

Programma realizzato in collaborazione con

Comuni di: Siena, Abbadia S.Salvatore, Chiusi, Monticiano, Parco della Val D'Orcia

Fondazione Musei Senesi, Fondazione Siena Jazz, Accademia Chigiana, Opa, Sienalibri, LILT - Lega Italiana per la lotta contro i Tumori - sez. di Siena, l'Artista Diego Percossi Papi

Associazioni di categoria: Assindustria, Confcommercio, Confesercenti, Coldiretti, CIA, UPA, Confartigianato, CNA, API Toscana, Confcooperative, Legacoop

Si ringraziano per la partecipazione ed i prodotti offerti:

Consorzio Vino Orcia
Consorzio della Denominazione San Gimignano
Az. Agr. Forte di Castiglion D'Orcia
Tenuta Il Poggione di Montalcino
Az. Agr. San Donato di San Gimignano
Az. Agr. Villa Sant'Anna di Abbadia di Montepulciano
Az. Agr. Il Roglio di Chiusi
Az. Agr. Podere della Bruciata di Chiusi
Az. Agr. Poggio Piglia di Chiusi
Az. Agr. Poggio ai Chiari di Chiusi
Az. Agr. Nenci di Chiusi
Agricola Fico Montanino di Chiusi
Az. Agr. Dievole srl di Vagliagli
Az. Agr. Domini Del Castellare di Castellina in Chianti
Az. Agr. La Scheggiolla di Castelnuovo Berardenga
Az. Agr. Castel di Pugna di Siena
Fattoria Il Poderaccio di Siena
Az. Agr. Coveri di Torrita di Siena
Az. Agr. Il Poggiarello di Murlo
Apiari Del Santo di Monticiano
Caseificio Cooperativo Valdorcina
La Fabbrica del Panforte di Sovicille
Birrificio San Quirico di San Quirico d'Orcia
Marabissi srl di Chianciano Terme
Macelleria Pisi di Chiusi
Salcis sas di Monteriggioni
Morbidi A. & C di Siena
Molino Batignani srl Rapolano Terme

Il programma potrà subire delle variazioni per ragioni organizzative

Le Terre di Siena sono il luogo dell'universale aspirazione all'equilibrio tra uomo e creato, con 4 luoghi UNESCO, 70 Musei, 30 prodotti agricoli a denominazione di origine, 800 aziende agricole biologiche, 14 riserve naturali, 7 località termali e 11 strutture termali, un tracciato della Via Francigena di 120 Km in sicurezza e ben segnalato, uno stile di vita improntato alla sostenibilità che ha consentito di essere la prima area vasta carbon free.

Molte le imprese impegnate nella filiera corta in agricoltura, nel risparmio energetico e nella promozione del turismo responsabile e sostenibile.

Una settimana di Incontri, degustazioni ad arte, scuole di cucina, cene a tema che vedranno protagonisti storie di imprenditori di successo, eccellenze e luoghi del territorio, che vuole essere soprattutto un invito a visitare le Terre di Siena.

Ogni giorno dalle ore 18.00 alle ore 23.00

presso lo spazio Winebar
Degustazione vini del territorio
e prodotti di filiera corta

 www.terresiena.it
www.si.camcom.gov.it

TOSCANA

FUORI EXPO MILANO 2015



TERRE DI SIENA

Terre del buon vivere
per un futuro sostenibile

21 - 26 LUGLIO
CHIOSTRI DELL'UMANITARIA
Via Daverio, 7 Milano

INGRESSO LIBERO



Camera di Commercio
Siena



Provincia di Siena



Martedì 21 Luglio

LE TERRE DI SIENA SI PRESENTANO: ARTE, GREEN E SLOW TOURISM

- Ore 18.00 **Firma della Carta di Milano**
I protagonisti del Patto Terre di Siena Green, Istituzioni e Imprese, sottoscrivono la Carta di Milano
- Ore 19.00 **La Francigena nelle Terre di Siena:** 120 km di cammino - racconti, aneddoti e suggerimenti
- Ore 20.00 **La bisaccia del pellegrino** – degustazioni cibo da filiera corta lungo la Via Francigena a cura di: Associazione Cuochi Senesi, Osteria La Parata di Bagno Vignoni e Ristorante Bagoga di Siena

Mercoledì 22 Luglio

DOLCEZZE D'AMBRA A SIENA

- Ore 18.00 **Terre di Siena Green**
Mobilità & turismo sostenibile per la città di Siena
Mobilità sostenibile: le best practice (bike sharing e colonnine per macchine elettriche)
- Slow tourism e sostenibilità per riscoprire la città: #SienaFrancigena, Trekking Urbano e passeggiate d'autore
- Ore 19.00 **Arte e Festival**
Siena Capitale Italiana della Cultura 2015: il progetto, le iniziative, gli eventi, fra i quali l'esposizione "La Maestà, le Contrade: Ori di Siena" oggetti d'arte e gioielli di Diego Percossi Papi nel 700° anniversario della Maestà di Simone Martini
- Ore 20.00 **Filiera corta**
Cookingshow al gusto delle Terre di Siena a cura di: Associazione Cuochi Senesi e Ristorante Babazuf di Siena
- Ore 21.00 **"Sette note in sette notti"**- Pausa di gusto Arte, musica - una serie di sette appuntamenti nel Museo Civico, ogni giovedì dal 5/11 al 17/12, dove l'arte si accompagna a performance musicali di alto livello e alla degustazione di prodotti DOP, IGP delle Terre di Siena

Giovedì 23 Luglio

SUGGERIMENTI ETRUSCHI: CLUSIUM E LA VAL DI CHIANA SENESE

- Ore 18.00 **Terre di Siena Green**
Biologico e KM ZERO nelle Terre di "Lars Porsena" Presentazione e degustazione a cura dei produttori
- Ore 19.00 **Arte e Festival**
Experience Etruria e presentazione calendario eventi VisitChiusi a cura di Chiusipromozione
- Ore 20.00 **Filiera corta**
Cookingshow cibo da Filiera corta a cura dei produttori e dei Ristoranti di Terre di Siena Green e Vetrina Toscana a Tavola
- Ore 21.00 **Fondazione Orizzonti d'Arte e Festival**

Venerdì 24 Luglio

MATERICITÀ AROMATICA IN VAL D'ORCIA E DOLCE SERENITÀ IN AMIATA

- Ore 18.00 **Terre di Siena Green**
Il Parco della Val d'Orcia patrimonio dell'Umanità per un futuro Sostenibile
- Un modello di agricoltura sostenibile volto alla reinterpretazione delle buone pratiche in chiave moderna e scientifica – Azienda Agricola Forte
 - La birra che fa bene alle ossa – Università di Siena e Birrificio San Quirico. Degustazione di birre artigianali prodotte con cereali della Val d'Orcia
 - Amiata, la Montagna madre: biodiversità e sapori dell'antico vulcano. Presentazione prodotti amiatini (castagna igp, pera piccola, erbe officinali/aromatiche). Degustazione prodotti ottenuti da macerazione e trasformazione di erbe aromatiche e frutti dimenticati della montagna - Azienda Lombardi & Visconti di Abbadia S. Salvatore

- Ore 19.00 **Arte e festival**
Il festival della Val d'Orcia e il Teatro povero di Monticchiello
- Ore 20.00 **Filiera corta**
Lezione di cucina: Pici fatti a mano con farina di grani antichi alle erbe spontanee - Insalate Fiorite - Biscottini dei poveri con Rosolio. A cura del Ristorante Taverna del Pian delle Mura di Vivo d'Orcia.
- Degustazioni e abbinamenti** con Brunello di Montalcino DOP e Orcia DOC
- Degustazione** di macerati d'erbe e pera piccola in vaso, a cura dell'Azienda Lombardi & Visconti di Abbadia San Salvatore

Sabato 25 Luglio

SAPORI ETEREI NELLE CRETE

- Ore 18.00 **Terre di Siena Green**
In viaggio con il Treno Natura
- Ore 20.00 **Filiera corta**
Cookingshow - Cibo da Filiera corta a cura di Sabrina Fattorini, Food blogger di "Architet-tando in cucina"

Domenica 26 Luglio

PAESAGGI DI SAPORE IN VAL DI MERSE

- Ore 18.00 **Terre di Siena Green**
Presentazione dell'Ecomuseo della Val di Merse a cura del Comune di Monticiano e della Fondazione Musei Senesi
- Ore 19.00 **"Grand tour della Val di Merse"**
147 km in bici - racconti e consigli per un'esperienza slow
- Ore 20.00 **Filiera corta**
Cookingshow - Cibo da Filiera corta a cura di Sabrina Fattorini, Food blogger di "Architet-tando in cucina" e a seguire degustazione di **"Panpepato e birra"**

