



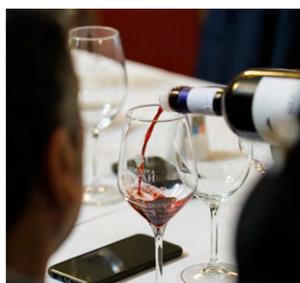
CHIANINA & SYRAH

IL FESTIVAL DEL BUON VIVERE

CORTONA - 7,8,9 MARZO 2025

PROGRAMMA GENERALE

Il Festival delle eccellenze enogastronomiche della Valdichiana “Chianina & Syrah” unisce in un importante sodalizio gastronomico due eccellenze del territorio toscano: i grandi vini della Cortona DOC e la Chianina IGP e ospita i grandi syrah italiani e la selezione dei più importanti syrah internazionali.





VENERDÌ 7 MARZO 2025

Palazzo Casali, Sala Medicea - Piazza Signorelli - Cortona

Ore 09.00 - Accrediti

Accoglienza produttori e registrazione ospiti

Ore 09.15 - Benvenuto

Saluti delle autorità e del Presidente Consorzio Vini di Cortona

Ore 9.30 - 13.00 - CONVEGNO, SESSIONE DELLA MATTINA

Simposio internazionale "Cortona Città d'arte e di Syrah" 2025
Fermentazioni spontanee e lieviti non Saccharomyces,
rischio od opportunità per la valorizzazione del Syrah

Ore 14.00 - 18.00 - CONVEGNO, SESSIONE POMERIDIANA

Nuovi orizzonti per la filiera della Chianina: valore e
innovazione in un contesto dinamico

Teatro Signorelli, P.zza Signorelli – Cortona

Ore 19:30 - **BENVENUTI A TEATRO!**

Benvenuti a Chianina & Syrah

Ilaria Salvadori de la *Fattoria Bistecca* insieme a *Simone Fracassi* della *Macelleria Fracassi* vi apriranno le porte del teatro con il loro benvenuto

Ore 20.00 - **CENA DI GALA**

Il Gigante Bianco e il Principe Syrah

Cena con chef stellati in abbinamento ai vini Syrah

Special Guests gli chef: *Stefano Basello*, *Mirko Marcelli* ✨, *Fabio Groppi*, *Giuseppe Mancino* ✨ ✨, *Florian Vogel* ✨, *Emiliano Rossi*, *Marinella Paoloni* e *Cinzia Otri*, *Paolo Rufo*, *Danielo Vestri*, *Stefano Lorenzoni*.

Costo € 110 - prenotazione obbligatoria - [leggi il menu](#)

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Conferimento Premio

“Buon Vivere, Città di Cortona 2025”





SABATO 8 MARZO 2025

Cortona, Museo dell'Accademia Etrusca, Sala Medicea

Ore 10.00 - 16.00 - ANTEPRIMA

Sarà Syrah

Anteprima dei Syrah di Cortona e del resto d'Italia

Riservata alla stampa. Un'occasione unica di degustare in anteprima i nuovi millesimi dei Cortona Syrah doc insieme alle migliori espressioni dei Syrah d'Italia che usciranno quest'anno

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa 40 - Cortona

Ore 11.00 - 18.00 - UN MORSO E UN SORSO

Il vino Syrah, la razza Chianina, il buon vivere

Degustazioni di oltre 40 cantine produttrici di Syrah e di piatti a base di Chianina e Syrah proposti dai ristoranti locali e da chef d'Italia.

Ingresso € 30 con 3 consumazioni di cibo e assaggi di vini liberi.

Possibilità di acquistare vino direttamente dai produttori.

Le degustazioni cibo saranno fruibili fino alle ore 17:00.

Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

NEW! Ore 11.30 - 12.30 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di cucina di Chianina & Syrah

Stefano Basello: Reale di Chianina ed Insalatina di asparagi

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello *chef Stefano Basello* del *Ristorante 1905 hotel La Di Moret* in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta! Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.

Prenotazione obbligatoria - max 40 posti. - [prenotata on line](#)

Info:Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Ore 11.00 - 12.30 - MASTERCLASS VINI

Gli Shiraz dalla fine del mondo

Selezione di Syrah sudafricani del Capo

Da vigneti situati su alcuni dei suoli più antichi del pianeta, in un ecosistema dalla biodiversità unica per ricchezza e densità di specie vegetali: il Cape Floral Kingdom, gigantesco spartiacque incastonato tra due oceani. Conduce **Bert Seiter** della ditta *Bert's Weinexpress*, di Regensburg con la collaborazione di **Divina Vitale**.

ESTATE SHIRAZ 2020

Hartenberg, Stellenbosch

THE STORK SHIRAZ 2020

Hartenberg, Stellenbosch

PROVENANCE SHIRAZ 2022

Saronsberg, Tulbagh

SARONSBURG SHIRAZ 2021

Saronsberg, Tulbagh

SEKELMAAN SHIRAZ 2016

Saronsberg, Tulbagh

STRANDVELD SYRAH 2021

Strandveld, Elim

Costo € 50 - Prenotazione obbligatoria

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

NEW! Ore 12.00 - 17.00 - CHIANINA E SYRAH ON STAGE

Radio Incontri sarà radio partner di Chianina & Syrah e trasmetterà direttamente dai nostri saloni, con musica, rubriche ed interviste per portare Chianina & Syrah con voi ovunque voi siate.

Ore 12.00 - 17.00 - PRANZO

Chianina Experience "La griglia di Chianina & Syrah"

Bistecca di Chianina IGP cotta a vista su carboni di legna in abbinamento i Syrah di Cortona

1 Bistecca € 50 - Mezza bistecca € 30

Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 12.30 - 16.00 - PRANZO

Hamburger Mania

Hamburger di Chianina IGP interpretati dagli chef di Chianina e Syrah. In abbinamento i Syrah di Cortona

Costo € 15 - Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 12.30 - 16.00 - PRANZO

Quinto quarto Experience

La Chianina non è solo bistecca

Degustazione dei tagli meno pregiati: trippa, lampredotto, zuppa del carcerato. Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.30 - 16.00 - SPECIAL

La Chianina in pentola

Degustazione di carni di Chianina bollite e brasate al Syrah in abbinamento ai vini Syrah

Costo € 25 - Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 12.30 - 16.00 - SPECIAL

Chianina al fumo: il Brisket all'italiana e lo Stinco di Chianina

Punta di petto di Chianina marinata al Syrah ed affumicata ai sarmenti di vite Syrah; lo *stinco di Chianina* marinato su birra agricola affumicato ai sarmenti di vite Syrah cotto a bassa temperatura e arrostito al girarrosto. Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.30 - 18.00 - CHIANINA & SYRAH SPIRITS

Cocktail bar con gli spiriti di Cortona

Consumazione € 5 da acquistare in loco

NEW! Ore 13.00 - 14.00 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di cucina di Chianina & Syrah

Patrik e Filip Matjaz ☼ con Luka Mazdarovic: Tartare in

bottiglia. Tartare di Chianina alla mediterranea, pomodorini secchi, cipolla frita, carciofi e polenta.

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello chef *Luka Mazdarovic* del ristorante stellato sloveno **COB** ☼ in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta! Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.

Prenotazione obbligatoria - max 40 posti. [Prenotata on line](#)

Info:Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

NEW! Ore 13.00 - 15.00 - BBQ SHOW

Il bbq all'italiana sfida il Kamado grill

Vittorio Camorri alla griglia vs lo Chef stellato tedesco *Florian Vogel* e *Johannes Semayer* al Kamado Grill

Syrah & Selvaggina:

Michele Milani: Un contadino, cuoco, cacciatore, che ama la selvaggina e la interpreta con rigore e responsabilità.

La Maremmana incontra la Chianina

Chianina & Syrah ospita la sorella Maremmana: Lo chef Maremmano *Matteo Donati* alla griglia con tagli di carne Maremmana IGP

Special guests: Chef Igles Corelli, Andrea Petrini Consorzio Vitellone Bianco Appenino Centrale

Incluso con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 13:30 - 15:30 - SPECIAL

Un maestro pasticcere alla griglia

Pan Chianina: panettone salato con carne Chianina.

Il Maestro Pasticcere **Stefano Lorenzoni** della pasticceria omonima di monte San Savino, e membro di **AMPI (Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani)** e **AMLM (Accademia dei Maestri del Lievito Madre)** illustrerà la produzione artigianale dei lievitati con il Lievito Madre presentandoci un panettone realizzato con **Terretrusche Genius of food** per celebrare l'incontro tra il panettone e la Chianina per un prodotto unico con note affumicate che lo contraddistinguono.

NEW! Ore 14.00 - 15.00 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Davide Canella ✨ : **Riso Carnaroli & Syrah, garum di polline d'api, genovese di diaframma**

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello chef stellato **Davide Canella** ✨ del ristorante **Contrada di Castel Monastero** in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!
Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.
Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.
Prenotazione obbligatoria - max 40 posti. [Prenotata on line](#)
Info:Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Ore 15.00 - 17.00 - SPECIAL

Facce da Chianina & Syrah

Set fotografico a cura di **Claudio Mollo** giornalista, critico gastronomico e food photographer che con la sua macchina fotografica ritrarrà i volti di questa edizione di Chianina & Syrah

Ore 14:30 - 17:30 - GIN & CIGAR

Degustazione sigaro in abbinamento a gin e spiriti di Cortona

a cura del **Club Amici del Toscano** relatore **Stefano Fanticelli**

ore 14.30 - Sigaro e **Amaro Cortona**

ore 15.30 - Sigaro e **Nabucco** London Dry Gin

ore 16.30 - Sigaro e **Sabatini Gin**

Durante le degustazioni i produttori illustreranno i loro prodotti.
Incluso con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 15:30 - 17:00 - MASTERCLASS VINI

Valais, un secolo dal richiamo del ghiacciaio: 100 anni da quando la Syrah diede inizio alla risalita del Rodano

Scopriremo l'origine del Syrah nel Valais attraverso la degustazione di cinque vini ed il racconto di *Nicolas Jeckelmann* esperto di valutazione olfattiva nel settore della profumeria e conoscitore di vini, per poi scendere lungo il corso del Rodano a toccare le più belle espressioni dell'annata 2021 di grandi denominazioni.

Con la presenza dei vignaioli di **Alain Voge, Domaine Lionnet, Domaine de l'Iserand, Domaine de la Sérbeche** e il coordinamento di **Divina Vitale**.

SYRAH 2022

Denis Mercier

SYRAH VIEILLES VIGNES 2022

Cave la Madeleine

SYRAH 2022

Cave des Amandiers

ROUGE D'Y 2022

La Rodeline

SYRAH 2022

Cave Caloz

LES CHAILLES 2021

Alain Voge

TERRE BRÛLÉE 2021

Domaine Lionnet

LES SABOT DE COPPI 2021

Domaine de L'Iserand

SAINT JOSEPH 2021

Domaine de la Sérbeche

COTE ROTIE 2021

Thibaud Cappellaro

CROZES-HERMITAGE 2021

Vindiou

Costo € 50 - Prenotazione obbligatoria

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 16:00 17:00 - CHIANINA & PICCINI

Piccoli chef in cucina con Soledad Andrea: impariamo pasticciando Sei un bambino appassionato di cucina?

Un goloso pomeriggio con la Pastry Chef Soledad Andrea ti aspetta!

La pasticceria per bambini non è solo un gioco ma un'esperienza che lascia ricordi dolci ed insegnamenti preziosi; impara pasticciando!

Partecipazione gratuita per bambini fino a 12 anni con prenotazione obbligatoria inviando una mail a events@terretrusche.com o whatsapp al numero 348 100 10 93 oppure [clicca qui per prenotare on-line](#)



Ore 15.30 - 16.30 - CHIANINA & CHAMPAGNE

“In profondità”

Il Vitellone Bianco, con la garanzia del *Consorzio di Tutela Vitellone Bianco Appenino Centrale Chianina IGP* con il suo Direttore *Andrea Petrini*, interpretato del macellaio *Simone Fracassi* della *Macelleria Fracassi* con il produttore francese *Christopher Lee* lui e sua moglie *Lyse Olivier* con lo *Champagne B&C Olivier* di *Trelou sur merne* nell'abbinamento perfetto : *la Chianina & Lo Champagne!*

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Teatro Signorelli, P.zza Signorelli – Cortona

Ore 19:30 - BENVENUTI A TEATRO!

Benvenuti a Teatro

Ilaria Salvadori de *la Fattoria Bistecca* insieme al produttore di Campagne francese *Christopher Lee* vi apriranno Le porte del teatro con il loro benvenuto.

Ore 20.00 - CENA

Cena dell'Anteprima - Produttori, Chef Stellati, Chef del Territorio

Gli Chef di Cortona ospitano i maestri del gusto

Special Guest gli Chef: *Marialuisa Lovari e Keoma Franceschi, Alessandro Ferrarini e Ilaria Guerrieri, Davide Canella* ✨, *Silvia Baracchi* ✨ e *Richard Titi, Peppe Aversa* ✨ e *Salvatore Vuolo, Maria Probst e Assunta Pandolfi, Sara Bellinzona e Stefano Cecconi, Danielo Vestri.*

Costo € 100 - prenotazione obbligatoria - [leggi il menu](#)

Info:Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Conferimento Premio

“Cortona, Terra di Syrah 2025”



DOMENICA 9 MARZO 2025

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa 40 - Cortona

Ore 11.00 - 18.00 - UN MORSO E UN SORSO

Il vino Syrah, la razza Chianina, il buon vivere

Degustazioni di oltre 40 cantine produttrici di Syrah e di piatti a base di Chianina e Syrah proposti dai ristoranti locali e da chef d'Italia

Le degustazioni cibo saranno fruibili fino alle ore 17:00.

Ingresso € 30 con 3 consumazioni di cibo e assaggi di vini liberi.

Possibilità di acquistare vino direttamente dai produttori.

Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

NEW! Ore 11.15 -12.15 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Marcello Corrado: Battuta al coltello di Chianina, ostrica, togararashy, puntarelle, kefir

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello chef **Marcello Corrado Executive Chef del ristorante Tasting Room** in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.

Prenotazione obbligatoria - max 40 posti. [Prenotata on line](#)

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Ore 11.30 -13.00 - MASTERCLASS VINI

Barossa Valley, le vigne franche di piede tra le più antiche del mondo in una degustazione mai organizzata prima in Italia

Assaggeremo i migliori interpreti della Barossa Valley in un'orizzontale dell'annata 2021, confronteremo vini tra old e new school e tra regioni calde e regioni fresche di tutta l'Australia. Tutto questo attraverso 11 vini mai arrivati in Italia prima d'ora. Condotta da **Matteo Carboni** chef e titolare di Casa Carboni, enoteca e scuola di cucina in Barossa con la collaborazione di **Divina Vitale**.

BASKET PRESS 2021

Rockford, Barossa Valley

SHIRAZ 2021

Hutton Vale, Barossa Valley

COMMAND SHIRAZ 2021

Elderton, Barossa Valley

GREENOCK SHIRAZ 2022

Kalleske, Barossa Valley

O&M 2021

Izway, Barossa Valley

OCTAVIUS 2018

Yalumba, Barossa Valley

MOUNT ELDESTONE 2018

Henschke, Barossa Valley

OTTANTOTTO 2019

Shobbrook Wines, Barossa Valley

GENESIS SYRAH 2015, GENESIS SYRAH SPARKLING 2015

Castagna, Beechworth, Victoria

SHIRAZ 2022

Bannockburn Geelong, Victoria

SHIRAZ VIOGNIER 2023

Clonakilla, Canberr, ACT

Costo € 50 - Prenotazione obbligatoria

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 12.00 - 13.00 - SPECIAL

I crudi di Chianina: Carpaccio & Tartare

Degustazione a vista di carpaccie tartare interpretate dallo storico macellaio *Aldo Iacomoni* della *Macelleria Iacomoni Aldo*

La Chianina

Ore 12.00 - 16.00 - PRANZO

Chianina Experience "La griglia di Chianina & Syrah"

Bistecca di Chianina IGP cotta a vista su carboni di legna in abbinamento i Syrah di Cortona

1 Bistecca € 50 - Mezza bistecca € 30

Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 12.00 - 16.00 - PRANZO

Hamburger Mania

Hamburger di Chianina IGP interpretati dagli chef di Chianina e Syrah. In abbinamento i Syrah di Cortona

Costo € 15 - Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 11.00 - 17.00 - SPECIAL

Quinto quarto Experience

La Chianina non è solo bistecca

Degustazione dei tagli meno pregiati: trippa, lampredotto, zuppa del carcerato.

Con la straordinaria partecipazione di

Leonardo Torrini, il trippaio di Gavinana

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.30 - 16.00 - SPECIAL

La Chianina in pentola

Degustazione di carni di Chianina bollite e brasate al Syrah in abbinamento ai vini Syrah

Costo € 25 - Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 12.30 - 16.00 - SPECIAL

Chianina al fumo: il Brisket all'italiana e lo Stinco di Chianina

Punta di petto di Chianina marinata al Syrah ed affumicata ai sarmenti di vite Syrah; lo *stinco di Chianina* marinato su birra agricola affumicato ai sarmenti di vite Syrah cotto a bassa temperatura e arrostito al girarrosto

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.30 - 18.00 - CHIANINA & SYRAH SPIRITS

Cocktail bar con gli spiriti di Cortona

Consumazione € 5 da acquistare in loco

NEW! Ore 12.30 - 13.30 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Silvia Baracchi ☼ Polpetta di chianina con melanzana affumicata, pomodoro al limone e capperi.

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa della chef 1 stella Michelin

Silvia Baracchi ☼ del ristorante *Il Falconiere* in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!!

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.
Prenotazione obbligatoria - max 40 posti. [Prenotata on line](#)
Info: Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Ore 13.00 - 15.00 - BBQ SHOW

Il bbq all'italiana sfida il Kamado grill

Vittorio Camorri alla griglia vs lo Chef stellato tedesco *Florian Vogel* e *Johannes Semayer* al Kamado Grill

Syrah & Selvaggina:

Michele Milani: Un contadino, cuoco, cacciatore, che ama la selvaggina e la interpreta con rigore e responsabilità.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.

Al banco assaggi: *Andrea Petrini* del *Consorzio Vitellone Bianco*, *Simone Fracassi* della *Macelleria Fracassi* e *Aldo Iacomoni* della *Macelleria Iacomoni*

NEW! Ore 13.45 - 14.45 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Emanuele Scarello ❁❁ **Coda di Chianina con salsa ed erbe di primavera**

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello chef 2 stelle Michelin

Emanuele Scarello ❁❁ del ristorante *Agli Amici* in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!!

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.

Prenotazione obbligatoria - max 40 posti. [Prenotata on line](#)

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com



NEW! Ore 15.00 - 16.00 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Luca Bernardini: Syrah Noir

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa del **Pastry Chef Luca Bernardini** specializzato in pasticceria sottozero per un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso.

Prenotazione obbligatoria - max 40 posti. [Prenotata on line](#)

Info:Terretrusche, tel. 0575 606887 - events@terretrusche.com

Ore 14:30 - 17:30 - GIN & CIGAR

Degustazione sigaro in abbinamento a gin e spiriti di Cortona

a cura del **Club Amici del Toscano** relatore **Stefano Fanticelli**

ore 14.30 - Sigaro e **Heure Rose** London Dry Gin

ore 15.30 - Sigaro e **Papacello** Vermouth

ore 16.30 - Sigaro e **Midnight Gin**

Durante le degustazioni i produttori illustreranno i loro prodotti.

Incluso con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 15.00 - 17.00 - SPECIAL

Facce da Chianina & Syrah

Set fotografico a cura di **Claudio Mollo** giornalista, critico gastronomico e food photographer che con la sua macchina fotografica ritrarrà i volti di questa edizione di Chianina & Syrah



Ore 15.30 - 17.00 - MASTERCLASS VINI

Venti anni di Scrio! Storia di un Syrah che ha scritto una delle pagine più avanguardiste della costa toscana, a Bolgheri

Verticale storica di Scrio di casa Le Macchiole, tra i primi prodotti in Toscana in purezza, raccontato attraverso 10 annate cruciali, distribuite tra due decenni di storia. Si parte dalla fine degli anni Novanta, con un approccio ed un pedigree differente per gusti e cultura enologica, nel calice si narra un ventennio di grande fermento. Fino ad approdare ad annate più contemporanee che sanno rappresentare il nuovo corso dell'azienda. Intervengono:

Cinzia Merli, titolare dell'azienda, **Luca Rettondini** enologo, con la partecipazione della giornalista **Divina Vitale**.

Costo € 60 - Prenotazione obbligatoria

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887 - events@terretrusche.com

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 15.30 - 16.30 - CHIANINA & CHAMPAGNE

"In profondità"

Il Vitellone Bianco, con la garanzia del *Consorzio di Tutela Vitellone Bianco Appenino Centrale Chianina IGP* con il suo Direttore *Andrea Petrini*, interpretato del macellaio *Simone Fracassi* della *Macelleria Fracassi* con il produttore francese *Christopher Lee* lui e sua moglie *Lyse Olivier* con lo *Champagne B&C Olivier* di *Trelou sur merne* nell'abbinamento perfetto : *la Chianina & Lo Champagne!*
Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 16:30 - 17:30 - CHIANINA & PICCINI

Piccoli chef in cucina con Soledad Andrea: impariamo pasticciando Sei un bambino appassionato di cucina?

Un goloso pomeriggio con la Pastry Chef Soledad Andrea ti aspetta! La pasticceria per bambini non è solo un gioco ma un'esperienza che lascia ricordi dolci ed insegnamenti preziosi; impara pasticciando!

Partecipazione gratuita per bambini fino a 12 anni con prenotazione obbligatoria inviando una mail a events@terretrusche.com o whatsapp al numero 348 100 10 93 oppure [clicca qui per prenotare on-line](#)

LA BRIGATA DEGLI CHEF

GIUSEPPE MANCINO ❀❀
EMANUELE SCARELLO ❀❀
GIUSEPPE AVERSA ❀
SILVIA BARACCHI ❀
DAVIDE CANELLA ❀
MIRKO MARCELLI ❀
FILIP MATJAZ ❀
FLORIAN VOGEL ❀
STEFANO BASELLO
LUCA BERNARDINI
VITTORIO CAMORRI
STEFANO CECCONI
MARCELLO CORRADO
MATTEO DONATI
ALESSANDRO FERRARINI
KEOMA FRANCESCHI
FABIO GROPPI
ILARIA GUERRIERI
MARIA LUISA LOVARI
STEFANO LORENZONI
ANDREA SOLEDAD LOPEZ
LUKA MADZAROVIC
CINZIA OTRI

MARINELLA PAOLONI
ASSUNTA PANDOLFI
MARIA PROBST
EMILIANO ROSSI
PAOLO RUFO
ILARIA SALVADORI
JOHANNES SELMAYER
RICHARD TITI
SALVATORE VUOLO

OSPITI SPECIALI

IGLES CORELLI
(STAR GUEST)
FAUSTO ARRIGHI
(GIÀ DIRETTORE GUIDA MICHELIN)
SARA BELLINZONA
ANNAMARIA FARINA
SIMONE FRACASSI
LEONARDO TORRINI
DANIELO VESTRI
PATRIK MATJAZ
MICHELE MILANI

SORSI

CORTONA

BALDETTI

CANTINA CANAIO

CANTINA DOVERI

CANTINE FARALLI

CHIARA VINCIARELLI

COLLE ACACIA

EREDI TREVISAN

FABRIZIO DIONISIO

ISIS - ISTITUTO A. VEGNI
CAPEZZINE

I VICINI WINERY

LA BRACCESCA

PASINI ROBERTA

PODERE IL FITTO

POGGIO SORBELLO

SPERANZA WINERY

STEFANIA MEZZETTI

STEFANO AMERIGHI

TENUTA MONTECCHIESI
DAL CERO

VECCHIA CANTINA

ITALIA

AZ. AGR. COLOGNOLE

MONTEPULCIANO, TOSCANA

AZIENDA AGRICOLA TOSCANI

TOSCANA

BUCCELLETTI CANTINA

TOSCANA

BULICHELLA

TOSCANA

CASALE DEL GIGLIO

LAZIO

FABBRICA PIENZA

TOSCANA

FATTORIA DI MAGLIANO

TOSCANA

FATTORIA DI RIPA D'ORCIA

TOSCANA

FATTORIA VARRAMISTA

TOSCANA

GABRIELE MAZZESCHI

TOSCANA

GIARDINI RIPADIVERSILIA

TOSCANA

IL QUERCIOLO

TOSCANA

IL VECCHIO POGGIO

LAZIO

LA SOURCE

VALLE D'AOSTA

MAESTÀ DI SANTA LUCE

TOSCANA

MICHELE SATTA

TOSCANA

PLANETA

SICILIA

PODERE BELLOSQUARDO

TOSCANA

POGGIO ALLE MONACHE

TOSCANA

SAN VALENTINO AZ. AGR. BIO

EMILIA ROMAGNA

**SPADAFORA VIGNAIOLI
IN SICILIA**

SICILIA

**TASCA D'ALMERITA- TENUTA
SALLIER DE LA TOUR**

SICILIA

TENUTA LA NOVELLA

SERAVEZZA, TOSCANA

FRANCIA

ALAIN VOGUE

RODANO, FRANCIA

CYRIL COURVOISIER

RODANO, FRANCIA

DOMAINE DE L'ISERAND

SÉCHERAS, FRANCIA

DOMAINE DE LA

SARBÈCHE

RODANO, FRANCIA

DOMAINE LIONNET

RODANO, FRANCIA

B&C OLIVIER

FRANCIA

AUSTRALIA

BANNOCKBURN

BEECHWORT, VICTORIA

CASTAGNA

GEELONG, VICTORIA

CLONAKILLA

CANBERRA, ACT

ELDERTON WINES

BAROSSA VALLEY

HENSCHKE

BAROSSA VALLEY

HUTTON VALE

BAROSSA VALLEY

IZWAY

BAROSSA VALLEY

KALLESKE

BAROSSA VALLEY

ROCKFORD

BAROSSA VALLEY

SHOBBROOK WINES

BAROSSA VALLEY

YALUMBA

BAROSSA VALLEY

SUDAFRICA

HARTENBERG

STELLENBOSH

SARONSBERG

TULBAGH

STRANDVELD

ELIM

BULGARIA

CHATEAU AVLI

AVLI, REGIONE DI SILVEN

DOWNTOWN WINERY

THRACIAN VALLEY

MIDALIDARE ESTATE

THRACIAN VALLEY

MINKOV BROTHERS

KARNOBAT

SVIZZERA

CAVE CALOZ

MIÉGE, VALAIS

CAVE DES AMANDIERS

SAILLON, VALAIS

CAVE LA MADELEINE

VETROZ, VALAIS

DENIS MERCIER

SIERRE, VALAIS

LA RODELINE

FULLY, VALAIS

ALBANIA

KANTINA BALAJ

VLORE



MORSI

SOLEDAD ANDREA

CRISTIANO MILIGHETTI

ENOTECA IL CACIO BRILLO

ELENA BARACCHI

MIRKO TARTUFI

OSTERIA DEL TEATRO

LA CONSERVERIA

SESTOCANTO

FLORIAN VOGEL

RISTORANTE LA LOGGETTA

SAPORI DELLA VALDICHIANA

ALDO E GIORGIO IACOMONI

TAVERNA PANE E VINO

**TERRETRUSCHE GENIUS
OF FOOD**

MICHELE MILANI

MATTEO DONATI

IL SOLCO

**MAESTRI TOSCANI DEL
TARTUFO**

**RELAIS RISTORANTE
IL FALCONIERE**

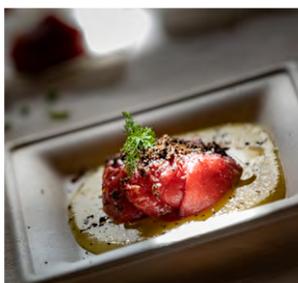
**MARINELLA PAOLONI
PASTRY CHEF**

FATTORIA BISTECCA

RISTORANTE AMBROSIA

MACELLERIA LUNGHINI





info e prenotazioni

Terretrusche, tel. 0575 606887 - e-mail: events@terretrusche.com

Acquisto biglietti online e aggiornamenti su

www.chianinaesyrah.com



CHIANINA & SYRAH

ORGANIZZATO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



COMUNE DI
CORTONA

MAIN SPONSOR



fondata nel 1881

SPONSOR



PARTNERS UFFICIALI



CON LA COLLABORAZIONE DI

