



CHIANINA  
&  
SYRAH



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

**CORTONA 9, 10, 11 MARZO 2024**

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.





**SABATO 9 MARZO 2024**

***Palazzo Casali, Sala Medicea - Piazza Signorelli - Cortona***

***Ore 09.00 - Accrediti***

Accoglienza produttori e registrazione ospiti

***Ore 09.30 - Benvenuto***

Saluti delle autorità e del Presidente Consorzio Vini di Cortona

***Ore 10.00 - 13.30 - CONVEGNO***

**Simposio internazionale "Cortona Città d'arte e di Syrah" 2024**

**Acqua e Suolo, strategie di salvaguardia per la migliore espressione del Syrah**

**Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa - Cortona**

**Ore 12.30 - 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 12.30 - 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** - 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 12.30 - 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 13.00 - 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. 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)

**Ore 15.00 - 16.00** - MASTERCLASS VINI

**Il tempo ti fa bella: viaggio nel tempo dalla 2014 a ritroso**

Partendo dalla fredda 2014 alla torrida annata 2003 e attraverso regioni e territori diversi, scopriremo la straordinaria plasticità e capacità di evoluzione di questo vitigno.

Conduce **Leonardo Romanelli**

**FATTORIA POGGIO AL SOLE**

*Syrah 2014*

**I GIUSTI & ZANZA**

*Perbruno 2014*

**FONTODI**

*Case Via 2014*

**LA FRALLUCA**

*Pitis Toscana IGT 2014*

**TENUTA BULICHELLA**

*Hyde Costa Toscana IGT Syrah 2013*

**FATTORIA BORGO LA TORRE**

*Esse IGT Rosso di Toscana 2012*

**TENUTA LENZINI**

*Syrah 2010*

**VALLAROM**

*XX Syrah 2007*

**SAN VALENTINO AZIENDA AGRICOLA**

*Syrah IGT Rubicone 2004*

**VARRAMISTA**

*Varramista 2003*

Costo € 40 - Prenotazione obbligatoria - max 16 posti

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 15.00 - 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 per una speciale mostra fotografica nell'edizione 2025

**Ore 17.00 - 18.00** - MASTERCLASS VINI

**Il Syrah di Sicilia a spasso nel tempo - 2008-2021**

**Viaggio tra gli areali a vocazione per la produzione di syrah in Sicilia.** Da Monreale a Menfi per finire a Noto. Un assaggio in crescendo di annata e di sviluppo in territori di scoperta che si sono dedicati alla coltivazione di questo vitigno migrante.

**PRINCIPI DI SPADAFORA**

*Terre Siciliane Igp Sole dei Padri 2008*

**PLANETA**

*Menfi Doc Maroccoli 2008*

**TASCA D'ALMERITA/TENUTA SALLIER DE LA TOUR**

*Monreale Doc La Monaca 2010*

**TENUTA ZISOLA**

*Sicilia Doc Achilles 2015*

**FEUDO DISISA**

*Monreale Doc Roano 2018*

**ALESSANDRO DI CAMPOREALE**

*Sicilia Doc MNRL Vigna di Mandranova 2019*

**FEUDO MACCARI**

*Sicilia Doc Maharis 2021*

Conduce **Divina Vitale**, giornalista ed enocritica Corriere della Sera, Gambero Rosso.

Costo € 30 - Prenotazione obbligatoria - max 16 posti

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)

## **Teatro Signorelli, P.zza Signorelli - Cortona**

**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: Silvia Baracchi ✨, Alessandro Ferrarini ✨, Nikita Sergeev ✨, Giampietro Andresani, Andrea Campani, Mario Comitale, Matteo Donati, Loretta Fanella, Fabio Groppi, Richard Titi.

Costo € 100 - 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)

### **Conferimento Premio**

#### **"Buon Vivere, Città di Cortona 2024"**

**Ore 22.00-24.00** - DOPO CENA

#### **Gelato Experience**

**Stefano Cecconi** della Cremeria Cecconi con "Il mio gelato gourmet" - **Cinzia Otri** Gelateria La Passera con "Il mio Panforte"  
**Gianfrancesco Cutelli** Gelateria De' Coltelli con "Il Bischero"





**DOMENICA 10 MARZO 2024**

***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. Possibilità di acquistare vino direttamente dai produttori. Acquisto biglietti in loco e on-line su:

ticketing.terretrusche.com - [www.chianinaesyrah.com](http://www.chianinaesyrah.com)

**Ore 11.00 - 13.00 - 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 per una speciale mostra fotografica nell'edizione 2025

**Ore 11.30 - 13.00** - MASTERCLASS VINI

### **Cornas vigna per vigna**

**Degustazione orizzontale dei vini realizzati nel 2020 dalle migliori parcelle di Cornas.**

Un racconto a più voci di questa affascinante denominazione del vino del Rodano, animato dall'esperienza di **Lionel Fraise** del domaine Vogé, dalle foto e le mappe di **Marcello Brunetti** e dalle parole di **Giampaolo Gravina**.

### **CHAILLOT 2020**

*Franck Balthazar*

### **GÈNIALE PATRONNE 2020**

*Mathieu Barret*

### **NOBLES RIVES 2020**

*Cave de Tain*

### **LES ARÈNES 2020**

*M. Chapoutier*

### **CORNAS 2020**

*A. Clappe*

### **PÈRE LAURIER 2020**

*Jacques Lemenicier*

### **LES VIEILLES FONTAINES 2020**

*Alain Vogé*

Costo € 45 - Prenotazione obbligatoria - max 16 posti

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 11.30-12.30** - TALK E MASTERCLASS

### **Una lunga storia di ferro, fuoco e mani sapienti**

**Andrea Berti** delle **Coltellerie Berti di Scarperia** in una masteclass sull'artigianato di tradizione italiana della produzione di coltelli fatti a mano dal 1895: Rivela il cuoco che è in te con la perfezione dei Coltelli Artigianali Berti, ogni coltello racconta una storia unica intrecciando tradizione ed innovazione".

**Ore 12.00-13.00** - SPECIAL

### **Chianina & Champagne**

#### **A suon di Tartare**

La **Nazionale Italiana Macellai** sfida i macellai locali nel primo gran premio di tartare di Chianina IGP. A lanciare il guanto di sfida dalla Francia **Christopher Lee**, lui e sua moglie **Lyse Olivier** con lo **Champagne B&C Olivier di Trelou sur Marne**.

Special Guest e moderatrice del duello: **Francesca Mortaro** giornalista Mediaset ed appassionata di vini.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

**Ore 12.00 - 14.00** - LABORATORIO PER BAMBINI

### **Chef Shady e l'Hambur&Gotto**

Sei un bambino appassionato di cucina? Ti aspettiamo domenica a pranzo, porta i tuoi genitori dalle 12:00 alle 14:00. Prepara con **Chef Shady** e gli allievi **dell'Istituto Vasari di Figline Valdarno** il tuo mini Hamburger di Chianina e bevi un Gotto di succo d'uva. E come dolce "La merenda di una volta": pane, zucchero e vino Syrah.

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 1001093

**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 12.30 - 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 12.30 - 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 13.00 - 15.00** - SPECIAL

### **Fuoco, Fiamme e Fumo**

La Nazionale Italiana Macellai con i macellai del territorio Aldo e Giorgio Iacomoni, Claudio Lunghini e con Emanuele Meucci de "La Braceria", con i nostri chef tra fuochi, fiamme e fumo proporranno una degustazione di tagli di Chianina Igp alle braci ardenti, e carni affumicate dai crudi ai brisket vi parleranno delle tecniche di affumicatura e ve ne sveleranno i segreti!

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 14.30 - 18.00** - 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 15.00** - LABORATORIO PER BAMBINI

### **Gelato Experience**

#### **Ogni bambino adora il gelato e le crêpes!**

Vieni a scoprire come si fa! Ti aspetta il Maestro Gelatiere **Stefano Cecconi** della **Cremeria Cecconi** che ti insegnerà l'arte della gelateria artigianale. Special Guest: La dottoressa **Barbara Lapini** con **la banda dei piccoli chef** che cucineranno straordinarie crepes. 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 1001093

**Ore 15.30 - 16.30** - TALK & EAT

### **Le Dolci Tentazioni di Chianina & Syrah**

Il giornalista enogastronomico **Luca Managlia** condurrà un Talk& Eat sulla pasticceria artigianale. Ospiti d'eccezione:

Il Maestro Pasticcere **Stefano Lorenzoni** della pasticceria "Arte & Dolce" e membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre, illustrerà la produzione artigianale dei lievitati con il Lievito Madre presentandoci il suo prodotto stagionale di punta, la tradizionale Colomba Pasquale nei vari gusti. Assaggerai l'eccellenza del nostro territorio;

Il Pastry Chef **Paolo Rufo** della pasticceria Millevoglie, membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con le sue Piccole Tentazioni di Grande Pasticceria.

## **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:**

Special Guests gli Chef: Enrico Mazzaroni ✨, Luca Landi ✨, Fabio Sangiovanni (Resident Chef di Giuseppe Di Iorio ✨), Catia Ciofo, Gian Michele Galliano, Maria Probst, Emiliano Rossi, Fabio Simpatia, Juri Zanobin.

Costo € 95 - 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)

## **Conferimento Premio**

### **"Cortona, Terra di Syrah 2024"**

**Ore 22.00-24.00** - DOPO CENA

### **Gelato Experience**

**Stefano Cecconi** della **Cremeria Cecconi** con Zabaione al Syrah "Stefano Amerighi"

**Cinzia Otri Gelateria La Passera** con "Il mio Panforte"



LUNEDÌ 11 MARZO 2024

*Teatro Signorelli, P.zza Signorelli - Cortona*

**Ore 18.30-19.30** - TALK

**Quale ruolo giocano i vini all'interno di un film? E se un Syrah fosse un film, che film sarebbe?**

A condurre l'incontro sarà **Marco Lombardi**, autore/conduuttore televisivo e giornalista enogastronomico/cinematografico (Gambero Rosso, Messaggero, Cinecritica) all'interno di una narrazione che sfocerà nella notte degli Oscar, in scena lunedì 11 marzo

**Ore 19.30-20.00** - TALK & DRINK

**Aperitivo a teatro**

**Fausto Arrighi** presenta il suo ultimo libro: **Al ristorante come a teatro**. A intervistare l'iconico ex direttore della guida Michelin sarà il giornalista enogastronomico **Marco Lombardi**

**Ore 20.00 - CENA DI CHIUSURA**

**Benvenuti a Teatro: "Dove tutto è finto ma niente è falso!"**

**Al Ristorante come a Teatro** - Una serata in omaggio al già direttore della Guida Michelin Italia **Fausto Arrighi** ed al suo ultimo libro "**Al ristorante come a Teatro**", dove i clienti seduti a tavola, per una volta, sarete voi, operatori dell'enogastronomia, veri "spettatori" della serata e gli Chef ospiti: Emanuele Scarello ❁❁, Salvatore Bianco ❁, Stefano Ciotti ❁, Umberto De Martino ❁, Mirko Marcelli ❁, Emiliano Rossi, ed il macellaio Simone Fracassi guru della Chianina gli "attori", che con i loro piatti delizieranno il vostro palato in un'esperienza culinaria multisensoriale in una sala d'eccezione aperta solo per voi: Il Teatro Signorelli. Una serata conviviale dedicata ai soli operatori del settore e volta a celebrare l'alta cucina italiana e a consolidare i rapporti tra la cucina stellata e la ristorazione locale, sotto la guida di un unico grande regista Fausto Arrighi per un'esperienza gratificante e significativa. I produttori delle cantine cortonesi saranno i vostri sommelier d'eccezione.

Ad accogliervi nel foyer del teatro l'Agrichef Ilaria Salvadori ed il macellaio Simone Fracassi con le sue tartare e dalla Francia Christopher Lee con lo Champagne B&C Olivier di Trelou sur Marne. Che lo spettacolo abbia inizio!

Accreditati alla serata: Costo € 100

Info: Terretrusche, tel. 0575 606887 - [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com)



# LA BRIGATA DEGLI CHEF

EMANUELE SCARELLO ❀❀

SILVIA BARACCHI ❀

SALVATORE BIANCO ❀

STEFANO CIOTTI ❀

UMBERTO DE MARTINO ❀

ALESSANDRO FERRARINI ❀

LUCA LANDI ❀

MIRKO MARCELLI ❀

ENRICO MAZZARONI ❀

NIKITA SERGEEV ❀

FABIO SANGIOVANNI  
(RESIDENT CHEF DI GIUSEPPE DI IORIO ❀)

GIANPIETRO ANDRISANI

ANDREA CAMPANI

CATIA CIOFO

MARIO COMITALE

MATTEO DONATI

LORETTA FANELLA

GIAN MICHELE GALLIANO

FABIO GROPPI

MARIA PROBST

EMILIANO ROSSI

CHEF SHADY

FABIO SIMPATIA

RICHARD TITI

JURI ZANOBINI

## OSPITI SPECIALI

FAUSTO ARRIGHI  
(GIÀ DIRETTORE GUIDA MICHELIN)

ANNAMARIA FARINA

NAZIONALE ITALIANA  
MACELLAI

SIMONE FRACASSI

STEFANO CECCONI

CINZIA OTRI

GIANFRANCESCO CUTELLI

CHRISTOPHER LEE

ANDREA BERTI

FRANCESCA MORTARO

STEFANO LORENZONI

PAOLO RUFO

SARA BELLINZONA

PASCAL TINARI

# SORSI

## CORTONA

BALDETTI

BARACCHI

CANTINA CANAIO

CANTINA DOVERI

CHIARA VINCIARELLI

COLLE ACACIA

FABRIZIO DIONISIO

I VICINI WINERY

ISTITUTO VEGNI

LA BRACCESCA

PODERE IL FITTO

POGGIO SORBELLO

SPERANZA WINERY

STEFANIA MEZZETTI

STEFANO AMERIGHI

TENUTA ANGELICI

TENUTA MONTECCHIESI

PASINI ROBERTA

## ITALIA

VECCHIA CANTINA

MONTEPULCIANO, TOSCANA

BUCCELLETTI CASALI E CANTINE

CASTIGLION FIORENTINO, TOSCANA

BUCCIA NERA

AREZZO, TOSCANA

DUEMANI

RIPABELLA, TOSCANA

CASALE DEL GIGLIO

LE FERRIERE, LAZIO

FABBRICA PIENZA

PIENZA, TOSCANA

FATTORIA DI MAGLIANO

MAREMMA, TOSCANA

FATTORIA DI RIPA D'ORCIA

CASTIGLIONE D'ORCIA, TOSCANA

FATTORIA VARRAMISTA

MONTOPOLI IN VAL D'ARNO, TOSCANA

FEUDO DISISA

MONREALE, SICILIA

FONTODI

GRAVE IN CHIANTI, TOSCANA

GABRIELE MAZZESCHI

CASTIGLION FIORENTINO, TOSCANA

GIARDINI RIPA DI VERSILIA

SERAVEZZA, TOSCANA

IL QUERCIOLO

MARCIANO DELLA CHIANA, TOSCANA

## LES CRETES

AOSTA, VAL D'AOSTA

## MICHELE SATTA

CASTAGNETO CARDUCCI, TOSCANA

## PLANETA

CONTRADA DISPENSA, SICILIA

## PODERE BELLOSGUARDO

PRATOVECCHIO, TOSCANA

## POGGIO ALLE MONACHE

ASCIANO, TOSCANA

## SAN VALENTINO

RIMINI, EMILIA ROMAGNA

## SCARZELLA

ROCCHETTA TANARO, PIEMONTE

## SPADAFORA

PALERMO, SICILIA

## TENUTA SALLIER DE LA TOUR

CAMPOREALE, SICILIA

## TOSCANI

CASALE MARITTIMO, TOSCANA

## FRANCIA

## ALAIN VOGÉ

RODANO, FRANCIA

## CUCHET-BELIANDO

RODANO, FRANCIA

## CYRIL COURVOISIER

RODANO, FRANCIA

## DOMAINE DE L'ISERAND

SÉCHERAS, FRANCIA

## DOMAINE DE LA SARBÈCHE

RODANO, FRANCIA

## DOMAINE LIONNET

RODANO, FRANCIA

## PIERRE GONON

RODANO, FRANCIA

## CHRISTOPHER LEE

FRANCIA

## LYSE OLIVIER

FRANCIA

## ETIENNE SEIGNOVERT

RODANO, FRANCIA

## VINDIOU

RODANO, FRANCIA



# MORSI

CHEF SHADY

CREMERIA CECCONI

ENOTECA IL CACIO BRILLO

FATTORIA BISTECCA

ELENA BARACCHI

GLOBE CORTONA MUSIC

DRINK & FOOD LAB

LA BRACERIA

MACELLERIA LUNGHINI

MIRKO TARTUFI

OSTERIA BAR IL PINO

OSTERIA DEL TEATRO

QUANTO BASTA CORTONA

RISTORANTE AMBROSIA

MATTEO SCIARRI

AMORDIVINO

FEDERICA RITTIERI

RISTORANTE LA LOGGETTA

SAPORI DELLA VALDICHIANA

ALDO E GIORGIO IACOMONI

RISTORANTE LA GUGLIA

SOFIA CAVIGLI

IL SOLCO

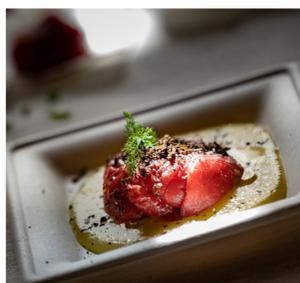
TAVERNA PANE E VINO

TERRETRUSCHE

GENIUS FOF FOOD

TERRE DEI CAVALIERI





### **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



COMUNE DI  
CORTONA

MAIN SPONSOR



SPONSOR



PARTNERS UFFICIALI



CON LA COLLABORAZIONE DI

