

“LA VALLE DEL GIGANTE BIANCO”

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

27-28-29 Maggio
2-3-4-5 Giugno 2022

BETTOLLE (Siena) - Patria storica della Chianina

PROGRAMMA

Venerdì 27 Maggio

19:30 “Osteria della Chianina”

per gustare piatti a base di carne Chianina “*Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*” IGP
Apertura dello Stand Gastronomico

Sabato 28 Maggio

9:00 “GIGANTE BIANCO ON THE ROAD - Al giro pe’ la Chiana”

Esplorazione GPS della Valdichiana Senese Aretina su percorsi solo su strada oppure su percorsi on/off
ritrovo e iscrizioni in Piazza Garibaldi, Bettolle
a cura di Motoclub Mario Tommassini
necessaria iscrizione – info: 333 78 92 392 – www.amicidellachianina.it - www.mctommassini.com

DAGLI ETRUSCHI ALLA VALDICHIANA 4.0

Viaggio esperienziale tra passato e futuro: il potere della moderna bonifica che festeggia i suoi 100 anni
in collaborazione con Consorzio 2 Alto Valdarno

9:00 Ritrovo presso Piazza del Popolo – Bettolle e trasferimento con navetta dei partecipanti alla “Botte allo Strozzo”
- *Necessaria registrazione con Google Form <https://forms.gle/QRVqHnKhyqVWdPm96> - info 333 78 92 392*

10:00 “Benvenuta moderna bonifica”: inaugurazione targa sul ponte-canale in località Botte dello Strozzo
Apposizione targa celebrativa in occasione del Centenario del congresso di San Donà di Piave che ha sancito la nascita della bonifica moderna

10:30 Tour nella Valle del Gigante Bianco - Camminata con guida dalla “Botte allo Strozzo”
con la partecipazione di A.S.D. Atletica Sinalunga, Circolo ARCI Rigaiolo e A.S.D. Arezzo Nordic Walking
SINW Lucignano

12:30 Arrivo nel centro storico di Bettolle con ristoro per i partecipanti alla camminata

13:00 “Aglione, Chianina e Dogajolo”

Parco di Villa Olda - Degustazione guidata di specialità della Valdichiana (pici all’aglione, peposo, trippa alla montalcinese), abbinata a due innovativi vini del territorio: il Dogajolo Rosé e il Dogajolo Rosso. A celebrare l’evento sono: la cantina Carpineto, i Ristoranti Walter Redaelli e Betulia di Bettolle con presentazione delle ricette, descrizione e abbinamento a cura di FISAR delegazione Valdichiana.
Su prenotazione – info 333 78 92392

16:00 Apertura della Mostra Documentale **“Le Mappe Storiche della Bonifica”**

Flumina - laboratorio didattico - sistema di simulazione fluviale capace di riprodurre un bacino idrografico, evidenziando in maniera semplice, intuitiva e coinvolgente fenomeni fisici importanti e complessi, in particolare il cambiamento ambientale che ha interessato la valle durante la bonifica;

a cura di Eta Beta Onlus

presso Sala Polivalente, Piazza Elvio Luciola, Bettolle

17.30 Apertura del Convegno: **“Dal passato al futuro: la bonifica come strumento di sviluppo economico e sociale del territorio con l’affermazione dei suoi prodotti simbolo, a cominciare dalla Chianina che ha accompagnato questa vallata nei secoli.”**

presso Sala Polivalente, Piazza Elvio Luciola, Bettolle

interverrà Eugenio Giani, Presidente della Regione Toscana

19:30 **“Osteria della Chianina”**

per gustare piatti a base di **carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**

Apertura dello Stand Gastronomico

“CHIANINA IN TAVOLA” - XVII edizione

20:00 **Cena di gala** con piatti a base di carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP e prodotti del territorio presso la dimora storica “Villa Il Casato” di Loris Mozzini

In abbinamento con vini pregiati di aziende del *Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano*

Durante la cena cerimonia di premiazione con la consegna del **Premio EZIO MARCHI - XVII Edizione**

presenta la serata il giornalista Claudio Zeni

Su prenotazione - 333 13 18809 ; info@villailcasato.it

Domenica 29 Maggio

9:00 **“Gigante Bianco On The Road - Al giro pe’ la Chiana”**

Esplorazione GPS della Valdichiana Senese Aretina su percorsi solo su strada oppure su percorsi on/off ritrovo e iscrizioni in Piazza Garibaldi, Bettolle

a cura di Motoclub Mario Tommassini

12:00 **“Osteria della Chianina”**

per gustare piatti a base di **carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**

Apertura dello Stand Gastronomico

13:00 Pranzo per i partecipanti al Gigante Bianco On The Road

16:00 **Laboratori per i bambini, Fattoria Didattica e merenda di una volta**

16:30 **CHIANINART** - estemporanea di pittura su sagome di toro

17:00 **“Il Caffè della Valdichiana”** incontri con protagonisti dell’accoglienza e delle eccellenze enogastronomiche con vari interventi e contributi

Conduce Claudio Zeni

durante l’evento si svolgerà

Cooking Show con lo Chef Shady Hasbun

in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale e Unione Regionale Cuochi Toscani

19:30 **“Osteria della Chianina”**

per gustare piatti a base di **carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**

Apertura dello Stand Gastronomico

Giovedì 2 Giugno

10:00 “Stalle di Chianina Aperte”

Visite negli allevamenti di Chianina della zona di origine, la Valdichiana
Su prenotazione – info 333 78 92 392

12:00 “Osteria della Chianina”

per gustare piatti a base di **carne Chianina** **“Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**
Apertura dello Stand Gastronomico

19:30 “Osteria della Chianina”

per gustare piatti a base di **carne Chianina** **“Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**
Apertura dello Stand Gastronomico

21:30 Musica dal vivo

Venerdì 3 Giugno

19:30 “Osteria della Chianina”

per gustare piatti a base di **carne Chianina** **“Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**
Apertura dello Stand Gastronomico

Sabato 4 Giugno

10:00 “Stalle di Chianina Aperte”

Visite negli allevamenti di Chianina della zona di origine, la Valdichiana
Su prenotazione info 333 78 92 392

16:00 Educational Tour Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP

“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.

In collaborazione col *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*

18:00 Masterclass “Chianina & Prosecco”

in collaborazione con il *Consorzio del Prosecco D.O.C.* e con il *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*

19:30 “Osteria della Chianina”

per gustare piatti a base di **CARNE CHIANINA IGP** **“Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”**

Apertura dello Stand Gastronomico

“CHIANINA IN TAVOLA” in osteria

20:00 **Cena di degustazione** con piatti a base di **carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP** In abbinamento con vini pregiati del territorio.
Su prenotazione – info: 333 72 87 320

21:30 Musica dal vivo

Domenica 5 Giugno

8:30 **“Gran fondo del Gigante Bianco”**

Evento cicloturistico con tre percorsi a scelta (lungo, corto, gravel).

In collaborazione con *Donkey Bike Club di Sinalunga*

Ritrovo e Iscrizioni presso Giardini pubblici Carlo Grazi a partire dalle ore 7.00.

Necessaria iscrizione – info 338 70 96 969 – www.amicidellachianina.it - www.donkeybike.it

12:00 **“Osteria della Chianina”**

per gustare piatti a base di **carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**

Apertura dello Stand Gastronomico

13,00 Pranzo per i partecipanti alla cicloturistica

16:00 Laboratori per i bambini, Fattoria Didattica e merenda di una volta

16:30 **CHIANINART** - estemporanea di pittura su sagome di toro

17:00 **“Il caffè della Valdichiana”** Incontri con protagonisti del mondo dell’accoglienza e delle eccellenze enogastronomiche con vari interventi e contributi

Conduce Claudio Zeni

durante l’evento si svolgerà

“Chianina: una delizia di panino” con lo Chef Shady Husbun e i ragazzi degli istituti alberghieri locali

19:30 **“Osteria della Chianina”**

per gustare piatti a base di **carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP**

Apertura dello Stand Gastronomico

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 2-3-4-5 Giugno) sarà aperto lo stand de “L’Osteria della Chianina” per gustare piatti a base di **carne Chianina “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” IGP** e di prodotti del territorio.