



LA VILLA ROMANA DI SANT'ANTONIO. NUOVI DATI DALLA CAMPAGNA DI SCAVO 2018

Domenica 28 ottobre

ore 10.30, Sala del Consiglio Comunale

**A cura dell'Associazione Archeologica della Valdelsa
Fiorentina**

Le ricerche archeologiche a Sant'Antonio e l'indagine del
2018. La documentazione dello scavo, i materiali archeologici,
il restauro.

Saluti: Elena Corsinovi, Assessore alla Cultura del Comune
di Montaione

Intervengono: Sabrina Bartali, Antonio Alberti, Fabio Stratta,
Alessandro Costantini Elena Funghini.

A CAVALLO NELLE AREE TARTUFIGENE DI MONTAIONE

Domenica 28 ottobre, ore 9.00 - 17.00

Escursioni guidate a cavallo nei boschi tartufigeni di Montaione,
per cavalieri esperti e principianti.

A cura di Il Gelsomino Ranch. Le escursioni partono ogni ora
(ultima partenza ore 17.00) da Il Gelsomino Ranch, Loc. Mura, Montaione.

Costo a persona: € 25.00

Prenotazioni: Il Gelsomino Ranch, tel.347 3200800, ilgelsominoranch@libero.it

da non perdere!!!

Venezia
TartuFesta



Villa Serena



MERCATINO DI ARTI E MESTIERI

Domenica 28 ottobre, ore 10.00 - 20.00

Viale da Filicaja si trasforma e propone una vasta gamma di prodotti dell'artigianato locale e della regione.

Un'occasione per riscoprire i nostri prodotti di artigianato di qualità e per godere, insieme alla famiglia, la molteplice offerta che questa sezione della TartuFesta sa regalare.

LA VIA DEL BUONESSERE

Domenica 28 ottobre, ore 10.00 - 20.00

Lo spazio dedicato alla forma psicofisica si trasforma e si integra con lo splendido giardino di Villa Serena.

Piccole dimostrazioni di fitness, massaggi e altre importanti discipline che concorrono, come la buona tavola, alla qualità della vita.

Queste le proposte della Via del Buonessere, nella quale i visitatori troveranno ad attenderli tra gli altri: Alice Bettini, Tribe Centro Fitness, Claudia Latino, Altea Danza...





TartuRé

Domenica 28 ottobre, ore 10.00 - 20.00

TartuRé è la grande occasione per tutti i buongustai: ammirare e assaporare il pregiato frutto della nostra terra, il tartufo bianco di Montaione, re delle tavole e delizia dei palati.

Un'esposizione curata, che nobilita le qualità e le piccole differenze che solo questa terra sa esprimere. Il tartufo e i prodotti al tartufo potranno essere acquistati direttamente dai commercianti del nostro territorio.



LA VIA DEI SAPORI

Domenica 28 ottobre, ore 10.00 - 20.00

Esposizione e vendita dei prodotti delle aziende agricole di Montaione e del territorio. Il vino, l'olio, i salumi, i formaggi, il miele, le confetture e molti altri prodotti saranno in mostra e potranno essere acquistati direttamente dai produttori, nell'animata via centrale di Montaione. Colori, odori e sapori che cattureranno i sensi dei visitatori.





COOKING SHOW

**Domenica 28 ottobre
ore 16.00**

Preparazione dimostrativa e degustazione di piatti al tartufo a cura di **Michele Rinaldi**, chef del ristorante La Rocca di Castelfalfi di Montaione. Di origine bergamasca, ha guadagnato la sua prima stella Michelin a soli 27 anni in qualità di responsabile di cucina del ristorante "Gourmet all'Acquacotta" delle Terme di Saturnia. Allievo di Gualtiero Marchesi e forte di grandi esperienze in ristoranti nazionali e internazionali, Rinaldi propone una cucina classica abbinata a tecniche ricercate, senza mai dimenticare semplicità e tradizione, ed un particolare gusto per il dettaglio.

Conduce Francesca Pinochi.



COOKING SHOW

**Domenica 28 ottobre
ore 17.00**

Preparazione dimostrativa e degustazione di piatti al tartufo a cura dello chef **Ronald Bukri**. Cuoco per scelta, viaggiatore per passione, curioso per natura, Ronald è Head Chef presso Osticcio, storico ristorante enoteca di Montalcino. Dopo il diploma, muove i primi passi nell'alta ristorazione a Colle Val d'Elsa nelle fila di Arnolfo, ma è presso Il Canto della Certosa di Maggiano che trova la sua illuminazione. Il genio, l'istinto e l'energia di Paolo Lopriore lo colpiscono al punto da farne, ancora oggi, il suo primo punto di riferimento. Entrato in contatto con Pierre Gagnaire allo Sketch di Londra, si trasferisce in Australia alla corte di Guillaume Brahimi, per oltre un anno. Al rientro in Toscana fa parte del nuovo progetto di Igles Corelli in quel di Atman a Villa Rospigliosi. L'ultima esperienza formativa è a Parma, al Ristorante Inkiostro sotto la guida di Terry Giacomello.

Conduce Francesca Pinochi.



COOKING SHOW

**Domenica 28 ottobre
ore 18.30**

Preparazione dimostrativa e degustazione di piatti tartufo a cura del maître **Loris Mozzini** e del suo team.

Loris Mozzini è ristoratore e coordinatore della ristorazione di UNA Hotel Palazzo Mannaioni, Villa Santo Stefano e Osteria Umbra La PortAccanto di UNA Hotel Fabro.

Personaggio di spicco della ristorazione italiana, è mentore di giovani aspiranti chef, nonché artefice principale del primo albergo in Toscana insignito della prestigiosa Stella Michelin nel 2003. Nel 1992 è stato riconosciuto miglior maître dell'anno a livello internazionale.

Conduce Francesca Pinochi.



da non perdere!!!



IL RISTORO DEL TARTUFAIO

**Domenica 28 ottobre
dalle ore 12.30**

Degustazioni con TARTUFO
BIANCO PREGIATO
delle Colline San Miniatesi
(*Tuber Magnatum Pico*)

- Riso al tartufo bianco pregiato
- Tartine al tartufo
- Affettato toscano
- Vino locale

**Una proposta
dell'Associazione Tartufai
delle Colline Sanminiatesi**

APERITARTUFO

**Domenica 28 ottobre
ore 18.00**

Dimostrazione e degustazione di un cocktail al tartufo di Montaione. Sfizioso, innovativo, divertente, il nuovo spazio dedicato all'aperitivo a base di tartufo bianco di Montaione. **Cosimo Neri**, Certaldese DOC, fin da piccolo rivela un grande appassionato di Mixture e lavori che richiedono buon ingegno e tanta manualità. Compie le sue prime esperienze dietro i banconi dei più noti locali della Valdelsa. Nel 2015, forte del successo ottenuto allo Chalet Parco di Canonica, apre Salotto Negroni 1919, un vero cocktail bar, ispirato ai salotti nobili fiorentini dei primi del '900. Salotto Negroni è ormai un simbolo del buon bere miscelato apprezzato in tutta l'area fiorentina.

Conduce *Francesca Pinochi*.

Montaione
TartuFesta



Servizio bus - navetta

In occasione di **TartuFesta** sarà attivato, nel pomeriggio di **Domenica 28 ottobre**, il servizio **GRATUITO** di Bus - Navetta

LINEA A:

- 1 Via Comici
- 2 Piazzale Campo Sportivo Il Prato
- 3 Via Amendola
- 4 Via Pascoli

LINEA B:

- 1 Via Buonarroti (posteggio autobus Sita)
- 2 Via L. Da Vinci
- 3 Piazza della Nunziatina

Il servizio di Bus - Navetta è offerto da:

Tenuta di Castelfalfi S.p.A.

Per ulteriori informazioni:
Comune Montaione,
Uff. Turistico tel. 0571 699255



Domenica 21 ottobre

- TartuRÉ
- CookingARTShow
- TEATROinPIAZZA
- La Via dei Sapori

Domenica 28 ottobre

- TartuRÉ
- CookingShow
- AperiTartufo
- La Via dei Sapori
- Mercatino di Arti e Mestieri
- La Via del BUONESSERE
- Il ristoro del tartufo
- Caldarroste
- Mercato Straordinario

Ringraziamenti:

- Auser Montaione
- Protezione Civile Montaione
- Filarmonica Donizetti
- Avis Montaione
- Misericordia Montaione
- Delfino Azzurro Empoli
- Ass. Aristogatti
- Tartufai di Montaione
- Ass. La Racchetta
- ASD Aurora Montaione
- Ass. Tartufai delle Colline
- Sanminiatesi



Nei giorni di *TartuFesta* i visitatori potranno gustare, nei ristoranti elencati sotto, menu che hanno come protagonista il tartufo

RISTORANTE LA ROCCA DI CASTELFALFI

Loc. Castelfalfi, Montaione - tel. 0571 891400
larocca@castelfalfi.it - www.castelfalfi.com

Menu

Tartare di capasanta, cous cous di romanesco e maionese di corallo
Dalla Lombardia alla Toscana: Classici casoncelli bergamaschi, spuma di polenta e tartufo bianco e fonduta al taleggio
Risotto Acquerello, cavolo cappuccio, salsiccia di capra e caprino tartuf; Black and white: Morone marinato al nero di seppia, scorzonera e carci
Autunno: Zucca, mela cotogna, gelato di pecora e tartufo

RISTORANTE IL ROSMARINO

Loc. Castelfalfi, Montaione - tel. 0571 890159
il.rosmarino@castelfalfi.it - www.castelfalfi.com

Menu

Uovo cotto a bassa temperatura, tartufo fresco, fonduta di parmigiano, cicoria spadellata
Cappelletti al blu con crema di cavolfiore, vaniglia e tartufo fresco
Petto d'anatra con la sua demi-glas, tartufo fresco, pesto di nocciole e tortino di patate al rosmarino
Ganache al cioccolato fondente, crumble di mais, cremoso alla gianduia e miele al tarufo

LO STRETTOIO PUB

Via Francesco Chiarenti, 8 Montaione - lo strettoio pub@hotmail.it

Birre artigianali alla castagna:

"Bastarda Rossa" e "Bastarda Doppia" (Birre prodotte con castagne IG dell'Amiata dal Birrifico Amiata)

Cocktail List:

Sua Maestà (Gin Ginepraio, Essenza al tartufo, Succo di lime Champagne)
Marzolino Spritz (Prosecco Extra Dry, Acqua di Soda, Sciroppo al Tartufo)
Truffle&Olives (Gin Ginepraio, Martini Dry, Essenza al tartufo)
Fifteen Inches Under (Wild Turkey Rye Whiskey, Sciroppo al tartufo, Succo di limone, Bianco d'Uovo, Syrah "Il Gobbo Nero" Tenuta Moriniello)

Food Pairing:

Gran Piatto al Tartufo (Selezione di affettati e formaggio al tartufo)

RISTORANTE LA VIA DEL SALE

Loc. Castelfalfi, Montaione - tel. 0571 892900 - www.castelfalfi.com

Menu

Battuta di chianina, tuorlo parisi croccante, zabaione allo scalogno, tartufo fresco
Gnocco ripieno con fonduta di pecorino toscano, tartufo fresco e sugo d'arrosto
Petto e coscia di piccione, nocciole, uva, tartufo fresco
Tortino al cioccolato 70%, fungo porcino, gelato al timo, tartufo fresco



RISTORANTE CORTE ANTICA "I CIAMPA"

Via Chiarenti, 46 Montaione - tel. 0571 69552
www.iciampa.com - info@iciampa.com

Menu à la carte con piatti tipici a base di tartufo

OSTERIA DEL PESCE ROSSO

Via Chiarenti, 14 Montaione - tel. 0571 69010
www.osteriapescerosso.it - osteriapescerosso@libero.it

Piatti di carne e di pesce al tartufo à la carte

ANTICA VINERIA - WINE BAR

Piazza della Repubblica, 10 Montaione - tel. 0571 697696

Menu

Crostone porcini e tartufo
Crespelle tartufate
Arista tartufata
Tagliere con salumi tipici
Focaccia crudo, pecorino e tartufo

CAFFETTERIA GELATERIA WINE BAR I' DI... VINO

piazza Cavour, 22 Montaione - tel. 0571 69403
idivino@libero.it

Speciale per Tartufesta

Gelato al tartufo e gelato al gusto di risotto ai funghi

RISTORANTE IL CUCCO

Viale Italia, 25, Montaione - tel 0571 696422
www.ilcuccoristorante.com - info@ilcuccoristorante.com

Menu à la carte con di piatti tipici a base di tartufo

