



**MOSTRA MERCATO
TARTUFO
BIANCO
DELLE CRETE SENESI**

**SAN GIOVANNI D'ASSO (SI)
13-14 20-21 NOVEMBRE**

IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE TARTUFAI SENESI



ASCIANO
BUONCONVENTO
MONTERONI D'ARBIA
RAPOLANO TERME
SAN GIOVANNI D'ASSO

**dal 29 ottobre
al 8 dicembre**

Crete d'Autunno '10
Il Festival del Cibo


Crete d'Autunno e XXV Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi

asciano
buonconvento
monteroni d'arbia
rapolano terme
san giovanni d'asso



Il Festival del Cibo


Oltre ai classici appuntamenti con il Tartufo a San Giovanni d'Asso, tutti i Comuni delle Crete Senesi offrono, nei diversi weekend, eventi speciali: mostre, degustazioni, visite guidate, laboratori, spettacoli. Ogni tipo di viaggiatore troverà la sua occasione per conoscere queste terre: l'amante dell'arte, chi ama la buona tavola e il buon bere, il cicloturista, chi viaggia a piedi, chi scopre il mondo con i propri bambini, chi va a cavallo, chi non si perde un "mercato".



XXV Mostra Mercato
del Tartufo Bianco
delle Crete Senesi

Informazioni e prenotazioni
per visite, escursioni, degustazioni guidate
Comune di S.Giovanni d'Asso 0577.803101
Biancane servizi al turismo
0577.718811 - 349 7504247

www.comune.sangiovanidasso.si.it
info@comune.sangiovanidasso.si.it
www.museodeltartufo.it
mail@museodeltartufo.it



Segreteria
organizzativa
Crete d'Autunno

Informazioni e prenotazioni
Biancane servizi al turismo
0577.718811 - 349 7504247



Montisi (San Giovanni d'Asso)

Il primo olio ed altro ancora... XI edizione

Andar per frantoi e mercatini

29-30-31 ottobre - 1 novembre

In collaborazione con l'Associazione Giostra di Simone Onlus e Le Contrade



Venerdì 29

- Dalle ore 19,00 Cene tipiche a base di olio "novo" nei ristoranti e nelle contrade
- Ore 21,00 **Teatro della Grancia di Montisi "Delitto al Castello"**
Commedia della Compagnia "da 'du soldi" di Montisi
- Ore 21,30 **Grancia - Sala delle Carrozze**
Degustazione di vino Doc Orcia Rosso
A cura dell' Associazione Italiana Sommelier

Sabato 30

- Ore 10,30 **Lungo il borgo**
Apertura degli Stands e delle mostre.
- Ore 11,00 **Frantoio La Romita**
Visita al frantoio e degustazione del primissimo olio (su prenotazione)
- Dalle ore 12,30 Pranzi tipici a base di olio "novo" nei ristoranti e nelle contrade
- Ore 15,00 **Frantoio La Romita**
Visita al frantoio (su prenotazione)
- Dalle ore 15,00 **Lungo il borgo**
Banda musicale "Filarmonica G. Verdi" di Asciano

Ore 17,30

Grancia - Sala delle Carrozze

Degustazione guidata di vini IGT toscano.
A cura dell'Associazione Italiana Sommelier

Dalle ore 19,00

Cene tipiche a base di olio "novo" nei ristoranti e nelle contrade

Ore 21,30

Grancia - Sala delle Carrozze "La mosca al naso"

Degustazione di Moscato con contraddittorio di Giuliano Ghiselli.
A cura dell'Associazione Italiana Sommelier (su prenotazione)

Domenica 31

- Ore 10,00 **Lungo il borgo**
Apertura degli Stands e delle mostre
- Ore 10,00 **Frantoio La Romita**
Visita guidata al Frantoio (su prenotazione)
- Ore 10,45 **Piazzetta del Castello "Olio e Bolle"**
degustazione guidata del primo olio
A cura di Giampiero Cresti Olivicoltori Toscani Associati e a seguire Le bollicine...degustazione di Champagne di Hautvillers. A cura dell' Associazione Italiana Sommelier - Francia. (su prenotazione)
- Dalle ore 12,30 Pranzi tipici a base di olio "novo" nei ristoranti e nelle contrade

Montisi

(San Giovanni d'Asso)



Domenica 31

Ore 15,30

Sala del Cinema Sparm "In diretta dalla cucina"

Lo Chef Salvatore Denaro e il gelatiere Toni Cafarelli:
scuola di cucina e assaggi con olio di Montisi.
Con la partecipazione di Giuliano Ghiselli (su prenotazione)

Dalle ore 19,00

Cene tipiche a base di olio "novo" nei ristoranti e
nelle contrade

Ore 21,30

Sala del Cinema Sparm
NUNC EST BIBENDUM (ora bisogna bere)
Tra curiosità letterarie e accenni musicali,
degustazione della "Malvagia" con il
Prof. Raffaele Giannetti
A cura dell'Associazione Italiana Sommelier

Dalle ore 12,30

Pranzi tipici a base di olio "novo" nei ristoranti
e nelle contrade

Dalle ore 15,00

Lungo le vie del borgo
Spettacolo itinerante con gli sbandieratori
della Giostra di Simone di Montisi

Ore 16,00

Teatro della Grancia di Montisi
"Un paese...una Giostra"
La Giostra di Simone di Montisi.
Presentazione del video ufficiale della 40° edizione
realizzata dall'Associazione Giostra di Simone.

Dalle ore 19,00

Cene tipiche a base di olio "novo"
nei ristoranti e nelle contrade

Lunedì 1 Novembre

Ore 9,30

Gelato a colazione ...

Ore 10,30

Frantoio La Romita
Visita guidata al Frantoio (su prenotazione)

Ore 11,30

Grancia - Sala delle Carrozze
Degustazione guidata di Spumanti
A cura dell'Associazione Italiana Sommelier
(su prenotazione)

Nei giorni di sabato 30, domenica 31 e lunedì 1 per l'intera giornata:
- Stands di olio novo ed altri prodotti tipici locali tradizionali
- Lungo il borgo mostre di ceramica, terracotta e pittura
- Aperti al pubblico il Museo della Compagnia, le Chiese
e il Teatro della Grancia

Ponte a Tressa (Monteroni d'Arbia)

Fiera della Chianina e della Cinta Senese

Ponte a Tressa, area sportiva 5-6-7 novembre



Venerdì 5

Ore 11,00

Le scuole della Val d'Arbia incontrano la Chianina "Campagna per l'informazione sul prodotto carne Chianina": storia della razza, come si alleva e cosa si produce

Ore 12,30

Degustazione guidata per gli alunni delle scuole
Evento promosso da: Associazione Regionale Allevatori/APA di Siena, Istituto P. Artusi di Chianciano T., ATPZ, Comune di Monteroni d'Arbia e Cooperativa Culturale Ricreativa di Ponte a Tressa

Ore 20,00

Chianina in tavola
(cena su invito)

In collaborazione con l'Istituto P. Artusi di Chianciano Terme e premiazione del miglior piatto presentato dagli allievi.
Evento promosso da: Associazione Regionale Allevatori/APA di Siena, Istituto Alberghiero di Chianciano, ATPZ, Comune di Monteroni d'Arbia e Cooperativa Culturale Ricreativa di Ponte a Tressa.

Ore 21,30

Consegna premio "Tressa per la Chianina"

Evento promosso dal Comune di Monteroni d'Arbia

Sabato 6

Ore 17,00

Buonconvento, Museo della Mezzadria
"E se si parlasse di salame di Chianina?"
Presentazione del prodotto.

Ore 18,00

Buonconvento, Museo della Mezzadria
Una storia senese il "Re Grigio"

Presentazione e degustazione con prodotti di salumeria del suino grigio e del progetto per il suo sviluppo.

Evento promosso da: Associazione Regionale Allevatori/APA di Siena con la collaborazione dell'Amministrazione Provinciale di Siena Assessorato Agricoltura

Ore 20,00

Ponte a Tressa - area sportiva

Cena di degustazione di carne Chianina e prodotti della filiera corta del territorio. (Su prenotazione)

Evento promosso da: Associazione Regionale Allevatori/APA di Siena, Istituto P. Artusi di Chianciano T., ATPZ, Comune di Monteroni d'Arbia e Cooperativa Culturale Ricreativa di Ponte a Tressa

Domenica 7 Novembre

Ore 10,30-12,30: **Visite guidate in allevamenti di Chianina della Val d'Arbia**

Evento coordinato dall'Associazione Regionale Allevatori/APA di Siena e dall'Associazione Toscana Produttori Zootecnici.
(Su prenotazione ad APA Siena tel. 0577-285273)



Chiusure (Asciano)

Festa della diciocatura...

il Carciofo di Chiusure tutto l'anno

7 novembre

A cura dell'Associazione il Castello di Chiusure

domenica 7

Dalle ore 10,30 **Mercatino della "Diciocatura"**
Prodotti di artigianato e agroalimentare

Ore 11,00 **Visita alla carciofaia**
La pianta e le fasi della coltivazione
(raduno Piazza del Pozzo)

Dalle ore 11,30 **Apertura stand gastronomico**
"carducci" e non solo!

Ore 15,30 **Visita alla carciofaia**
La pianta e le fasi della coltivazione
(raduno Piazza del Pozzo)

Dalle ore 15,30 **La Banda del Torchio**
Canti, suoni e musiche popolari



San Giovanni d'Asso

13 - 14 novembre 20 - 21 novembre

sabato 13

Ore 11,00 **Castello - Sala del Camino**
Inaugurazione XXV Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi
Presentazione della cartolina celebrativa del venticinquennale della mostra in collaborazione con Poste Italiane Spa.
Apertura mercato del Tartufo Bianco, delle botteghe artigiane e dei prodotti tipici.

Dalle ore 11,15
alle ore 15,30 **Lungo il Borgo**
Il mio murales al Tartufo - Concorso di pittura su muro con tema: Il Tartufo ed il suo mondo

Ore 11,30 **Castello - Sala del Camino**
Toccare e annusare a distanza: Come alcune tecnologie emergenti possono essere applicate al mondo del tartufo. Esperienze tattili a distanza con il **progetto RemoTouch** dell'Università di Siena.
A cura del Prof. Domenico Praticchizzo e della Prof.ssa Santina Rocchi del Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione dell'Università di Siena.

Ore 14,30 **Alla ricerca del "Diamante delle Crete"**
Ricerca guidata del tartufo nell'area tartufigena del **"Mabbione"** con i tartufai dell'Associazione Tartufai Senesi (Su prenotazione)

Dalle ore 16,00
alle ore 18,00 **Museo del Tartufo**
Impara a riconoscere i tartufi
Corso di avvicinamento al mondo dei tartufi (Gratuita su prenotazione)



Ore 16,30 **Castello - Sala del Camino**
La valorizzazione del Tartufo Bianco pregiato
Dalle associazioni dei cercatori, alla tartuficoltura ai metodi innovativi per la sua tracciabilità.
Interverranno esperti e conoscitori in materia tra cui:
Gianfranco Berni Presidente Associazione Tartufai Senesi
Umberto Bernardini Presidente della Federazione Italiana Tartuficoltori Associati
Dott. Daniele Leoni Specialista in scienze dell'alimentazione
Prof.ssa Stefania Tegli del Dipartimento Biotecnologie Agrarie Uni.Fi

Ore 21,15 **Castello**
Degustazione guidata
Il Tartufo Bianco delle Crete Senesi, il cioccolato bianco e il vino moscato. (Gratuita su prenotazione)

domenica 14

Ore 09,45 **In treno a San Giovanni d'Asso:**
Partenza Treno Storico a vapore dalla stazione FF.SS. di Siena

Ore 10,00 Apertura mercato del Tartufo Bianco, delle esposizioni d'arte e delle botteghe artigiane e dei prodotti tipici.

San Giovanni d'Asso

13 - 14 novembre 20 - 21 novembre



- Dalle ore 10,30
alle ore 15,30 **Lungo il Borgo**
Il mio murales al Tartufo. Concorso di pittura su muro
con tema: **Il Tartufo ed il suo mondo**
- Ore 11,30 **Castello**
"Premio Sapori Senesi XIV edizione"
Concorso per il miglior pecorino senese.
Degustazione guidata gratuita e proclamazione dei
migliori pecorini senesi.
Con il contributo e la collaborazione del Consorzio
Agrario Provinciale di Siena
- Ore 12,00 **Stazione FF.SS. di San Giovanni d'Asso**
Arrivo Treno Storico a vapore da Siena
- Ore 15,00/17,00 **Lungo il Borgo**
In arrivo... la Fanfara dei Bersaglieri
- Ore 16,00 **Castello - Sala del Camino**
**Il Tartufo aiuta Don Antonio Mazzi
e la Fondazione Exodus**

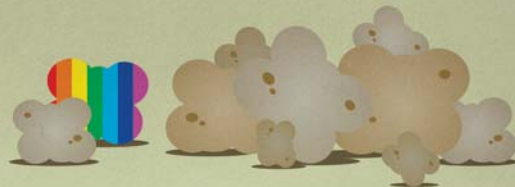
Premiazione del concorso dei murales
- Ore 17,00 **Stazione San Giovanni d'Asso**
Partenza Treno Natura a vapore per Siena.

sabato 20

- Ore 10,00 Apertura mercato del Tartufo Bianco, delle esposizioni
d'arte e delle botteghe artigiane e dei prodotti tipici
- Dalle ore 11,00 **Raduno di Auto Super Sportive**
alle ore 19,00 **"1° AutoRaduno sulle Strade del Tartufo Bianco
delle Crete Senesi"**
A cura dell'Associazione S. Giovanni d'Asso Promotor A.S.D.
- Dalle ore 16,00 **Museo del Tartufo**
alle 18,00 **Impara a degustare e riconoscere i profumi
e gli aromi del vino**
Corso di avvicinamento al vino
A cura del Consorzio del Vino Orcia Doc .
(Gratuito su prenotazione)
- Ore 16,30 **Castello - Sala del Camino**
Presentazione del libro fotografico su
San Giovanni d'Asso e premiazione del II Concorso
fotografico **"OneClik OneWeek "**
A cura della Pro Loco San Giovanni d'Asso
- Ore 19,30 **Castello - Sala del Camino**
Premiazione partecipanti
**"1° AutoRaduno sulle Strade del Tartufo Bianco
delle Crete Senesi"**

San Giovanni d'Asso

13 - 14 novembre 20 - 21 novembre



Ore 21,15 **Castello**
Degustazione guidata: Salumi a confronto
Dal Trentino alla Toscana accompagnati da un
"rosso" d'eccellenza
In collaborazione con il Consorzio di Tutela della Cinta
Senese (Gratuita su prenotazione)

domenica 21

Ore 09,10 **In treno a San Giovanni d'Asso**
Partenza Treno Storico a vapore dalla
stazione FFSS di Grosseto

Ore 10,00 **Apertura mercato del Tartufo Bianco,**
delle esposizioni d'arte e delle botteghe artigiane
e dei prodotti tipici

Ore 11,00 **Alla ricerca del "Diamante delle Crete"**
Ricerca guidata del tartufo nell'area tartufigena del
"Mabbione" con i tartufai dell'Associazione
Tartufai Senesi (Su prenotazione)

Ore 11,45 **Castello - Sala del Camino**
Presentazione dei piatti del II Concorso Culinario per
giovani Chef: **"Il Tartufo Bianco e la Cinta Senese"**
Con la collaborazione dell'Istituto Artusi di Chianciano
Terme ed il Consorzio di Tutela della Cinta Senese

Ore 12,00 **Stazione FF.SS. di San Giovanni d'Asso**
Arrivo Treno Storico a vapore da Grosseto

Ore 14,30-17,30 **Lungo il Borgo**
Spettacolo degli Sbandieratori e del Gruppo
Storico di Montemurlo (PO)

Ore 17,00 **Castello Sala del Camino**
Consegna del Premio Internazionale
"Un Tartufo per la Pace"
con il conferimento della medaglia del
Presidente della Repubblica Italiana

Ore 19,00 **Stazione FF.SS. di San Giovanni d'Asso**
Partenza Treno Natura a vapore per Grosseto

Ore 19,30 **Chiusura della manifestazione**

Collaborano alle varie iniziative
Associazione Tartufai Senesi, Pro Loco di S. Giovanni d'Asso
Istituto Professionale G. Caselli di Siena
Istituto P. Artusi di Chianciano Terme
S. Giovanni d'Asso Promotor A.S.D.

Serre di Rapolano (Rapolano Terme)

Antichi sapori: salute a tavola con l'olio d'oliva

27 - 28 novembre

sabato 27

Ore 15.30 **Museo dell'Antica Grancia Serre di Rapolano**
Premiazione "...e fo merenda col pane coll'olio"
Concorso delle scuole elementari di Rapolano e
Serre sulle nostre tradizioni alimentari

Ore 16,30 **Museo dell'Antica Grancia Serre di Rapolano**
Conferenza su Alimentazione e Benessere
"Proprietà benefiche dell'Olio e delle carni della
Cinta senese".
A cura dell'Agenzia Regionale di Sanità della Toscana e
del Consorzio di Tutela del Suino Cinto Toscano. La serata
sarà scandita dalla lettura dei Sonetti in Vernacolo scritti
e recitati da Antonio Tasso.

Ore 20.00 **Granaione Serre di Rapolano**
Cena con i Prodotti delle Crete Senesi
Per l'intero pomeriggio nel Centro Storico di Serre
di Rapolano: Girolio, degustazione itinerante
dell'olio 'novo' e prodotti tipici

domenica 28

Ore 16,30 **Museo Antica Grancia Serre di Rapolano**
Inaugurazione della nuova esposizione del
Museo dell'Olio con il Frantoio settecentesco
restaurato



Per l'intero pomeriggio nel Centro Storico di Serre di Rapolano:
Girolio, degustazione itinerante dell'olio 'novo' e prodotti tipici

Durante il fine settimana sarà possibile effettuare visite ai Frantoi
della zona con degustazione.
Info e prenotazioni per visita ai frantoi
Centro Servizi Turistici info@turismorapolano.it, 0577-724079



Buonconvento

30 novembre e dal 4 all'8 dicembre



Martedì 30

Ore 18,00 **Ex Asilo Grisaldi del Taja**
Presentazione dei progetti per le celebrazioni del Risorgimento e del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.
A cura del Circondario delle Crete Senesi - Val d'Arbia

Sabato 4 Dicembre

Ore 17,30 Apertura della Mostra
Il pane di una volta i pani di oggi
A cura dal Museo della Mezzadria Senese di Buonconvento con il "gemellato" Museo Guatelli di Ozzano Tarò

Ore 19,00 **Museo della Mezzadria Senese**
Degustazione di pane e vino

Ore 20,00 **Cena al Museo della Mezzadria Senese**
(su prenotazione 0577 809075 - 3346694871)

Domenica 5

Dalle ore 10,00 **Museo della Mezzadria Senese**
alle ore 13,00 Prima sessione - Conversari su
"Il cibo come patrimonio culturale"

Dalle ore 15,00 **Museo della Mezzadria Senese**
alle ore 17,30 Seconda sessione - dei Conversari su
"Il cibo come patrimonio culturale"

Lungo le vie del centro storico, dall'alba al tramonto
Mercatino "Crea & Dimostra"
opere dell'ingegno a carattere creativo.
Piazza Matteotti: **"Castagne e Vin brulé"**

Lunedì 6

Ore 21,30 **Museo della Mezzadria Senese**
"Il cibo e gli OGM"
Parteciperanno agricoltori, politici, studiosi.
Favorevoli e contrari.

Martedì 7

Ore 17,00 **Museo della Misericordia**
Conversari su **"Il sacro cibo"**
Parteciperanno Anna Maria Guiducci Storica dell'arte,
Don Claudio Rosi Sacerdote, Gianfranco Molteni Antropologo

Ore 19,00 **Apertura della Mostra "Il sacro cibo"**
presso il Museo d'Arte Sacra della Val d'Arbia e
presso Museo della Misericordia

Mercoledì 8

Lungo le vie del centro storico, dall'alba al tramonto
Mercatino "Crea & Dimostra" opere dell'ingegno a
carattere creativo e **"Soffitte in Piazza"** - mercatino
delle cose non più utilizzate

Piazza Matteotti **"Castagne e Vin brulé"**

Treno del Tartufo Bianco

Scoprire la bellezza delle Terre di Siena con un mezzo e una velocità d'altri tempi. Il Trenonatura porta davvero indietro nel tempo: questa è l'impressione che resterà nella mente di chi avrà la possibilità di compiervi almeno un viaggio.

E' grande l'emozione che si prova salendo a bordo di una carrozza centoporte, trainata da una littorina d'epoca o da uno di quegli scuri "giganti fumanti" sui quali i nostri nonni viaggiavano, accompagnati da un sottofondo di fischi, sbuffi, cigolii e soffiare di stantuffi.

Sono previste due giornate dedicate al Tartufo con partenze da Siena e da Grosseto e arrivo a San Giovanni d'Asso.

- 14 novembre - Partenza da Siena ore 9,45 e rientro alle ore 18,10.
- 21 novembre - Partenza da Grosseto ore 9,10 e rientro alle ore 19,00.

Per informazioni Trenonatura: www.ferrovieturistiche.it
In Collaborazione con Ferrovia Val D'Orcia cell. 338.8992577



Esposizioni d'Arte San Giovanni d'Asso

Durante la mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi, oltre agli stands di vendita del Tartufo fresco, saranno visitabili lungo tutto il borgo, stands gastronomici, con prodotti tipici, dell'artigianato locale ed inoltre saranno visitabili le seguenti mostre:

- **“OneKlikOneWeek”** I migliori scatti fotografici dei turisti delle Crete Senesi e della Val d’Orcia. Castello
A cura della Pro-Loco di San Giovanni d’Asso
- Mostra permanente dei reperti dello scavo archeologico di **Pieve a Pava**. A cura della Fondazione Pava Onlus e Unisi Dip. Archeologia Medievale
- **Monterogriffoli e dintorni** – Mostra fotografica di Fabio Minacci
Chiesa S. Pietro in Villore
- **L’Arte della Terracotta** – A cura di Terrecotte Artistiche Senesi
Giardini del Castello
- **Sculture in legno** – A cura di Carlo Gentile (Lucesio)
Museo del Tartufo



Novembre a tavola nelle Crete Senesi

Per tutto il mese di novembre è possibile gustare piatti al Tartufo Bianco delle Crete Senesi e altri prodotti tipici nei seguenti ristoranti



Bagnacci	loc. Bagnacci	S. Giovanni d'Asso	tel 0577 803151
Da Roberto Taverna in Montisi	Via Umberto I, 3	Montisi	tel 0577 845159
L'Abbeveratoio	Via di Pieve a Salti, 1	S. Giovanni d'Asso	tel 0577 802911
La Bottega delle Crete	Via XX Settembre, 22	S. Giovanni d'Asso	tel 0577 803076
La Locanda del Castello	P.zza V.Emanuele II	S. Giovanni d'Asso	tel 0577 802939
La Locanda di Vergelle	Loc. Vergelle	S. Giovanni d'Asso	tel 0577 834431
La Torre	Monte Oliveto Maggiore	Asciano	tel 0577 707022
Piccolo Hotel S.Valentino	Loc.S.Valentino	S.P.451 di M.Oliveto	tel 0577 707153
Osteria da Duccio	Via Soccini, 76	Buonconvento	tel 0577 807042
Borgo Antico	Via di Lucignano, 405	Monteroni d'Arbia	tel 0577 374688
Osteria Il Granaio	Via dei Monaci	Rapolano Terme	tel 0577 726975
Da Annita	Str. Com. S.Giovanni, 57	Rapolano Terme	tel 335 5891293
Castello di Modanella	Loc. Modanella	Rapolano Terme	tel 0577 704604
Davide Canella	Loc. Armaiolo	Rapolano Terme	tel 0577 725251
Ischieto	LOC. Crocivie	Serre di Rapolano	tel 0577 705025
La Sosta	Loc. Crocivie	Serre di Rapolano	tel 0577 704177
Conte Matto	Via Taverne, 40	Trequanda	tel 0577 662079

Proviamo a cucinare...

25-26 e 27 San Giovanni d'Asso



Corso di cucina (su prenotazione)

“Prodotti tipici della tradizione toscana con piatti al tartufo”.

A cura di CESCOT SIENA s.r.l.

25 Novembre

- Introduzione
- Differenze della tipologia di tartufo: bianco pregiato, nero pregiato, bianchetto, estivo ed il tartufo “lavorato”
- Nozioni e peculiarità del prodotto
- Territorio, ricerca e coltivazione
- Pulizia e conservazione

“Tartufi e Funghi” vegetariano sì ma da gourmet

Insalatina di funghi porcini e Tartufo Bianco delle Crete Senesi servita come un millefoglie su uno zabaione leggero al Cacio

Ravioli farciti di funghetti di bosco con castagne e Tartufo Bianco delle Crete Senesi

Porcino uovo e Tartufo Bianco delle Crete Senesi... un secondo da re

26 Novembre:

“ Il tartufo con le regine delle carni toscane...Chianina e Cinta senese”

Tartara di chianina con uovo di quaglia e tartufo

Pappardelle al tartufo bianco delle Crete Senesi con un burro di Cinta e salvia
Panino d'autore: Un ricco hamburger a base di Cinta Senese, carne Chianina, cipolle e l'immane Tartufo Bianco delle Crete Senesi, il tutto servito in piccole ciabatte

27 Novembre

“Il tartufo: perla di terra con perle di mare”

Insalatina di capesante, fiori edibili e Tartufo Bianco delle Crete Senesi con un filo di miele di zagare

Risotto con fonduta di caprino al Tartufo Bianco delle Crete Senesi e gamberi
Filetto di rombo in crosta di patate su letto di verza e Tartufo Bianco delle Crete Senesi

Orario lezioni: Dalle ore 15,00 alle ore 19,00

Costo:150,00 Euro a partecipante:

Il corso verrà realizzato al raggiungimento di un minimo di 10 partecipanti; alla fine della frequentazione verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Prenotazioni e informazioni: CESCOT SIENA s.r.l.

Ufficio Formazione - Confesercenti Provinciale di Siena

Tel. 0577/252264 Fax 0577/252284 e-mail tutoring@confesercenti.siena.it

Organizzano la manifestazione i Comuni:



Comune di Asciano



Comune di Buonconvento



Comune di Monteroni d'Arbia



Comune di Rapolano Terme



Comune di San Giovanni d'Asso



Con il patrocinio di



Con il contributo di



Provincia di Siena



APT Siena



FONDAZIONE MONTE DEI PASCHI DI SIENA



Camera di Commercio Siena



Banca CRAS Sovicille



C.P.F. COSTRUZIONI S.p.A.
Firenze

Di Sorbo Antonio S.R.L.
Scavi e Movimento terra
Rapolano Terme (SI)

Bassilichi

Con la collaborazione di



associazione nazionale città del tartufo

Progetto grafico e illustrazioni
Andrea Pisano
e Loretta Dell'Ospedale
www.graphicdesigndivision.com