



Le Terre di Siena sono state protagoniste a Milano nello spazio TOSCANA FUORI EXPO presso i Chiostri dell'Umanitaria , dal 21 al 26 luglio. Una settimana di Incontri , degustazioni ad arte , scuole di cucina, cene a temache vedranno protagonisti storie di imprenditori di successo, eccellenze e luoghi del territorio, che ha voluto essere soprattutto un invito a visitare le Terre di Siena:

PROGRAMMA

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

Ore 18 **Firma della Carta di Milano**

I protagonisti del Patto Terre di Siena green ,Istituzioni e Imprese, sottoscrivono la Carta di Milano,

Ore 19 **La Francigena nelle Terre di Siena:**

120 km di cammino - racconti , aneddoti e suggerimenti

Ore 20 **Labisaccia del pellegrino** – degustazioni cibo da filiera corta lungo la Francigena

22 luglio **DOLCEZZE D'AMBRA A SIENA**

Ore 18 *Terre di Siena Green*

Mobilità & turismo sostenibile per la città di Siena Mobilità sostenibile: le best practice (bike sharing colonnine per macchine elettriche) Slow tourism e sostenibilità per riscoprire la città: #SienaFrancigena e trekking Urbano e passeggiate d'autore

Ore 19 *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 *Filiera corta*

Aperitivo al gusto delle Terre di Siena A cura di : Associazione Cuochi Senesi, Ristorante Babazuf di Siena

Ore 21 **"Sette note in sette notti"** **Pausa di gusto:** Arte, musica, degustazioni. Una serie di sette appuntamenti 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 DOCG, DOP e IGP delle Terre di Siena

23 LUGLIO **"SUGGESTIONI ETRUSCHE: CLUSIUM E LA VALDICHIANA SENESE"**

ore 18 *Terre di Siena green*

Biologico e KM Zero nelle Terre di "Lars Porsena" Presentazione a cura dei produttori e degustazione di prodotti a Km Zero

Ore 19 *Arte e festival*

"Sotto sopra" visita virtuale ai Musei di Chiusi Experience Etruria + presentazione calendario eventi VisitChiusi - A cura di Chiusipromozione

Ore 20 *Filiera corta*

Showcooking - **Cibo da filiera corta e Degustazione** a cura dei produttori e dei ristoranti del Circuito Terre di Siena green e di Vetrina toscana a tavola

ore 21.00 **Fondazione Orizzonti d'arte e Festival**

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

Ore 18 *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 prodotte con cereali della Val d'Orcia

- Amiata, la Montagna Madre: biodiversità e sapori inconfondibili dell'antico vulcano-Presentazione a cura del Prof. Augusto De Bellis sulle peculiarità dei prodotti amiatini (castagna ipp, pera picciola, erbe officinali/aromatiche) e degustazione prodotti dell'Azienda Lombardi&Visconti di Abbadia San Salvatore specializzata nella lavorazione, nella macerazione e nella trasformazione di erbe aromatiche e frutti dimenticati della Montagna.

Ore 19 *Arte e festival* □ □ □

Il festival della Val d'Orcia- Il Teatro povero di Monticchiello e la drammaturgia popolare

Ore 20 *Filiera corta*

Lezione 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 DOCG e Orcia DOC

Degustazione di macerati d'erbe e pera picciola in vaso, a cura dell'Azienda Lombardi e Visconti di Abbadia San. Salvatore.

25 LUGLIO □ □ □ □ **SAPORI ETEREI NELLE CRETE**

Ore 18 *Terre di Siena green* **In viaggio con il Treno Natura**

Ore 19 **Arte e Festival Musei e paesaggio** –laboratorio di pittura fondo oro a cura della Fondazione Musei Senesi

Ore 20 *Filiera corta* **Cookingshow** –Cibo da filiera corta a cura di Sabrina Fattorini, Food Blogger di " Architetando in

cucina"

26 LUGLIO PAESAGGI DI SAPORE IN VAL DI MERSE

Ore 18 *Terre di Siena Green*

Presentazione dell'Ecomuseo della Val di Merse a cura del Comune di Monticiano e della Fondazione Musei senesi,

"Grand tour della Val di Merse" 147 km in bici -racconti e consigli per un'esperienza slow

Ore 20 *Filiera corta*

Cookingshow –Cibo da filiera corta a cura di Sabrina Fattorini, Food Blogger di " Architetando in

cucina" - "Panpepato e birra"

Programma a cura di :

CCIA di Siena- Provincia di Siena- Comuni - Associazioni di Categoria -Aziende del territorio