

“LA VALLE DEL GIGANTE BIANCO”

MANIFESTAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA
RAZZA CHIANINA NELLA ZONA DI ORIGINE
XII EDIZIONE

27-28-29-MAGGIO
1-2-3-4-5 GIUGNO 2016

BETTOLLE (SIENA)
Patria storica della Chianina

PROGRAMMA

VENERDÌ 27 Maggio

- 9,30 **“La Valle del Gigante Bianco”**
Dal territorio di origine della Chianina: strategie e opportunità per lo sviluppo unitario della Valdichiana senese e aretina
CONVEGNO con allevatori, rappresentanti istituzionali locali e regionali, Università e ricerca
Presentazione del progetto di promozione territoriale e sottoscrizione del protocollo d'intesa da parte dei sindaci dei Comuni della Valdichiana
Hotel Apogeo - Centro Congressi - Sala “Le monete”
- 12,30 **Il Centro di documentazione sulla Razza CHIANINA e la sua ZONA DI ORIGINE**
INAUGURAZIONE del Centro di documentazione
Via G. Di Vittorio, Centro commerciale Le Rotonde
- 19,00 **“Osteria della chianina”**
Per gustare piatti a base di CARNE CHIANINA IGP “*Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*” e di prodotti del territorio
APERTURA dello Stand Gastronomico

SABATO 28 Maggio

- 17,00 **Mostre documentali, d’Arte e di Fotografia**
INAUGURAZIONE ed apertura al pubblico
- “Racconto di un percorso: dal Carro dei Nottambuli al monumento alla Razza Chianina”**
Mostra fotografica sulla realizzazione della scultura monumentale dedicata alla razza chianina a cura del fotografo Luca Farini
- “Romania-gente, luoghi e costumi”**
Mostra fotografica a cura dei *fotografi Sorin Onisor e Dorin Mihai*
- Emporio delle competenze “La casa della bonifica”**
Mostra dei lavori in terracotta
a cura dell’*Istituto Comprensivo John Lennon di Sinalunga - Classi della Secondaria di 1° grado di Bettolle*, dell’*Istituto Comprensivo di Trequanda* e dell’*Istituto comprensivo di Torrita di Siena*
Premiazione dei partecipanti al progetto
- “C’era una volta uno Spaventapasseri...”**
Mostra dei lavori di pittura e componimento
a cura dell’*Istituto Comprensivo John Lennon di Sinalunga – Classi della Primaria di Bettolle*

“Gli artisti del corso di pittura espongono”

Mostra di pittura
a cura di *Auser Bettolle*

“Il Centro di documentazione sulla Razza Chianina espone”

Mostra di documenti e immagini di collezionisti sulla RAZZA CHIANINA e la sua ZONA DI ORIGINE
A cura di *Associazione Amici della Chianina*

“CHIANINA IN TAVOLA”

19,30 Aperitivo

20,00 CENA DI DEGUSTAZIONE di antiche ricette Toscane

Piatti a base di CARNE DI CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” e prodotti del territorio realizzati dall’*Associazione Cuochi Senesi - Delegazione F.I.C. per la provincia di Siena e Unione regionale dei Cuochi Toscani* con la collaborazione del *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*

In abbinamento con VINI pregiati di Aziende appartenenti ai *Consorzi di Tutela Prosecco D.O.C., del Vino Nobile di Montepulciano, dei vini Cortona D.O.C., del Vino Chianti Classico, del Vino Brunello di Montalcino*

Servizio vino a cura di *F.I.S.A.R Delegazione Valdichiana*

Servizio olio a cura di *A.I.C.O.O Delegazione Siena*

Lo Chef stellato Gaetano Trovato (Ristorante Arnolfo - Colle di Val d'Elsa) propone *Guancia Chianina glassata, Fagioli Zolfini, Cipolle in Agrodolce*

Lo Chef Pasticcere Rossano Vinciarelli Campione del Mondo di Pasticceria del 2014 (Pasticceria Marron Glacé - Piancastagnaio) propone *Dolce passione*

Durante la cena consegna del *Premio Ezio Marchi per la comunicazione - IX° Edizione*

DOMENICA 29 Maggio

11,00 “La Vetrina di Razza Chianina”

Apertura della vetrina a cura dell'Associazione Toscana Allevatori

“LA STRADA DEL GIGANTE BIANCO”

PRIMO ITINERARIO cicloturistico DELLA CHIANINA NELLA ZONA DI ORIGINE

Presentazione dell'itinerario produttivo e culturale dei Comuni di Sinalunga, Foiano della Chiana, Cortona, Trequanda, Montepulciano

8,00-9,30 Partenza su strada alla francese

9,30 Taglio del nastro con le autorità in rappresentanza dei Comuni interessati dal percorso

10,30 Apertura *Stand* di prodotti tipici del territorio

MOTO E VESPE VINTAGE Cinquantini sportivi

Mostra statica di motoveicoli d'epoca

Esposizione di trattori e attrezzi agricoli antichi

12,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”** e di prodotti del territorio

APERTURA dello Stand Gastronomico

16.00 FATTORIA IN PIAZZA

con la partecipazione di Associazione Avicunicola Allevatori Torritesi e Az. agricola Nabucchi Luciano

“IL PAESE DE' CITTINI” festa in piazza per i bambini

“Giochi dimenticati” e “Merenda di una volta” per i più piccoli

-ChianinArt Junior Laboratorio di pittura sulle sagome di toro chianino

...e tanti divertenti laboratori per scoprire i mestieri e i saperi di una volta...

-Laboratorio Geppetto

-Mani in pasta

-Creo con la creta

-La nonna racconta

-Come si creano le bambole di pezza

“COPPA CHIANINA DELLA SFOGLIA” III edizione

Con la conduzione di ALEX REVELLI

In collaborazione con *Auser Bettolle*

17,00 Il monumento alla Razza Chianina

PRESENTAZIONE della scultura monumentale dedicata alla Razza chianina

P.zza Garibaldi - Bettolle

17,00-19,00 “Itinerari divini”

Degustazioni guidate di vini dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine senesi e aretine in abbinamento a prodotti tipici della tradizione

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

19,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”** e di prodotti del territorio

APERTURA dello Stand Gastronomico

21,30 “Gianni, Pietro e Roberta Cabaret”

Accompagnati dalla voce e dalla musica di Lorella

MERCOLEDÌ 1 Giugno

19,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”** e di prodotti del territorio
APERTURA dello Stand Gastronomico

GIOVEDÌ 2 Giugno

“Camminata lungo l’ITINERARIO DELLA CHIANINA NELLA ZONA DI ORIGINE

A cura della *Scuola italiana Nordic Walking Siena con guida ambientale*

9,15 Presentazione del SI VA Nordic Walking Siena

9,30 Raccolta iscrizioni

10,00 Partenza dall’Osteria della Chianina

10,00 “STALLE DI CHIANINA APERTE”

VISITE NEGLI ALLEVAMENTI di Chianina della Zona di Origine, la Valdichiana

Con possibilità di degustazione e pranzo *in itinere*

Servizio navetta da Piazza del Popolo

Su prenotazione

12,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”** e di prodotti del territorio
APERTURA dello Stand Gastronomico

18.00 “La Grande disfida della chianina”

“RI-CONOSCERE LA BISTECCA DI CARNE CHIANINA”

Invito a verificare il proprio livello di conoscenza sulla carne chianina attraverso la degustazione di diversi tipi di bistecca. Aperto a chiunque voglia mettersi in gioco... dall’esperto al normale consumatore

Partecipano giornalisti, macellai e chef con la collaborazione del *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*

19,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”** e di prodotti del territorio
APERTURA dello Stand Gastronomico

20.00 100 BISTECHE DI CHIANINA Limited Edition

L’Associazione Amici della Chianina propone per la prima volta una

Cena-degustazione con una selezione del pregiato taglio della bistecca di Chianina IGP Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale (circa 1 kg)

con la collaborazione del *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*

in abbinamento con VINI pregiati di Aziende appartenenti ai *Consorzi del Vino Nobile di Montepulciano, Cortona D.O.C., Vino Chianti Classico, Vino Brunello di Montalcino*, con la collaborazione di *F.I.S.A.R Delegazione Valdichiana*

con la partecipazione dell’Azienda agricola Coste di Castello di Mara Stella Bianchini (Castelmuzio), delle Coltellerie Berti (Scarperia), Panificio Menchetti (Marciano della Chiana)

Su prenotazione con pagamento

VENERDÌ 3 Giugno

10,00 “STALLE DI CHIANTINA APERTE”

VISITE NEGLI ALLEVAMENTI di Chianina della Zona di Origine, la Valdichiana
Con possibilità di degustazione e pranzo *in itinere*
Servizio navetta da Piazza del Popolo
Su prenotazione

17,00 Presentazione del Corso di Nordic Walking

A cura del SI VA *Nordic Walking Siena*

17,30-19,30 I lezione: postura, camminata naturale, elementi di nordic walking, esercizi propedeutici alla tecnica del nordic walking, tecnica base alternata e parallela
Campo sportivo comunale

19,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANTINA IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”** e di prodotti del territorio
APERTURA dello Stand Gastronomico

21,15 ALO’ CHE SE RIDE

di e con Andrea BELLOTTI, imitatore e trasformista

SABATO 4 Giugno

10,00 “STALLE DI CHIANTINA APERTE”

VISITE NEGLI ALLEVAMENTI di Chianina della Zona di Origine, la Valdichiana
Con possibilità di degustazione e pranzo *in itinere*
Servizio navetta da Piazza del Popolo
Su prenotazione

I PERCORSI TURISTICI DELLA CHIANTINA NELLA ZONA DI ORIGINE

TAVOLA ROTONDA con presentazione del progetto di costruzione dell’itinerario economico, turistico, enogastronomico e culturale in Valdichiana

11,00 “La Vetrina di Razza Chianina”

Apertura della vetrina a cura dell’*Associazione Toscana Allevatori*

12,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANTINA IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”** e di prodotti del territorio
APERTURA dello Stand Gastronomico

CHIANTINA IN MISCHIA

In collaborazione con Molon Labè Rugby

16,30 Torneo minirugby, II edizione

Ospite d’onore: Comitato Rugby Friuli Venezia Giulia

18,00 Test match di rugby seniores, V edizione

I 15 del Gigante Bianco (selezione dei migliori atleti del Clanis Cortona Rugby, Vikings Chianciano Rugby, Vasari Rugby Arezzo) incontrano il **Rugby Lucca A.S.D.**

Corso di Nordic Walking

A cura del SI VA *Nordic Walking Siena*

17,00-19,30 II lezione: approfondimento della tecnica del nordic walking, tecniche di salita e discesa, elementi di respirazione, riepilogo della didattica e dimostrazione individuale delle tecniche acquisite

19,30 Consegna degli attestati di partecipazione

17,00-19,00 “Itinerari divini”

Degustazioni guidate di vini dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine senesi e aretine in abbinamento a prodotti tipici della tradizione
a cura di F.I.S.A.R - Delegazione Valdichiana

17,00 “CHIANINA & PEPERONCINO”

Peperoncino amore mio, botanica, storia e curiosità sulla spezia più amata del mondo”

Convegno-lezione con Massimo Biagi, Dipartimento di Biologia delle piante dell'Università di Pisa e Enzo Monaco, *giornalista presidente dell'Accademia Italiana del Peperoncino onlus*

“Peperoncini dal mondo” piante e frutti

Mostra a cura di Massimo Biagi (Università di Pisa) e dell'Azienda agricola *Carmazzi*

“CHIANINA IN TAVOLA”

19,30 Aperitivo

20,00 CENA DI DEGUSTAZIONE di antiche ricette Toscane

Piatti a base di CARNE DI CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale” e prodotti del territorio realizzati dall'Associazione *Cuochi Senesi - Delegazione F.I.C. per la provincia di Siena e Unione regionale dei Cuochi Toscani* con la collaborazione del *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*

In abbinamento con VINI pregiati di Aziende appartenenti ai *Consorzi di Tutela Prosecco D.O.C., del Vino Nobile di Montepulciano, dei vini Cortona D.O.C., del Vino Chianti Classico, del Vino Brunello di Montalcino*

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

Servizio olio a cura di A.I.C.O.O Delegazione Siena

Menù in contaminazione “piccante” in collaborazione con la Delegazione di Siena dell'ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO ONLUS”

19,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di CARNE CHIANINA IGP “*Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*” e di prodotti del territorio

APERTURA dello Stand Gastronomico con proposta al peperoncino

Salsa barbecue Mr Pic&hamburger di Chianina

20,00 IL TERZO TEMPO DI CHIANINA IN MISCHIA

In collaborazione con Molon Labè Rugby

21,30 TNT 2.0 in concerto

Musiche pop e rock italiano e internazionale, cover e pezzi inediti con Carlo (basso), Filiberto (batteria), Luciano (chitarra e voce), Marco (voce), Michele (tastiere e voce)

DOMENICA 5 Giugno

10,00 “La Vetrina di Razza Chianina”

Apertura della vetrina a cura dell' *Associazione Toscana Allevatori*

10,30 Apertura *Stand* di prodotti tipici del territorio

Moto e vespe vintage *Cinquantini sportivi*

Mostra statica di motoveicoli d'epoca

Esposizione di trattori e attrezzi agricoli antichi

“AUTO D'EPOCA SULLE STRADE STORICHE DELLA CHIANTINA”

A cura del *Club Old Car* di Ardea (Roma)

“Peperoncini dal mondo” piante e frutti

Mostra a cura di massimo Biagi (Università di Pisa) e dell' Azienda agricola *Carmazzi*

12,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANTINA IGP “*Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*”** e di prodotti del territorio

APERTURA dello Stand Gastronomico **con proposta al peperoncino**

Salsa barbecue Mr Pic&hamburger di Chianina

RIEVOCAZIONE STORICA DI UN MATRIMONIO CONTADINO IN VALDICHIANA DEGLI ANNI '50 - V edizione

12.00 I due Cortei, della Sposa e dello Sposo sfilano per le vie del paese e arrivano sul sagrato della Chiesa per la Cerimonia Nuziale

13.30 Pranzo del matrimonio contadino con piatti della tradizione

16.30 Il Corteo degli sposi si incammina verso la casa dello Sposo

17.30 Festa Contadina nell'aia

La Sposa apre le danze e tutti iniziano a ballare fino a tarda sera

Con la partecipazione di *Compagnia “Il Cilindro”*, Associazione Astrolabio, Compagnia Teatrale Il Bucchero

Con la conduzione di SUSANNA CUTINI e ALEX REVELLI

19,00 “Osteria della chianina”

Per gustare piatti a base di **CARNE CHIANTINA IGP “*Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*”** e di prodotti del territorio

APERTURA dello Stand Gastronomico **con proposta al peperoncino**

Salsa barbecue Mr Pic&hamburger di Chianina

22,00 Estrazione Lotteria a premi

22,30 Chiusura della Manifestazione con il saluto e il ringraziamento a tutti i partecipanti e sostenitori presso l'Osteria della Chianina

Il programma potrebbe subire lievi modifiche o ritardi dovuti alle condizioni atmosferiche avverse o ad eventi non imputabili all'organizzazione. Nell'eventualità ce ne scusiamo anticipatamente.

Tutti i giorni della manifestazione (27-28-29 Maggio 1-2-3-4-5 Giugno) sarà aperto lo stand de "l'Osteria della Chianina" per gustare piatti a base di **CARNE CHIANINA IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"** e di prodotti del Territorio.

Occorre prenotarsi per:

- **Cene "CHIANINA IN TAVOLA"** telefonare a **333.7287320**
- **100 BISTECCHIE DI CHIANINA Limited Edition** telefonare a **333.7287320**
- **Pranzo del "MATRIMONIO CONTADINO"** telefonare a **328.4810730**
- **STALLE DI CHIANINA APERTE** telefonare a **335.6933750**