



Piazza del Campo
EVENTI GASTRONOMICI

Sala delle Lupe/Palazzo Pubblico
INCONTRI E CONVEGNI

Piazza del Mercato
MERCATO DEI PRODUTTORI

Tartarugone
EVENTI GASTRONOMICI

Tartarugone
CONSORZI E DEGUSTAZIONI

Ore 9,30

INAUGURAZIONE. Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana, Bruno Valentini Sindaco Comune di Siena, Massimo Guasconi Presidente Camera di Commercio di Siena.

Ore 12,00

Presentazione Piatto del Buon Vivere Toscano.

Una dichiarazione d'amore dei 4 chef toscani JRE, Marco Stabile, Gaetano Trovato, Cristiano Tomei, Filippo Saporito, per la loro terra. L'incontro e il confronto di 4 stili gastronomici differenti in un unico piatto. Chef JRE toscani; Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana.

Ore 13,30

Dalle vigne toscane ai tegami. L'uso del vino toscano in cucina. Ristorante Antica Trattoria La Torre, chef Mirella Verdiani Stiaccini. Risotto all'Antica sul Piccione.

Ore 15,00

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante La Locanda di Tommaso, chef Tommaso Fikai. Carciofo cotto al tegame con purea di patate al dragoncello, uovo di quaglia e fonduta di pecorino delle Crete Senesi. In abbinamento birra del Birrifico San Quirico.

Ore 16,30

Dalle vigne toscane ai tegami. L'uso del vino toscano in cucina. Ristorante Antica Trattoria Bottega Nova chef Ettore Silvestri. Bocconcini di Chianina con cipolla e vino Rosso di Montalcino e degustazione di pani di produzione propria.

Ore 18,30

Come eravamo. Tradizione, rivisitazione e provocazione. Interpretazione contemporanea della tradizione gastronomica toscana. Chef JRE toscani Marco Stabile, Gaetano Trovato, Cristiano Tomei, Filippo Saporito; Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana; Azienda Renieri; Pastificio Martelli; Savini Tartufi; Associazione Piccoli Produttori del Fagiolo di Sorana.

Ore 9,30

Primo Contest JRE Cucina col Vino toscano.

Un'appetitosa gara tra i migliori studenti degli Istituti alberghieri della Toscana. I loro piatti preparati sotto l'occhio attento degli chef JRE toscani. Vinca il migliore! chef JRE toscani Gaetano Trovato, Cristiano Tomei, Filippo Saporito; chef Marco Stabile Presidente JRE; Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana, Luca D'Attoma enologo. Istituti alberghieri: IPSSAR B. Buontalenti, IPSSEOA Aurelio Saffi, IPSSEOA F. Enriquez, ISIS Leopoldo di Lorena, Ist. Prof. Statale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Del Rosso - Verrazzano, IPSSEOA G. Minuto, IPSSAR G. Matteotti, Ist. Prof. di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera F. Martini, I.I.S. P. Artusi, I.I.S. Bettino Ricasoli.

Ore 12,30

Presentazione e degustazione Cinta Senese DOP. Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP.

Ore 14,00

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante Osteria Le Sorelline, chef Marco Frambati. Pappardelle di castagne al ragu di lepore. Vino e olio Rocca delle Macie e prodotti HQF.

Ore 15,30

Pici versus noodles. Ristorante Il Mestolo, chef Nicoletta Marighella. Pici cacio e pepe e Millefoglie alla ricotta e cioccolato fondente. Università Stranieri Siena, studenti cinesi, Az. Ag. Mameli Elisa Cortona (AR).

Ore 17,00

La Chimica nel piatto. Chemical cooking-show. Ristorante Ora d'Aria, chef JRE Marco Stabile, Ristorante Da Arnolfo, chef JRE Gaetano Trovato, Prof. Alessandro Donati Professore Chimica Fisica Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell'Università di Siena; studenti del corso.

Ore 18,30

Degustazione Olio IGP Toscano. Consorzio tutela Olio Toscano IGP.

Ore 10,00

Come eravamo. Tradizione, rivisitazione e provocazione. Interpretazione contemporanea della tradizione gastronomica toscana. Ristorante Enoteca Davide Canella, chef Davide Canella. Lampredotto con acciughe sotto pesto e calamari scottati. Macelleria Ceccatelli Greve in Chianti (FI).

Ore 11,30

Presentazione aziende Toscana Gusto. Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana, Amedei Tuscany, Biscottificio Antonio Mattei, Jolly Caffè, Pastificio Tradizionale Famiglia Martelli, Tortapistocchi, Forno Steno, Savini Tartufi, Salumificio Renieri, Mediterranea Belfiore, Az. Agr. Serrata Lunga.

Ore 12,00

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Due famiglie e una chef. Ristorante La Perla del Mare, chef Debora Corsi. Maccheroncino Toscana con pesto al cuore, Il Fusillo di Pisa incontra il cacciucco alla Livornese. Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana; Pastificio Martelli; Mediterranea Belfiore. Finale Dolce: Tortapistocchi e dolci del Biscottificio Antonio Mattei.

Ore 13,30

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante l'Asinello, chef Senio Venturi. Gnocchetti di patate, rosolacci, aringa e briciole di pane. Abbinamento vino Chianti Classico Riserva 2010 Az. Agr. Tattoni Villa a Sesta.

Ore 15,00

La verde cucina del futuro. L'uso delle piante, le foglie, e tutto ciò che è vegetale nel piatto. Chef JRE: Marco Stabile, Paolo Trippini, Herbert Hintner; Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana; Prof. Stefano Mancuso UNIFI; Az. Ag. Carmazzi, Mediterranea Belfiore.

Ore 17,30

Toscana La Dolce. L'arte del Gelato. Sergio Dondoli, maestro gelatiere della Gelateria Dondoli di San Gimignano presente le sue originali creazioni: Crema di Santa Fina® (crema all'arancia aromatizzata con bacche di vaniglia, zafferano di San Gimignano e pinoli pralinati), Rosemary Baby® (sorbetto lampone e rosmarino), Crema S. Pina (zafferano), Cacio e Olive (caprino fresco con olio extravergine di oliva).

Ore 18,30

Sorprendente Toscana. Il buon Vivere toscano visto dai JRE. Esempi di gastronomia toscana fuori dai canoni.

Chef JRE: Marco Stabile, Paolo Trippini, Herbert Hintner; Savini Tartufi, Amedei Tuscany.



SABATO
28
MARZO

eventi gastronomici

PIAZZA DEL MERCATO
TARTARUGONE



Ore 10,00

Come eravamo. Tradizione, rivisitazione e provocazione. Interpretazione contemporanea della tradizione gastronomica toscana. Chef JRE: Marco Stabile, Paolo Trippini, Herbert Hintner; Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana, Consorzio Prosciutto Toscano DOP, Azienda Agricola Serrata Lunga. In abbinamento vino: Tripudiorosso Chianti Colli Senesi Riserva DOCG 2010 Az. Rubicini San Gimignano.

Ore 12,00

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante Da Carla chef Roberto Dingacci. Farro della Garfagnana IGP con antico rosso di Sorana IGP. Associazione Piccoli Produttori del Fagiolo di Sorana, Istituto Alberghiero di Montecatini Terme.

Ore 13,00

Dalle vigne toscane ai tegami. L'uso del vino toscano in cucina. Ristorante Malborghetto chef Giuseppe Ferraro Risotto al Brunello di Montalcino con straccetti di Chianina.

Quello che passa il convento. Confronto ed interpretazione gastronomiche delle ricette dei monasteri toscani. Ristorante Da Miche chef Michele Vitale. La zuppa degli Avignonesi ovvero del Monaco Tarlati.

Come eravamo. Tradizione, rivisitazione e provocazione. Interpretazione contemporanea della tradizione gastronomica toscana. Scuola di cucina International Chef Academy chef Maurizio Corridori. Raviolo quasi aperto con ricotta e borragine o ortica.

Ore 14,30

Come eravamo. Tradizione, rivisitazione e provocazione. Interpretazione contemporanea della tradizione gastronomica toscana. Ristorante Il Colombaio chef Maurizio Bardotti. Finta ciliegia di foie gras toscano. In abbinamento vino Chianti Colli Senesi 2013 Az. S. Gregorio Chiusi.

Ore 16,00

Dalle vigne toscane ai tegami. L'uso del vino toscano in cucina. Istituto Alberghiero F. Enriques Castel Fiorentino. Prof. Marco Nebbiai e studenti. Spuma di ricotta con pere al Vin Santo e pinoli di San Rossore. In abbinamento Vin Santo Chianti Montespertoli DOC.

Ore 17,30

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Vinaio Cane e Gatto chef Mario Vannini. Filetto di cinta senese in salsa tartufata marzuolo

con degustazione guidata tartufo Marzuolo in abbinamento Vino d'Orcia. Associazione Tartufai senesi, Consorzio del Vino d'Orcia, Consorzio di tutela della Cinta senese DOP.

Ore 19,00

Degustazione Olio IGP Toscano. Consorzio tutela Olio Toscano IGP.

DOMENICA
29
MARZO

eventi gastronomici

PIAZZA DEL CAMPO



Ore 10,00

Quello che passa il convento. Confronto ed interpretazione gastronomiche delle ricette dei monasteri toscani. Ristorante Le Logge, chef Nico Atrigna. Rape rosse, cagliata, erbe amare. Ricetta in collaborazione con Monastero di Sant'Antimo, Montalcino Siena. In abbinamento vino rosso di Montalcino 2013 Az. Gianni Brunelli. Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana

Ore 11,30

La Cucina Vegetale. L'uso delle piante, le foglie, e tutto ciò che è vegetale nel piatto. Ristorante Trattoria Libridinoso, chef Marisa Meneghelli. Gnocchi fatti a mano con cicoria selvatica profumata alle spezie del panpepato con crema fresca di pecorino biologico e finocchietto selvatico e semi di anice. Az. Casina di Cornia, Azienda Biologica Porcu di Paugnano.

Ore 13,00

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante L'Uva e il Malto, chef Moreno Cardone. Risotto carnaroli di Maremma agli asparagi di siepe e cipolla rossa di Certaldo. Azienda Serrata Lunga, Andrea Zanfi e Alessandro Sfondini autori del libro Il Sor Riso di Rosenna. Finale Dolce: cantuccini del Forno Steno.

Ore 14,30

Buon Vivere Toscano. L'immagine della Toscana gastronomica nel mondo. Chef JRE europei Edwin Soumang Restaurant ONE Paesi Bassi; Lukas Kapeller Restaurant Kapeller Austria, chef Marco Stabile, Dott.ssa Valentina Guttadauro nutrizionista.

Ore 17,00

Sorprendente Toscana. Il buon Vivere toscano visto dai grandi chef. Esempi di gastronomia toscana fuori dai canoni. Ristorante I Salotti del Patriarca chef Katia Maccari. Tagliolini all'uovo con ragù di agnello con croccante di pecorino gran riserva e polvere di olive moraiole. Pasta all'uovo pastificio Val d'Orcia Panarese, agnello azienda Grappi Daniela, pecorino Caseificio Busti

Ore 18,30

Dalle vigne toscane ai tegami. L'uso del vino toscano in cucina. Chef JRE europei, Edwin Soumang; Lukas Kapeller; chef Marco Stabile, Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana, Sergio Zingarelli Presidente Consorzio Chianti Classico, Paolo Brogioni insegnante enologo, Nicola Masiello Consigliere Nazionale Fisar, Osvaldo Baroncelli Presidente regionale AIS Toscana, Andrea Gori wine blogger.

Ore 18,30

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. La merenda della Bottega di Stigliano.

Chef Nicola Vizzarri. Paccheri ai grani antichi con crema di robiola tartufata e profumo di chianina; Nido di tonno di cinta Senese biologico su schiaccia di pane ai grani antichi con Insalatina di campo e scaglie di pecorino; vasetto di caciucco di ceci e cavolo nero con grissini di pane; Cremoso di ricotta, caramello e marmellata di limoni. Azienda Agricola Grappi Luchino, Antica Fattoria Il Palagiaccio, Azienda Agricola Fierli, Az. Agricola Il Poggiarello Luxume 2011, Azienda Agricola Biologica Tenuta di Spannocchia; Azienda Agricola Grappi Luchino; Azienda Agricola Il Casone, Azienda Agricola Porcu Giovanni, Birrifico artigianale e biologico San Gimignano, Azienda Agricola Il Casone, Panificio Mazzeschi, Az. Agricola Massimiliano Governi Montepescini, Azienda Agricola La Querciolaia Az. agricola Apiaria del Santo.

DOMENICA
29
MARZO

eventi
PIAZZA DEL MERCATO
TARTARUGONE
gastronomici

Ore 10,00

Primo contest TIPI DA PICI. food blogger e cuochi dilettanti residenti nella provincia di Siena e nel comune di Siena si sfidano nella proposta dei migliori picci. Chef JRE europei: Edwin Soumang e Lukas Kapeller; chef Marco Stabile, 6 finalisti del contest, Gianni Salvadori Assessore Agricoltura Regione Toscana, Patrizia Malomo e Fabio Campetti Associazione Italiana Food Blogger, Ettore Silvestri Antica Trattoria Botteganova, Barbara Tacconelli Un Mondo di Pasta.

Ore 12,30

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante Redaelli chef Walter Redaelli. Primavera in Valdichiana. Passata di fave e patate emulsionata all'olio EVO con ciuffi di ricotta cotti in acqua vegetale e crema di BriaCàcio con rigatino croccante. Miele Carlo Stefanelli, formaggi Elisa Mameli, BrioCàcio Andrea Magi.

Ore 14,00

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante Betulia chef Nicola Masiello. Tortino di farro con cuore morbido di pecorino. Formaggio Caseificio Cugusi Silvana Montepulciano. In abbinamento vino Chianti Colli Senesi DOCG 2013 Az.Agr.Poggio alla Sala Montepulciano.

Ore 15,30

I prodotti DOP e IGP nelle mani dei blogger. I food blogger Patrizia Malomo e Fabio Campetti dell'Associazione Italiana Food Blogger, interpretano le DOP e le IGP della Toscana. Associazione Produttori Cantuccini Toscani, Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP, Comitato Ricciarelli e Panforte IGP, Consorzio Pane Toscano, Associazione Piccoli Produttori Fagioli di Sorana IGP, Produttori Zafferano San Gimignano DOP, Consorzio Prosciutto Toscano DOP, Consorzio Tutela Olio Toscano IGP.

Ore 17,00

La Toscana nel Piatto. L'incontro tra chef con i prodotti e i produttori toscani. Ristorante Alcide chef Loris Parisi. Il Cacciucco di Alcide.

La Cucina Vegetale. L'uso delle piante, le foglie, e tutto ciò che è vegetale nel piatto. Ristorante Alcide chef Giacomo Capperucci. Vellutata di cavolfiore e crocchette aromatiche di miglio con cuore fondente di pecorino.

VENERDÌ SABATO DOMENICA
27/28/29
MARZO

PIAZZA DEL MERCATO
TARTARUGONE

TUTTI I GIORNI

Ore 10,00/20,00

I Tesori della Toscana: presentazione e degustazioni enogastronomiche.

a cura di: Associazione Piccoli Produttori Fagioli di Sorana IGP; Associazione Produttori Cantuccini Toscani; Comitato Ricciarelli e Panforte IGP; Consorzio Chianti Colli Senesi; Consorzio del Vino Orcia; Consorzio Denominazione San Gimignano; Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP; Consorzio Pane Toscano a lievitazione naturale; Consorzio Prosciutto Toscano DOP; Consorzio Tutela Olio Toscano IGP; Federazione Strade del Vino, dei Sapori di Toscana; Produttori Zafferano San Gimignano DOP.

Ore 10,00/20,00

La spesa con Gusto. Mercato dei prodotti agricoli e agroalimentari della Toscana

Ore 12,00

Degustazione di vini e prodotti delle Strade del Vino, dei Sapori di Toscana.

Wine Bar Federazione Strade del Vino - Tartarugone.

27 marzo: Strada del Vino Costa degli Etruschi

29 marzo: Strada dei Sapori Val Di Merse

Ore 18,00

Cocktail "DiVini" A cura dell'Istituto Alberghiero F. Enriques di Castelfiorentino, Wine Bar Federazione Strade del Vino.

- 27 marzo: cocktail Francesco Di Domenico Livi con vino bianco

- 28 marzo: cocktail Benozzo Gozzoli con Chianti dei Colli Fiorentini DOCG

- 29 marzo: cocktail Santa Verdiana con vino bianco

VENERDÌ
27
MARZO

incontri e convegni

SALA DELLE LUPE

DOMENICA
29
MARZO

incontri e convegni

SALA DELLE LUPE

Ore 10,30

Premiazione e presentazione dei lavori svolti dagli alunni delle scuole elementari di Siena, per la Giornata Mondiale dell'Acqua.

A cura di Acquedotto del Fiora Spa

Ore 14,00

Gli studenti stranieri incontrano la cucina toscana. A cura dell'Università per Stranieri di Siena. Intervengono gli studenti dei corsi di lingua e cultura italiana dell'Università per Stranieri e gli ex alunni dell'Università provenienti da Europa, Cina e Giappone.

Ore 18,00

Ricette e parole della cucina toscana: da Artusi al mondo. A cura dell'Università per Stranieri di Siena. Intervento a cura del Dott. Andrea Felici Università per Stranieri di Siena.

Ore 10,00

La valorizzazione della produzione di grano tenero in Toscana PIF "IL PANE DEL GRANO TOSCANO" Prodotto in accordo al disciplinare proposto per la protezione comunitaria di origine (DOP). Intervengono Regione Toscana, Consorzio Agrario di Siena, Molino Giambastiani, Università di Firenze, Università di Pisa, Zucchetti Centro Sistemi. A Cura del Consorzio Pane Toscano.

Ore 12,00

Presentazione del libro: La Via Francigena. I piatti tipici. Storia, architettura e ricette del tratto Toscano. Intervengono l'editore Aldo Ferrucci Aska Edizioni e l'autore Ruggero Larco.

Ore 14,30

Gli studenti stranieri incontrano la cucina toscana. A cura dell'Università per Stranieri di Siena. Intervengono gli studenti dei corsi di lingua e cultura italiana dell'Università per Stranieri e gli ex alunni dell'Università provenienti da Europa, Cina e Giappone.

Ore 16,30

Presentazione del libro: I Dolci senesi tra storia e leggenda. A Cura del Co.Ri. Panf - Comitato per la Promozione dei Ricciarelli e del Panforte di Siena IGP. Intervengono i produttori.

Ore 10,30

Il processo produttivo della birra artigianale e l'esperienza di un micro-birrificio a forte valenza territoriale. A cura di Roberto Rappuoli. Birrificio San Quirico.

Ore 12,00

Presentazione della guida: Made in Maremma. A cura di Arca Factory. Partecipano gli autori: Arianna Arezzini, Lorenzo Carresi, Monica Moretti, Valentina Detti, Giuseppe Orfino e Micol Cipriani. Seguirà in Piazza del Campo - area eventi gastronomici - dimostrazione culinaria dello chef Moreno Cardone Ristorante L'Uva e il Malto Grosseto in collaborazione con l'azienda Serrata Lunga Riso Maremma.

Ore 14,30

Enolingua: la lingua italiana del vino. A cura dell'Università per Stranieri di Siena. Intervento a cura del Dott. Simone Casini, Università per Stranieri di Siena.

Ore 16,30

Workshop: La carbon footprint della DOCG del Vino Nobile di Montepulciano. Verso la CO2 neutral. Un innovativo strumento per la misura della performance ambientale del distretto DOCG del Vino Nobile di Montepulciano, partendo dal calcolo dell'Impronta di Carbonio (Carbon Footprint) della bottiglia di Vino Nobile prodotta all'interno del Consorzio. A cura di Dipartimento Energia ed Ambiente dell'Università degli Studi Guglielmo Marconi di Roma, del Comune di Montepulciano e del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

Intervengono: Luciano Garosi Vice-Sindaco del Comune di Montepulciano; Rappresentante del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano; Prof. Ing. Umberto Di Matteo Direttore Dipartimento Energia ed Ambiente Università degli Studi G. Marconi di Roma.

Ore 18,00

Workshop: QR_OSA: l'immagine del food safety. Un codice QR per memorizzare informazioni sulla sicurezza alimentare e su performance ambientali dell'azienda, destinate ad essere lette tramite un telefono cellulare e su altri dispositivi mobili.

A cura di Qualità Sviluppo Rurale srl.

Intervengono: Dott. Stefano Biagiotti Presidente di QSR, Dott.ssa Chim. Francesca Sordi Team Leader Agroalimentare di QSR, Ing. Artemio Mariotti Team Leader Sviluppo Sostenibile di QSR, Dott. Massimo Bardelli esperto in comunicazione.

VENERDÌ 27 MARZO appuntamenti FuoriCampo

Ore 9,30/10,00/10,30/15,00/15,30/16,00

Visita guidata al Museo dell'Acqua - Fonte di Pescaia e annesso Bottino

Una delle realizzazioni più straordinarie della storia di Siena: il sistema dei bottini, delle fonti e dei manufatti che portavano l'acqua in città. Info prenotazioni (obbligatoria) Tel. 0577 292614/615 ticket@comune.siena.it

Ore 12,00/14,30

Piatto del Buon Vivere Toscano...per tutti

Il piatto del Buon Vivere Toscano nel menu della Mensa Universitaria Sallustio Bandini di Siena, dedicata a tutti gli studenti iscritti all'Università di Siena e all'Università per Stranieri di Siena. Iniziativa, in collaborazione con l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana e l'Università degli Studi di Siena. Si ringrazia: Consorzio Tutela Olio Toscano IGP, Consorzio Pane Toscano a lievitazione naturale, Consorzio Vino Nobile di Montepulciano, Pastificio Un Mondo di Pasta Siena, Macelleria Senese.

Ore 16,00

Incontro sull'apicoltura ed ambiente. Francesco De Leo Apicoltura il Santo. Bottega di Stigliano Loc. Stigliano, Sovicille (SI) www.labottegadistigliano.it

Ore 16,00

Museo Civico La città sotterranea di Chiusi: Chiusi sotto-sopra. Tour guidati alla scoperta dei tesori sotterranei ed urbani della Città di Chiusi con degustazione di prodotti tipici locali. Info tel. 334 6266856/2; info@clanis.it.

Ore 21,00

Concerto Ilya Gringolts violino - Peter Laul pianoforte. Dvo ák Sonata in fa magg. op. 57. Schumann Sonata in re min. n. 2 op. 121. Beethoven Sonata in sol magg. n. 10 op. 96. Accademia Chigiana Palazzo Chigi Saracini, Via di Città 89, Siena

18,30 arrivo degli ospiti nel Cortile di Palazzo Chigi Saracini

18,45 visita alle Collezioni, al Museo degli Strumenti e ai Salotti del Conte Chigi

19,45 aperitivo

21,00 concerto presso il Salone dei Concerti

Per info, prenotazioni amministrazione@chigiana.it tel. 0577 220920

SABATO 28 MARZO appuntamenti FuoriCampo

Ore 10,00

Visita della Fabbrica del Panforte di Siena per assistere in diretta la preparazione dei ricciarelli. Info e prenotazioni Tel. +39 0577 349338;

info@fabbricadelpanforte.com

10,00/17,00

Open Day a Castel Di Pugna: degustazioni gratuite dei prodotti del territorio. 10,00/13,00 Il salotto di Castel di Pugna. 10,00: Presentazione del Consorzio

Wine Generations; 11,00 incontro azienda e scuola; 12,00: Dibattiti sui temi: star bene a tavola con i prodotti del territorio toscano, l'importanza della qualità dei prodotti per il buon vivere; il settore turistico ricettivo il suo contributo per la valorizzazione del territorio locale; 13,00 pranzo (su prenotazione) con il vino nel piatto. Info Az. Agricola Castel Di Pugna Strada di Val di Pugna 12 Siena tel. 0577 222908 info@castelpugna.com

Ore 11,00/13,00

Palazzo Borgia Museo Diocesano, Pienza. Arte con gusto 2015. Visita guidata al Museo con degustazione. Info info.turismo@comune.pienza.si.it

Ore 13,30

Assaggia Siena - Taste Siena. Particolare percorso turistico della città di Siena alla scoperta dei prodotti del patrimonio enogastronomico del territorio e degustazione dei prodotti. Iniziativa a cura di Associazione Guide Siena e Consorzio Agriario di Siena. Info tel. 057743273 info@guidesiena.it, www.guidesiena.it.

Ore 15,00

La lavorazione del formaggio. A cura di Piras Antonio Az. Agricola Le Querciolaie Bottega di Stigliano Loc. Stigliano, Sovicille (SI) www.labottegadistigliano.it

Ore 16,00

Museo dell'antica grancia e dell'olio, Serre Di Rapolano. Visita guidata al museo con degustazione di olio. Info museoanticagrancia@museisenesi.org

Ore 16,00

Spezieria di Santa Fina, San Gimignano. Laboratorio didattico per bambini e genitori: Sangue di drago e olio di scorpioni. Medicina e alchimia nell'Antica Spezieria. Info e prenotazioni tel. 0577286300, prenotazioni@sangimignanomusei.it

Ore 16,00

Museo Civico La città sotterranea di Chiusi. Chiusi sotto-sopra con degustazione



di prodotti tipici locali. Info tel. 334 6266856/2 info@clanis.it

Ore 16,30

Museo Civico Archeologico, Sarteano. Andrea Vanni Desideri, L'alimentazione nel Medioevo nell'ambito del ciclo di conferenze sul cibo nel mondo antico.

Info museo@comune.sarteano.si.it

Ore 17,30

Museo Archeologico del Chianti Senese, Castellina In Chianti. Visita al museo con degustazione di Chianti Classico con il Consorzio di Tutela del Chianti Classico. Info info@museoarcheologicochianti.it

Ore 18,00

Museo di Palazzo Corboli, Asciano. Rosso di Sera. Visita al Museo con degustazione di vini DOC Grance Senesi. Info palazzocorboli@museisenesi.org

Ore 18,00

Sala d'arte San Giovanni Castiglione d'Orcia. Un sorso di storia. Degustazioni guidate, presentazione delle opere d'arte abbinata a vini e sapori, ingresso libero. Info museicastiglione@gmail.com

Ore 19,00

Antiquarium di Poggio Civitate Museo Archeologico, Murlo. Degustazione e spettacolo teatrale "Dolmezia e il vescovo a cura di Straligut", regia di Francesco Pennacchia. Info poggio civitate@museisenesi.org

Ore 20,00

Parco Museo Minerario, Abbazia San Salvatore. Una miniera di sapori. Cena itinerante alla scoperta dei prodotti del territorio e visita teatralizzata in notturna nella miniera! Info info@terreditoscana.net

DOMENICA
29
MARZO

appuntamento
FuoriCampo

Ore 10,00/17,00

Museo Archeologico, Spezieria Di Santa Fina e Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea "R. De Grada". San Gimignano. Visita al museo con degustazione di Vernaccia di San Gimignano.

Ore 10,00

La preparazione di pane biologico con lievito madre. Mazzeschi Barbara Panificio Mazzeschi. Bottega di Stigliano. Loc. Stigliano, Sovicille (SI) www.labottegadistigliano.it

Ore 11,30

Museo Civico La città sotterranea di Chiusi. Chiusi sotto-sopra con degustazione di prodotti tipici locali. Info tel. 334 6266856/2, info@clanis.it

Ore 15,00

Laboratorio sull'orto guardino. Az. Agricola San Giusto Bottega di Stigliano. Loc. Stigliano, Sovicille (SI). Info www.labottegadistigliano.it

Ore 16,30

Museo Civico Diocesano e Raccolta Archeologica di Montalcino. Visita al museo con degustazione di vino Brunello Montalcino. Info tel. 0577 846014, info@prolocomontalcino.com

Ore 16,30

Visita al Museo Civico Pinacoteca Crociani di Montepulciano. Visita al museo con degustazione di vino Nobile di Montepulciano. Info tel. 0578 717300, civico.museo@libero.it

Ore 17,00

Degustazione di vini. Massimiliano Governi Az. Agricola Montepescini Bottega di Stigliano Loc. Stigliano, Sovicille (SI) www.labottegadistigliano.it

Ore 17,00/19,00

Assaggi di formaggi della Bottega di Stigliano. Bottega di Stigliano Loc. Stigliano, Sovicille (SI) www.labottegadistigliano.it



VENERDÌ SABATO DOMENICA
27/28/29
MARZO

APPUNTAMENTI
FUORI CAMPO

TUTTI I GIORNI

Ore 11,00

Complesso Museale Santa Maria della Scala, Siena.

Visite tematiche complesso museale: La vita all'interno dell'ospedale: il cibo alla base delle funzioni assistenziali; La vita all'interno dell'ospedale: funzioni assistenziali e mezzi di sostentamento; L'ospedale e il cibo: dagli statuti agli affreschi del Pellegrinaio. Info prenotazioni: Tel. 0577 534507-511, infoscala@comune.siena.it

Ore 18,30

Museo Civico di Siena visite guidate NUTRIRE LA CITTÀ: la sostenibilità alimentare e idrica della Siena medievale al tempo dei Nove. Degustazione finale di vini e prodotti locali presso la Loggia dei Nove.

Info prenotazioni tel. 0577 292223-226, museocivico@comune.siena.it

Iniziativa a cura del Comune di Siena in collaborazione con: Consorzio Denominazione San Gimignano, Consorzio Chianti Classico, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Vino Nobile di Montepulciano, Consorzio Agrario di Siena.

- 27 marzo: degustazione Chianti Classico

- 28 marzo: degustazione Vino d'Orcia

- 29 marzo: degustazione Vernaccia di San Gimignano e Vino Nobile di Montepulciano

Tutti i giorni in abbinamento prodotti locali del Consorzio Agrario di Siena.

Musei delle Crete Senesi - Fondazione Musei Senesi.

- Asciano, Palazzo Corboli e Museo Cassioli

- Buonconvento, Museo della Mezzadria e Museo d'Arte Sacra della Val d'Arbia

- Murlo, Antiquarium di Poggio Civitate Museo Archeologico

- Serre di Rapolano (Rapolano Terme), Museo dell'Antica Grancia e dell'Olio

Ingresso ridotto e visita guidata gratuita per gruppi su prenotazione.

Info e prenotazioni www.museisenesi.org info@museisenesi.org

SOSTE GOLOSE degusta i Piatti di
EXPO TOSCANA 2015

Antica Trattoria Botteganova

loc. Botteganova, s.s. 408 - s.da Chiantigiana, 29 Siena www.anticatrattoriabotteganova.it

Antica Trattoria La Torre

Piazza del Comune, 15 www.anticatrattorialatorre.com

Bottega-Laboratorio da Gino Cacino

Piazza Mercato Siena ginocacinodiangelo.blogspot.it

Bottega di Stigliano

Loc. Stigliano, Sovicille (SI) www.labottegadistigliano.it

Consorzio Agrario di Siena

Via Pianigiani, 9 Siena www.capsi.it

Corsini Siena Panetteria e Pasticceria

Via Diaz, 4/14 Siena www.corsinibiscotti.com

I Salotti del Patriarca

Strada Statale, 146 Località Querce al Pino Chiusi (SI) www.ilpatriarca.it.

Morbidi Siena 1925

Via Banchi di Sopra, 75 Siena www.morbidi.com

Ristorante Alcide

Viale Marconi, 67/A Poggibonsi (SI) www.hotellalcide.com

Ristorante l'Asinello

Via Nuova, 6 Villa a Sesta Castelnuovo Berardenga (SI) www.asinelloristorante.it

Ristorante Betulia

Via Vittorio Veneto in Località Bettolle, 21 Sinalunga (SI) www.ristorantebetulia.it

Ristorante DULCISinFUNDO

Via degli Innocenti, 21 San Gimignano (SI) www.dulcisinfundo.it

Ristorante Enoteca Davide Canella

Via del Finimondo, 6 Rapolano Terme (SI) www.davidecanella.it

Ristorante il Mestolo

Via Fiorentina, 81 Siena ilmestolo@libero.it

Ristorante La Locanda di Tommaso

Castelnuovo Berardenga (SI) www.lalocandaditommaso.it

Ristorante Osteria Le Sorelline

Via dei Rossi, 76 Siena www.osterialesorelline.it

Ristorante Redaelli Sinalunga

Via XXI Aprile, 26 Sinalunga (SI) www.ristoranteredaelli.it

Siena Tartufi

Vicolo dei Pollaioli, 6/8 angolo Piazza del Campo Siena www.sienatartufi.com

Trattoria Il Libridinoso

Via delle Carceri, 13 Murlo (SI) barceldona@hotmail.it

Vinaio Cane e Gatto

Via Pagliaresi, 6 Siena vinaiocanegatto@pec.it



CONSORZI & ENTI

Associazione Piccoli Produttori Fagioli di Sorana IGP
 Associazione Produttori Cantuccini Toscani
 Comitato Ricciarelli e Panforte IGP
 Consorzio Chianti Colli Senesi
 Consorzio del Vino Orcia
 Consorzio Denominazione San Gimignano
 Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP
 Consorzio Grance Senesi DOC
 Consorzio Pane Toscano
 Consorzio Prosciutto Toscano DOP.
 Consorzio Tutela Olio Toscano IGP
 Federazione Strade del Vino, dei Sapori di Toscana
 Produttori Zafferano San Gimignano DOP
 RCR Cristalleria Italiana
 UICI - Unione Italiana Ciechi e degli Ipovedenti - Siena
 Università di Siena
 Università per Stranieri Siena

fagiolodisorana.org
 assocantuccini.org
 fabbricadelpanforte.com
 consorziochianticolliisenesi.it
 consorziovinorcia.it
 vernaccia.it
 cintasenese.org
 docgrancesenesi.it
 panetoscano.net
 prosciuttotoscano.com
 oliotoscanoigp.it
 stradevinoditoscana.it
 comune.sangimignano.si.it
 rcrystal.com
 uicisiena.org
 unisi.it
 unistrasi.it

PRODUTTORI AGRICOLI & AGROALIMENTARI

Associazione Culturale Pera Picciola
 Az. Agr. Atrivm
 Az. Agr. Bartoli Lorianò
 Az. Agr. Carmazzi Marco
 Az. Agr. Del Sarto Paolo
 Az. Agr. Le Fabbrie
 Az. Agr. Le Fornaci
 Az. Agr. Sodelli
 Az. Agr. La Taverna
 Az. Agr. Badia Vecchia
 Az. Agr. Biologica La Bandita
 Az. Agr. Biologica Michele Giorgio
 Az. Agr. Capanna del Sole
 Az. Agr. Casamonti
 Az. Agr. Castrogiovanni Maria
 Az. Agr. La Selva
 Az. Agr. Sanna Antonello
 Bartolozzi Paolo
 Biscottificio Migliana Antico forno Santi
 Corsini Italia
 Formaggeria Toscana
 Funghi Espresso Società Agricola
 Il Cipressino
 Istituto d'Istruzione Superiore Bettino Ricasoli
 La Bottega di Chichibio
 La Bottega
 La Fabbrica del Panforte
 Le Dolcezze di Siena
 Le Logge
 Le Rose
 Lunardi Luigi & C.
 MTL Toscana Birrificio San Quirico
 Soc. Agr. D'Ercole
 Soc. Agr. Il Ciliegio
 Soc. Agr. La Magione
 Soc. Agr. Losi
 Soc. Agr. Fonte De' Piani
 Soc. Coop. Agri-Zoo
 Vecchi Sapori Toscani
 Villa Humberg

perapicciola.wordpress.com
 atrivm.it
 bartolionline.it
 floriculturacarmazzi.it
 delsartop@live.it
 gianfrancesina@yahoo.it
 agricolaleformaci.it
 isodelli@libero.it
 agri-latavernabio.it
 aziendabadiavecchia.wordpress.com
 labandita.it
 michelegiorgio.it
 gianfrancesina@yahoo.it
 cintasenese.com
 iformaggidimaria@gmail.com
 bolognesiricardo@libero.it
 antonellolajatico@hotmail.it
 bartolozzi.1963@gmail.com
 biscottisanti.com
 corsinibiscotti.com
 formaggeriatoscana@gmail.com
 funghiespresso.com
 ilcipressino@hotmail.it
 iisricasoli.it
 osteriadachichibio.com
 labottegadistigliano.it
 fabbricadelpanforte.com
 alessia.franci@ledolcezzedisiena.it
 lelogge.it
 lerosedinicolacavina.it
 fratellilunardi.it
 birrificiosanquirico.it
 agricoladercole.it
 ilciliegio.com
 lamiagione@libero.it
 agricolalosi.it
 fontedepiani@gmail.com
 coopagrizoo@libero.it
 morenogabellini@virgilio.it
 villahumberg.it

CHEF JRE

Ristorante Da Arnolfo - chef Gaetano Trovato
 Ristorante l'Imbuto - chef Cristiano Tomei
 Restaurant Kapeller - chef Lukas Kapeller, Austria
 Ristorante La Leggenda dei Frati - chef Filippo Saporito
 Restaurant ONE - chef Edwin Soumang, The Netherlands
 Ristorante Ora d'Aria - chef Marco Stabile
 Ristorante Trippini - chef Paolo Trippini
 Ristorante Zur Rose - chef Herbert Hintner

arnolfo.com
 limbuto.it
 restaurant-kapeller.at
 lalegendadeifrati.it
 restaurantone.nl
 oradariaristorante.com
 trippini.net
 zur-rose.com

CHEF E CUOCHI TOSCANI

Antica Trattoria Botteganova - chef Gabriella Collini
 Antica Trattoria La Torre - chef Mirella Verdiani Stiaccini
 Associazione Cuochi senesi
 Bottega di Stigliano - chef Nicola Vizzarri
 Ristorante Alcide - chef: Giacomo Capperucci e Loris Parisi
 I Salotti del Patriarca - chef Katia Maccari
 Osteria Le Logge - chef Nico Atrigna
 Osteria Le Sorelline - chef Marco Frambati
 Ristorante Betulia - chef Nicola Masiello
 Ristorante Da Carla - chef Roberto Dingacci
 Ristorante Enoteca Davide Canella - chef Davide Canella
 Ristorante Il Colombaio - chef Maurizio Bardotti
 Ristorante il Mestolo - chef Nicoletta Marighella
 Ristorante l'Asinello - chef Senio Venturi
 Ristorante La Locanda di Tommaso - chef Tommaso Ficai
 Ristorante La Perla del Mare - chef Deborah Corsi
 Ristorante L'Uva e il Malto - chef Moreno Cardone
 Ristorante Redaelli - chef Walter Redaelli
 Trattoria Il Libridinoso - chef Marisa Meneghelli
 Vinaio Cane e Gatto - chef Mario Vannini

anticatrattoriabotteganova.it
 anticatrattorialatorre.com
 ristorantedamichele.it
 labottegadistigliano.it
 hotelalcide.com
 ilpatriarca.it
 osterialeloggesiena.it
 osterialesorelline.it
 ristorantebetulia.it
 ristorantedacarla.it
 davidecanella.it
 ilcolombaio.it
 ilmestolo@libero.it
 asinelloristorante.it
 lalocandaditommaso.it
 laperladelmare.it
 luvaeilmalto.it
 ristoranteredaelli.it
 barcelдона@hotmail.it
 vinaiocanegatto@pec.it

I.I.S. Bettino Ricasoli
 I.I.S. P. Artusi
 IIPSSEOA F. Martini
 IPSSAR G. Matteotti
 IPSSAR B. Buontalenti - Istituto Alberghiero
 IPSSEOA Aurelio Saffi
 IPSSEOA F. Enriquez
 IPSSEOA G. Minuto
 ISIS G. Da Verrazzano - R. Del Rosso
 ISIS Leopoldo di Lorena

iisricasoli.it
 alberghierochianciano.it
 alberghieromontecatini.gov.it
 matteotti.it
 buontalenti.org
 alberghierosaffi.gov.it
 isisenriques.gov.it
 alberghieromarinadimassa.it
 daverrazzano.it
 isitplorena.eu