

LE CITTÀ DELL'OLIO

## Montepulciano (SI)

Montepulciano è un borgo unico con eleganti palazzi rinascimentali, antiche chiese, splendide piazze e piccoli angoli nascosti. Arroccata sulla cima di un colle, a sud della Toscana e non lontano da Siena, Montepulciano è una cittadina medievale di rara bellezza. Un borgo unico con eleganti palazzi rinascimentali, antiche chiese, splendide piazze e piccoli angoli nascosti. Da Montepulciano, inoltre, si gode di un favoloso e sconfinato panorama sulla Val d'Orcia e la Val di Chiana.



### Come raggiungere

#### 🚗 IN AUTO

Autostrada A1 Uscita Valdichiana per chi arriva da nord (distanza dal casello 15 km circa) oppure con uscita Chiusi - Chianciano Terme per chi arriva da sud (distanza dal casello 18 km circa). Superstrada Siena - Perugia: uscita a Sinalunga (distanza 22 km circa) o Bettolle (distanza 18 km circa). Cassia Seguendo le indicazioni per San Quirico d'Orcia, Pienza e Montepulciano per chi arriva da Siena (distanza da Siena circa 60 km, da San Quirico d'Orcia circa 25 km e da Pienza circa 12 km). Seguendo le indicazioni per Monticchiello e Montepulciano per chi arriva da Roma deviando all'altezza di Gallina (distanza da Roma 220 km circa, da Gallina 40 km circa).

#### 🚌 IN AUTOBUS

Servizi operati dalle società LFI servizio pubblico di trasporto urbano ed extraurbano 0578 31174 e TRA-IN servizio pubblico di trasporto extraurbano 0577 204111. Distanze dai principali luoghi d'interesse: Siena: km 70 □ Firenze: km 120 □ Perugia: km 65 □ Pienza: km 13 □ Montalcino: km 40 □ Orvieto: km 65 □ Cortona: km 22 □ Roma: km 180 □ Arezzo: km 53 □ Pisa: km 170 □ Area Chianti: km 90



(circa)

## IN TRENO

Stazione ferroviaria di Chiusi - Chianciano Terme. In alcuni periodi è possibile utilizzare il treno Freccia Rossa. Il treno Frecciarossa di Trenitalia della tratta Milano-Roma-Napoli parte da Milano ogni mattina alle ore 5:00, e raggiunge Chiusi-Chianciano Terme alle ore 7:56, fermando a con fermate a Bologna Centrale (ore 6:02), Firenze Santa Maria Novella (ore 6:46), Arezzo (ore 7:28), Roma Tiburtina (ore 8:51), Roma Termini (ore 8:58), Napoli Centrale alle ore 10:20. L'altro treno Frecciarossa, sulla tratta Napoli-Roma-Milano, parte da Napoli Centrale alle ore 18:50 e arriva a Chiusi-Chianciano Terme (ore 21:07) con fermate a Roma Termini (ore 20:00), Roma Tiburtina (ore 20:17), Firenze Santa Maria Novella (ore 21:51), Bologna Centrale (ore 22:35), Reggio Emilia Av Mediopadana (ore 22:57), Milano Rogoredo (ore 23:35) e arriva a Milano Centrale alle ore 23:50. Dalla Stazione di Chiusi - Chianciano Terme potete usufruire del servizio pullman per Montepulciano o di un servizio taxi.

## IN AEREO

Aeroporto Firenze a 120 km  
Aeroporto Pisa a 150 km  
Aeroporto Roma Fiumicino a 250 km

## In questa città trovi

 **PRODUTTORI DI OLIO:** oltre 100

 **AZIENDE OLIVICOLE:** oltre 50

● **FRANTOI:** 1 (Frantoio di Montepulciano Via di Martiena, 2 Montepulciano)

🚩 **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:**

La Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese organizza incontri con i produttori e degustazioni di olio presso la sua sede in Piazza Grande, 7 e in altre particolari location (le iniziative sono pubblicate e aggiornate sul sito [www.stradavinonobile.it](http://www.stradavinonobile.it)). Inoltre, tra ottobre e novembre, in occasione della "Camminata tra gli olivi", la Pro Loco di Montepulciano organizza iniziative dedicate alla promozione e all'assaggio del nuovo olio.

🔥 **RICETTA TIPICA CON OLIO EVO**

Pappa al pomodoro Ingredienti: - cipolla rossa di Certaldo - aglio - basilico di Montevarchi a foglia larga - pomodori Costoluti maturi, - peperoncino, sale, pepe, - olio extravergine d'oliva - pane cotto a legna di Terranuova rafferma - brodo di carne. In tegame di coccio con l'olio, soffriggete la cipolla tagliata sottile, l'aglio, una punta di peperoncino. Quando la cipolla sarà imbiondita aggiungete i pomodori, il basilico, due ramaioli di brodo aggiustate di sale e pepe e fate bollire per circa mezzora. Tagliate il pane a fette alte un centimetro, aggiungetelo al brodo insieme ad altre foglie di basilico e fate bollire per altri cinque minuti. Togliete il tegame dal fuoco, copritelo e fatelo riposare per mezzora. Sbattete la pappa con una frusta fino a spezzare tutto il pane. Servitela con un filo d'olio extravergine a crudo e una foglia di basilico.