Mappa
Prodotti e Produttori
Agroalimentari e
Produzioni Artistiche

A cura della

Pro Loco Sovicille

PROLOCO
SOVICILLE

INTRODUZIONE

Nell'ambito della valorizzazione e promozione del territorio, l'Associazione Pro Loco di Sovicille presenta la rivista: "Mappa dei produttori agroalimentari e artigianato artistico di Sovicille: "Viviamo in un territorio ricco di bellezze paesaggistiche, di monumenti storici, di tradizione e di indiscutibile valore per quanto riguarda produzioni agroalimentari ed artistiche.

Abbiamo creato una rivista per far conoscere le attività locali inserendo descrizioni ed approfondimenti delle tipicità dei nostri prodotti. Abbiamo poi dato direttamente ai produttori, la possibilità di far conoscere le caratteristiche delle proprie produzioni in maniera semplice e chiara; troverete informazioni specifiche sui prodotti, sull'azienda, contatti e numero di telefono, promozioni.

Pubblicarla online sul sito della Pro Loco, privilegiando la forma elettronica, ci da' la possibilità di mantenere costantemente aggiornati i dati in modo che l'utilizzatore possa sempre velocemente fruire di tutte le informazioni contenute.

Questa pubblicazione nasce soprattutto dall'esigenza di far conoscere ai nostri concittadini, i produttori e le produzioni locali. Siamo sicuri che creare una vetrina con i produttori possa, grazie alla straordinaria qualità del nostro patrimonio di prodotti tipici e produzioni artistiche, far scoprire e far conoscere meglio il nostro territorio.

Il concetto di Km0 che vogliamo divulgare è quello della filiera corta, della tracciabilità dei prodotti; vogliamo far capire che consumare o acquistare prodotti locali, significa tutelare e promuovere il patrimonio artistico e agroalimentare e beneficiarne.

Ringrazio i produttori locali ed i soci della Pro Loco della disponibilità edell'interesse mostrato in questa iniziativa, fiduciosi dell'utilità che questa pubblicazione può avere nell'organizzazione di manifestazioni, eventi, fiere, mostre ed altre attività promozionali.

Il Presidente della Pro Loco Sovicille

Marco Landi

Indice

Pasta
Pane
Dolci
1

Carne
Salumi
2

Farine
Legumi
Cereali
3

Pesti
Conserve
4

Latte e
derivati
5

Olio
Aceto
6

Orto
Frutta
7

Miele
Confetture
8

Vini e
Liquori
9

Piante e
Erbe
Officinali
10

Arte e
Artigianato
11

Varie
12

Luoghi
Agriturismi
13

Cucina
Tipica
14

Pasta Pane Dolci

Panforte, panpepato, ricciarelli e cavallucci sono i tipici dolci senesi

natalizi e di origine medievale:

Il panforte, il cui consumo era un tempo risevato ai ricchi e i nobili perche' si utilizzavano materie prime costose come le conce di arancia, cedro e melone, mandorle miele e spezie come la cannella; ce ne sono di due versioni, una classica con copertura di pepe nero e l'altra "bianca" con copertura di zucchero vanigliato e senza concia di melone, preparato in onore della regina Margherita e chiamato anche "panforte margherita". Il "pan coi santi" tipico della festa dei Santi, e' il pane con uva passa, noci tostate, olio, sale e zucchero.

In Carnevale vengono fritti i "cenci" e dopo vengono fatte le frittelle di San Giuseppe, in occasione appunto della festa del papà, e sono squisite frittelle di riso aromatizate all'arancio a cui e' difficile fermarsi al primo assaggio.

Il pane e' di tipo leggero, croccante e di varie pezzature ma soprattutto detto "sciocco" cioè senza sale, insipido perche' spesso accostati a cibi molto speziati come i salumi tipici. Amato e molto consumato il ciaccino, focaccia toscana, che può essere alto e morbido per collazione e merenda o meglio bassa, salata e croccante per accompagnare i pasti..

La pasta tipica senese e' il picio, grosso spaghetto tirato a mano e fatto con solo farina di grano duro e acqua. Sono molto usati anche i vari tipi di tagliatelle. I condimenti per pasta sono i piu' svariati: sugo all'aglione, al caio e pepe, al sugo di cinghiale, ai funghi, alla pomarola, all'amatriciana ecc.

Pastificio "Pastificio Biologico Podere le Casacce"

Soc. Agr. F.lli Guasconi di Villamena s.a.s.

Di Guasconi Guglielmo e Federica

Strada San Rocco – Brucciano, San Rocco a Pilli, Sovicille (SI)

Tel. 0577 – 347982

Sito web: www.guasconidivillamena.it

Email: info@guasconidivillamena.it

GPS: 43.253007, 11.292234

Produzione pasta fresca.
Crespelle di grano tenero antico, le "caserecce".
Pasta secca.

Pasta prodotta nel nostro laboratorio artigianale a conduzione familiare da nostro semolato di **grano duro** biologico, macinato a pietra; farina non raffinata dove è presente il germe di grano e tutte le sue proprietà: dal colore ambrato, porosa, che avvolge ogni tipo di sugo, ricca di minerali, fibre, antiossidanti, vitamine.
Per le paste secche lenta essicazione min. 18-20 h.
Trafile al bronzo. I formati lunghi sono girati a mano.
Produciamo anche **pasta al farro** 100% farro Monococco macinato a pietra.

Formati: Casarecce – Sedanini rigati- Grandinina- L'Artigiana.

Produttore BIO ITBIO014

(Vedi anche Farina legumi cereli)

Punto Vendita: Lun-ven 8:30-12:30 e 15:00-19:00

Chiamare Guglielmo al 393 9115300

Prezzo indicatore:

6 euro/kg pasta fresca

7 euro/kg secca

Sconti per quantita' allo sfuso e per scorte famiglia.

Km01.1

PASTA PANE DOLCI

Carne e Salumi

Ampia e ricca e' la tradizione della macellazione e lavorazione delle carni. Abbiamo la classica, autoctona e antica razza suina di Cina Senese che ha addirittura un monumento nella sede del comune di Sovicille. La cinta e' allevata all'aperto, si nutre di ghiande, castagne, radici e tutto cio' che trova nei boschi e nei campi incolti e le sue carni risulano più saporite.

Del maiale, oltre ai saporiti prosciutti e spalle, salati, impepati e stagionati, si fanno vari tipi di insaccati, come il rigatino e il gotino o guancia. L'insaccato più caratteristica di questa parte di Toscana e' il buristo che e' un insaccato fatto con la carne della testa e il sangue, soppressata con cotenne, ritagli e vari aromi come salvia, uva sultatina, prezzemolo, bucce d'arancia ecc. Ambedue sono prodotti bolliti in acqua e commestibili appena raffreddati. Con il fegato e la ratta vengono preparati i classici fegatelli, insaporiti con finocchio o l'alloro.

Della carne bovina, oltre alla classiche bistecche alla fiorentina e tagliate servite con funghi porcini, si utilizzano le parti meno pregiate per i bolliti e gli spezzatini. Altra dipicita' i crostini neri, fatti con milza in padella sfumata con vino e tritata con aggiunta di capperi e paste di acciuga.

Forte della tradizione contadina, polli, faraone, piccioni e conigli sono talvolta ancora allevati nelle stalle attigue alle case.

Anche la carne di selvaggina grazie ai boschi popolati da cinghiali, lepri, fagiani, caprioli dà ricchezza e varietà di materie prime alla cucina tipica di Sovicille.

Lavorazioni Carni Suine di Rabissi – Pepi & C.

Rabissi Roberto, Pepi Roberto, Petrani Francesco, Cancelli Fabrizio

Loc. Solatio, 4 – 53010 S. Rocco a Pilli, Sovicille SI
Tel. 0577 – 347419
Sito web: salumificiorabissipepi.it
Email: rabissi.pepi@virgilio.it

GPS: 43.251795, 11.291543

Lavoriamo la carne di maiale, derivante da allevamenti italiani; principalmente da quelli toscani ed emiliani e in minor parte piemontesi e lombardi.

Produciamo e vendiamo salame toscano, finocchiona IGP, Bastardo, Salsiccia fresca, fegatelli, salsiccia stagionata, prosciutto toscano DOP e DOP dissossato, nostrano, spalla stagionata, pancetta stesa, arrotolata, guancia stagionata, capocollo e lombo stagionati, buristo, soppressata e gotino.

Inoltre tagli classici macellazione come bistecca, costate, stinco, filetto, macinato.

L'azienda si e' ingrandita negli anni senza perdere o trascurare la tradizione; la maggior parte sono lavorazioni tradizionali e prodotti tipici; anche gli ingredienti per la speziatura sono tipici come per esempio l'utilizzo del finocchio selvatico.

Cottura su ordinazione di porchette, arrosti di prosciutto, arista e capocollo.

Punto Vendita: Lun-Ven matt.7:00-12:00 pom 13:30-1830 Sab. 7:00-12:00

Prezzi da ingrosso

Km02.1

C A R N I

Farine Legumi Cereali

La produzione di cereali e legumi e' stata favorita dalle grandi estensioni di terreno coltivabile, soprattutto nel passato, di proprietà di grandi famiglie nobiliari con la loro residenza; casolari di grande pregio e gli annessi dove vivevano fattori e contadini; spesso ristrutturati e trasformati, nei giorni nostri in splendide residenze d'epoca, B&B e agriturismi immersi nella natura o dei prati o del bosco della Montagnola Senese o della Val Di Merse.

Sono di varie specie i cereali coltivati: grano, grano saraceno, farro, orzo, avena, granoturco.

Esistevano fino al secolo scorso molti mulini ad acqua che producavano farine di grano, di mais e di castagne; da tempo non più in uso, alcune volte abbelliscono la vista con i resti, durante le passeggiate nei sentieri naturalistici.

Ai confini con il comune di Murlo, nelle risaie, viene coltivato un tipo pregiato di riso a chicchi sottili e lunghi che con la cottura sviluppa profumi e sapori consistenti.

Tra i legumi coltivati, troviamo i fagioli bianchi toscanelli, i ceci piccoli e lisci, le fave, dette baccelli quando vengono consumate verdi, preferibilmente con il formaggio pecorino.

La campagna cambia colore a seconda delle coltivazioni: giallo intenso per la colza, giallo oro per il grano maturo, verde smeraldo per i prati....i bellissimi girasoli sono comunque gli attori preferiti di chi ha in mano la macchina fotografica; in estate prendetevi una pausa e recatevi per una passeggiata nella piana dei girasoli di Rosia o alla pieve di Ponte allo Spino per ammirarli.

FARINE LEGUMI CEREALI

Soc. Agr. F.lli Guasconi di Villamena s.a.s.

Di Guasconi Guglielmo e Federica

Strada San Rocco – Brucciano, San Rocco a Pilli, Sovicille (SI)
Tel. 0577 – 347982
Sito web: www.guasconidivillamena.it
Email: info@guasconidivillamena.it

GPS: 43.253007, 11.292234

Tutto cio' che vendiamo, nel nostro punto vendita di Brucciano, lo coltiviamo nei nostri campi, da agricoltura certificata BIO, con una costante selezione dei sementi autoprodotti:

Legumi: Lenticchie piccole variegate, Ceci piccini a buccia liscia, tipici del Chianti, fagioli bianchi.

Cereali: Farro Perlato, Farro Monococco decorticato, Miglio decorticato, orzo.

Farine macinate a pietra integrali:

- grano duro varieta' San Carlo, per pasta e pane;
- grano tenero varieta' Inallettabile di grani antichi, per pasta e dolci;
- farro varieta' Spelta e monococco, per pasta e dolci;
- miglio per polente; ceci per farinate, crespelle e cecine.

(Vedi anche categoria pasta)

Marchi e certificazioni:BIO ITBIO014

Punto Vendita: Lun-ven 8:30-12:30 e 15:00-19:00

Chiamare Guglielmo al 393 9115300

Esempio dei nostri prezzi (dicembre 2017):

Farro perlato o sperlato/Orzo perlato 500 g € 2.80

Ceci piccini a buccia liscia 500g € 2.50

Semolato di grano duro 500g € 2.00

Farina di ceci 500g € 2.80

Sconti per quantita' allo sfuso e per scorte famiglia.

Km03.1

Cominciamo da una delle salse piu' apprezzate nela cucina diSovicille, la salsa verde: fatta tritando finemente al coltello i ciuffi di prezzemolo fresco, poi aggiungengo sempre tritatati, i capperi, leacciughe ma anche l'uovo sodo; si puo' utilizzare poi spalmandolosul pane accompagnandolo a cibi come il bollito di lingua o i bollitiin generale.

Utilizzato anche il pesto rosso, spesso al peperoncino ccompagnamento per formaggi.

Passiamo poi alle salse di pomodoro: coltivati in orto, vengonotrasformati in passata e conservati in vetro dopo adeguata bollitura. Dal sapore dolce e consistente, le salse al pomodoro sono principalmente preparate, utilizzando pomodoro del tipo costoluto toscano.

Non possiamo non citare i metodi di conservazione dei funghi damangiare freschi, in minestre oppura per condire pasta e carne. Mada provare anche nella versione essiccata, ad esempio provando ifunghi porcini essiccati per preparare risotti, oppure utilizzare lapolvere nera dei funghi chiamati "trombe di morto" per condire dellasemplice ma squisita pasta all'aglio.

Da tradizione contadina, per permettere la conservazione dei cibi, quando non c'era la grande distribuzione e la terra era a riposo, siprocedeva sbollentando in acqua e aceto, cipolle, carote, sedani, fagiolini, melanzane, peperoni, cavolfiori, successivamente ripostiin barattoli strilizzati e aggiunto olio oppure aceto agrodolce, siconservavano anche per otto, dodici settimane.

Il prodotto caseario piu' diffuso e' sicuramente il formaggio pecorino che troviamo nelle sue varianti fresco, semistagionato, stagionato epoi di grotta, stagionato nel mosto, nell'olio, nelle bucce di castagno, nella polvere di pomodoro. Grazie alle caratteristiche organolettiche dei foraggi, prevalentemente di prato, arricchito dagli aromi di erbe come la mentuccia, lanepitella, il radicchietto e il crescione, gia' il pecorino fresco, disette-otto settimane, risulta molto gradevole al palato, fresco ed aromatico; lo stagionato, al contrario, dal sapore intenso e dalla pasta piu' scura, viene spesso consumato accompagnato da pesti al pomodoro, da miele e marmellate.

Apprezzatissime sono le ricotte, utilizzati in cucina come base perla pasta ripiena, le crostate o consumate con un filo d'olio d'oliva.

Anche se non diffuse come gli allevamenti ovini, troviamo in zona allevamenti bovini che producono dell'ottimo latte, anche intero; dasegnalare le produzioni di "mozzarelle" che per le caratteristichesoprattutto del latte, rassomigliano di sapore piu' alle "burrate" con il loro gusto tondo e di burro appunto.

Le competenze in ambito caseario sono state arricchite moltodall'immigrazione di famiglie sarde nel periodo post bellico; con laloro eperienza hanno contribuito a rendere ancora molto diffusa a Sovicille l'allevamento ovino e la produzione di formaggi. Molto spesso e' possibile acquistare direttamente dai piccoli produttori formaggi e ricotte fresche e genuine.

Olio e Aceto

L'olio d'olivo e' sicuramente il piu' pregiato degli olii vegetali. Dal sapore corposo, il colore dal verde smeraldo dai riflessi d'orati, dal sapore amaro e piccante, con note fruttatedeve le sue caratteristiche dai tipi di pianta coltivata.

Numerose sono le varieta' del territorio: leccino, frantoio, coreggiolo, moraiolo, ciliegino, gremignolo, mignolo, olivo bufalo, pendolino ecc.

Viene utilizzato in cucina per le sue note caratteristiche nutrizionali; versato a filo sulle minestre di verdure, sul pane bruschettato, sulla carne, sulle insalate, praticamente ovunque.

Accanto alla produzione di olio d'oliva abbiamo anche la produzione di olio di girasole e mais.

Attraversando Sovicille in estate, ci si trova immersi in cmpi colorati di giallo, campi di girasole dagli splendidi fiori gialli che seguono il sole durante la giornata.Caratteristica e' la piana di Rosia con il suo paesaggio mozzafiato. La Toscana e' una dei maggiori produttori di olio di girasole che è un olio chiaro con un delicato profumo di nocciola. La spremitura meccanica senza l'uso di solventi chimici garantisce la conservazione delle caratteristiche nutrizionali proprie del girasole. La caratteristica principale è sicuramente l'elevato contenuto di vitamina E.

L'aceto piu' diffuso e utilizzato a Sovicille e' sicuramente l'aceto rosato. I metodi tradizioni per la produzione di aceto prevedevano processo di acidificazione, di solito di sei, otto settimane; in cui il vino rosso, non di alta gradazione veniva lasciato fermentare in tini

di legno.

Tenuta di Trecciano

Di Bonfanti Franco

SP52 della Montagnola, 16 Sovicille 53018 SI

Tel. 0577-314357

Sito web: www.trecciano.it

Email: info@trecciano.it

GPS: 43.284498, 11.213372

Produciamo Olio EVO E OLIO d'oliva dalla raccolta a mano delle olive , direttamente dalle piante, nella nostra azienda agricola.

Olio da olive Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino.
Trasformiamo le olive, nel frantoio tradizionale, con macine in pietra ed estrazione naturale a freddo del frantoio Etrusco di Murlo.
Di colore verde intenso con profumo di oliva verde e carciofo fresco. Sapore leggermente amaro e piccante.

Se vedegustazione vini o merende ed aperitivi con visite dell'oliveta, del vigneto e della cantina.

Nella tenuta sono coltivati piu' di 1000 alberi di olivo.

Punto Vendita: Lun-Ven matt. 8:30-12:30 pom. 14:30-17:00 , Sab 9:00-12:00

Nei periodi invernali si consiglia di chiamare prima

Prezzo indicatore:
Degustazione olio e vino su prenotazione:
10 euro 3 vini ed olio piu' salumi e formaggi
13 euro 5 vini ed olio piu' salumi e formaggi e infine cantucci e vinsanto

*Prezzi aggiornati a febbraio 2016

Km06.1

OLIO ACETO

Molto conosciuti nella tradizione di Sovicille sono gli ortaggi da usare in cucina nelle minestre, come la deliziosa “ribollita” a base di fagioli cannellini, bietola, sedano, cipolla, cavolo nero e odori come timo e origano.

Altra tipicità del territorio sono i cardi, qui chiamati “gobbi”, perché nell'ultima fase della coltivazione vengono tumulati con la terra, processo che aiuta il cardo a perdere la clorofilla e il suo caratteristico amaro e li rende quindi bianchi e piegati, da qui la denominazione “gobbi”; dal sapore squisito, devono essere prima bolliti, poiinfarinati, passati nell'uovo e fritti.

Non finisce qui: dopo fritti vengono messi a insaporire nel sugo dipollo o meglio di cappone. In genere il terreno, ricco di ferro ed altri minerali e molto organico,favorisce la crescita di ortaggi a foglia come spinaci, bietola, radicchio, insalate, carciofi e ortaggi “bassi” come finocchi, carote, cipolle, pomodori di varie tipologie soprattutto costoluti, come il piùdiffuso pomodoro fiorentino.

Nel senese non vi e' mai stata, salvo circoscritte eccezioni, una specifica vocazione per la frutticoltura, ma la campagna, gli orti, le strade, le aie coloniche sono pero' sempre state arricchite da varie e spesso isolate piante da frutto che danno varietà e ornamento al paesaggio.

E' ancora oggi facile e piacevole imbattersi qua e la' in vitigni di uva nera o bianca da tavola, giuggioli, fichi, mandorli, peschi, albicocchi, susini, ciliegi, meli, melograni e nella Montagnola tanti castagni.

Sovicille e' un piccolo comune immerso nel verde, abbracciata inparte dai territori boschivi della Val di Merse e della Montagnola Senese; grazie al suo habitat naturale, attorno ai boschi si e' sviluppato la coltura apiaria, molti sono infatti i piccoli produttori di miele millefiori, acacia dal sapore delicato, di erba medica e soprattutto dicastagno dall'apprezzato sapore pungente e amaro, per le sue caratteristiche, spesso abbinato ai formaggi stagionati.

Accanto le produzioni di miele quella di propoli, da dare ai bimbi per curare le infiammazioni della gola, di caramelle al miele, di grappe al miele.

Ci sono due marmellate molto tradizionali e diffuse nel comune, sono le marmellate di susine e quelle di fichi.

Molto diffusa la pianta di susine mascina chiamata anche "coscia di monaca" per la loro forma allungata: viene prodotta denocciolando ifrutti e cotti, spesso senza l'aggiunta di zucchero, in pentola, afuoco lento, per molte ore a vote con aggiunte di bucce di limone oarance. Il risultato, una marmellata di colore bruno, non troppocompatta, dal sapore fresco e fruttato.

Davvero da provare, le marmellate di fichi, di solito passate alforno, dove il frutto cuoce intero e si caramelizza, diventando di

colore marrone, consistente, di solito vengono poi fatti bollire finoad ottenere una consistenza cremosa, ma possono essere cotteanche intere e conservate in barattoli.

Utilizzata per guarnire dolci e crostate diventano eccezionali searrichhite da frutta secca

Ci sono a Sovicille sei aziende vitivinicole che coltivano le uve, le raccolgono, le vinificano in cantina e le vendono al pubblico; unaproduzione di uve non estesa ma che comunque vede i produttorialla costante ricerca di un prodotto di qualita'. La maggior parte delle cantine quindi offre la scelta di una linea di vini "base", per il consumo quotidiano, freschi e leggeri, e di unalinea "riserva" di vini invecchiati, piu' strutturati, per accostare il vinoa pietanze come bistecca alla fiorentina, formaggi stagionati ocacciagioni dal sapori decisi.

Le uve piu' coltivate sono naturalmente sangiovese ma accantotroviamo vitigni internazionali come il merlot o il cabernet utilizzatiper smussare il retrogusto amaro del sangiovese; non mancano ivitigni autoctoni come il colorino, anaiolo e mammolo.

Il terreno rgilloso, ricco di ferro, da cui prende il colore caratteristicorossastro, frammisto a zone tufacee e molto ricche in componentiorganici. La tradizione e' quella della coltivazione a filari in terreno inclinato.

Accanto alla produzione di vino troviamo la produzione di grappeda vinacce e molte aziende producono anche il Vinsanto, vino liquoroso ottenuto dall'appassimento dei grappoli di uva bianca, specialmente la malvasia, che dopo un periodo di appassimento dicirca due anni viene pigiate e il mosto ottenuto fatto riposare perquattro anni in "caratelli" di rovere dove fermenta e si ossida piu'volte, acquisendo il caratteristico colore giallo oro e il gusto liquoroso con retrogusto di mandorla e arancia.

VINO LIQUORI

Tenuta di Trecciano

Di Bonfanti Franco

SP52 della Montagnola, 16 Sovicille 53018 SI

Tel. 0577-314357

Sito web: www.trecciano.it

Email: info@trecciano.it

GPS: 43.284498, 11.213372

Nella nostra tenuta, con circa 16 ettari coltivati con uve Syrah, sangiovese, merlot, cabernet souvignon , produciamo **Chianti colli senesi, Chianti riserva, IGT Supertuscan**.

Vinifichiamo i **bianchi** da uve di produttori selezionati nella maremma: malvasia, trebbiano, chardonnay e vernaccia.

Tutti i processi di vinificazione sono seguiti dal nostro esperto enologo Marco Rosati.

Dalle nostre vinacce sangiovese e merlot, otteniamo **grappe** prodotte in alambicco da un'azienda senese.

Commercializziamo inoltre **vinsanto** da Malvasia e Trebbiano, ottenute con il metodo tradizionale; profumo intenso, etereo e fragrante, con sentori di mandorla. Vinificato da cantina tradizionale del chianti. Vendita Vinsanto e Grappa. Degustazione vini o merende ed aperitivi con visite del vigneto e della cantina.

Punto Vendita: Lun-Ven matt. 8:30-12:30 pom. 14:30-17:00 , Sab 9:00-12:00

Nei periodi invernali si consiglia di chiamare prima

Prezzi 1,60 vino sfuso sia cabernet che bianco.
Chianti classico 6 euro/bott, riserva 10/bott, grappa 15 euro.

Degustazione olio e vino su prenotazione
13 euro 5 vini ed olio piu' salumi e formaggi e infine cantucci e vinsanto

**Prezzi riferiti al 26ottobre2016*

Km09.1

Piante e erbe Officinali

Con l'aiuto dei vivai della zona, dei nostri agricoltori e dall'esperienza dei nostri concittadini, scopriamo la vegetazione di cui l'uomo sie' servito nel tempo per svariati usi: insaporire i cibi, curare il corpo, nutrirsi, per produrre alcolici, dar piacere ai sensi della vista e del gusto ecc. Innumerevoli le erbe aromatiche favorite da un territorio naturale:

finocchio selvatico, dragoncello, aloe, malva, tiglio, tarassaco, valeriana, mentuccia.

Ma anche piante che venivano comunemente consumate nei pasti, come la borraggine, la scorzonera, il lampascione, il topinambur.

Per non dimenticare i funghi, le varieta' piu' diffuse sul territorio sono: prataiolo, piopparello, cucco, il porcino, prugnolo, giallarello,

trombette di morto, dentino, vescia, mazza di tamburo. Sono poi presenti sul territorio sia i tartufi bianchi che neri. Per quanto riguarda le colture piu' sviluppate e tipiche, sono sicuramente il cavolo nero, il cardo, il pomodoro costoluto, le verze e icavolfiori, porri, capperi, asparagi, radicchio, ceci, fave e carciofi deltipo empolese.

Delle piante da frutto piu' diffuse sono le susine "coscia di monaca" con frutto allungato e polpa asciutta e saporita, profumo moltointenso a maturazione, che avviene alla fine di luglio; le ciliegiedalle tante varieta' come il durone e la regina, i fichi, soprattuttoBrogiotto Nero o Fiorentino, tra i fichi neri di Toscana, sicuramente il più saporito, dal frutto medio, schiacciato e con peduncolo cortocon maturazione molto tardiva. Poi mandorli, noci, albicocche, mele fuji e golden.

La prima attivita' piu' rappresentativa del comune di Sovicille e'l'artigianato del marmo giallo, soprattutto del bellissimo broccatello, estratto dalle cave presenti nella Montagnola.

Nei secoli grandi artisti hanno lavorato e scolpito la pietra dalleinconfondibili venature, gialle, bianche e rosate, per rendere unichechiese, cattedrali, ville nobiliari e castelli italiani ed esteri, con le loro splendite pavimentazioni, colonne e capitelli, sculture; ancora oggi, grazie ad alcune aziende locali, la lavorazione artistica delmarmo e' ancora viva.

Potete trovare ancora a Sovicille artigiani in grado di lavorare ilferro battuto, per creare cancelli, ringhiere, sbarre per finestre, tavoli, strutture per vetri artistici, letti.

Si possono trovare manufatti in cotto senese dal caratteristico color rosso e dalla caratteristica robustezza che rende la terracotta di queste zone famosa: molti i prodotti che si posono trovare come ipavimenti, le fontane, le statue, oggetti decorativi dalle piu' svariateforme e dimensioni, utilizzate per l'arredo da giardino, statue dianimali, orci, bassorilievi per abbellire muri di pietra; molto diffuso l'utilizzo di grandi vasi per fiori, limoni e piante ornamentali.

Accanto poi alle tradizionali forme d'arte, troviamo nuove forme edespressioni degli artigiani ed artisti che vivono nel territorio come leproduzioni di mosaici artistici per complementi di arredo, quadri edimore sacre, la produzione di cornici, di ceramica decorativa dipinta a mano.

ARTE ARTIGIANATO

Vetus Terrecotte

Carlo Pianigiani e Monica Pianigiani
194/n, Loc. Le Corneta - 53018 Sovicille (SI)
Tel. 0577-347822 NEGOZIO, 3356762871 CARLO
Sito web: www.vetus.si.it - www.ilgiardinodellefate.com
Email: sivetus@tin.it

GPS: 43.227872, 11.276936

Vendiamo manufatti in terrecotta per giardino e ceramica dipinta, commercializzando eclusivamente manufatti in terracotta della provincia di Siena e Firenze.

Produciamo direttamente, vasi e bomboniere smaltate con il metodo segreto "Vetus", che gli conferisce originalita' e stile invecchiato.

Abbiamo oggetti in terracotta per la decorazione di giardini ed esterni: vasi, orci, fontane, maschere in terracotta, pannelli delle contrade, animali in terracotta.

Ampia l'offerta di piatti e smaltati in genere dipinti a mano.

Oggetti da tavolo in terracotta: piatti, bicchieri, brocche, pentole per cucina da fornello e forno. Si possono trovare le classiche pentole in terracotta, ottime per le cucine di minestre e brasati.

Punto Vendita: Aperti tutti i giorni dalle 09:00 alle 1900

Venite a visitare senza impegno la nostra vasta gamma di materiale in esposizione a prezzi convenienti ma soprattutto attenti al risparmio e con pluriennale esperienza nel campo.

Km011.1

Il progetto della rivista e' nato, all'interno della Pro Loco di Sovicille, per promuovere e sottolineare l'unicita' di questo splendido territorio, soprattutto e' nata condividendo la nostra idea di KM0; qualsiasicosa che diventi espressione di essa, non unicamente la cucinatradizionale, i prodotti e le materie prime della terra, ma anche cosepiu' astratte come l'amore per i boschi, per i profumi della natura, ilgusto e il carattere delle persone che vivono in questi posti, tuttoper noi e' KM0.

Inseriremo in questa sezione anche attivita' piu' tradizionali e che non era possibile inserire in altre sezione, in particolare nellamontagnola abbiamo l'attivita' di raccolta delle castagne ad esempio, da cui viene prodotta anche la farina per la pasta fatta in casa e il castagnaccio al profumo di rosmarino, tipico dolce senese.

Inseriremo qui i parchi privati con sentieri nel bosco e parchi avventura con possibilita' di pranzi o barbecue; ma ci sono anche lefattorie didattiche per grandi e piccini dove viene insegnato il rispetto per la natura, le tipologie di erbe selvatiche, la cucina del pane, la produzione di miele e formaggi, ecc..

In queste schede della rivista del KM0 di Sovicille, abbiamo deciso di presentare i rivenditori di prodotti tipici e prodotti aKM0 in modo che il lettore di questa rivista possa agevolmentetrovare i prodotti del posto di cui e' alla ricerca, che magari perquestione di tempo preferisce trovare i prodotti genuini senzapassare direttamente dal produttore ma senza rinunciare al valoredella filiera corta, che quindi sappia anche da dove arriva il prodottoche sta' consumando e che possa avvantaggiarsi del granderapporto qualita' prezzo per materie prime e prodotti locali e dei consigli preziosi del gestore.

Sovicille ha una territorio molto particolare, la popolazione e' principalmente suddivisa in tre grandi centri, Sovicille sede del comune, Rosia e San Rocco a Pilli ma ha innumerevoli borghi di una bellezza unica: Orgia, Stigliano e Torri che dominano la Val di Merse e Brenna che invece e' nata sulle sponde del fiume da cui prende ilnome; ai piedi della montagnola invece cè Ancaiano, posto incantevole, posto a breve distanza dal centro abitato ma si ha la sensazione di entrare in un mondo diverso, di pace e bellezza.

In tutto il territorio sono presenti ville e residenze d'epoca e persinoun Papa ha scelto Sovicille come luogo di riposo e meditazione; ilfamoso Romitorio e la lunga scala in pietra che si diceva percorresse in ginocchio per dimostrare la propria fede.

Questi posti sono stati anche crocevia di pellegrini che dall'europagiungevano a Roma, molti i luoghi religiosi come la Pieve di Ponteallo Spino, la Pieve di Molli dove le persone facevano sosta perriposare e pregare. Naturale che, in questo affascinante territorio, la ricettivita' turistica sia molto diffusa, in maggior parte sono i casolari in stile Toscano, ristrutturati e con annesso piscina ad ospitare i turisti stranieri editaliani i vacanze accoglienti e rilassanti, immersi nella natura delleverdi colline o dei boschi.

Molte sono anche aziende agricole che producono vino, olio, ortaggi, frutta e che allevano animali come la cinta, faraoni, conigli, polli; molto spesso quindi offrono il servizio di pensione o mezzapensione con prodotti genuini coltivati e cucinati direttamente da loro.

LUOGHI AGRITURISMI

Az.Agricola Ficareto

Dell'Aquila Giovanni

Strada Ficareto, 6 Fraz. Ancaiano – Sovicille (SI)

Tel. 0577311020 -3703069433

Sito web: www.podereficareto.it

Email: info@podereficareto.it

GPS: 43.29689, 11.1998

Coltivazione verdure bio, allevamento animali da fattoria, cucina con propri prodotti e alloggi attrezzati in podere.

La nostra e' un'azienda Agrituristica completa di camere, ristorante, fattoria degli animali e piscina.

Situata nel verde, ai piedi della Montagnola Senese, nella stupenda cornice del borgo di Ancaiano e arricchita da preziose dimore storiche, coltiviamo verdure e frutta bio e alleviamo i nostri animali all'aperto.

Produciamo anche olio e vino e utilizziamo tutti i nostri prodotti per i pranzi e cene.

Disponiamo nella nostra struttura di sei camere matrimoniali complete di bagno e di spazi relax condivisi tra gli ospiti.

L'atmosfera dei soggiorni dei nostri ospiti e' quella tipica di campagna, rilassante, godendo dei panorami, delle passeggiate nella natura e del buon cibo prodotto in azienda.

Organizziamo periodicante serate enogastronomiche a tema come ad esempio le serate con pizza cotta al vecchio forno a legna e con birra locale artigianale oppure cene di

Aperto tutti i giorni, ristorante chiuso il lunedi', struttura chiusa dal 1 al 15 febbraio
Per pranzi e cene solo su prenotazione chiamare, almeno qualche ora prima: Giovanni al 3703069433
Offerta di 199 € comprensiva di:
-2 notti di pernottamento per due persone in camera matrimoniale
-2 cene per due persone presso il nostro Ristorante di cucina naturale incluse le bevande
-2 colazioni a base di prodotti tipici e fatti in casa
Le offerte sono sempre valide eccetto agosto e il periodo dal 20 dic al 6 gennaio.

Km013.1

LUOGHI AGRITURISMI

Soc. Agr. F.lli Guasconi di Villamena s.a.s.

Guasconi Guglielmo e Federica

Brucciano, San Rocco a Pilii, Sovicille (SI)

Tel. 0577347982 – 3939115300 Guglielmo

Sito web: www.guasconidivillamena.it

Email: info@guasconidivillamena.it

GPS: 43.250162, 11.293687

Agriturismo a conduzione familiare, coltivazione di cereali e legumi.

Situato a San Rocco a Pilli, a 8 km da Siena, l'Agriturismo Vigliano produce e vende prodotti da agricoltura Bio e offre alloggi in podere con vista sulle splendide colline circostanti e su Siena.

Tutte le unità abitative presentano una o piu' camere da letto arredato con stile country ma ricercato, una cucina, un bagno in camera e un'area relax con camino condivisa con gli altri ospiti e una piscina.

All'arrivo riceverete un regalo di benvenuto con prodotti biologici di produzione propria.

Offriamo servizio di pranzo a cena su prenotazione per i nostri ospiti, preparando portate con i nostri prodotti.

I prezzi delle stanze, variano in base ai periodi e ai servizi richiesti.
Prezzo pernotto bassa stagione da 65 euro/notte

Siamo aperti tutto l'anno

Ciamare per info e prenotazioni lo 0577347982 – 3939115300 Guglielmo

Km013.2

Cucina Tradizionale

A Sovicille, come in molti dei piccoli comuni italiani, la tradizione della cucina tipica con le proprie peculiarita', e' molto apprezzata; tanti i ristoranti, grazie alla grande ricettivita' turistica della zona chepresentano il menu tipico toscano.

Partendo dagli antipasti, il piu' tipico e' sicuramente il tagliere disalumi e formaggi toscani, dove troviamo il caratteristico buristo, lasoppressata, il bastardo, salame morbido e poco stagionato daapprezzare anche grigliato, il prosciutto dop, le salsicce secche dicinghiale i pecorini, e gli immancabili crostini neri, di milza o fegato, con il largo rigatino.

Sempre piu' diffusi anche i salumi di cinta dal sapore sicuramente piu' dolce e deciso.

Nei primi, i piu' famosi sono i pici con sugo all'aglione oppure nellaversione "cacio e pepe", ma anche le tagliatelle ai funghi soprattutto porcini o al tartufo. Non mancano i sughi di cinghiale o di selvaggina.

Immancabili nei secondi proposti, la fiorentina o la tagliata cotta alla brace; abbiamo poi il vitello nella versione "peposo", il cinghiale inumido con la polenta, la trippa ma anche l'ssobuco alla senese, arrosti misti di carne di maiale, polli e faraone, spezzatini di coniglioal vino rosso, fritto toscano con coniglio e verdure.

Da non perdere le minestre, la piu' conosciuta la ribollita con cavolonero, ma abbiamo anche la minestra di gobbi, quella di fagioli, dizucca, le zuppe di funghi e di pane.

Concludere assolutamente il pasto con un dolce secco tipico o una torta al riso o una