandosi in opere d'arte.