



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 - 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 - 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 - 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 - 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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - 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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - 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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - 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

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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - 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 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 - 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 12.30 - 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 - 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 - 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 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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - 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 Chainina 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



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 GROPPPI

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

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

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

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

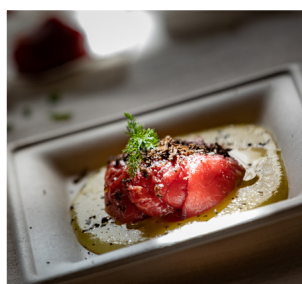
TAVERNA PANE E VINO

TERRETRUSCHE

GENIUS FOF FOOD

TERRE DEI CAVALIERI





info e prenotazioni

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

Acquisto biglietti online e aggiornamenti su
www.chianinaesyrah.com



CHIANINA & SYRAH

ORGANIZZATO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



COMUNE DI
CORTONA

MAIN SPONSOR



SPONSOR



PARTNERS UFFICIALI



CON LA COLLABORAZIONE DI

