

**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 della 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 AMADEI** 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 Volterrane 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 Volterrane 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 e Associazione "Amici del Toscano"*

**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 tartufoiaio 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 Volterrane 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 Volterrane, briciole di pane e finocchio 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 Illenia 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 nella torre del Maschio della Fortezza Medicea

**MARTEDÌ 31 OTTOBRE 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.volterrastusto.com](http://www.volterrastusto.com)  
(mail: [infovolterrastusto@gmail.com](mailto:infovolterrastusto@gmail.com)), o contattare l'ufficio Turistico di Volterra, 0588-87257 (mail: [info@volterratur.it](mailto:info@volterratur.it)).

[www.volterrastusto.com](http://www.volterrastusto.com)  
[infovolterrastusto@gmail.com](mailto:infovolterrastusto@gmail.com)

Consorzio Turistico Volterra Valdicecina Valdera (info: 0588 87257)



con il contributo L.R. 50/95

Comune di Volterra  
Associazione Tartufai dell'Alta Val di Cecina

# VOLTERRAGUSTO

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<sup>^</sup> 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

