

Il FUORI CAMPO di TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE

Siena 27-29 marzo

*La tre giorni di passioni del gusto con cucina live, degustazioni, wine tasting e arte del vivere
in piazza del Campo e piazza del Mercato
e nel "Fuori Campo", un ricco carnet di appuntamenti a Siena e nel senese, food ma non solo*

Da un programma enogastronomico che si annuncia non solo goloso, ma piuttosto nutritivo... Ecco un'anticipazione di un altrettanto ricco **FUORI CAMPO** il carnet di appuntamenti che coinvolgerà tutta Siena e dintorni. Molte le curiosità e gli appuntamenti da non perdere.

In agenda ancora una volta il food, ma molti anche gli eventi culturali, alcuni da prenotare

27 marzo

9,30 - 10,00 - 10,30 - 15,00 - 15,30 - 16,00

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

Inaugurato nel 2010, il museo occupa i tre piani, due di origine settecentesca ed il terzo ottocentesca, sovrastanti la Fonte di Pescaia, una delle realizzazioni più straordinarie della storia di Siena: il sistema dei bottini, delle fonti e dei manufatti che portavano l'acqua in città.

Per info, prenotazioni (obbligatoria) costi Tel. 0577 292614 - 615 ticket@comune.siena.it

12,00/14,30

Piatto del Buon Vivere Toscano...per tutti

Mensa Universitaria Sallustio Bandini di Siena. Iniziativa, in collaborazione con l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana e l'Università degli Studi di Siena, è dedicata a tutti gli studenti iscritti all'Università di Siena e all'Università per Stranieri di Siena.

16,00/18,00

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

16,00

Museo Civico "La città sotterranea di Chiusi": Chiusi sotto-sopra

Tour guidati gratuiti alla scoperta dei tesori sotterranei ed urbani della Città di Chiusi attraverso percorsi curiosi ed alternativi con degustazione di prodotti tipici locali.

Info, prenotazioni e costi tel. 334 6266856/2; info@clanis.it

21,00

Concerto Ilya Gringolts violino - Peter Laul pianoforte. Dvořák 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 (entro il 19 marzo) e costi: amministrazione@chigiana.it tel. 0577 220920

27/28/29 marzo

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 e costi: Tel. 0577 534507-511 infoscala@comune.siena.it

18,00

Aperitivo con degustazione Pane toscano, prodotti DOP e IGP toscani e Cantuccini toscani

Corsini Siena Panetteria e Pasticceria Via Diaz 4/14 53100 Siena www.corsinibiscotti.com

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 presso la Loggia dei Nove.

Degustazioni in collaborazione con: Federazione Strade del Vino, dei Sapori di Toscana, Consorzio Denominazione San Gimignano, Consorzio Chianti Classico, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Vino Nobile di Montepulciano, Consorzio Grance Senesi.

Info prenotazioni e costi: Tel. 0577 292223-226 museocivico@comune.siena.it

27 marzo: degustazione Chianti Classico; 28 marzo: degustazione Vino d'Orcia; 29 marzo: degustazione Vernaccia di San Gimignano e Vernaccia di San Gimignano e Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

Musei delle Crete Senesi – Fondazione Musei Senesi. Ingresso ridotto e visita guidata gratuita per gruppi su prenotazione. www.museisenesi.org

Asciano, Palazzo Corboli: Corso Matteotti, 122 tel. 0577 719524

Asciano, Museo Cassioli. Pittura senese dell'Ottocento: Via Mameli, 34 tel. 0577 717233

Buonconvento, Museo della Mezzadria: Piazzale Garibaldi, 1 tel. 0577 1658634,

Buonconvento, Museo d'Arte Sacra della Val d'Arbia: Via Soccini, 18 tel. 0577 807190

Murlo, Antiquarium di Poggio Civitate Museo Archeologico: Piazza della Cattedrale, 4 tel. 0577 814099

Serre di Rapolano (Rapolano Terme), Museo dell'Antica Grancia e dell'Olio: Via dell'Antica Grancia, 3 tel. 0577 705055

SOSTE GOLOSE: degusta a pranzo e a cena i Piatti EXPO Toscana 2015

Antica Trattoria La Torre Castellina in Chianti Piazza www.anticatrattorialatorre.com

Risotto all'antica sul piccione

Bottega-Laboratorio da Gino Cacino - Piazza Mercato Siena ginocacinodiangelo.blogspot.it

Componimenti: Degustazione di Formaggi, di creme di formaggi e composte abbinati a vini di grande qualità

Dessert...azioni: Menù di dessert in abbinamento selezione di Vin Santo

Prendi il tempo: Pranzo e merenda con tante proposte originali panini, taglieri e molto altro

Sapore di...vino: Aperitivo di gusto

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

Finger food con i prodotti della bottega: paccheri ai grani antichi con crema di robiola tartufata e profumo di chianina, nido di tonno di cinto senese biologico su schiaccia di pane ai grani antichi, 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.

Consorzio Agrario di Siena. Via Pianigiani 9 Siena www.capsi.it

Per tre giorni il banco gastronomia presenterà originali e gustose proposte con i prodotti del territorio

I Salotti del Patriarca Strada Statale 146_Località Querce al Pino_Chiusi (SI) www.ilpatriarca.it.

Tagliolini all'uovo con ragù di agnello con croccante di pecorino gran riserva e polvere di olive morairole. Pasta all'uovo pastificio Val d'Orcia Panarese, agnello azienda Grappi Daniela, pecorino Caseificio Busti

Morbidi Siena 1925. Via Banchi di Sopra 75 Siena www.morbidi.com

Il 27 marzo una pausa pranzo speciale e gustosa con degustazione di pecorini di produzione propria abbinati a gelatine di birra e alla birra del Birrifico di San Quirico.

Ristorante Alcide Viale Marconi, 67/A Poggibonsi (SI) www.hotelalcide.com

Il Cacciucco di Alcide e vellutata di cavolfiore e crocchette aromatiche di miglio con cuore fondente di pecorino.

Ristorante Betulia Via Vittorio Veneto in Località Bettolle, 21_Sinalunga SI www.ristorantebetulia.it

Tortino di Farro con Cuore morbido di Pecorino

Ristorante l'Asinello - Castelnuovo Berardenga (SI) www.asinelloristorante.it

Tartare di scottona con grattachecca di mandarino, timo e cioccolato fondente. Crema montata di baccalà, pomodori confit e puntarelle. Gnocchetti di patate, rosolacci, aringa e briciole di pane. Petto d'anatra e topinambur. Mele e stracchino

Ristorante Osteria Le Sorelline Siena www.osterialesorelline.it

Pappardelle di Castagne al Ragù di Lepre

Ristorante Redaelli Sinalunga Via XXI Aprile, 26 Sinalunga SI

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

Siena Tartufi. Vicolo dei Pollaioli 6/8 angolo Piazza del Campo (SI) www.sienatartufi.com

Degustazioni appetitose di prodotti locali di eccellenza.

Trattoria Il Libridinoso. Chef Marisa Meneghelli Murlo (SI) barceldona@hotmail.it

Gnocchi fatti a mano con cicoria selvatica profumata alle spezie del panpepato, conditi con crema fresca di pecorino biologico e finocchietto selvatico e semi di anice.

Ristorante La Locanda di Tommaso - Castelnuovo Berardenga (SI) www.lalocandaditommaso.it

Carciofo cotto al tegame con purea di patate al dragoncello, uovo di quaglia e fonduta di pecorino delle crete senesi. Pici trafilati in bronzo impastati all'aglione con semi di papavero e basilico fresco. Carrè di maialino da latte cotto sottovuoto con contorno di stagione. Torta al cioccolato con scaglie di mandorla

Vinaio Cane e Gatto Via Pagliaresi. Chef Mario Vannini. Siena. vinaiocanegatto@pec.it

Crostone con pecorino crete senesi e lardo di Cinta, filetto di Cinta tartufato "marzuolo", fagioli al fiasco

28 marzo

10,00/11,00

Visita della Fabbrica del Panforte di Siena per assistere in diretta la preparazione dei ricciarelli Fabbrica del

Panforte Via Po n° 20 - Loc. Pian dei Mori 53018 Sovicille (SI)

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): il vino nel piatto

Info Az. Agricola Castel Di Pugna Strada di Val di Pugna 12 Siena tel. 0577 222908 info@castelpugna.com

11,00/13,00

Palazzo Borgia Museo Diocesano, Pienza. **Arte con gusto 2015: Visita guidata al Museo con degustazione dei produttori del territorio della Val d'Orcia nel chiostro del museo.**

Corso il Rossellino, 30 tel. 0578 749905, info.turismo@comune.pienza.si.it

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 e costi 057743273 info@guidesiena.it, www.guidesiena.it

15,00/18,00

La lavorazione del formaggio a cura di Piras Antonio Az. Agricola Le Querciolaie

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

16,00

Museo dell'antica grancia e dell'olio, Serre Di Rapolano. **Visita guidata al museo con degustazione di olio condotta da un esperto AICOO** Via dell'Antica Grancia, 3 tel. 0577 705055, museoanticagrancia@museisenesi.org

16,00

Spezieria di Santa Fina, San Gimignano. **Laboratorio didattico gratuito per bambini e genitori: Sangue di drago e olio di scorpioni. Medicina e alchimia nell'Antica Spezieria.**

Via Folgore, 11 prenotazioni@sangimignanomusei.it. Prenotazione obbligatoria tel. 0577 286300

16,00

Museo Civico "La città sotterranea di Chiusi": Chiusi sotto-sopra

Tour guidati gratuiti alla scoperta dei tesori sotterranei ed urbani della Città di Chiusi attraverso percorsi curiosi ed alternativi con degustazione di prodotti tipici locali.

Info, prenotazioni e costi tel. 334 6266856/2; info@clanis.it

16,30

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

Via Roma, 24 tel. 0577 269261, museo@comune.sarteano.si.it

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** Piazza del Comune 17/18 tel. 0577 742090,

info@museoarcheologicochianti.it

18,00

Museo di Palazzo Corboli, Asciano. **Rosso di Sera. Visita al Museo con degustazione di vini DOC Grance Senesi.**

Corso Matteotti, 122 tel. 0577 719524, palazzocorboli@museisenesi.org

19,00

Antiquarium di Poggio Civitate Museo Archeologico, Murlo. **Degustazione e spettacolo teatrale "Dolmezia e il vescovo a cura di Straligut", liberamente tratto da "X" di Matteo Galiano e da "Storie e leggende di Murlo: il passaggio del vescovo" di Luciano Scali, regia di Francesco Pennacchia.** Piazza della Cattedrale, 4 tel. 0577 814099 poggiocivitate@museisenesi.org

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 con il nonno minatore: al suono della corna, entreremo in galleria con la luce della lampada ad acetilente!** Piazzale Renato Rossaro, 6 tel. 0577 778324,

info@terreditoscana.net su prenotazione. Per chi prenoterà la cena "Una miniera di sapori" anche una "miniera di sogni d'oro", un pernottamento del tutto speciale ed esclusivo all'Hotel K2 Per info: www.hotelk2.net

29 marzo

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.

10,00/12,00

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

11,30

Museo Civico "La città sotterranea di Chiusi": Chiusi sotto-sopra

Tour guidati gratuiti alla scoperta dei tesori sotterranei ed urbani della Città di Chiusi attraverso percorsi curiosi ed alternativi con degustazione di prodotti tipici locali.

Info, prenotazioni e costi tel. 334 6266856/2; info@clanis.it

15,00/18,00

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

16,30

Museo Civico Diocesano e Raccolta Archeologica, Montalcino. **Visita al museo con degustazione di vino Brunello Museo Civico Diocesano e Raccolta Archeologica.** Via Ricasoli, 31 tel. 0577 846014, info@prolocomontalcino.com

16,30

Museo Civico Pinacoteca Crociani, Montepulciano. **Visita al museo con degustazione di vino Nobile di Montepulciano.** Via Ricci, 10 tel. 0578 717300, civico.museo@libero.it

17,00/19,00

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

17,00/19,00

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

INFO al pubblico 055/570627 - ORARI 10,00 – 20,00 ingresso gratuito - Alcuni eventi prevedono la prenotazione

www.buonviveretoscano.it

FOTO in alta risoluzione in AREA STAMPA NOME UTENTE **buonvivere** - PASSWORD **abctoscana**