

LE CITTÀ DELL'OLIO

## Torrita di Siena (SI)

Torrita, da "turrita", si presenta appunto come un borgo fortificato. Ma nel suo nome Torrita di Siena rimarca anche la sua *senesità*, non tanto per darsi una localizzazione precisa, ma soprattutto per evidenziare le sue peculiarità culturali. Siamo in provincia di Siena, in Valdichiana, territorio dai confini sottesi e impalpabili. Torrita di Siena è diversa da altri borghi dei dintorni, solo in apparenza simili ma sempre diversi per qualcosa. Di certo qui, forse più che altrove, le radici culturali fondate sulla tradizione agricola più arcaica si sentono e si vivono con un certo orgoglio, celebrandole fieramente con un numero importante di eventi. Come, ad esempio, con il Palio dei Somari, un appuntamento annuale che non vuole assolutamente scimmiettare altri Palii più famosi, perché quello dei somari ha una sua antica dignità ed è vissuto con partecipazione (e anche una certa animosità) dai contradaioli e da tutto il paese. O Torrita Bio, la manifestazione che ogni settembre celebra il passato ma anche il presente agricolo del paese.

Torrita, pur salvaguardando le sue tradizioni più antiche, guarda anche avanti con altri eventi; come con il Torrita Blues, un festival arcinoto in tutta Italia che ha ampiamente superato la boa delle 30 edizioni. Torrita, quindi, tra passato e presente; Torrita comunque sempre accogliente, che offre generosa i suoi preziosi tesori dell'arte, ancora più emozionanti perché non te li aspetti. E' il caso della lunetta marmorea di Donatello o del minuscolo teatro "Degli Oscuri"; oppure quello di un intero borgo-gioiello raccolto su un colle a gelosa protezione di sé stesso: Montefollonico, una "bandiera arancione" che spicca ancora di più sul verde dei boschi e protegge fra le sue mura due chiese che da sole valgono un viaggio: quella del Triano e quella di San Leonardo. O come altri tesori, che potrete sì ammirare, ma soprattutto degustare: le carni di Chianina, certi preziosi salumi di Cinta Senese e primi piatti, come i "pici", che vi faranno sentire il sapore di quello che anticamente era Torrita di Siena e che per fortuna ancora è sfidando il divenire del tempo; e poi c'è il Vin Santo, del colore e del valore dell'oro, e di cui proprio Montefollonico fa da scrigno di pietra. Ecco, ora conoscete qualche buon motivo per venire da queste parti e scoprire che c'è ancora di più da scoprire; ma non diciamo altro, per non togliervi il piacere della meraviglia e dell'emozione.



### Come raggiungere

#### IN AUTO

AUTOSTRADA - Uscita Valdichiana  
SUPERSTRADA - Siena-Perugia:  
uscita Sinalunga o Bettolle

#### IN TRENO

Stazione di Torrita di Siena Tratto  
Chiusi-Chianciano Terme - Siena.

#### IN AEREO

Firenze - 1 ora d'auto Pisa - 2 ore  
d'auto Roma - 2 ore d'auto Perugia  
- 1 ora d'auto

### In questa città trovi

**PRODUTTORI DI OLIO:** circa 20

**AZIENDE OLIVICOLE:** circa 10

#### **RICETTA TIPICA CON OLIO EVO**

**SUGO CHIANINO DELLA MASSAIA**  
(Ottimo per condire pici, gnocchi e  
maccheroni fatti a mano, ma anche  
con tutti i tipi di pasta) Ingredienti: 1  
kg di macinato misto (metà maiale e  
metà manzo) 200gr di fegatini di  
coniglio 120 gr di prezzemolo 1  
cipolla grande 3 spicchi d'aglio Olio  
EVO, sale grosso e pepe nero  
macinato qb 1 bicchiere di vino rosso  
Passata di pomodoro Procedimento:  
Prendere il macinato, i fegatini di  
coniglio tritati fini al coltello e  
mischiarli con 120gr di prezzemolo



nostrano, una grossa cipolla e tre spicchi di aglio ben tritati. Amalgamare bene in un ampio tegame possibilmente di coccio (ma va bene anche d'acciaio inox con il fondo spesso). Aggiungere sale grosso e pepe nero macinato, abbondante olio EVO e iniziare la cottura, inizialmente a fuoco vivo girando continuamente. Appena la carne comincia a rilasciare liquido, abbassare la fiamma e coprire con il coperchio. Di tanto in tanto girare, avendo cura che non si attacchi al fondo. Ci vogliono dalle 3 alle 4 ore di cottura prima che si formi la schiuma gialla che indica che è cotto, quindi aggiungere un bicchiere di vino rosso e lasciarlo sfumare. Aggiungere il pomodoro o la passata, meglio se fatta in casa (la quantità del pomodoro dipende dal gusto personale, se si vuole più o meno liquido). Far bollire pianissimo per un'altra ora circa, sempre curando che non si attacchi, ed il sugo è pronto! Unica raccomandazione della massaia: "l'olio ci vuole quello buono, più è buono l'olio e meglio viene il sugo!"