

LE CITTÀ DELL'OLIO

Lucignano (AR)

Lucignano, da tutti definita “La perla della Valdichiana” è un piccolo borgo della Toscana meridionale che rappresenta uno degli esempi più straordinari di urbanistica medioevale per il suo impianto a forma ellittica ad anelli viari concentrici pervenutoci intatto dai secoli. Il borgo si trova sulla sommità di un colle che domina la valle: la sua posizione strategica l'ha reso importante fin dall'antichità facendogli subire, tra il duecento e il cinquecento, continui passaggi di giurisdizione tra Siena, Arezzo, Firenze e Perugia: da quest'ultima città ha ottenuto l'autorizzazione a fregiarsi nel proprio stemma del Grifone alato, con l'aggiunta di una stella per indicare che il luogo si trova in collina. Ma è il legame con Siena ad aver influito, più di ogni altro, sullo sviluppo architettonico. Nell'attuale impianto urbanistico risalente al XIII secolo e già compiuto con il XVI secolo, la sommità del colle, dove inizialmente era il castello, è stata trasformata nel centro del potere politico e religioso, con la presenza del palazzo comunale e della chiesa di San Francesco. Nel trecento, sotto la dominazione senese, sono stati ultimati i lavori di fortificazione con il completamento del perimetro murario e la rocca con le due torri. Sotto i Medici, dal 1554, si sono avuti altri fondamentali interventi: la costruzione della fortezza, il santuario della Madonna della Querce, a pianta rettangolare a tre navate, attribuito al Vasari (1568) e nato dal culto della Fonte del latte (le donne bevevano l'acqua del pozzo della chiesa per curare la mancanza di latte e la sterilità); il Convento dei Cappuccini (1580); la chiesa della Misericordia del 1582 (detta anche dei Battenti Neri, dal colore delle cappe dei confratelli) con due statue di terracotta invetriata di scuola robbiana, e la Collegiata (1594) realizzata su progetto di Orazio Porta. Ai piedi della facciata la bellissima scalinata di Andrea Pozzo in travertino riprende il disegno ellissoidale della struttura urbana del paese. Oggi il paese mantiene intatto il fascino di antico e tranquillo borgo, dove la tradizione agricola e quella artigiana offrono al visitatore una interessante gamma di prodotti: dal pregiato olio extravergine di oliva al miele, dalla pregiata produzione di ceramica alla carne e ai salumi di chianina e cinto senese. Simbolo di Lucignano è il famoso albero della Vita, un reliquiario, alto circa mt. 2,60, custodito all'interno del museo comunale, creato per conservare, nelle piccole teche di forma trilobata appese a coppie su ciascuno dei suoi rami, reliquie francescane e schegge della croce di Cristo. Appartiene alla tipologia dei reliquiari cosiddetti fitomorfi, riproducenti cioè le forme del mondo vegetale; la forma ad albero in particolare era molto diffusa anticamente, rivestendo connotazioni simboliche, l'albero come simbolo della Croce di Cristo, ma ne rimangono pochi esempi e tra questi, quello di Lucignano spicca per imponenza, complessità e pregio. L'albero è in rame dorato e argento decorato da rametti di corallo, smalti traslucidi, cristalli di rocca e miniature. Attorno all'albero è nata la leggenda degli innamorati, la sua vista sarebbe propizia alle persone innamorate che si scambiano promesse d'amore davanti ai suoi rami, in una straordinaria trasposizione da simbolo di fede a simbolo d'amore, che si spiega, del resto, con la leggenda stessa dell'albero della vita, ben conosciuta nel Medioevo. Ogni



Come raggiungere

IN AUTO

Da Nord Percorrere l'autostrada del Sole A1, uscire a Monte San Savino, svoltare a sinistra verso Monte San Savino e prendere la Strada per Siena seguendo indicazioni per Lucignano. Da Sud Percorrere l'autostrada del Sole A1, uscire a Valdichiana/Bettolle/Sinalunga e seguire la direzione Siena, continuare sulla SS 327 poi RA6, uscire in direzione Siena/Firenze/Grosseto, svoltare sul Raccordo Siena-Bettolle, uscire a Sinalunga e svoltare sulla SP 11, proseguire in direzione Lucignano.

IN TRENO

Da Nord: Si raggiunge la stazione ferroviaria FFSS di Arezzo, si prosegue in treno ferro-via privata LFI oppure in autobus. Da Sud: Si raggiunge la stazione ferroviaria FFSS di Chiusi Chianciano Terme, si prosegue in treno ferrovia privata LFI.

IN AEREO

Aeroporto di Pisa (km. 160) Firenze
Aeroporto di Firenze (km. 100)
Aeroporto di Perugia (km. 77)

In questa città trovi

● **FRANTOI:** Frantoio sociale 5 colli

📍 **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:**

anno l'Amministrazione Comunale il 14 febbraio, San Valentino, dà la possibilità a tutte le coppie di rinnovare le promesse d'amore davanti al magnifico "Albero d'oro".

I PIACERI DEL BORGO

- **Maggiolata Lucignanese**, si svolge le ultime due domeniche di maggio. Nei giorni della festa le strade del paese, gli stretti e caratteristici vicoli, i balconi e gli archi che rendono questo luogo uno dei posti più apprezzati d'Italia, sono tutti ricoperti di composizioni floreali, tra le quali spicca il giallo intenso delle ginestre, qui comunemente chiamate "maggio". Una sfilata di carri allegorici, completamente fioriti, con la partecipazione di bande musicali e di gruppi folcloristici, provenienti da ogni parte d'Italia e anche dall'estero, che percorre l'intero anello delle vie del paese; il corteo storico che precede ed annuncia l'inizio della festa; la stessa ripartizione del territorio comunale in rioni che si contendono gioiosamente il premio per la realizzazione del carro più bello; la presenza di tanti fiori, non solo sui carri dei quattro rioni, ma anche per le strade, o sui balconi e alle porte, in un gioco cromatico di notevole effetto.
- **Di Giovedì Sere d'Estate a Lucignano**. Tutti i giovedì di luglio e di agosto nel centro storico di Lucignano si svolgerà un mercato di hobbisti e prodotti tipici locali e ogni giovedì avrà un leitmotiv diverso che caratterizzerà la serata. L'apertura del primo giovedì è inaugurata con una serata medioevale, con l'apertura delle antiche porte del paese, la serata sarà allietata da giullari, mangiafuoco e battaglie tra armigeri. Ogni giovedì avrà un percorso gastronomico tipico e in linea con il tema della serata.
- **Memorie del Passato** è un percorso a ritroso, che ci riporta alla fine dell'800 fino ai primi anni del secolo successivo, in un gioco magico fatto di proposte spettacolari, colori, suoni e sapori di un tempo lontano, armonie sospese di vita quotidiana riprodotte con splendido rigore da decine di figuranti tutti in costumi d'epoca, la manifestazione si prefigge di far rivivere il fascino neanche troppo segreto di un periodo relativamente breve, comunque contrassegnato da valori culturali che anno dopo anno riescono a stupire ed incantare migliaia di visitatori.
- **Antica Fiera del Ceppo** si svolge la domenica antecedente il Natale conosciuta anticamente come Fiera del Cappone. L'evento è previsto come ogni anno la domenica antecedente il Natale. Vede la partecipazione di tantissimi espositori di prodotti di artigianato: presepi, addobbi natalizi, bambole di pezza, giocattoli di legno, articoli in pelle (borse, agende, libri ecc.) nonché prodotti alimentari tipici: dal tartufo al pecorino, dal prosciutto e salumi al miele e marmellate, dai dolci natalizi all'olio di oliva. Questa fiera è un appuntamento legato ad una memoria storica, una festa popolare, dal carattere sobrio ma allegro, che la vicinanza delle festività natalizie rende ancora più interessante.

Durante la fiera del ceppo che generalmente si svolge la domenica antecedente il Natale Viene fatto un concorso per l'assegnazione del miglior olio di Lucignano

🔥 RICETTA TIPICA CON OLIO EVO

CROSTATA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
Ingredienti: Farina tipo 1 gr 350 Zucchero semolato gr 130 Uova intere n° 2 Olio evo gr 100 Lievito gr 8 Buccia grattugiata di limone e arancio Sale gr 4 Marmellata gr 500 Noci o altra frutta secca q.b.
Procedimento: Unire lo zucchero e le uova e montarle bene. Aggiungere l'olio evo e a seguire la farina, le zeste di arancio e limone e per ultimo il sale. Stendere l'impasto in una classica teglia da forno con l'aiuto della carta forno alto circa ½ centimetro. Cospargerlo di marmellata e, volendo arricchire ulteriormente la preparazione, di noci sbriciolate o altra frutta secca. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

