



# 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](mailto:events@terretrusche.com)

Biglietti on-line: [ticketing.terretrusche.com](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](mailto: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](mailto:events@terretrusche.com)

Biglietti on-line: [ticketing.terretrusche.com](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto:events@terretrusche.com)

Biglietti on-line: [ticketing.terretrusche.com](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](mailto: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](mailto:events@terretrusche.com)

Biglietti on-line: [ticketing.terretrusche.com](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](mailto: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](mailto:events@terretrusche.com)

Biglietti on-line: [ticketing.terretrusche.com](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:events@terretrusche.com)

Biglietti on-line: [ticketing.terretrusche.com](http://ticketing.terretrusche.com) - [www.chianinaesyrah.com](http://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](mailto: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](mailto:events@terretrusche.com)

Acquisto biglietti online e aggiornamenti su

[www.chianinaesyrah.com](http://www.chianinaesyrah.com)



# CHIANINA & SYRAH

ORGANIZZATO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



MAIN SPONSOR



SPONSOR



PARTNERS UFFICIALI



CON LA COLLABORAZIONE DI

