



24-25 e 31 OTTOBRE, 1 NOVEMBRE
ORE 10.00 - 20.00

**Esposizione,
degustazione e vendita**

Nei luoghi della città:

**Logge Palazzo Pretorio Piazza Dei
Priori, Saletta Via Turazza, Saletta
Giudice Conciliatore
Le Cantine Del Palazzo Viti**

EVENTI,
ESPERIENZE
E INIZIATIVE

24 OTTOBRE ORE 20.30
Borgo S.Stefano 113

La cantina di Fabio e la Boutique
del tartufo organizzano la cena:

**Profumo di tartufo,
note di vino**

PER PRENOTAZIONI:
MATTEO 3463544058
GIADA 3401010762

24 - 25 e 31 OTTOBRE, 1 NOVEMBRE
ORE 10.00 - 20.00

Saletta Giudice Conciliatore

L'arte in mano
mercato della
creatività femminile

A cura dell'Ass. "Punto Volterrano"

24 - 25 OTTOBRE ORE 10.00-17.00

Logge Palazzo Pretorio

Imparare con Gusto

Lo stand dell'Istituto F. Niccolini - Corso di
Agrario presenterà alcuni prodotti, fotografie e
video legati alle attività e ai progetti realizzati
dagli studenti.

25 OTTOBRE ORE 15.00

Via Franceschini

Palio dei Caci volterrani

Rievocazione storica

In collaborazione con:
Consiglio dei Priori e delle Contrade
della Città di Volterra

25 OTTOBRE ORE 17.30
**Sala del Maggior Consiglio
di Palazzo dei Priori**

**Consegna Premio
Letterario Jarro
a Wikipedro**

25 OTT., 1 NOV. ORE 9.30
Tartufaia zona San Quirico

Visite in Tartufaia
Alla scoperta dei segreti
della "ricerca al tartufo"

A cura dell'associazione Tartufai
dell'alta Val di Cecina.

VISITA GRATUITA

CON PRENOTAZIONE CONSIGLIATA*
Ritrovo con auto propria direttamente
in tartufaia. In collaborazione con il
ristorante Prato d'era - offerta di un
aperitivo e possibilità di prenotazione
del pranzo (info e prenotazione
370/3523385)

31 OTTOBRE ORE 10.30

Ritrovo davanti al Palazzo dei Priori

Arte e gusto in cammino

**Passeggiata esperienziale
tra cultura, arte e sapori**

Visita della città e degustazioni
Cantina di Fabio, Volterra

EVENTO GRATUITO

Massimo 25 partecipanti
Prenotazione consigliata*
In collaborazione con:
Confesercenti Valdera-Cuoio-Valdicecina

31 OTTOBRE ORE 16.00

1 NOVEMBRE ORE 16.00 e 18.00

Museo Etrusco Guarnacci

**Il vino e i banchetti al
tempo degli Etruschi**

Visita guidata con il direttore
Fabrizio Burchianti e degustazione dei vini
delle 12 città etrusche

VISITA GRATUITA,

DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO*
In collaborazione con Carlo Zucchetti, il
giornale enogastronomico con il cappello.
Info: info@divinoetrusco.it
www.divinoetrusco.it

1 NOVEMBRE ORE 09.30

Borgo di Mazzolla

**Gli "spiriti del
bosco" di Berignone**

alla ricerca di rotte
alcoliche dimenticate

Escursione guidata sulle tracce della
vecchia distilleria granducale con
possibilità di pranzo.

EVENTO A PAGAMENTO

INFO: 340 9516519

1 NOVEMBRE ORE 16.00

Piazza dei Priori

**Corteo per le vie
del Centro Storico
ed Esibizione in Piazza
dei Priori del Gruppo
Storico Sbandieratori
Città di Volterra**

EVENTI COLLATERALI,
SHOW COOKING E ANIMAZIONE

Parco Pubblico Il Bastione, spazio La Pista

In collaborazione con Cosmo Eventi e CNA Pisa - condotti da Silvia Trigiani.

Laboratori, masterclass e show cooking nello spazio de **La Pista**. Chef del territorio e
della costa **cucinano dal vivo** insieme ai **produttori della Val di Cecina**: tartufo bianco,
grani antichi, olio extravergine, pane e formaggi, raccontati da chi li coltiva e da chi li porta
in tavola. A fine di ogni show, **assaggio per il pubblico**.

24 OTTOBRE ORE 15.30

Orto nel piatto

Lo chef **Angelantonio Cioffi** presenta i
prodotti dell'orto biologico e i vini e le
birre di produzione di **Borgo Pignano**
con i formaggi caprini della
Fattoria Le Caprine.

24 OTTOBRE ORE 17.00

**Olio nuovo:
dalla collina al mare**

Simone Acquarelli guida **saQua** di
Montescudaio, costruisce un piatto
attorno all'olio nuovo biologico di **Ai
Massi**, azienda agricola di Guardistallo

25 OTTOBRE ORE 15.30

**Dal seme al piatto:
il biodinamico
in cucina**

Maria Probst porta un piatto
vegetariano nato dai prodotti del
Bioagriturismo Il Cerreto di
Pomarance, in abbinamento alle birre di
nuova produzione del **Bioagriturismo Il
Cerreto** di Pomarance.

SPECIALE HALLOWEEN

31 OTTOBRE ORE 16.00

**Laboratorio del
pane: grani antichi
della Val di Cecina**

Laboratorio di panificazione con
Andrea Rosetti. Si impasta, si dà
forma, si cuoce e si porta a casa il
proprio il pane con le farine di grani
antichi del territorio.

POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

1 NOVEMBRE ORE 10.30

**La Pillotta:
dal forno alla tavola**

Andrea Rosetti presenta la **Pillotta**, il
pane da lui ideato: dall'impasto alla
cottura, fino alla farcitura con i prodotti
del territorio a cura dello chef ospite, in
un dialogo tra forno e cucina.

1 NOVEMBRE ORE 10.30

**Il miglio: antico per
tradizione, moderno
per sostenibilità**

Alessandro Calabrese presenta Gnudi
di miglio croccanti, stufato di legumi
Az. Agr. **Floriddia** e Tartufo Bianco di
Volterra. In abbinamento, i vini di
Podere Marcampo. In collaborazione
con Ass. Tartufai dell'Alta Valdicecina

ALTRI
APPUNTAMENTI

31 OTTOBRE ORE 17.00

Vie del Centro città

**The mysteries
of Volterra II**

La nuova sfida dei Guardiani:
il mistero torna nel cuore della città.
Organizzato dal CCN Volterra

31 OTTOBRE ORE 18.00

Piazza dei Priori

Lupus Domina

Di **Fire Aida**. Uno spettacolo di fuoco
per tutta la famiglia!

MOSTRE

Chiostro Pinacoteca Civica
**"Inerte è la verità della
vita nello sguardo e il
suo orrore"**

Mostra personale di
Massimiliano Precisi

Terzo piano palazzo dei Priori

Arte in comune

Mostra di artigianato locale

Realizzato dall'associazione
Arte in Bottega

Consiglio dei Priori e delle Contrade
della città di Volterra



Sbandieratori
e Balestieri
Città di Volterra

CON IL PATROCINIO
E LA COLLABORAZIONE DI



Città di
Tarquinia

