

# “LA VALLE DEL GIGANTE BIANCO”

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

27-28-29-MAGGIO  
1-2-3-4-5 GIUGNO 2016

BETTOLLE (SIENA)  
*Patria storica della Chianina*

## PROGRAMMA

### ***VENERDÌ 27 Maggio***

- 9,30 “La Valle del Gigante Bianco”**  
Dal territorio di origine della Chianina: strategie e opportunità per lo sviluppo unitario della Valdichiana senese e aretina  
CONVEGNO con allevatori, rappresentanti istituzionali locali e regionali, Università e ricerca  
Presentazione del progetto di promozione territoriale e sottoscrizione del protocollo d'intesa da parte dei sindaci dei Comuni della Valdichiana  
**Hotel Apogeo - Centro Congressi - Sala “Le monete”**
- 12,30 Il Centro di documentazione sulla Razza CHIANINA e la sua ZONA DI ORIGINE**  
INAUGURAZIONE del Centro di documentazione  
**Via G. Di Vittorio, Centro commerciale Le Rotonde**
- 19,00 “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

### ***SABATO 28 Maggio***

- 17,00 Mostre documentali, d’Arte e di Fotografia**  
INAUGURAZIONE ed apertura al pubblico
- “Racconto di un percorso: dal Carro dei Nottambuli al monumento alla Razza Chianina”**  
Mostra fotografica sulla realizzazione della scultura monumentale dedicata alla razza chianina a cura del fotografo Luca Farini
- “Romania-gente, luoghi e costumi”**  
Mostra fotografica a cura dei *fotografi Sorin Onisor e Dorin Mihai*
- Emporio delle competenze “La casa della bonifica”**  
Mostra dei lavori in terracotta  
a cura dell’*Istituto Comprensivo John Lennon di Sinalunga - Classi della Secondaria di 1° grado di Bettolle*, dell’*Istituto Comprensivo di Trequanda* e dell’*Istituto comprensivo di Torrita di Siena*  
Premiazione dei partecipanti al progetto
- “C’era una volta uno Spaventapasseri...”**  
Mostra dei lavori di pittura e componimento  
a cura dell’*Istituto Comprensivo John Lennon di Sinalunga – Classi della Primaria di Bettolle*

**“Gli artisti del corso di pittura espongono”**

Mostra di pittura  
a cura di *Auser Bettolle*

**“Il Centro di documentazione sulla Razza Chianina espone”**

Mostra di documenti e immagini di collezionisti sulla RAZZA CHIANINA e la sua ZONA DI ORIGINE  
A cura di *Associazione Amici della Chianina*

**“CHIANINA IN TAVOLA”**

**19,30 Aperitivo**

**20,00 CENA DI DEGUSTAZIONE** di antiche ricette Toscane

Piatti a base di CARNE DI CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” e prodotti del territorio realizzati dall’*Associazione Cuochi Senesi - Delegazione F.I.C. per la provincia di Siena e Unione regionale dei Cuochi Toscani* con la collaborazione del *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*

In abbinamento con VINI pregiati di Aziende appartenenti ai *Consorzi di Tutela Prosecco D.O.C., del Vino Nobile di Montepulciano, dei vini Cortona D.O.C., del Vino Chianti Classico, del Vino Brunello di Montalcino*

*Servizio vino* a cura di *F.I.S.A.R Delegazione Valdichiana*

*Servizio olio* a cura di *A.I.C.O.O Delegazione Siena*

**Lo Chef stellato Gaetano Trovato (Ristorante Arnolfo - Colle di Val d'Elsa) propone** *Guancia Chianina glassata, Fagioli Zolfini, Cipolle in Agrodolce*

**Lo Chef Pasticcere Rossano Vinciarelli Campione del Mondo di Pasticceria del 2014 (Pasticceria Marron Glacé - Piancastagnaio) propone** *Dolce passione*

Durante la cena consegna del *Premio Ezio Marchi per la comunicazione - IX° Edizione*

## **DOMENICA 29 Maggio**

### **11,00 “La Vetrina di Razza Chianina”**

Apertura della vetrina a cura dell'Associazione Toscana Allevatori

### **“LA STRADA DEL GIGANTE BIANCO”**

#### **PRIMO ITINERARIO cicloturistico DELLA CHIANINA NELLA ZONA DI ORIGINE**

Presentazione dell'itinerario produttivo e culturale dei Comuni di Sinalunga, Foiano della Chiana, Cortona, Trequanda, Montepulciano

### **8,00-9,30 Partenza su strada alla francese**

### **9,30 Taglio del nastro** con le autorità in rappresentanza dei Comuni interessati dal percorso

### **10,30** Apertura *Stand* di prodotti tipici del territorio

#### **MOTO E VESPE VINTAGE Cinquantini sportivi**

Mostra statica di motoveicoli d'epoca

#### **Esposizione di trattori e attrezzi agricoli antichi**

### **12,00 “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

### **16,00 FATTORIA IN PIAZZA**

con la partecipazione di Associazione Avicunicola Allevatori Torritesi e Az. agricola Nabucchi Luciano

#### **“IL PAESE DE' CITTINI” festa in piazza per i bambini**

“Giochi dimenticati” e “Merenda di una volta” per i più piccoli

-ChianinArt Junior Laboratorio di pittura sulle sagome di toro chianino

...e tanti divertenti laboratori per scoprire i mestieri e i saperi di una volta...

-Laboratorio Geppetto

-Mani in pasta

-Creo con la creta

-La nonna racconta

-Come si creano le bambole di pezza

#### **“COPPA CHIANINA DELLA SFOGLIA” III edizione**

Con la conduzione di ALEX REVELLI

In collaborazione con *Auser Bettolle*

### **17,00 Il monumento alla Razza Chianina**

PRESENTAZIONE della scultura monumentale dedicata alla Razza chianina

P.zza Garibaldi - Bettolle

### **17,00-19,00 “Itinerari divini”**

Degustazioni guidate 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*

### **19,00 “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

### **21,30 “Gianni, Pietro e Roberta Cabaret”**

Accompagnati dalla voce e dalla musica di Lorella

## **MERCOLEDÌ 1 Giugno**

### **19,00 “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

## **GIOVEDÌ 2 Giugno**

### **Camminata lungo l’ITINERARIO DELLA CHIANINA NELLA ZONA DI ORIGINE**

A cura della *Scuola italiana Nordic Walking Siena con guida ambientale*

### **9,15 Presentazione del SI VA Nordic Walking Siena**

### **9,30 Raccolta iscrizioni**

### **10,00 Partenza dall’Osteria della Chianina**

### **10,00 “STALLE DI CHIANINA APERTE”**

VISITE NEGLI ALLEVAMENTI di Chianina della Zona di Origine, la Valdichiana

Con possibilità di degustazione e pranzo *in itinere*

*Servizio navetta da Piazza del Popolo*

*Su prenotazione*

### **12,00 “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

### **18.00 “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 con la collaborazione del *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale*

### **19,00 “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

### **20.00 100 BISTECHE DI CHIANINA Limited Edition**

L’Associazione Amici della Chianina propone per la prima volta una

**Cena-degustazione 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 Aziende appartenenti ai *Consorzi del Vino Nobile di Montepulciano, Cortona D.O.C., Vino Chianti Classico, Vino Brunello di Montalcino*, con la collaborazione di *F.I.S.A.R Delegazione Valdichiana*

con la partecipazione dell’Azienda agricola Coste di Castello di Mara Stella Bianchini (Castelmuzio), delle Coltellerie Berti (Scarperia), Panificio Menchetti (Marciano della Chiana)

*Su prenotazione con pagamento*

## **VENERDÌ 3 Giugno**

### **10,00 “STALLE DI CHIANTINA APERTE”**

VISITE NEGLI ALLEVAMENTI di Chianina della Zona di Origine, la Valdichiana  
Con possibilità di degustazione e pranzo *in itinere*  
*Servizio navetta da Piazza del Popolo*  
*Su prenotazione*

### **17,00 Presentazione del Corso di Nordic Walking**

A cura del SI VA *Nordic Walking Siena*

**17,30-19,30 I lezione:** postura, camminata naturale, elementi di nordic walking, esercizi propedeutici alla tecnica del nordic walking, tecnica base alternata e parallela  
Campo sportivo comunale

### **19,00 “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

### **21,15 ALO’ CHE SE RIDE**

di e con Andrea BELLOTTI, imitatore e trasformista

## **SABATO 4 Giugno**

### **10,00 “STALLE DI CHIANTINA APERTE”**

VISITE NEGLI ALLEVAMENTI di Chianina della Zona di Origine, la Valdichiana  
Con possibilità di degustazione e pranzo *in itinere*  
*Servizio navetta da Piazza del Popolo*  
*Su prenotazione*

### **I PERCORSI TURISTICI DELLA CHIANTINA NELLA ZONA DI ORIGINE**

TAVOLA ROTONDA con presentazione del progetto di costruzione dell’itinerario economico, turistico, enogastronomico e culturale in Valdichiana

### **11,00 “La Vetrina di Razza Chianina”**

Apertura della vetrina a cura dell’*Associazione Toscana Allevatori*

### **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

### **CHIANTINA IN MISCHIA**

In collaborazione con Molon Labè Rugby

### **16,30 Torneo minirugby, II edizione**

**Ospite d’onore: Comitato Rugby Friuli Venezia Giulia**

### **18,00 Test match di rugby seniores, V edizione**

**I 15 del Gigante Bianco** (selezione dei migliori atleti del Clanis Cortona Rugby, Vikings Chianciano Rugby, Vasari Rugby Arezzo) incontrano il **Rugby Lucca A.S.D.**

### **Corso di Nordic Walking**

A cura del SI VA *Nordic Walking Siena*

**17,00-19,30 II lezione:** approfondimento della tecnica del nordic walking, tecniche di salita e discesa, elementi di respirazione, riepilogo della didattica e dimostrazione individuale delle tecniche acquisite

**19,30** Consegna degli attestati di partecipazione

### **17,00-19,00 “Itinerari divini”**

Degustazioni guidate 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*

### **17,00 “CHIANINA & PEPERONCINO”**

#### **Peperoncino amore mio, botanica, storia e curiosità sulla spezia più amata del mondo”**

Convegno-lezione con Massimo Biagi, Dipartimento di Biologia delle piante dell'Università di Pisa e Enzo Monaco, *giornalista presidente dell'Accademia Italiana del Peperoncino onlus*

#### **“Peperoncini dal mondo” piante e frutti**

Mostra a cura di Massimo Biagi (Università di Pisa) e dell'Azienda agricola *Carmazzi*

## **“CHIANINA IN TAVOLA”**

### **19,30 Aperitivo**

#### **20,00 CENA DI DEGUSTAZIONE** di antiche ricette Toscane

Piatti a base di CARNE DI CHIANINA IGP “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale” e prodotti del territorio realizzati dall'*Associazione Cuochi Senesi - Delegazione F.I.C. per la provincia di Siena e Unione regionale dei Cuochi Toscani* con la collaborazione del *Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*

In abbinamento con VINI pregiati di Aziende appartenenti ai *Consorzi di Tutela Prosecco D.O.C., del Vino Nobile di Montepulciano, dei vini Cortona D.O.C., del Vino Chianti Classico, del Vino Brunello di Montalcino*

*Servizio vino* a cura di *F.I.S.A.R Delegazione Valdichiana*

*Servizio olio* a cura di *A.I.C.O.O Delegazione Siena*

**Menù in contaminazione “piccante” in collaborazione con la Delegazione di Siena dell'ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO ONLUS”**

#### **19,00 “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 con proposta al peperoncino**

**Salsa barbecue Mr Pic&hamburger di Chianina**

#### **20,00 IL TERZO TEMPO DI CHIANINA IN MISCHIA**

In collaborazione con Molon Labè Rugby

#### **21,30 TNT 2.0 in concerto**

Musiche pop e rock italiano e internazionale, cover e pezzi inediti con Carlo (basso), Filiberto (batteria), Luciano (chitarra e voce), Marco (voce), Michele (tastiere e voce)

## **DOMENICA 5 Giugno**

### **10,00 “La Vetrina di Razza Chianina”**

Apertura della vetrina a cura dell' *Associazione Toscana Allevatori*

### **10,30** Apertura *Stand* di prodotti tipici del territorio

#### **Moto e vespe vintage *Cinquantini sportivi***

Mostra statica di motoveicoli d'epoca

#### **Esposizione di trattori e attrezzi agricoli antichi**

#### **“AUTO D'EPOCA SULLE STRADE STORICHE DELLA CHIANTINA”**

A cura del *Club Old Car* di Ardea (Roma)

#### **“Peperoncini dal mondo” piante e frutti**

Mostra a cura di massimo Biagi (Università di Pisa) e dell' Azienda agricola *Carmazzi*

### **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 **con proposta al peperoncino**

**Salsa barbecue Mr Pic&hamburger di Chianina**

### **RIEVOCAZIONE STORICA DI UN MATRIMONIO CONTADINO IN VALDICHIANA DEGLI ANNI '50 - V edizione**

### **12.00** I due Cortei, della Sposa e dello Sposo sfilano per le vie del paese e arrivano sul sagrato della Chiesa per la Cerimonia Nuziale

### **13.30** Pranzo del matrimonio contadino con piatti della tradizione

### **16.30** 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**

Con la partecipazione di *Compagnia “Il Cilindro”*, Associazione Astrolabio, Compagnia Teatrale Il Bucchero

Con la conduzione di SUSANNA CUTINI e ALEX REVELLI

### **19,00 “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 **con proposta al peperoncino**

**Salsa barbecue Mr Pic&hamburger di Chianina**

### **22,00** Estrazione Lotteria a premi

### **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 1-2-3-4-5 Giugno) sarà aperto lo stand de "l'Osteria della Chianina" per gustare piatti a base di CARNE CHIANINA IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e di prodotti del Territorio.***

Occorre prenotarsi per:

- **Cene "CHIANINA IN TAVOLA"** telefonare a **333.7287320**
- **100 BISTECCHIE DI CHIANINA Limited Edition** telefonare a **333.7287320**
- **Pranzo del "MATRIMONIO CONTADINO"** telefonare a **328.4810730**
- **STALLE DI CHIANINA APERTE** telefonare a **335.6933750**