



BUON VIVERE TOSCANO

Siena 27-28-29 marzo 2015

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

Una location d'eccezione per il **TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE**, la **tre giorni di cultura enogastronomica, convivialità e art de vivre** anteprima d'eccezione di Toscana ad Expo 2015, promossa dalla Regione Toscana in collaborazione con il Comune di Siena e la Camera di Commercio e organizzata da Artex.

Un trionfo del gusto che ha dell'irreale, tanto è straordinario lo scenario, si concretizza dal 27 al 29 marzo 2015 a **Siena**, in **Piazza del Campo** addirittura, portando la grande cucina d'autore con **30 chef, 60 studenti Istituti alberghieri** per servizio, **2 gare gastronomiche, 36 show cooking, 30 degustazioni**, al centro della piazza più scenografica in assoluto.

E nello splendido **Palazzo Pubblico**, degustazioni, wine tasting, percorsi guidati. E dal cuore monumentale si dispiega nella città con il **FUORI CAMPO**. Qualcosa che è già leggenda prima di aprire i battenti dato il contesto di tale appeal.

In Campo un orto-giardino all'italiana intorno alle cucine live che al calar del sole si illuminano come una passerella per gli chef che si esibiscono in un fuoco di fila di appuntamenti golosi.

Un "weekend del cuore" quello dedicato al **BUON VIVERE TOSCANO**. Non a caso, chissà, su Porta Camollia, ingresso alla bellissima città medievale, è scolpito: "Cor magis tibi Sena pandit", *Siena ti apre un cuore ancor più largo di questa porta*.

Una Toscana cosmopolita e intima al tempo stesso, sontuosa e segreta, che osa raccontarsi miscelando gastronomia alta e grandi vini, prodotti d'eccellenza e qualità dell'ambiente, supremazia del suo patrimonio agroalimentare ma anche arte, musica, parola, architettura. In poche parole, regalando emozioni.

E si racconta, a tavola ma non solo, sul solco di una tradizione che guarda oltre e si rinnova, e non a caso lo fa insieme alla prestigiosa **JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe**, l'associazione europea che riunisce chef interpreti del territorio e del patrimonio gastronomico nel segno del rigore come della creatività più moderni. Chef innovativi selezionati tra i più rappresentativi sotto i 42 anni chiamati a leggere e interpretare la cucina toscana.

E sarà proprio la **JRE** a farsi arbitro della **sfida "Cucina col Vino Toscano"** che vedrà in gara gli studenti degli Istituti Alberghieri della Toscana. Sfida invece rivolta ai foodblogger e ai cuochi amatoriali senesi sarà **"Tipi da Pici"** il cui termine per presentare le ricette in rete è fissato al 18 marzo.

"Maitre à cuisiner" e regista di questa "nouvelle vague" toscana in cucina, lo stellato **Marco Stabile**, appena nominato **presidente JRE**, chef patron di *Ora d'Aria* a Firenze che a Siena coordinerà la "brigata". E sarà Marco Stabile, insieme ad altri tre noti e stellati chef **JRE** toscani di nuova generazione, **Filippo Saporito, Cristiano Tomei e Gaetano Trovato**, a mettere a punto un **nuovo piatto**, il **piatto del BUON VIVERE TOSCANO**, presentato per la prima volta in questa occasione, prima che la Regione a maggio lo porti ad Expo, dalla squadra toscana. **Il piatto sarà cucinato venerdì 27 marzo dagli chef stellati insieme alle cuoche e ai cuochi della mensa universitaria e inserito per un giorno nel menù degli studenti, italiani e stranieri.**

Toscana Terra del Buon Vivere, un appuntamento da segnare nelle agende degli amateur, i “Tuscany enthusiasts”, prima tappa di un Grand Tour del 2015 che si apre qui e approda a Milano. Un evento *live* rivolto al **pubblico e agli operatori del settore**.

Cultura, biodiversità, paesaggio, artigianato e creatività rappresentano il nutrimento fisico e spirituale della terra toscana, da sempre un laboratorio del *Buon Vivere* proprio per la qualità della vita e dell’ambiente, oltre che della tavola, ovviamente. Una Toscana a vocazione internazionale per estimatori del bello come del buono.

E Siena è uno dei luoghi in cui il desiderio di bellezza è più appagato. Bellezza dell’arte di cui una straordinaria sequenza d’artisti si è fatta interprete. Dalla città ai borghi più piccoli o nella campagna cosparsa di pievi, abbazie, castelli. E bellezza della natura tutt’intorno, vero e proprio paesaggio d’autore, morbida sequenza di colline punteggiate di boschi, cipressi, filari di viti, ulivi e case coloniche. Sintesi armoniosa di campagna e città fin dal medioevo, come sembra alludere in Piazza del Campo l’orto allestito intorno alle cucine live quasi come una citazione. Enclave di campagna dentro il tessuto urbano.

La scelta di Siena, e del cuore più affascinante e sorprendente della città, Piazza del Campo con la sontuosa imponenza del Palazzo di Città, come quartier generale di **TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE** non è certo casuale. Così come il ciclo di affreschi di Ambrogio Lorenzetti nel primo piano del Palazzo Comunale all’interno del Museo Civico, con l’Allegoria degli *Effetti del Buon Governo*, rivela più di una traccia di ispirazione. Laddove la felicità nella città operosa come nella campagna tra campi arati e contadini sembra naturale, ed è raffigurata perfino la cinta senese.

Ma veniamo alle location nel dettaglio: Piazza del Campo, urbanisticamente una magia, dove balza agli occhi l’ORTO del giardino all’italiana, quartier generale della manifestazione con le **CUCINE LIVE** dove si alterneranno ai fornelli in un fuoco di fila di **show cooking chef italiani e stranieri, toscani e senesi**.

Il **Palazzo Pubblico** dove si terranno percorsi guidati e wine tasting nella location più in alto, la **Loggia dei Nove**, dove lo sguardo si perde nella campagna toscana, mentre nella **Sala delle Lupe** si alterneranno DIBATTITI e CONFRONTI.

La **Piazza del Mercato** dove arriveranno gli stessi produttori del “contado” per la SPESA ETICA E SOSTENIBILE.

Il **Tartarugone**, in piazza del Mercato, con SHOW COOKING, DIMOSTRAZIONI, LEZIONI, ESIBIZIONI, DEGUSTAZIONI.

Ma non è finita, oltre il quartier generale dell’evento, l’intera città patrimonio dell’Unesco con le iniziative **FUORI CAMPO** diventa un grande salotto allargato in questi tre giorni d’inizio primavera per provare il BUON VIVERE TOSCANO in una cornice unica.

Fuori Campo porterà, nei giorni dell’evento, i visitatori alla scoperta delle bellezze e le bontà di Siena e del suo territorio. Palazzo Pubblico, Palazzo Chigi Saracini, Santa Maria della Scala, Museo Civico e ben 43 musei diffusi sul territorio, sono solo alcuni dei tesori aperti al pubblico per l’occasione.

Un fitto calendario di incontri, percorsi guidati, concerti ma anche cene, aperitivi, visite golose e seminari per diffondere e valorizzare la cultura enogastronomica toscana, ma soprattutto quella del buon vivere. Per l’elenco del COSA e DOVE www.buonviveretoscano.it.

I visitatori, bicchiere a tracolla, moderni “pellegrini” del gusto si aggireranno tra strade tortuose, piazze e angoli suggestivi in una topografia medievale di rara suggestione. Rossi edifici in cotto dai tetti color argilla, case allungate, porte, torri, logge, chiese e campanili svettanti creano un sontuoso tessuto gotico che alterna all’elegante imponenza dei tanti palazzi il misticismo prezioso di un duomo preziosissimo e chiese, oratori, chiostrì, fitti di opere d’arte straordinarie.

Ma basta alzare lo sguardo e in un’unica carrellata si raccoglie la Toscana rurale con una campagna superbamente coltivata. Laddove la sintesi tra natura e opera d’arte si fa perfetta perché in nessun altro luogo quanto qui il paesaggio è stato costruito nel segno della bellezza.

E’ in questo scenario superbo ed esclusivo che da venerdì a domenica attraverso siti monumentali, musei, spazi come il Santa Maria della Scala che nei secoli ha sempre offerto ospitalità e cibo a viandanti e pellegrini, percorsi sotterranei, palazzi, atelier, università, botteghe, vecchie osterie, ristoranti, si declina il piacere del BUON VIVERE TOSCANO. Perfino in **10 case private**, dove sulla falsariga dei “secret restaurant” si terrà **Uno chef a tavola con le famiglie senesi che ospitano a cena gli chef** proponendogli un menù quintessenza della Toscana.

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**

ufficio stampa LR Comunicazione-laura ruggieri 06/97618280-339/4755329 l.r.comunicazione@libero.it