

VAL DI MERSE: TRA ANTICHI MULINI, BORGHI MEDIEVALI E ACQUE TERMALI



Alla scoperta della Val di Merse, una zona della Toscana incastonata tra la splendida Siena e le Colline Metallifere, famosa per i paesaggi, le acque termali e l'enogastronomia.

Un weekend fuori porta nei borghi della Val di Merse

La Val di Merse è una vallata toscana che si inframezza tra Siena e le Colline Metallifere, ricca di fiumi e corsi d'acqua, che danno vita a sorgenti termali dalle quali si può trarre bellezza, benessere e relax.

La Val di Merse ha una storia intensa che si perde tra le curve del tempo, in quanto era zona di grande produzione di farina: alimento fondamentale in antichità, perché rappresentava la base dell'alimentazione e

un prodotto a basso costo e grande resa. Questa caratteristica le è conferita proprio grazie ai numerosi corsi d'acqua che la percorrono e valorizzano e che servivano a dare energia ai mulini.



I borghi della Val di Merse

Fanno parte della Val di Merse, racchiudendo in sé ancora tutta la suggestione e la scenograficità dell'architettura medievale, quattro piccoli borghi toscani molto caratteristici. Il primo tra i borghi della Val di Merse è Chiusdino, del quale mi ha affascinato il grande, monumentale e splendido Mulino delle Pile, così ben conservato da far pensare che tutt'oggi sia funzionante e produttivo e, ovviamente la tanto affascinante quanto misteriosa [Abbazia di San Galgano](#).

Da non dimenticare [Monticiano](#), che si erge sul versante destro della Valle, arroccato su una dolce collina e di cui ricordo la chiesa romanica di San Giusto e Clemente, caratterizzata da linee squadrate e severe, in contrasto con una scalinata dal sapore romantico. Il borgo di Murlo, invece, caratterizzato dagli stemmi con i topi rampanti, vanta un patrimonio artistico-storico di tutto rispetto, racchiuso nel Museo del Palazzo

Vescovile. Infine, tra i borghi della Val d Merse, come non menzionare Sovicille, il cui nome significa “luogo soave”, che ben si addice a questa località senese dalle atmosfere fiabesche: un borgo ad organizzazione circolare, introdotto dalla maestosità di Villa di Cetinale, che fu patrimonio della famiglia Chigi.



Leggi anche: [Provincia di Siena, 7 territori da scoprire](#)



Terme di Petriolo, terme libere di Toscana

La Val di Merse, tra le sue innumerevoli bellezze che fanno immedesimare in scenari medievali e fiabe di cavalieri e principesse, offre anche un'oasi naturale di relax, votata alla cura di sé e alla bellezza, alla medicina ed ai trattamenti estetici. Stiamo parlando delle [Terme di Petriolo](#), si trovano tra Monticiano e Civitella Paganico, a cavallo tra la provincia di Siena e quella di Grosseto.

Sono terme antichissime e lo testimonia una famosa orazione di Cicerone, che le menzionava e ricordava come luogo di piacere e di tranquillità, di cura del corpo e dello spirito. Oggi come ieri l'accesso alle acque solforose di Petriolo è libero, ma dal Duemila è stato costruito un bellissimo stabilimento che sfoggia una linea e un tocco artistico decisamente più moderno rispetto ai canoni dell'epoca romanica. In effetti, la cura della struttura, le linee sinuose create tra piscine termali e struttura architettonica, la disposizione della vegetazione a creare una cornice elegante e circolare, riconduce, per concettualità artistica, all'epoca del Rinascimento.

La SPA delle Terme di Petriolo

La SPA, così come è oggi, cioè un complesso di straordinaria eleganza e modernità, offre ai suoi avventori



tutti i più innovativi trattamenti per la cura della persona. Le acque termali di Petriolo sono solforose, quindi particolarmente indicate per la cura del fegato, per la depurazione dell'organismo da scorie e tossine e per la cura della pelle.

I bagni in acqua solforosa aiutano a vivacizzare la circolazione ed a stimolare il drenaggio linfatico. Inoltre, curano patologie dermatologiche come acne, rosacea, impurità e pelle grassa. Lo staff, composto da personale qualificato in medicina estetica, dello sport e in dermatologia, propone diversi trattamenti personalizzati: dai massaggi anti-cellulite e anti-adiposità, ai trattamenti per il viso, fino alle indicazioni terapeutiche per depurare il fegato e promuovere l'attività digestiva e renale.





Leggi anche: [Terme di Petriolo, il caldo abbraccio della storia e della natura incontaminata](#)





Abbazia di San Galgano

Tra i poli attrattivi culturali ed artistici della Val di Merse non ci si può perdere la visita all'Abbazia di San Galgano. Si trova a Chiusdino, a circa 30 km da Siena. [San Galgano](#) è un Santo che si convertì alla religione cattolica in età adulta, dopo aver avuto una gioventù disordinata, dedita alla vita fatta di eccessi, vizi e per nulla vicina ai concetti di rigore e morigeratezza.

L'abbazia è una costruzione monumentale, che si erge imperiosa ad est, con un ingresso a tre portali ed affacciate ancora rinforzate dalle inferriate originali. L'interno è molto particolare, direi unico: non ci sono rivestimenti per il pavimento, che è ancora in terra battuta, elemento che le conferisce un aspetto povero, umile, in netto contrasto con la bellezza e la ricchezza dei decori della struttura; ah, dimenticavo non esiste il tetto...



La cucina della Val di Merse

Visitare le bellezze architettoniche del patrimonio culturale ed artistico della Val di Merse, significa necessariamente comprendere nel tour una tappa dedicata all'enogastronomia locale. Le specialità di questa zona del senese, sono: i funghi, la minestraccia e la cinta senese.

La minestraccia è un piatto della tradizione povera e rurale della campagna Toscana d'altri tempi: una zuppa calda e deliziosa a base di fagioli, erbe aromatiche e spezie, profumata con aglio e cipolla. La cinta senese è invece carne di maiale, da gustare anche insieme alla minestraccia, derivante dall'omonima razza suina, tipica della zona del Chianti senese.



Leggi anche: [Cinta senese DOP, antichissima razza di suini toscani](#)

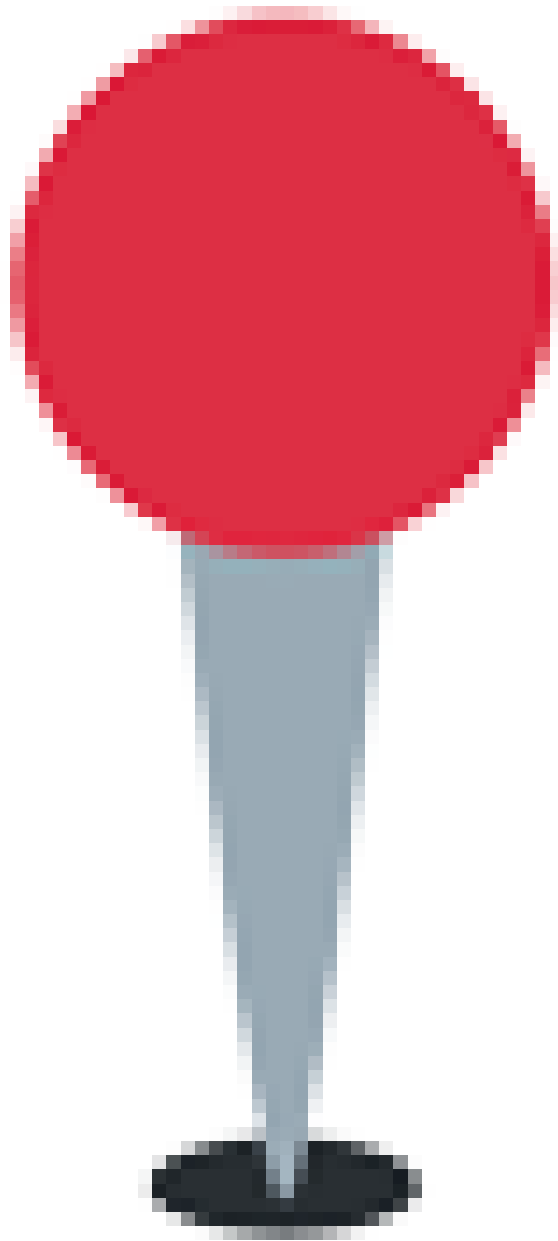


Meo Modo, il ristorante stellato della Val di Merse

Queste, ed altre specialità, si possono gustare da Meo Modo, il ristorante stellato del grande chef Andrea Mattei, in località Palazzetto a Chiusdino. Da Meo Modo, oltre a poter scegliere tra 1000 pregiatissime etichette di vini, ci si può avventurare in un percorso del gusto che ripercorre tutti i profumi e le fragranze dei boschi, delle colline e delle campagne Toscane circostanti.

Tra le specialità maggiormente degne di nota dello chef Mattei: il *risotto agli asparagi con liquirizia e menta*, il *merluzzo con cavolo e avena* ed il favoloso *carrello di formaggi con mostarde, mieli e confetture* da abbinarvi.

Si va via dalla Val di Merse lasciando un pezzo di cuore, ma portandosi tanta bellezza negli occhi, bellissimi ricordi e deliziosi sapori a fior di labbra.



PER APPROFONDIRE:





L'Abbazia di San Galgano e la spada nella roccia





Chianciano Terme: una delle stazioni termali più famose d'Europa





[I ristoranti stellati in provincia di Siena](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



