



IL FESTIVAL DEL BUON VIVERE
CORTONA CITTÀ D'ARTE E DI SYRAH

CORTONA, 17-19 MARZO 2023

PROGRAMMA

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 17 MARZO 2023

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa - Cortona

Ore 09.30 - BENVENUTO

Accoglienza Produttori, registrazione ospiti e accredito giornalisti

Ore 10.00 - 17.30 - CONVEGNO

**Simposio internazionale "Cortona Città d'arte e di Syrah" 2023
Syrah e cambiamenti climatici, strategie di adattamento ed
effetti sulla produzione**

Cortona è patria del Syrah in Italia. Da un'intuizione della famiglia D'Alessandro di molti anni fa oggi un territorio trova in questo vitigno viaggiatore il miglior modo di esprimersi. "Chianina & Syrah" è la manifestazione che celebra il lavoro e i frutti di questa terra. Il Consorzio vini di Cortona vuol rendere questo evento motore di innovazione e mezzo di attrazione verso il mondo del vino nazionale ed internazionale con una giornata di confronto tra tecnici, ricercatori e produttori attorno al Syrah, nel corso della quale si affrontano, ogni anno, tematiche di particolare interesse ed attualità, e attribuendo a personalità meritevoli un premio per celebrare la storia di questa città e del suo vino.

Ore 13.30 - 14.30 - PRANZO DI LAVORO

La Chianina in pentola

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

Costo € 25 - prenotazione obbligatoria

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

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

Ore 15.00 - 19.00 - 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.

Ore 18.30 - TALK

Dalle Stalle alle Stelle

Dalle stalle dei Sibillini alle stelle della guida Michelin

Luigi Franchi di Sala e Cucina intervista lo Chef Enrico Mazzaroni nuova stella Michelin

Teatro Signorelli, P.zza Signorelli - Cortona

Ore 20.00 - CENA

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

Gli Chef di Cortona ospitano i maestri del gusto:

Costo € 90 - prenotazione obbligatoria.

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

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

Conferimento Premio

"Cortona, Terra di Syrah 2023" alla famiglia Marchesi Antinori per l'attenzione e l'impegno profuso negli anni nella valorizzazione del territorio e dei suoi vini.

Conferimento Premio

"Buon Vivere, Città di Cortona per la Cucina 2023"

allo chef neostellato **Enrico Mazzaroni**

Ore 22.00-24.00 - DOPO CENA

Gelato Experience

Stefano Cecconi della Cremeria Cecconi con sorbetto di pappa al pomodoro con pane e farina verna presidio slow food, olio Merigge, pomodoro toscano, basilico fresco, sale e pepe.

Carreto dei gelati "La crema del Vasari": Crema di ricotta fatta con uovo del casentino categoria A, ricotta di pecora toscana di latte crudo, caseificio Pinzani di Volterra e zafferano della Valdichiana.

Umami assoluto di latte crudo e panna fresca locale. Un ritorno alle origini della memoria di ognuno di noi.

Sergio Dondoli, Gelati del Dondoli

Ore 22.00 - 24.00 - DOPO CENA

Syrah & Cigar a cura del Club Amici del Toscano

Syrah & Cioccolato degustazione pralineria Vestri



SABATO 18 MARZO 2023

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa - 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 libere.

Acquisto biglietti in loco e on-line su: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 11.30 - TALK

Dalle Stalle alle Stelle

Luigi Franchi di Sala e Cucina intervista Fausto Arrighi già Direttore Guida Michelin

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 12.00 - 18.00 - SPECIAL

Quinto quarto Experience

La Chianina non è solo bistecca

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

Special Guest: Leonardo Torrini, Il trippaio di Gavinana

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.00 - 18.00 - SPECIAL

Gin & Chianina Degustazione di Sabatini Gin,

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 15.30 - 16.30 - MASTERCLASS VINI

Masterclass: l'Italia dei syrah tra nuovi e vecchi interpreti

Zone classiche ed emergenti in un'esplorazione con

Giampaolo Gravina

Costo € 35 - Prenotazione obbligatoria - max 16 posti

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

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

Ore 17.00 - 18.00 - MASTERCLASS VINI

Il Syrah che guarda il mare. Grandi classici e nuovi produttori
Come il Syrah della costa ha saputo far parlare di sé. Varie
provenienze e varie espressioni. Da Bolgheri a Suvereto, da
Riparbella alla Maremma

conduce *Divina Vitale*

Costo € 40 - Prenotazione obbligatoria - max 16 posti

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

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

Teatro Signorelli, P.zza Signorelli - Cortona

Ore 20.30 - CENA DI GALA

Il Gigante Bianco e il Principe Syrah

Cena con chef stellati in abbinamento ai vini Syrah

Costo € 90 - prenotazione obbligatoria.

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

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

Conferimento Premio

"Buon Vivere, Città di Cortona 2023"

al Console Americano Ragini Gupta

a conferma della radicata amicizia tra Cortona e gli Stati Uniti d'America

Conferimento Premio

"Buon Vivere, Città di Cortona 2023"

a Francesca Mortaro

per l'impegno profuso nel comunicare il valore della manifestazione e
per aver contribuito alla sua crescita attraverso il servizio televisivo sulle
reti Mediaset all'interno del Mag di Studio Aperto

Ore 22.00 - 24.00 - DOPO CENA

Syrah & Cigar a cura del Club Amici del Toscano

Syrah & Cioccolato degustazione pralineria Vestri

Ore 22.00-24.00 - DOPO CENA

Gelato Experience

Stefano Cecconi della Cremeria Cecconi con sorbetto di pappa al pomodoro con pane e farina verna presidio slow food, olio Merigge, pomodoro toscano, basilico fresco, sale e pepe.
Carreto dei gelati "La crema del Vasari": Crema di ricotta fatta con uovo del casentino categoria A, ricotta di pecora toscana di latte crudo caseificio Pinzani di Volterra e zafferano della Valdichiana.
Umami assoluto di latte crudo e panna fresca locale. Un ritorno alle origini della memoria di ognuno di noi.

Sergio Dondoli, Gelati del Dondoli



DOMENICA 19 MARZO 2023

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa - Cortona

Ore 11.00 - 18.30 - UN MORSO E UN SORSO

Il vino Syrah, la razza Chianina, il buon vivere

Degustazioni di oltre 50 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 degustazioni di cibo e degustazioni vini libere.

Acquisto biglietti in loco e on-line su: ticketing.terretrusche.com - www.chianinaesyrah.com

Ore 11.30 - TALK & MASTERCLASS

Una lunga storia di ferro, di fuoco e mani sapienti

Andrea Berti della Coltelleria Berti, intervistato da Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola

Ore 11.30 - 18.00 - MASTERCLASS e DEGUSTAZIONE

La Chianina in crudo

Degustazione di battuta al coltello e tartare preparate dai grandi macellai

Opiti speciali: Nazionale Italiana Macellai, Claudio Lunghini, Aldo Iacomoni e Simone Fracassi

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 12.00 - 18.00 - SPECIAL

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 12.00 - 15.00 - SPAZIO BAMBINI

La banda dei piccoli chef

con **Barbara Lapini** e **Chef Shady**

L'hamburgotto: preparazione di mini hamburger di Chianina per i bambini

Ore 12.00 - 18.00 - SPECIAL

Gin & Chianina Degustazione di Sabatini Gin,
Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.00-18.00 - SPECIAL

Gelato Experience

Stefano Cecconi della Cremeria Cecconi con sorbetto di pappa al pomodoro con pane e farina verna presidio slow food, olio Merigge, pomodoro toscano, basilico fresco, sale e pepe.
Carreto dei gelati "La crema del Vasari": Crema di ricotta fatta con uovo del casentino categoria A, Ricotta di pecora toscana di latte crudo, caseificio Pinzani di Volterra e zafferano della Valdichiana.
Umami assoluto di latte crudo e panna fresca locale. Un ritorno alle origini della memoria di ognuno di noi.

Sergio Dondoli, Gelati del Dondoli

Incluso con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 13.00 - PRANZO DELLA DOMENICA

Chianina e Syrah EXCLUSIVE

La Chianina dalla Testa ai Piedi

Lo **Chef stellato Cristiano Tomei** ha ideato un menu dedicato al gigante bianco della Valdichiana solo per 30 persone in abbinamento ad una selezione dei migliori Syrah.

Costo € 100 - biglietti su: www.chianinaesyrah.com - tel. 0575 606887

Ore 15.00 - SPAZIO BAMBINI

Babbo Chianino (Festeggia la festa del papà)

Special contest papà e figli (iscrizione events@terretrusche.com)

con **Barbara Lapini, Chef Shady** e **Stefano Cecconi**

Ore 15.30 - 16.30 - MASTERCLASS VINI

Masterclass: Passeggiata nel Rodano Nord
dalla côte-rôtie à Cornas attraverso 5 denominazioni
seguendo la nouvelle vague delle syrah della regione più
iconica al mondo per questo vitigno

Costo € 45 - prenotazione obbligatoria - max 16 posti

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

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

Ore 16.00 - TALK

Presentazione del libro

Mio nonno mi portava a fà gli erbi. Una vita di ricette e ricerche in cucina

Eleonora Cozzella presenta lo chef stellato Cristiano Tomei

Ore 16.00 - SPECIAL

La Braceria

Degustazione di verticale di Chianina varie frollature

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 17.00 - 18.00 - MASTERCLASS VINI

Masterclass: A dieci anni dalla vendemmia orizzontale Cortona syrah doc 2013.

Confronto tra stili territori ed interpretazioni

Costo € 30 - prenotazione obbligatoria - max 16 posti

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

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

Centro Storico Città di Cortona

Ore 18.30 - SFILATA

Il carro trainato dai buoi chianini

Chiusura manifestazione con sfilata per il centro storico di Cortona e gran finale in Piazza della Repubblica con gli sbandieratori del Gruppo Storico Città di Cortona.

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa - Cortona

Ore 20.00 - CENA

Gran finale di Chianina & Syrah

Degustazione roulette delle bottiglie non aperte e carne alla brace davanti alla grande griglia con musica dal vivo

Costo € 20 - prenotazione obbligatoria - Info:Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

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

LA BRIGATA DEGLI CHEF

GIUSEPPE AVERSA ✿

SILVIA BARACCHI ✿

MARCELLO CORRADO ✿

UMBERTO DE MARTINO ✿

ISIDE DE CESARE ✿

ALESSANDRO FERRARINI ✿

ENRICO MAZZARONI ✿

CRISTIANO TOMEI ✿

LORETTA FANELLA

PAOLO ANTINORI

DANIELE SALVATORI

GIANPIETRO ANDRISANI

VITTORIO CAMORRI

ANDREA CAMPANI

CATIA CIOFO

MARIO COMITALE

VINCENZO CUCOLO

MARIA LUISA LOVARI

KEOMA FRANCESCHI

PAOLO PACIARONI

WALTER REDAELLI

EMILIANO ROSSI

MATTEO SANGIOVANNI

CHEF SHADY

EMILIO SIGNORI

RICCARDO THIELLA

RICHARD TITI

SALVATORE VUOLO

OSPITI SPECIALI

FAUSTO ARRIGHI

(GIÀ DIRETTORE GUIDA MICHELIN)

ANNAMARIA FARINA

NAZIONALE ITALIANA
MACELLAI

(CAMPIONI D'EUROPA 2021)

SIMONE FRACASSI

LEONARDO TORRINI

STEFANO CECCONI

SERGIO DONDOLI

ANDREA BERTI

FRANCESCA MORTARO

LUIGI FRANCHI

DANIELO VESTRI

SORSI

CORTONA

BARACCHI

IL FITTO

BALDETTI

CANTINA CANAIO

I VICINI

VECCHIA CANTINA

TENUTA ANGELICI

IL QUERCIOLO

FANI

CANTINE FARALLI

CHIARA VINCIARELLI

DAL CERO

FABRIZIO DOVERI

STEFANO AMERIGHI

DIONISIO

POGGIO SORBELLO

LA BRACCESCA

ROBERTA PASINI

COLLE ACACIA

STEFANIA MEZZETTI

TREVISAN

I.S.I.S. A. VEGNI

ITALIA

MICHELE SATTA

FATTORIA VARRAMISTA

DUEMANI

FATTORIA DI MAGLIANO

GIARDINI RIPÀ DI VERSILIA

BULICHELLA

FABBRICA PIENZA

FATTORIA DI RIPÀ D'ORCIA

SPADAFORA VIGNAIOLI

IN SICILIA

ELENA GILLARDI

PODERE BELLOSGUARDO

GABRIELE MAZZESCHI

VALLAROM

TOSCANI

MONTEVERRO

SCARZELLA

SELVAPIANA

POGGIO ALLE MONACHE

FONTODI

SAN VALENTINO

PRINCIPE DI CORLEONE

ALESSANDRO DI
CAMPOREALE
FEUDO DISISA
TASCA D'ALMERITA
LA FRALLUCA
CIMA
PLANETA

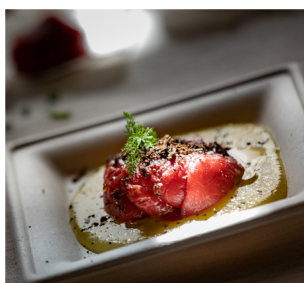
FRANCIA
UCHET-BELIANDO
CYRIL COURVOISIER
HERVÉ SOUHAUT
DOMAINE DE L'ISERAND
PIER GONON
ALAIN VOGÉ
MAISON CHAPOTIER
VINDIOU

MORSI

BOTTEGA BARACCHI WINERY	MACELLERIA LUNGHINI
CHIARA CASTELLUCCI	CHEF CRISTIANO MILIGHETTI
ZENZERO & CANNELLA	OSTERIA DEL TEATRO
ENOTECA CACIO BRILLO	FIASCHETTERIA FETT'UNTA
CREMERIA CECCONI	RISTORANTE IL FALCONIERE
GELATERIA SERGIO DONDOLI	RISTORANTE AMBROSIA
GLOBE CORTONA MUSIC, DRINK & FOODLAB	RISTORANTE IL CACCIATORE
IL VERRENO RESORT	RISTORANTE LA LOGGETTA
ISIS ANGELO VEGNI	RISTORANTE WALTER REDAELLI
LA BRACERIA	TAVERNA PANE E VINO
LA CONSERVERIA	VESTRI CIOCCOLATO
ASS. RAGAZZI SPECIALI ONLUS	RISTORANTE ORGANIKA
LE TERRE DEI CAVALIERI	CATIA CIOFO
LOCANDA POZZO ANTICO	CHEF SHADY

SAPORI DELLA VALDICHIANA
MIRKO TARTUFI
EMILIO SIGNORI
LOCANDA DELLA LUNA
RISTORANTE SARTÙ
RISTORANTE TONINO
BAR IL SOLCO

ELENA BARACCHI
COOK, EAT & DRINK
ORTO FORTUNATO
BUCCELLETTI CASALI E CANTINE
LEONARDO TORRINI
TRIPPAIO DI GAVINANA



info e prenotazioni

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

Acquisto biglietti online e aggiornamenti su

www.chianinaesyrh.com



CHIANINA & SYRAH

ORGANIZZATO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



MAIN SPONSOR



SPONSOR



PARTNER UFFICIALI

