

La Valle del Gigante Bianco®

Evento nell'ambito della Settimana dei Vini ENOTECA ITALIANA programma

Mercoledì 1 Giugno

20.00 Osteria della Chianina

Cena con piatti a base di CARNE DI CHIANINA IGP
"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in abbinamento con vini di
"Vecchia Cantina" di Montepulciano e di prodotti del Territorio

Giovedì 2 Giugno

18.00 "Impariamo a conoscere l'olio di Oliva Extravergine"

Degustazione guidata a cura di Aicoo

20.00 Osteria della Chianina

Cena con piatti a base di CARNE DI CHIANINA IGP
"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in abbinamento con vini di
"Vecchia Cantina" di Montepulciano e di prodotti del Territorio

21.30 "Le tue parole" Fotografie di Andrea Sarno e Musiche di Quigoh

Degustazione di sigaro toscano

a cura di Maledetto Toscano

Venerdì 3 Giugno

18.00 Inaugurazione della Manifestazione

"La Valle del Gigante Bianco"

presso la Cantina della Fattoria Granducale di Bettolle - Saluti delle Autorità.

18.30 Apertura della Mostra d'Arte "ChianinART"

a cura di Associazione Didee

Apertura della Mostra "ChianinART Junior"

Opere degli studenti della Scuola Secondaria 1° grado dell'Istituto Comprensivo
John Lennon di Sinalunga

19.00 "...Degna di... note" Aperitivo in musica

A cura di GLEE

"Chianina in Tavola"

dedicata alle Celebrazioni del 150° Anniversario dell'Unità d'Italia

19.30 Aperitivo

20.00 Cena di degustazione di antiche ricette Toscane

a base di CARNE DI CHIANINA IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e
di prodotti del Territorio in abbinamento con VINI pregiati di Aziende appartenenti
al Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, del Consorzio del Prosecco
D.O.C. e con OLII di Aziende appartenenti al Consorzio per la Tutela dell'Olio
Extravergine d'Olive DOP Terre di Siena. A cura di F.I.C. (Associazione Cuochi Senesi),
F.I.S.A.R. Delegazione Valdichiana, Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale, Enoteca Italiana

22.30 Degustazione guidata di grappe a cura di Distilleria Bonollo

Durante la cena Cerimonia di premiazione

Premio Ezio Marchi per la comunicazione - IV ediz.

Sabato 4 Giugno

10.00 "Gara attitudinale su starna liberata senza sparo"

VI Memorial Mario Frescucci a cura di Federaccia e Arcicaccia.

10.30 Apertura dei lavori del Convegno

10.45 Convegno "I saperi e i sapori della legalità della Valle del Gigante Bianco alle terre confiscate"

Convegno con vari interventi e contributi in collaborazione con "Libera"
Durante il convegno verrà consegnato il Premio Ezio Marchi - VII° Edizione

13.30 Pranzo per i partecipanti al Convegno.

a base di CARNE DI CHIANINA IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"
e di prodotti del Territorio. A cura di F.I.C. (Associazione Cuochi Senesi), F.I.S.A.R.
Delegazione Valdichiana, Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino
Centrale e Enoteca Italiana

14.00 Apertura della Vetrina di Razza Chianina

a cura di Associazione Allevatori

15.00 Apertura iscrizioni "Gigante Bianco on the Road"

a cura di Motoclub Tommassini

15.30 "Arriva il Bibliobus"

Prestito di libri, letture e animazione per bambini e ragazzi.

A cura di Biblioteca Comunale di Sinalunga

Punto prestito di Bettolle - RE.DO.S Rete Documentaria Senese

16.00 QUAD SHOW by Planet Quad

17.00 "Il Caffè della Valdichiana"

Salotto artistico culturale musicale con il pubblico protagonista con vari interventi
e contributi di personalità della Val di Chiana e di allevatori della razza chianina

18.00 "Itinerari Divini" Degustazioni guidate alla scoperta di vini del Territorio

a cura di F.I.S.A.R. Delegazione Valdichiana

"L'arte del suono" Esecuzione di brani eseguiti dalle classi della scuola
secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo John Lennon di Sinalunga

18.30 "Torneo di Freccette" a gironi di 8 giocatori

In collaborazione con Fedi Toscana

19.00 "...Degna di... note" Aperitivo in musica

A cura di GLEE



19,30 Aperitivo

20,00 Cena di degustazione di antiche ricette Toscane
a base di CARNE DI CHIANINA IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"
e di prodotti del Territorio in abbinamento con VINI pregiati di Aziende
appartenenti al Consorzio del Vino Chianti Classico Gallo Nero, del Consorzio del
Prosecco D.O.C. e con OLII di Aziende appartenenti al Consorzio per la Tutela
dell'Olio Extravergine d'Olive DOP Terre di Siena. *A cura di F.I.C. (Associazione
Cuochi Senesi), F.I.S.A.R. Delegazione Valdichiana, Consorzio di Tutela del
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Enoteca Italiana*

Durante la cena Cerimonia di premiazione

Premio la Valle del Gigante Bianco - 4ª edizione

22,30 Tisaneria

a cura di Herbarius - Monte San Savino

Domenica 5 Giugno

9.00 MOTORADUNO NAZIONALE "Gigante Bianco on the road" 3ª Edizione

Evento di aggregazione d'eccellenza FMI

Apertura iscrizioni (PARTENZA PER IL MOTOTOUR ore 10.00)

A cura di Motoclub Tommassini

9.30 Apertura della Vetrina di Razza Chianina

A cura di Associazione Allevatori

10.00 Apertura Stand espositivi di prodotti tipici del territorio Mercatale della Valdichiana

"Moto e Vespe Vintage"

Mostra statica di motoveicoli d'epoca e scambi tra collezionisti

"Mercatino degli hobbisti" piccolo antiquariato e modernariato

"Cibo di Chianina per strada" CON VINO E BIRRA ARTIGIANALE

Hamburger, arrosticini,...e molto altro ma SOLO di CARNE CHIANINA IGP

"Itinerari Divini" Degustazioni guidate alla scoperta di vini del Territorio

a cura di F.I.S.A.R. Delegazione Valdichiana

10.00 "CASA CHIANINA"

Percorso guidato per la conoscenza della carne chianina IGP

"La Chianina in carne e ossa"

visita guidata alla stalla a cura dell'Associazione Allevatori

"La Chianina non è solo bistecca..."

dimostrazione di taglio per la conoscenza e l'utilizzo dei diversi tagli di carne
chianina, a cura di: Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino
Centrale Associazione Macellai Siena-Asociiazione Macellai Arezzo

"Dal forcione alla forchetta"

degustazioni di carne chianina IGP

11.30 "Macellai in Piazza"

*a cura di Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco, Associazione Macellai Siena,
Associazione Macellai Arezzo*

12.00 "La Grande Disfida della Chianina"

Cooking show tra chef e macellai delle Province di Arezzo e Siena

Condotta da SUSANNA CUTINI E ALEX REVELLI

in collaborazione con Accademia Italiana di Gastronomia Storica

*A cura di Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale,
F.I.C. Associazione Cuochi Senesi, Associazione Cuochi Arezzo*

15.30 Cooking show tra chef e macellai delle Province di Arezzo e Siena

Condotta da SUSANNA CUTINI E ALEX REVELLI

in collaborazione con Accademia Italiana di Gastronomia Storica

*A cura di Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
F.I.C. Associazione Cuochi Senesi, Associazione Cuochi Arezzo*

16.00 "FESTA CHIANINA" ambientata nel centro storico di Bettolle

"Giochi dimenticati" e "Merenda di una volta" per i più piccoli

Gruppi folkloristici

Antichi mestieri per il borgo

Colora la Chianina Laboratorio di Pittura per i bambini

17.30 "Rievocazione storica di un matrimonio contadino in Valdichiana degli anni '50"

in collaborazione con Associazione Astrolabio

e la partecipazione delle Associazioni "Il Cilindro" e "Il Carro Agricolo"

19.00 "...Degna di... note" Aperitivo in musica

a cura di GLEE

"Chianina in Tavola"

19,00 Aperitivo

20,00 Cena di degustazione di antiche ricette Toscane
a base di CARNE DI CHIANINA IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"
e di prodotti del Territorio in abbinamento con VINI pregiati di Aziende
appartenenti al Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, del Consorzio del
Prosecco D.O.C. e con OLII di Aziende appartenenti al Consorzio per la Tutela
dell'Olio Extravergine d'Olive DOP Terre di Siena. *A cura di F.I.C. (Associazione
Cuochi Senesi), F.I.S.A.R. Delegazione Valdichiana, Consorzio di Tutela del
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Enoteca Italiana*

Durante la cena Cerimonia di premiazione

Premio ChianinArt - I ediz.

Chiusura della Manifestazione con il saluto e il ringraziamento a tutti i partecipanti e sostenitori

Occorre prenotarsi per:

Cene Chianina in tavola

entro 30 Maggio

telefonare al 333.7287320

Degustazioni di chianina

entro 30 Maggio

telefonare al 335.6933750

PREZZI:

"Cene adegustazione" € 38,00

nt-atten entro e-4-4 n no a 0 ann
con cena € 15,00

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

etti, a e -on co -anca- o -necato a:

Assoc az one A c e a C an na

a . -tto- o -530 -etto e ()

-anca -e onte -e Pasca -a ena -Ag -etto e

causale:

-enofaz one e -o- o no -n- n- e -sone

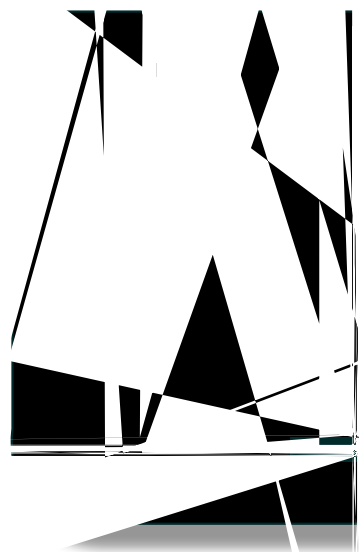
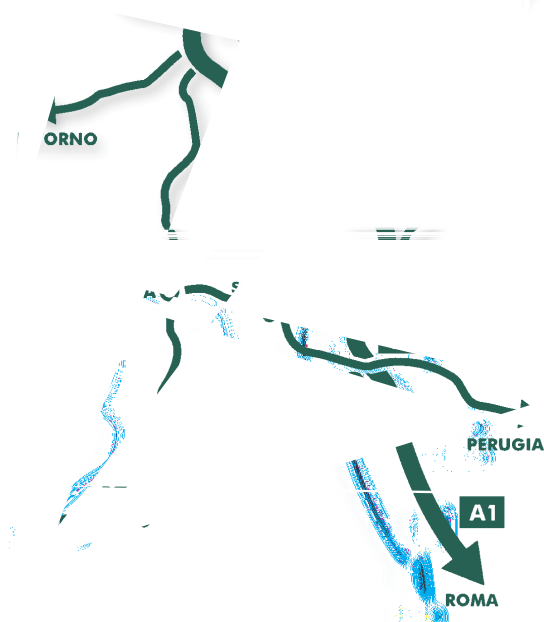
- 0 030 - C 720 7 - c/c 60 323

- A 53 0 030 720 7 00000060 323

n a e co- a -e -on co eseg- to
a a 0577 688775



DOVE SIAMO



530 349

Chianciano Terme
 Chianciano Terme
 Chianciano Terme

