



pagina a cura di • **Serena Tozzi** •

Valdichiana Eating riempie di sapori la piazza di Sarteano
Buonconvento vive la qualità della vita con 'Nova Eroica'

Festival di Nova Eroica

Buonconvento (SI), 28 aprile-1° maggio
Buonconvento si veste a festa per il primo 'Festival di Nova Eroica', singolare appuntamento che offre la possibilità di scoprire un territorio unico attraverso lo sport, la musica (il 1° maggio Simone Cristicchi) e l'enogastronomia. La manifestazione prevede mercati, concerti, street food con prodotti tipici e ancora musei aperti, passeggiate nella natura e itinerari in bici. Le piazze e le strade del paese diventano palcoscenico per una serie di eventi il cui 'fil rouge' è la qualità della vita. Il Festival sarà caratterizzato anche dal Mercato in Scena, un curioso viaggio alla scoperta di piccoli produttori ed artigiani che raccontano l'eccellenza dei prodotti toscani e italiani. Contemporaneamente, accanto alla cinta muraria medioevale, nel grande piazzale Garibaldi, si animerà il Mercato Eroico, che presenterà il meglio di tutto quello che ha a che fare con il mondo del ciclismo. Il festival contiene infatti un evento nell'evento: il nuovo format ciclistico 'Nova Eroica'



Festival di Nova Eroica

aperto a tutti i tipi di bici, da quelle vintage a quelle al carbonio o quelle in alluminio, che si snoderà lungo un tratto dello storico percorso dell'Eroica.

Info: 0577.80971

Valdichiana Eating

Sarteano (SI), 29 aprile-1° maggio

In piazza XXIV Giugno tre giorni di festa con il Valdichiana Eating. La piazza sarà animata dal 'Mercato dei sapori', un grande mercato a km 0 dei sapori della Valdichiana. Durante l'evento e per i mesi successivi, nei ristoranti aderenti al progetto sarà possibile assaggiare piatti della tradizione realizzati con i prodotti delle aziende del circuito di Valdichiana Eating. Inoltre show cooking: sabato 29 aprile dalle ore 15 gli allievi dell'Istituto 'P. Artusi' di Chianciano Terme realizzeranno ricette originali, ideate a partire dagli ingredienti del territorio; seguirà la degustazione dei piatti e la premiazione della portata migliore. Infine cocktail show: domenica 30 e lunedì 1 maggio dalle ore 18.30 aperitivi acrobatici dai gusti sorprendenti ispirati alle eccellenze locali,

quali Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano, Vinsanto e altre specialità. Protagonista Antonio Fiamingo, fondatore di Cheers Academy, centro di formazione per Bartenders e/o Baristi.
Info: 0578.717484



Nobile di Montepulciano

quali Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano, Vinsanto e altre specialità. Protagonista Antonio Fiamingo, fondatore di Cheers Academy, centro di formazione per Bartenders e/o Baristi.
Info: 0578.717484

Divini Etruschi

Volterra (PI), 29 aprile-1° maggio

Torna a Volterra la manifestazione che invade la città di gusto e alta qualità. Il programma sarà come sempre ricco di appuntamenti e di tante novità. Per essere aggiornato consulta il sito www.eventi-intoscano.it.

Info: 328.0119293

Anteprima

Un Mare di Gusto Palamita & Friends

San Vincenzo (LI), 5-7 maggio

Il tema di quest'anno è 'Le nostre radici, tra cultura, pesce e verdura': saranno infatti la storia, il passato, le radici sia culturali che vegetali legate a tutto il pesce azzurro a caratterizzare gli eventi che animeranno San Vincenzo nel primo weekend di maggio. Si parte il 5 con la presentazione della Friggera. Un'occasione per conoscere la storia della piccola industria addetta alla preparazione di sardine in scatola. Si continua il 6 con la sfida di 'Saranno Famosi', il contest tra cinque giovani cuochi. Il 7 arriva l'atteso Percorso di Gusto. San Vincenzo, infatti, sarà invasa dai numerosi stand d'assaggio con specialità a base di Palamita e di Pesce Azzurro. Non mancherà l'intrattenimento con i cooking show in cui saranno realizzati piatti dedicati al tema dell'evento.

Info:
0565.707111



Palamita tonnè

RONTA

(Borgo San Lorenzo, Firenze)

SAGRA DEL CINGHIALE

29-30 APRILE E 1° MAGGIO

6-7 MAGGIO

SABATO *cena* (dalle 18)
DOMENICA E 1° MAGGIO *pranzo* (dalle 12) e *cena*

SPECIALITÀ RIGATONI AL SUGO
E CINGHIALE IN UMIDO
TORTELLI E CARNE ALLA BRACE

La sagra si svolge in locali chiusi e riscaldati
Per gruppi superiori a 10 persone sconto del 10%

info: Associazione Sportiva Rontese Tel 055.8403040