



Amiata | Castiglione | Colline Metallifere | Costa d'Argento | Follonica |

Grosseto | Colline del Fiora |



Home | Cronaca | Politica | Cultura & Spettacoli | Attualità | Cinema | Economia | Ambiente |

Salute | Cucina |

Home / Colline del Fiora / Santi Vinai e GirOlio: weekend all'insegna del gusto a Pitigliano. Il programma

Santi Vinai e GirOlio: weekend all'insegna del gusto a Pitigliano. Il programma

Publicato il 8 novembre 2018 alle ore 12:00 da Redazione in Colline del Fiora, Cultura & Spettacoli



Ultime notizie pubblicate



Giornata delle cure palliative: l'hospice organizza un incontro pubblico. Tutti i dati 8 novembre 2018



Decreto Sicurezza, Vivarelli Colonna: "Più strumenti per i sindaci grazie a Salvini" 8 novembre 2018



Scuole, strade, frazioni, proseguono i lavori del Comune: "Investiti milioni di euro" 8 novembre 2018



Tre giorni di festa nel centro storico di **Pitigliano**, da venerdì 9 a domenica 11 novembre, con la settima edizione dei **Santi Vinai**. L'evento, organizzato dall'associazione Cantine nel Tufo, è un omaggio ai sapori e ai prodotti tipici dell'autunno, tra cui l'olio nuovo e il vino novello. Una ricca edizione che si articolerà tra degustazioni, show cooking, convegni, escursioni, cene e spettacoli.

Quest'anno la manifestazione sarà impreziosita da una presenza importante: Santi Vinai sarà tappa toscana di "[GirOlio d'Italia](#)", il tour promosso dall'associazione nazionale Città dell'Olio, una vetrina di prestigio per presentare all'Italia e al mondo le ricchezze enogastronomiche locali, promuovere i territori, salvaguardare il paesaggio olivicolo. Per l'occasione si terranno a Pitigliano **2 seminari e un**

[Privacy & Cookies Policy](#)

convegno dal titolo "Con Dire ovvero un tufo nell'olio. Dagli Etruschi al futuro", in programma venerdì 9 novembre, dalle 10.30 alle 13.

Le iniziative

Oleum, la mostra-mercato agli antichi granai della Fortezza Orsini e la premiazione del miglior olio: dalle 12.30 di venerdì 9 novembre alla Fortezza Orsini aprirà la mostra mercato Oleum, che rimarrà visitabile fino a domenica 11 novembre. Parteciperanno 25 produttori provenienti da tutta la Toscana, molti dei quali del comprensorio di Pitigliano, Sorano, Manciano. Orari della mostra-mercato: venerdì dalle 12.30 alle 19.30; sabato dalle 10.30 alle 19.30; domenica dalle 10.30 alle 19.

All'interno sarà allestita una postazione wine bar con sommelier (sabato e domenica dalle 15 alle 19.30) e oil bar con assaggiatore d'olio professionista (sabato e domenica dalle 10.30 alle 19.30). Gli espositori di olio parteciperanno a un concorso che vedrà assegnare, nella giornata di domenica, il premio per il miglior olio da una giuria di assaggiatori, con degustazione in forma anonima.

Show Cooking: sabato 10 novembre, alle 12.30, in piazza della Repubblica, lo chef ispano-pitiglianese Yelal Cañas Formiconi, grande conoscitore di entrambe le culture, userà l'olio extravergine di oliva per esprimere al meglio le sue creazioni.

Domenica 11 novembre, alle 12.30, i Mollica's street food di Follonica terranno uno show cooking che avrà come protagonista uno dei cibi di strada più antichi della Toscana: il lampredotto. Verrà cucinata anche la lingua salmistrata in salsa verde trasformata in gustoso street food.

Tutte le sere cena e musica dal vivo: nella tensostruttura riscaldata, in piazza della Repubblica, dalle 19.30 cena a base di prodotti tipici e vino novello e spettacoli. La **musica:** venerdì 9 novembre, alle 23, Margotz, gruppo della provincia di Viterbo che propone un viaggio nelle hitdance degli anni '70 e '80. Sabato 10 novembre, alle 23.30, Mamalover Dj Band, due ore di spettacolo dalla disco, alla dance al raggaton. Domenica 11 novembre, alle 21, De Caunt Band, storico gruppo musicale pitiglianese.

L'Olio nel piatto: tutti i giorni a pranzo e a cena 15 ristoranti del territorio proporranno un menù per Santi Vinai che esalterà i sapori dell'olio nuovo. Ecco i ristoranti aderenti: Hosteria di Pantalla, La Terrazza, La Magica Torre, Il Noce, PanCaciUa, La Rocca, Trattoria il Grillo, Hostaria del Ceccottino, Locanda del Pozzo Antico, Il Tufo Allegro, Osteria di Fuori Porta, Le Bontà di Claudia, Trattoria La Capannella, L'Altro Sapore, Agriturismo Aia del Tufo.

Camminolio, escursioni con degustazione: tre giorni di visite guidate alla scoperta dei segreti del territorio. Venerdì 10 novembre la visita sarà riservata alle scuole. Ecco le **visite aperte ai cittadini:** sabato 10 novembre, alle 10.30, visita guidata alla cantina di Ernesto Celata "Museo della Civiltà Giubbonaia", a seguire visita alla mostra mercato Oleum con minicorso di degustazione condotto da Patrizia Sallusti e show cooking in piazza della Repubblica. Domenica 11 novembre, alle 10.30, visita guidata a Palazzo Orsini e al Museo diocesano di arte sacra; visita alla mostra mercato Olemum con minicorso di degustazione condotto da Patrizia Sallusti e show cooking in piazza della Repubblica. Le visite guidate partiranno da piazza della Repubblica con ritrovo alle 10 presso l'ufficio lat e termineranno alle 13. Il costo di ogni singola visita guidata è di 10 euro a persona, comprensivo di guida, degustazioni e ingressi. Informazioni e prenotazioni all'indirizzo e-mail associazionecantineneltufo@gmail.com e al numero 0564.617111

Raduno d'auto d'epoca, domenica 11 novembre, alle 11, in piazza della Repubblica.

GirOlio 2018 a Pitigliano: il convegno e i seminari



"Per una scuola delle inclusioni": gli insegnanti a lezione contro bullismo e omofobia
8 novembre 2018



Furti in abitazione: tre uomini in manette, incastrati dalle telecamere
8 novembre 2018

MUTUO INSIEME

Mitula

SOSTENIAMO LE PASSIONI
BASTANO PICCOLI GESTI PER FARLE CRESCERE



Morellino 2018 Classica
SETTIMO ANNO
FESTIVAL INTERNAZIONALE DI SCANSANO



Seguici su Facebook

Pitigliano è stata scelta come tappa toscana di "GirOlio d'Italia 2018" dall'associazione nazionale Città dell'olio. Per l'occasione il Comune, con il supporto di Banca Tema e Confagricoltura e il patrocinio della Regione, ha organizzato il convegno "Con Dire ovvero un tufo nell'olio. Dagli etruschi al futuro", che si terrà venerdì 9 novembre, dalle 10 alle 13, nella sala Petruccioli.

Intervengono: Luigi Caricato, direttore di Olio Officina Magazine, che tratterà il tema "Le olivocolture italiane e quelle del resto del mondo, il confronto". La grande paura di investire in nuovi oliveti in Italia si contrappone al coraggio, nemmeno tanto temerario, degli imprenditori esteri che coltivano in ogni dove l'olivo, anche in luoghi mai sperimentati. Cos'è che ci trattiene? Perché abbiamo perso l'intraprendenza e l'ispirazione? Seguirà l'intervento di Cosimo Taiti, dell'Università di Firenze – Dipartimento di scienze delle produzioni agroalimentari e dell'ambiente, con l'intervento dal titolo "Evo o non Evo questo è il dilemma", progetto sperimentale di ricerca "reEVOolution" nato con lo scopo di valorizzare e promuovere gli oli Evo tramite un modello di analisi oggettivo, rapido ed efficace.

A seguire Sveva Di Martino, architetto dello studio Spazi Consonanti di Roma, sul tema "I paesaggi dell'olio", e Fabio Fabbri, dirigente del settore agricoltura Regione Toscana.

I laboratori: sabato 10 novembre, alle 11, Valeria Piccini chef del ristorante Da Caino di Montemerano due stelle Michelin conduce il laboratorio "Sapore dell'olio: sesto e settimo gusto". Alle 16 Simona Piccini e Fabio Menchetti esperti nell'olio extravergine d'oliva conducono il laboratorio "La riconoscenza: acquisto consapevole dell'olio extravergine d'oliva, come leggere un'etichetta e qualità e difetti di un olio".

Iscrizione ai laboratori all'indirizzo e-mail arcainfo@arcafactory.it.



Tagged [cooking show](#) [Girolio](#) [laboratori](#) [olio](#) [pitigliano](#) [programma](#)
[Santi Vinai](#) [vino](#)



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *



Piace a te e ad altri 313 amici

