

DOVE DORMIRE

AGRITURISMO ALLE ROSE
Podere Risalso
56048 Volterra (PI)
Tel. 348 7789419
info@agriturismoallerose.com
www.agriturismoallerose.com



**AGRITURISMO
PODERE MARCAMPO**
Località San Cipriano,
Podere Marcampo, 30
Volterra (PI) Tel. 0588 85393
348 5149782 - 328 1744605
info@agriturismo-marcampo.com
www.agriturismo-marcampo.com



FATTORIA LISCHETO
Strada Provinciale
del Monte Volterrano
56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 30414 - 30403
Fax 0588 30403 Cell 348 3327570 - 393 9036970
booking@agrilischeto.com
www.agrilischeto.com



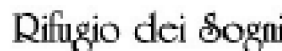
HOTEL ANTICA BADIA
Via Pisana, 33D
56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 81600 Fax 0588 90749
info@anticabadia.it
www.anticabadia.it



IL MULINACCIO
Podere Il Mulinaccio
Via Vicinale di Pretenzano, 108
56040 Volterra (PI)
Tel. 0588 42050 Cell. 338 1498432
ilmulinaccio@alice.it
www.agriturismoilmulinaccio.it



RIFUGIO DEI SOGNI
Via Rioddi, 71 Località Villa
56048 Volterra (PI)
Tel./Fax 0588 80227
Cell. 347 0307450
ilrifugiodeisogni@outlook.com
www.ilrifugiodeisogni.com



LA PECORA NERA
Via Mazzolla 22 56048 Borgo di
Mazzolla - Volterra (PI)
Tel. 331 3456796
info@pecoraneravolterra.it
www.pecoraneravolterra.it



DOVE MANGIARE

**I MENU DiVini Etruschi
DEI RISTORANTI CONSIGLIATI**

DA BEPPINO
Via delle Prigioni, 13
56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 86051 - Fax 0588 80603
Cell. 329 2924482
info@dabettino.com
www.dabettino.com
Crostini di benvenuto
“Pici” cacio e pepe con i pecorini di Volterra
Arista di maiale di Cinta Senese con patate arrosto e baccelli
Fragole con gelato € 28,00



**DIONISO BISTROT
RISTORANTE VEGETARIANO**
Via Porta all'Arco, 13/19
56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 81531
info@ristorantedioniso.com
www.ristorantedioniso.com
“Le Tre Teste”
Antipasto ‘Tinia’ Humus di ceci, insalatina di farro e bruschet-
ta al pecorino fuso e miele.
Primo Piatto ‘Uni’ Tagliatella di canapa al ragù vegetale
Secondo Piatto ‘Minerva’ Falafel di ceci e lenticchie con maio-
nese di soia
Vino locale biodinamico ‘Terre De Pepi’
Acqua naturale e gassata Caffè € 25,00
Il nome del menu si riconduce al significato della Porta all’
Arco, il più importante reperto archeologico della città e la via
dove si trova il Ristorante.



DON BETA
Via Matteotti, 39
56048 Volterra (PI)
Tel 0588 86730 e Fax 0588 90491
info@donbeta.it
www.donbeta.it
Degustazione di pecorini volterrani
Terre de' Pepi
Prosciutto e salame nostrale
Bruschetta al tartufo
Tortelli all'ortica con tartufo e ricotta
salata vino
Crescendo Tenuta MonteRosola
Filetto di angus “tagliato” olio nuovo e sale affumicato
Canto della Civetta Tenuta MonteRosola
Cantuccini con vinsanto locale
€ 35,00 bevande incluse



LE CANTINE DI PALAZZO VITI
Via dei Sarti, 39 - 56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 80033; Massimo 348 9005419
info@lecantinedelpalazzo.it
www.lecantinedelpalazzo.it
Crostone al Cavolo Nero e Lardo
Risotto allo Zafferano di San Gimignano man-
tecato al primo sale volterrano
Trippa alla Volterrana
Cantucci con il Vin Santo
in abbinamento i vini della Tenuta MonteRosola
€ 27,00



**PIZZERIA
ALLA VECCHIA MANIERA**
Via Ricciarelli, 38 - 56048
Volterra (PI) Tel. 0588 88819
Pizza “Alla Vecchia Maniera”
a fantasia e bevanda € 10,00



**RISTORANTE
ENOTECA DEL DUCA**
Via di Castello, 2 - 56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 81510 Fax 0588 92957
info@enoteca-delduca-ristorante.it
www.enoteca-delduca-ristorante.it
Pecorino delle Balze volterrane fritto su
julienne di verdure con controfiletto alle erbe
aromatiche;
Tagliatelle con salamella e verdure di stagione
Coscio di coniglio disossato e farcito con punte di asparagi su
vellutata di piselli
Degustazione di dessert
€ 38,00 bevande escluse



TORRE DEL PORCELLINO
Vicolo delle Prigioni 16
56048 Volterra (PI)
Tel 0588 86392
Cell 347 5636777
info@torredelporcellino.it
www.torredelporcellino.it
Crostoni con salsa di ragù di maiale e formaggio € 10,00
Zuppa di ceci € 9,00
Capriolo ai frutti di bosco € 15,00
Biscotto con crema di ricotta e frutta secca € 6,00
menu completo: € 35,00 vini esclusi



VOLATERRA
Via G. Turazza, 5/7
56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 88765
info@volatterra.it
www.volatterra.it
Tagliere i DiViniEtruschi
Tagliere di specialità gourmet da aziende del territorio



IN CAMPAGNA

FATTORIA LISCHETO
Strada Provinciale
del Monte Volterrano
56048 Volterra (PI)
Tel. 0588 30414 - 30403
Fax 0588 30403
Cell 348 3327570 - 393 9036970
booking@agrilischeto.com
www.agrilischeto.com



Ricca degustazione agropastorale, accompagnata con vino rosso,
un'appropriata selezione di formaggi con caglio vegetale e salumi
biologici della Fattoria Lischeto serviti su taglieri di legno: pe-
corino fresco, pecorino semi-stagionato, pecorino stagionato 12
mesi, tricotà al forno, salame, prosciutto, pancetta. Insalata di ceci
e lenticchie. Vassoio di caprese di formaggio stracchino di pura
pecora con erbe di campo. Insalata di farro e verdure. Fonduta di
pecorino e radicchio. Zuppa di verdure o pasta fresca
Dolce casalingo.
€ 20,00 bevande incluse.



FRANTOIO DEI COLLI TOSCANI
SR 439 dir. Km 7.400
Loc. Molino d'Era
Volterra (PI) - Italia
Tel. +39 0588 33233
www.frantoiodeicollitoscane.it
info@frantoiodeicollitoscane.it



INFO E PRENOTAZIONI
328 0119293 - 328 2452696
www.divinietruschi.it
www.carlozucchetti.it
alessandra@carlozucchetti.it



divini etruschi volterra
il blog di Carlo Zucchetti



Logge di Palazzo Pretorio
Piazza dei Priori

Wine Tasting

Ticket con Calice e Tracolla Omaggio

2 Assaggi € 5,00

6 Assaggi € 10,00

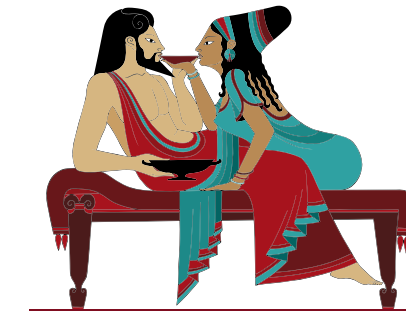
16 Assaggi € 15,00

Ticket validi per tutta la manifestazione

Volterragusto

**18° Mostra Mercato
del tartufo bianco
e dei prodotti tipici locali**

Volterra dal 24 ottobre al 1 novembre 2015



**DIVINI
ETRUSCHI**
DODEGUSTANDO I VINI DELLE DODICI CITTÀ ETRUSCHE

**VOLTERRA
1,2,3 MAGGIO 2015**

**Logge di Palazzo Pretorio
Piazza dei Priori**

Banchi d'assaggio Wine Tasting dei
vini della Dodecapoli Etrusca in
collaborazione con l'Associazione
Vignaioli di Volterra

Degustazioni con calice e tracolla

Degustazioni guidate

Laboratori del Gusto

Musiche e Intrattenimenti

Mercatino Emporio del Gusto

Menu DiVini Etruschi nei
Ristoranti consigliati



www.divinietruschi.it
www.carlozucchetti.it





DEGUSTAZIONI GUIDATE
€ 5,00
SABATO 2 MAGGIO ORE 18,00
Logge del Palazzo Pretorio
Piazza dei Priori
I Vini dei DiVini Etruschi
con Sandro Sangiorgi giornalista enogastronomo
direttore della rivista Porthos

DOMENICA 3 MAGGIO ORE 17,30
Logge del Palazzo Pretorio
Piazza dei Priori
I Vini del DiVini Etruschi
con Franco Pallini, giornalista enogastronomo
collaboratore di winenews.it

Per info e prenotazioni
328 01 19293 - 328 2452696
alessandra@carlozucchetti.it

LOGGE DEL PALAZZO PRETORIO
PIAZZA DEI PRIORI



Banchi d'assaggio DiVini Etruschi
Wine Tasting Degustazione dei vini provenienti
dalle dodici città etrusche

Ticket con Calice e Tracolla Omaggio
2 Assaggi € 5,00
6 Assaggi € 10,00
16 Assaggi € 15,00
Ticket validi per tutta la manifestazione

Programma DiViniEtruschi 2015
Logge del Palazzo Pretorio
Piazza dei Priori

Venerdì 1 Maggio
Ore 11:00 Apertura Banchi d'Assaggio -Wine Tasting dei vini della Dodecapoli Etrusca in collaborazione con L'Associazione Vignaioli Volterra e Mostra Mercato dell'Emporio del Gusto di Volterra.
Ore 11:30 Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food di Volterra in collaborazione con Fattoria dell'Antica Filiera Castelnuovo Val di Cecina: "Dal latte al formaggio, come nasce uno dei più antichi prodotti alimentari" dimostrazione passaggio per passaggio di come si fa a far formaggio.
Ore 12:30 Inaugurazione Manifestazione alla presenza di Marco Buselli - Sindaco della Città di Volterra; Gianni Baruffa - Assessore alle Attività produttive; Alessio Bernini - Presidente Associazione Vignaioli Volterra.
Ore 17:30 Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food Volterra in collaborazione con Fattoria dell'Antica Filiera Castelnuovo Val di Cecina: "L'arte del formaggio, dall'olfatto al palato" degustazione guidata di formaggi, le lavorazioni a latte crudo e le appropriate tecniche di degustazione.
Ore 20:00 Chiusura Banchi d'Assaggio -Wine Tasting.

Sabato 2 Maggio
Ore 11:00 Apertura Banchi d'Assaggio - Wine Tasting dei vini della Dodecapoli Etrusca in collaborazione con L'Associazione Vignaioli Volterra e Mostra Mercato dell'Emporio del Gusto di Volterra.
Esposizione di prodotti basati sulla canapa a cura di Slow Food Volterra in collaborazione con Toscanapa e Consorzio M126. Sarà presente un responsabile del progetto Toscanapa per informazioni.

DOMENICA 3 Maggio
Ore 17:30 Degustazione "I Vini dei DiVini Etruschi" guidata da Franco Pallini, giornalista enogastronomo collaboratore di winenews.it.
Ore 20:30 Da Beppino
Via delle Prigioni, 21
Tel. 0588 86051
Cena degustazione:
"Il Consorzio dell'Agnello Pomarancino, la Cinta Senese del Podere Risalzo e i vini dei viticoltori Associazione Vignaioli di Volterra con la collaborazione di Slow Food Volterra"

Sabato 2 Maggio
Ore 17:00 Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food Volterra in collaborazione con la Vena di Vino:
"Il ponce a Volterra, due chiacchiere sul liquore livornese più famoso e la sua diffusione nella città etrusca" dimostrazione su come veniva e viene preparato il "ponce".
Ore 18:00 Degustazione "I Vini dei DiVini Etruschi" guidata Sandro Sangiorgi giornalista enogastronomo direttore della rivista Porthos.
Al termine della Degustazione guidata il Consorzio M126 e l'Associazione Toscanapa presentano in assaggio alcuni prodotti a base di canapa.
Ore 21:00 Spettacolo Musicale Folk e d'improvvisazione a cura de "La Tazza di Arianna".
Ore 24:00 Chiusura Banchi d'Assaggio -Wine Tasting.

DOMENICA 3 Maggio
Ore 11:00 Apertura Banchi d'Assaggio -Wine Tasting dei vini della Dodecapoli Etrusca in collaborazione con L'Associazione Vignaioli di Volterra e Mostra Mercato dell'Emporio del Gusto di Volterra.
Esposizione e degustazione di cioccolato artistico a cura di Slow Food Volterra in collaborazione con Chic & Shock cioccolateria volterrana.
Ore 11:30 Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food Volterra in collaborazione con Chic & Shock cioccolateria volterrana. "Divino cioccolato, dalla preparazione alla degustazione" cercando di capire da dove viene e come viene fatto, culminando con la degustazione guidata del prodotto finito.

DOMENICA 3 Maggio
Ore 17:30 Degustazione "I Vini dei DiVini Etruschi" guidata da Franco Pallini, giornalista enogastronomo collaboratore di winenews.it.
Ore 19:00 Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food Volterra "aperitivo un po' strano" due chiacchiere attorno ad un aperitivo a base di cioccolato, formaggi e vino
Ore 20:00 Chiusura Banchi d'Assaggio Wine Tasting.
Ore 20:30 Da Beppino
Via delle Prigioni, 21
Tel. 0588 86051
Cena degustazione:
"Il Consorzio dell'Agnello Pomarancino, la Cinta Senese del Podere Risalzo e i vini dei viticoltori Associazione Vignaioli di Volterra con la collaborazione di Slow Food Volterra"

DOMENICA 3 Maggio
Ore 11:00 Apertura Banchi d'Assaggio -Wine Tasting dei vini della Dodecapoli Etrusca in collaborazione con L'Associazione Vignaioli di Volterra e Mostra Mercato dell'Emporio del Gusto di Volterra.
Esposizione e degustazione di cioccolato artistico a cura di Slow Food Volterra in collaborazione con Chic & Shock cioccolateria volterrana.
Ore 11:30 Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food Volterra in collaborazione con Chic & Shock cioccolateria volterrana. "Divino cioccolato, dalla preparazione alla degustazione" cercando di capire da dove viene e come viene fatto, culminando con la degustazione guidata del prodotto finito.