



IN ITALIANO

VENERDÌ 25 MAGGIO

19:30: “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. Street Food della Chianina: Hamburger di chianina IGP, birra agricola, patatine fritte, musica dal vivo, toro meccanico, gonfiabili per i più piccoli

21:00: “3/quarti..ni Acoustic Trio” – Musica live;

SABATO 26 MAGGIO

15:00: LA FATTORIA DEI CITTINI;

16:00: EDUCATIONAL TOUR CHIANINA IGP;

16:30: APERTURA MOSTRA STATICA DI MOTO E SCOOTER D’EPOCA; APERTURA MOSTRA COLETTIVA D’ARTE a cura della Scuola d’arte Federico d’Agostino del Centro sociale AUSER di Bettolle;

17:00: “La Grande disfida della chianina” – RICONOSCERE 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 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” e di prodotti del territorio APERTURA dello Stand Gastronomico. Street Food della Chianina: Hamburger di chianina IGP, birra agricola, patatine fritte, musica dal vivo, toro meccanico, gonfiabili per i più piccoli.

20:00: 100 BISTECCHES DI CHIANINA Limited Edition: 3° EDIZIONE Cena degustazione su prenotazione, 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: Tenimenti d’Alessandro, Borgo Syrah, Cortona D.O.C. 2015 e altre aziende appartenenti ai Consorzi del Vino Nobile di Montepulciano, Cortona D.O.C., Vino Chianti Classico, Vino Brunello di Montalcino; Banco di assaggio con i distillati delle Distillerie Bonollo di Torrita di Siena (SI), Grappa Riserva, Grappa di moscato Amaro, Amaretto, Nocino, Prugna, Sambuca, Sassolino con la collaborazione di F.I.S.A.R Delegazione Valdichiana. Servizio olio a cura di A.I.C.O.O Delegazione Siena.

21:00: “BadHut”- Musica live

DOMENICA 27 MAGGIO

9:30: "BORGHI E CHIANTINA" – Ciclopedalata alla scoperta di antichi borghi fortificati e fattorie monumentali di Sinalunga. In collaborazione con Donkey Bike Club di Sinalunga, Amici della bicicletta FIAB Siena, Amici della Bici FIAB Arezzo. Ritrovo e partenza dalla Stazione ferroviaria di Pieve di Sinalunga.

10:00: LA FATTORIA DEI CITTINI; RADUNO AUTO E MOTO D'EPOCA;

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. Street Food della Chianina: Hamburger di chianina IGP, birra agricola, patatine fritte, musica dal vivo, toro meccanico, gonfiabili per i più piccoli.

12:30: Commemorazione al monumento di Ezio Marchi; Saluti delle Autorità; IX edizione: RIEVOCAZIONE STORICA DI UN MATRIMONIO CONTADINO IN VALDICHIANA DEGLI ANNI '50.

13:00: Pranzo del matrimonio contadino con piatti della tradizione;

16:30: I due Cortei, della Sposa e dello Sposo sfilano per le vie del paese e arrivano sul sagrato della Chiesa per la Cerimonia Nuziale. 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. Cena con gli Sposi e tutto il parentato. Con la partecipazione di Compagnia "Il Cilindro", Associazione Astrolabio, Compagnia Teatrale Il Bucchero. Con la conduzione di ALEX REVELLI SORINI.

19:00: "Itinerari divini": 7 TERRITORI PER IL SANGIOVESE: Degustazione di Sangiovese nelle sue varie peculiarità secondo il terroir di provenienza con la collaborazione dei relativi Consorzi di tutela e promozione: Chianti, Chianti Classico, Cortona, Montalcino, Montepulciano, Orcia, Valdichiana, in abbinamento a prodotti tipici. Degustazioni guidate e gratuite 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.

19:30: "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. Street Food della Chianina: Hamburger di chianina IGP, birra agricola, patatine fritte, musica dal vivo, toro meccanico, gonfiabili per i più piccoli.



IN INGLESE

FRIDAY MAY 25th

7:30 pm: "Osteria della Chianina": To taste dishes based on CHIANINA PGI "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" and products of the territory OPENING of the Gastronomic Stand. Chianina Street Food: Chianina PGI burgers, agricultural beer, French fries, live music, mechanical bull, inflatables for the little ones

9.00pm: "3 / quarter..ni Acoustic Trio" - Live music;

SATURDAY 26 MAY

3:00 pm: THE FARM OF CITIES;

16:00: EDUCATIONAL TOUR CHIANINA PGI;

4.30 pm: OPENING OF STATIC MOTOR AND SCOOTER EXHIBITION SHOW; OPENING ART EXHIBITION EXHIBITION by the Federico d'Agostino Art School of the AUSER Social Center of Bettolle;

17:00: "La Grandefia della Chianina" - RECOGNIZING THE CHESTNUT OF CARNE CHIANINA ": Invitation to verify your level of knowledge on Chianina meat through the tasting of different types of steak. Open to anyone who wants to get involved ... from the expert to the normal consumer. Journalists, butchers and chefs take part. In collaboration with the Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco of the Central Apennines;

7:30 pm: "Osteria della Chianina": To taste dishes based on CHIANINA PGI "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" and products of the territory OPENING of the Gastronomic Stand. Chianina Street Food: Chianina PGI burgers, agricultural beer, fries, live music, mechanical bull, inflatables for children.

20:00: 100 CHISTINA CHAMPIONS Limited Edition: 3rd EDITION Tasting dinner on reservation, with a selection of the prized Chianina PGI steak cut off White Vitellone Appennino dell'Appennino (about 1 kg) with the collaboration of the Vitola Protection Consortium White of the Central Appennino in combination with fine wines of: Tenimenti d'Alessandro, Borgo Syrah, Cortona DOC 2015 and other companies belonging to the Consortia of Vino Nobile di Montepulciano, Cortona D.O.C., Chianti Classico wine, Brunello di Montalcino wine; Tasting bench with Distilleries of the Bonollo Distilleries of Torrita di Siena (SI), Grappa Riserva, Grappa of Muscat Bitter, Amaretto, Nocino, Prugna, Sambuca, Sassolino with the collaboration of F.I.S.A.R Delegation Valdichiana. Oil service by A.I.C.O.O Delegation Siena.

9.00pm: "BadHut" - Live music

SUNDAY MAY 27TH

9:30 am: "BORGHI E CHIANTINA" - Ciclopedalata to discover ancient fortified villages and monumental farms of Sinalunga. In collaboration with Donkey Bike Club of Sinalunga, Friends of the bicycle FIAB Siena, Friends of the bike FIAB Arezzo. Meeting point and departure from Pieve di Sinalunga train station.

10:00: THE FARM OF CITIES; AUTO RALLY AND VINTAGE MOTORCYCLE;

12:00: "Osteria della Chianina": To taste dishes based on CHIANTINA PGI "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" and products from the territory OPENING of the Gastronomic Stand. Chianina Street Food: Chianina PGI burgers, agricultural beer, fries, live music, mechanical bull, inflatables for children.

12:30: Commemoration to the monument of Ezio Marchi; Greetings from the Authorities, IX edition: HISTORICAL RE-EVENT OF A CONTURINUM WEDDING IN VALDICHIANA OF THE YEARS.

1:00 pm: Peasant wedding lunch with traditional dishes;

4.30 pm: The two parades, of the Bride and the Bridegroom parade through the streets of the town and arrive at the churchyard for the Nuzial Ceremony. The procession of the couple goes to the house of the Bridegroom.

17:30: Farmer's party in the farmyard. The Bride opens the dance and everyone starts dancing until late in the evening. Dinner with the spouses and the whole parent. With the participation of Compagnia "Il Cilindro", Associazione Astrolabio, Il Bucchero Theater Company. With the management of ALEX REVELLI SORINI.

19:00: "Divine itineraries": 7 TERRITORIES FOR SANGIOVESE: Sangiovese tasting in its various peculiarities according to the terroir of origin with the collaboration of the relative Consortia of protection and promotion: Chianti, Chianti Classico, Cortona, Montalcino, Montepulciano, Orcia , Valdichiana, combined with typical products. Guided and free tastings of wines of the Consortia for the protection of denominations of origin from Siena and Arezzo in combination with traditional products. Edited by F.I.S.A.R Valdichiana Delegation.

7:30 pm: "Osteria della Chianina": To taste dishes based on CHIANTINA PGI "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" and products from the territory OPENING of the Gastronomic Stand. Chianina Street Food: Chianina PGI burgers, agricultural beer, fries, live music, mechanical bull, inflatables for children.