



PROGRAMMA DiVino Etrusco Volterra

Venerdì 7 giugno

Ore 12,00 - 20,00 Centro Storico

Banchi d'assaggio

DiVino Etrusco e DEVoto Etrusco

Mercato della Filiera Corta di Volterra

Ore 12,00

Sotterranei della Pinacoteca

Via dei Sarti, 1

Apertura Mostra d'Arte con le pittrici Roberta Basile, Silia Pellegrino e Giovanna Piromallo - Foto artistiche di Maria Rosaria Robulotta, la mostra rimarrà aperta durante tutta la manifestazione

Ore 17,00

Sotterranei della Pinacoteca

Via dei Sarti, 1

Aperitivo con l'Autore - Ester Basile presenta i libri: "Teatro" di Lucia Cervelli Stefanelli e "Camurria" di Arnolfo Petri

Ore 17,45

Piazza dei Priori - Logge Palazzo Pretorio

NOT NOU

Ginevra Guerrini – Voce,

Rachele Bizzarri – Basso,

Lorenzo Ceccarelli – Tastiere,

Federico Ricciardi – Chitarra,

Lorenzo Bavoni – Batteria

Ore 18,00 Degustazione guidata

Giardino delle Cantine di Palazzo Viti

Via Lungo le Mura del Mandorlo, 18A Tel. 0588 80033

I Vini del DiVino Etrusco con Fernando Pardini
giornalista autore della Guida "Vini d'Italia" de L'Espresso, direttore
responsabile acquabuona.it
Per prenotazioni: 328 2452696 - 328 0119293

Ore 18,45 – Via Gramsci
DE' SODA SISTERS
Sara Zilli – Voce, Mandolino e Cucchiari,
Benedetta Pallesi – Voce, Chitarra e Kazoo,
Veronica Bigontina – Voce, Tamburello, Cucchiari, Grattugia e Nacchere

Ore 20,30
Cena Degustazione
Caffè dei Fornelli
Piazzetta dei Fornelli, 3-4 Tel. 0588 80596
Antipasto del Tirreno Etrusco,
Caciucco alla Livornese
Fiordilatte alla salsa di agrumi in abbinamento ai vini del DiVino
Etrusco € 20,00 Per prenotazioni: 328 2452696 - 328 0119293

Ore 20,30
Speciale DiVino Etrusco, Pizze e Vino:
Alla Vecchia Maniera
Via Ricciarelli, 38 - Tel. 0588 88819
Bufala (Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala DOP, pomodorino
fresco, origano olio extra vergine d'oliva, basilico) - Carbonara
(Mozzarella, parmigiano reggiano, uova, pancetta, pepe) - Glauco
(Mozzarella, scamorza affumicata di bufala, salsiccia, funghi porcini,
tartufo nero, spek)
€ 12,00 Per prenotazioni: 328 2452696 - 328 0119293

Ore 21,30 – Piazzetta dei Fornelli
GIULIO STRACCIATI TRIO
Giulio Stracciati – Chitarra,
Francesco Petreni – Batteria
Matteo Addabbo - Organo

Sabato 8 giugno

Ore 11,00 - 20,00 Centro Storico

Banchi d'assaggio DiVino Etrusco e DEVOto Etrusco

Mercato della Filiera Corta di Volterra

Ore 10,30

Sotterranei della Pinacoteca

Via dei Sarti, 1

Lectture Teatrali dell'attore Arnolfo Petri da "Affabulazioni" di P.P.

Pasolini e lettura di poesie di S. Plath a cura dell'attrice Lucia Stefanelli

Ore 11,00

Torre Toscano

Piazzetta San Michele

Presentazione DiVino Etrusco Volterra

Intervengono: Marco Buselli, sindaco di Volterra; Graziano Gazzarri, assessore; Mauro Mazzola, sindaco di Tarquinia; Fabrizio Burchianti, direttore del Museo di Volterra.

Al termine COSIMO GENTILI – Sassofono

Ore 16,00

Logge Palazzo Pretorio

Piazza dei Priori

COSIMO GENTILI – Sassofono

Ore 16,30

Caffè dei Fornelli

Piazzetta dei Fornelli, 3-4 Tel. 0588 80596

Aperitivo con l'Autore

Presentazione del libro "Fragori di un sogno"

(Silloge poetica) di Ester Basile intervistata da Alessandra Di

Tommaso, a seguire "Incontri" di Brigidina Gentile presentato da Maria

Rosaria Robulotta, le poesie di Cinzia Dolci e suoi brevi racconti

Ore 17,45

Via Gramsci

PIACERI PROLETARI

Matteo Torretti – Voce, Mandolino

Paolo Pizziolo – Contrabbasso, Giulio Bracaloni – Chitarra

Marco Gallenga - Violino

Ore 18,00 Degustazione guidata

Enoteca Scali

Via Guarnacci, 3 Tel. 0588 81170

I Vini del DiVino Etrusco con Franco Pallini, giornalista enogastronomo
collaboratore di winenews.it

Per prenotazioni: 328 2452696 - 328 0119293

Ore 19,00

Piazzetta dei Fornelli

SPAIONI A CONTRASTO

Davide Mannucci – Voce, Chitarra

Andrea Gazzarri – Chitarra, Jacopo Villanelli – Basso,

Simone Ricciardi – Tastiere, Filippo Fantozzi – Chitarra, Fisarmonica,

Armonica

Ore 20,30

Cena Degustazione

Da Beppino

Via delle Prigioni, 21 Tel. 0588 86051

Maialino di Cinta Senese in antipasto con schiacciata calda al
rosmarino

Straccetti fatti in casa al ragout di fagianella e...

Gnocchi di patate (fatti in casa) e radicchio trevigiano alla fonduta di
pecorino

Cinghiale alla Volterrana con olive nere e bacche di ginepro

Fagioli cannellini all'olio extra vergine di Volterra e insalata verde.

Per concludere un dessert (fatto in casa), Cheese caramel

€ 30,00 Per prenotazioni: 328 2452696 - 328 0119293

Domenica 9 giugno

Ore 11,00 - 20,00 Centro Storico

Banchi d'assaggio DiVino Etrusco e DEVOto Etrusco

Mercato della Filiera Corta di Volterra

Ore 17,00 Centro Storico

Dimostrazione del gioco del Kottabos a cura dell'Associazione Idea,

Associazione Archeologico Culturale Irasenna di Cerveteri e Gruppo

Archeologico Turan di San Lorenzo Nuovo (VT)

Ore 18,00 Degustazione guidata

Don Beta Via Matteotti, 39 Tel. 0588 86730

I Vini del DiVino Etrusco con Sandro Sangiorgi giornalista enogastronomo
direttore della rivista Porthos

Per prenotazioni: 328 2452696 - 328 0119293

Ore 20,30

Cena Degustazione

Fattoria Lischeto

Strada Provinciale del Monte Volterrano

Tel. 0588 30414 - 30403

Antipasti caci e insalate bagnati dalla luna etrusca, zuppe e/o primi di
ceci e farro, carni allo spiedo

e dessert. Cena a bordo piscina a lume di candela il tutto accompagnato
da musiche ed etruschi figuranti.

€ 30,00 Per prenotazioni: 328 2452696 - 328 0119293

Lunedì 10 GIUGNO

Ore 10,00 - 12,30

Logge Palazzo Pretorio

Piazza dei Priori

DiVino Etrusco banchi d'assaggio riservati agli operatori

Ingresso gratuito tramite accredito Info: 328 2452696 - 328 0119293

alessandra@carlozucchetti.it

Per Banchi d' assaggio DiVino Etrusco

Ingresso con Calice e Tracolla Omaggio

3 Assaggi € 5,00 - 7 Assaggi € 10,00 - 20 Assaggi € 15,00

Ticket validi per tutta la manifestazione.