

**20a MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO
E DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI DELL'ALTA VAL DI CECINA
(21, 22 - 28,29,30, 31 ottobre e 1 novembre 2017)**

*Esposizione, degustazione e vendita Tartufo Bianco e prodotti tipici locali, vino e cioccolato
Via Gramsci e teatro Persio Flacco*

Volterra ha una costante nella sua evoluzione: il rapporto con la terra.
L'elemento determinante è ovviamente l'alabastro, frutto della terra, da cui si estrae e che lo custodisce. Ma anche le origini volterrane, con i suoi tesori etruschi, romani e medievali, per essere ripercorse hanno bisogno di essere stradicate.
L'elemento più recente, il tartufo, o forse l'elemento riscoperto, nasce anch'esso da lì.
Volterra, con il tartufo, ha collocato un nuovo tassello nelle coincidenze dalla sua storia che la legano sempre di più all'origine terra.

***"In tutte le cose della natura esiste qualcosa di meraviglioso"**
Aristotele*

VOLTERRA WINE Taste

• **BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI DI VOLTERRA E DELLA VAL DI CECINA**

Tutti i giorni della manifestazione dalle 11 alle 13 e dalle 15 alle 18

*a cura della FISAR delegazione Storica di Volterra in collaborazione con l'Associazione Vignaioli volterrani
Foyer Teatro Persio Flacco*

SEMINARIO "IL SANGIOVESE"

• **ORIZZONTALE DEI VINI DI VOLTERRA E VALDICECINA**

conduce DAVIDE AMIDEI degustatore ufficiale Fisar e Guida Slow food

SABATO 21 OTTOBRE 17,00/18,30 - Cantine di palazzo Viti, via Sarti

a cura della FISAR delegazione Storica di Volterra in collaborazione con l'Associazione Vignaioli volterrani

PALIO DEI CACI VOLTERRANI

Manifestazione riconosciuta e inserita nell'albo regionale delle "rievocazioni storiche" in collaborazione con il Comitato delle Contrade Città di Volterra e il Consorzio di tutela del Pecorino delle Balze Volterranne DOP.

DOMENICA 22 OTTOBRE ORE 15,30 Via Franceschini

a seguire: **CAGLIANDO S'IMPARA**. PROCEDURE DI LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO

a cura del Consorzio Tutela Pecorino delle Balze Volterranne DOP

PERBACCO – IL SIGARO TOSCANO

DEGUSTAZIONE DI SIGARI TOSCANI ACCOMPAGNATI CON PASSITI E CIOCCOLATO

DOMENICA 22 OTTOBRE ore 16,00 e alle ore 18,00 - Enoteca Volaterra, via Turazza

a cura di FISAR delegazione storica di Volterra

ARTE ED ENOLOGIA BIOLOGICA

giornata dedicata all'arte contemporanea e al vino biologico locale ispirata alla natura e al territorio

DOMENICA 22 OTTOBRE DALLE ORE 11:00 ALLE ORE 18:00 palazzo dei Priori

collettiva di Olga Niescier, Duccio Nacci ed Andrea Roggi: **The Vital Tree** Saletta Giudice Conciliatore, Palazzo dei Priori.

a cura di Contemporary Wine e Vitalità

DI VIGNA IN VIGNA II° edizione

ESCURSIONE CICLISTICA TRA COLLINE E VIGNETI DEL TERRITORIO VOLTERRANO.

> partenza: tenuta Monterosola – agriturismo il Mulinaccio

> arrivo tenuta Monterosola (quota d'iscrizione)

DOMENICA 22 OTTOBRE

in collaborazione con l'associazione Volterra Bike (iscrizioni a pagamento)

VIAGGI NEI GUSTI DEL VOLTERRANO

DEGUSTAZIONE PRODOTTI DEL TERRITORIO **Cantine di palazzo Viti, via Sarti**

Tutti i giorni della manifestazione

MASTIO DELLA FORTEZZA MEDICEA

Apertura straordinaria

DOMENICA 22 E 29 OTTOBRE E MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE con degustazione di vini *a cura dell'ass. Vignaioli volterrani*

PREMIO LETTERARIO JARRO a Leonardo Romanelli – giornalista gastronomo

SABATO 28 OTTOBRE ORE 18

Sala del Maggior Consiglio Palazzo dei Priori

PROVIAMO A CERCARE IL TARTUFO

(rivolta ai bambini sotto 14 anni)

Istruiti da un tartufoia dell'associazione e guidati da un cane, ogni bambino cercherà un tartufo.

Gara a premi

DOMENICA 29 OTTOBRE E MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE ORE 15 piazza XX settembre

Esibizione **GRUPPO STORICO, SBANDIERATORI E MUSICI CITTÀ DI VOLTERRA**

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE piazza XX settembre e vie del centro ore 15,30

COOKING SHOW chiostro Pinacoteca Civica

QUANDO LA CUCINA FA SPETTACOLO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

SABATO 21 OTTOBRE ORE 16.00 laboratorio **LA CANAPA DALLA FOGLIA ALLA BOTTIGLIA** *a cura Consorzio M126*

DOMENICA 22 OTTOBRE ORE 18.00 CAGLIANDO S'IMPARA -- dimostrazione in diretta della lavorazione del latte e

creazione del pecorino *a cura del Consorzio di Tutela delle Balze Volterranne DOP*

SABATO 28 OTTOBRE ORE 16.00 " Corso di pasticceria" *a cura della Pasticceria Migliorini*

DOMENICA 29 OTTOBRE ORE 11,30 "Ravioli di patate ed erbe di campo, spuma al pecorino toscano e tartufo bianco di

Volterra" *presentato dallo chef Alessandro Calabrese dell'Enoteca Del Duca*

DOMENICA 29 OTTOBRE ORE 16,30 "Pici al cavolo nero con pancetta di cinta senese" dell'allevamento podere Risalto –

Pecorino Dop Balze Volterranne, briciole di pane e finocchietto selvatico. *presentato dallo chef Antonio Senes ristorante Da Beppino*

LUNEDÌ 30 OTTOBRE ORE 16.00 "Tartufo bianco, il porcino e la patata" *a cura dello chef Paolo Dondoli del ristorante I Ponti*

MARTEDÌ 31 OTTOBRE ORE 16.00 "Corso di Panificazione" *a cura dell'azienda Agricola Biologica Floriddia*

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE ORE 16.30 " Lo zafferano dal campo al piatto" *prodotto bio dall'azienda Il Mulinaccio e presentato dallo chef Federico Santerini del ristorante I Fornelli*

SAGGIO MUSICALE

DAL 29 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE DALLE ORE 16.00 ALLE 19,30 foyer teatro persio flacco - con l'associazione Volterra Jazz

ALLA SCOPERTA DELL'OLIO E DELL'OLIVO

Erasmus+ per l'ITCG Niccolini

LUNEDÌ 30 OTTOBRE ingresso Istituto - piazza San Michele

UN PENSIERO PER UN AMICO.....ALFREDO MILLO

Musica, arte e tradizioni per ricordare

LUNEDÌ 30 OTTOBRE ORE 18,30 Pinacoteca Civica

ORIGINE TERRA

INSTALLAZIONE CON OVULI IN ALABASTRO – **chiostro Pinacoteca Civica**

a cura dell'ass. Arte In Bottega e alcuni artisti volterrani.

Evento speciale:

SI SALVI CHI CUCINA - PRESENTAZIONE DEL LIBRO CON L'AUTRICE **RUBINA ROVINI**

SABATO 28 OTTOBRE ORE 16.00 - **foyer Teatro Persio Flacco** (intervistata da Ilaria Pistolesi – La Nazione)

Eventi collaterali:

IN VIAGGIO DA SABATO 21 OTTOBRE ORE 17,30 vernissage

Opere di Giovanni Cecchini – **Spazio Volterra e I Fornelli**

Organizzato dal Movimento Shalom Onlus sezione Volterra – Valdicecina (la mostra terminerà sabato 26 novembre)

DALLA FRANCIGENA ALLA VIA DEL SALE

SABATO 21 OTTOBRE ORE 17.00 TRA CIBO E RIEVOCAZIONE STORICA dibattito con Sabry Busato **Palazzo dei Priori**

VOLTERRA GUSTA: SAPORI E IMPRESSIONI DALLE CITTÀ GEMELLATE

DAL 28 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE Ingresso Palazzo dei Priori

ORIGINE TERRA - 29 OTTOBRE E 1 NOVEMBRE

ore 9:30 – Ritrovo a San Quirico per visita alla tartufaia

ore 10:45 – spostamento dalla tartufaia a Saline

ore 11:15 – Visita alla salina e trasferimento a Volterra per il pranzo

(il 1 novembre la visita della Salina sarà sostituita dalla visita gratuita alla cisterna romana zona archeologica parco fiumi)

ore 15:00 – Ritrovo in Piazza dei Priori, di fronte all'ufficio turistico, una guida vi accompagnerà presso un laboratorio di alabastro dove potrete assistere ad una dimostrazione della lavorazione.

ore 16:00 – La guida vi accompagnerà in Casa Torre Toscano per la lezione "Alabastro: la pietra e i giacimenti" a cura del Geologo Dr. Giancarlo Lari.

Quota di partecipazione: adulti 10,00 €. Per ogni bambino sotto 12 anni: partecipazione gratuita se accompagnato da 1 adulto pagante.

Trasferimenti con mezzi propri - Prenotazione obbligatoria entro le 17:00 del giorno prima della visita presso l'Ufficio

Turistico di Volterra - info@volterratur.it - 0588 87257

(In occasione dell'evento ORIGINE TERRA, l'Ecomuseo dell'alabastro rimarrà aperto per tutta la durata della manifestazione. Ingresso gratuito)

CENA D'AUTUNNO AL MASCHIO Cena all'interno della torre del Maschio della Fortezza Medicea

MERCOLEDÌ 31 NOVEMBRE ORE 20.00

in collaborazione Casa Circondariale di Volterra e Associazione Tartufai dell'Alta Val di Cecina

numero max 60 persone; prenotazione obbligatoria Ufficio Turistico

Per aggiornamenti ed informazioni relative al programma sarà sempre possibile consultare il sito www.volterrastagusto.com

(mail: infovolterrastagusto@gmail.com), o contattare l'ufficio Turistico di Volterra, 0588-87257 (mail: info@volterratur.it).

www.volterrastagusto.com
infovolterrastagusto@gmail.com

Consorzio Turistico Volterra Valdicecina Valdera (info: 0588 87257)



con il contributo L.8.5095



Comune di Volterra
Associazione Tartufai dell'Alta Val di Cecina

VOLTERRASTAGUSTO

ORIGINE TERRA



Ovulo di alabastro Pietra a Marmo

L'alabastro, come il tartufo, è un elemento molto pregiato che viene estratto sotto forma di ovuli nel sottosuolo di Volterra e suoi dintorni.

20^a mostra mercato del

TARTUFO BIANCO

e dei prodotti tipici dell'Alta Val di Cecina

21 – 22 ottobre
28-29-30-31 ottobre e 1 novembre 2017

