



COMUNE DI
CORTONA



CHIANINA & SYRAH '26

IL FESTIVAL
DEL BUON
VIVERE

6-7-8-9 MARZO
CORTONA

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.





VENERDÌ 6 MARZO 2026

Teatro Signorelli, P.zza Signorelli – Cortona

Ore 19:30 - BENVENUTI A TEATRO!

Benvenuti a Chianina & Syrah

Ilaria Salvadori de la Fattoria Bistecca insieme a Sara Bellinzona vi apriranno le porte del teatro con il loro benvenuto

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: *Chicco Cerea* ❀❀❀ *Ristorante "Da Vittorio"*,
Peppe Aversa ❀, *Giuseppe Di Iorio* ❀, *Enrico Mazzaroni* ❀,
Terry Giacomello, *Vittorio Camorri*, *Palmiro Bruschi*, *Sergio Dondoli*,
Paolo Rufo, *Stefano Lorenzoni*.

Costo € 120 - prenotazione obbligatoria

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

Acquisto biglietti on-line su: boxoffice.terretrusche.com

Conferimento Premio: "Buon Vivere, Città di Cortona 2026"



SABATO 7 MARZO 2026

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa 40 – Cortona

Ore 10.00 - 16.30 - ANTEPRIMA

Che Syrah Sarà

Anteprima dei Syrah di Cortona e del resto d'Italia

Riservata alla stampa. Un'occasione unica per degustare in anteprima i nuovi millesimi dei Cortona Syrah doc insieme alle migliori espressioni dei Syrah d'Italia che usciranno quest'anno.

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa 40 – Cortona

Ore 12.00 - 18.00 - UN MORSO E UN SORSO

Il vino Syrah, la razza Chianina, il buon vivere

Degustazioni di oltre 50 cantine produttrici di Syrah e di piatti a base di Chianina e Syrah proposti dai ristoranti locali e da chef provenienti dal territorio nazionale

Le degustazioni cibo saranno fruibili fino alle ore 17:00.

Ingresso con degustazione € 35

con 3 consumazioni di cibo e assaggi di vini liberi.

Possibilità di acquistare vino direttamente dai produttori.

Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

Ore 12.30 - 16.00 - PRANZO

American Bbq: La Chianina affumicata

Panino con Brisket di Chianina affumicato con legno di ulivo e salsa BBQ. In abbinamento i Syrah di Cortona.

Costo € 15* - Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.*

NEW! Ore 12.00 - 12.45 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di cucina di Chianina & Syrah

Michele Milani: La selvaggina facile!

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa di **Michele Milani**: editore, contadino, cuoco, cacciatore, che ama la selvaggina e la interpreta con rigore e responsabilità in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max 40 posti.

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

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 € 55* - Mezza bistecca € 30*

Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso Ridotto con Degustazione € 20 per ciascun partecipante.*

Ore 12.30 - 16.30 - 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: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.*

Ore 12.30 - 16.30 - PRANZO

Quinto quarto Experience

La Chianina non è solo bistecca

I piatti preparati con i tagli meno nobili della Chianina:

- **Trippa cortonese** con pane di farina macinata a pietra *Panificio Cortonese Nespoli Vladimiro*
- **Zuppa del Carcerato**: zuppa di trippa e lampredotto con pane di farina macinata a pietra *Panificio Cortonese Nespoli Vladimiro*

Costo € 10* - Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

*Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.

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

I bolliti misti di Chianina con patate bollite all'olio EVO e brasato di Chianina al Syrah con le sue verdure

Costo € 25* - Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

*Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.

Ore 12.30 - 18.00 - CHIANINA & SYRAH SPIRITS

Cocktail bar con gli spirits di Cortona

Consumazione € 5 da acquistare in loco

NEW! Ore 13.00 - 15.00 - BBQ SHOW

Il bbq all'italiana sfida il Kamado grill

Vittorio Camorri alla griglia vs lo Chef stellato tedesco *Florian Vogel* e *Johannes Semayer* al Kamado Grill

NEW! Ore 13.15 - 14.00 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di cucina di Chianina & Syrah

Filip Matjaz ☼ da Kebab a Doner

Kebab di Chianina, COB yogurt, insalata selvatica, aceto artigianale, pane soffiato.

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello chef stellato *Filip Matjaz* del ristorante sloveno *COB* in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta! Il contatto diretto con lo chef,

trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max 40 posti
Info:Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

NEW! Ore 14.00 - 15.00 - WILD BBQ

BBQ di selvaggina con Michele Milani

Michele Milani: Un contadino, cuoco, cacciatore, che ama la selvaggina e la interpreta con rigore e responsabilità.

NEW! Ore 14.30 - 15.15 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Fabio Groppi PASTA & CICCIA: Percorso in 3 bocconi.

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello chef **Fabio Groppi** in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max 40 posti.
Info:Terretrusche, tel. 0575 606887- events@terretrusche.com

Ore 14:30 - 17:30 - SIGARI & SPIRITS

Degustazione sigaro in abbinamento agli spirits di Cortona

a cura del **Club Amici del Toscano** relatore **Stefano Fanticelli**

ore 14.30 - Sigaro e **Vinsanto DOC Cortona**

ore 15.30 - Sigaro e **Amaro**

ore 16.30 - Sigaro e **Gin**

Durante le degustazioni i produttori illustreranno i loro prodotti.

Incluso con i tickets d'ingresso

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

Ore 15.30 - 17.00 - LABORATORIO VINI

Conversazione sul Rodano Settentrionale

5 grandi denominazioni e 6 vignaioli iconici visti attraverso gli occhi di **Mauro Mattei** e **Stefano Amerighi**, selezionatore di Terroirs ed ex sommelier del 3 stelle Michelin di piazza duomo di Alba.

CÔTE-ROTIE 2023 AMPODIUM

Domaine Rostaing

CROZES HERMITAGE 2023 LA GUIRAUDE

Alain Graillot

HERMITAGE 2023

Bernard Faurie

SAINT JOSEPH 2023

Pierre Gonon

CORNAS 2023

Auguste Clape

CORNAS 2021

Cuchet Belando

Costo € 70* - Prenotazione obbligatoria

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

Acquisto biglietti on-line su: boxoffice.terretrusche.com

***Richiede biglietto Ingresso Ridotto con Degustazione € 20 per ciascun partecipante.**

NEW! Ore 15.45 - 16.30 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Simone Fracassi: Variazione di Chianina IGP: Crudo-marinato-stagionato. Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa del patriarca della Chianina **Simone Fracassi** in un viaggio sensoriale dove non solo

si apprende ma si degusta! Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente. Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max

40 posti. Info: Terretrusche, tel. 0575 606887 - events@terretrusche.com

NEW! Ore 17.00 - 17.45 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Ilaria Salvadori: Il Gigante Bianco e la tradizione di famiglia: la galantina di Chianina dal libro di zia Anna.

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa della chef **Ilaria Salvadori** in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta!

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max 40 posti.

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

Teatro Signorelli, P.zza Signorelli – Cortona

Ore 19:30 - BENVENUTI A TEATRO!

Benvenuti a Teatro

Cinzia Otri ed **Ilaria Guerrieri** insieme a **Simone Fracassi** vi apriranno Le porte del teatro con il loro benvenuto.

Ore 20.00 - CENA

Cena dell'Anteprima - Produttori, Chef Stellati e del Territorio

Gli Chef di Cortona ospitano i maestri del gusto

Special Guest gli Chef: **Silvia Baracchi** ✿ & **Richard Titi**,

Alessandro Ferrarini ✿, **Florian Vogel** ✿, **Andrea Campani**, **Vittorio**

Camorri & **Matteo Donati**, **Emiliano Rossi**, **Marinella Paoloni**

Costo € 110 - prenotazione obbligatoria

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

Acquisto biglietti on-line su: boxoffice.terretrusche.com

Conferimento Premio : "Cortona, Terra di Syrah 2026"





DOMENICA 8 MARZO 2026

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa 40 - Cortona

Ore 11.00 - 18.00 - UN MORSO E UN SORSO

Il vino Syrah, la razza Chianina, il buon vivere

Degustazioni di oltre 50 cantine produttrici di Syrah e di piatti a base di Chianina e Syrah proposti dai ristoranti locali e da chef d'Italia

Le degustazioni cibo saranno fruibili fino alle ore 17:00.

Ingresso con degustazione € 35

con 3 consumazioni di cibo e assaggi di vini liberi.

Possibilità di acquistare vino direttamente dai produttori.

Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

Ore 11.00 - 18.00 - CHIANINA STREET FOOD

Leonardo Torrini Trippaio di Gavinana!

Panino con il Lampredotto

Incluso con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 11.30 -13.00 - LABORATORIO VINI

Il Rodano chiama, l'Australia risponde: la nouvelle vague del Rodano a confronto con la New Wave australiana.

Un dialogo tra 3 giovani vigneroni Del Rodano e 3 giovani winemakers Australiani attraverso le voci di produttori e bottiglie introvabili in Italia. Condotta da **Ilaria Lorini** miglior sommelier italiana AIS 2025 e **Matteo Carboni** chef divulgatore residente in Australia.

CROZES HERMITAGE 2024

Vindiou

SAINT JOSEPH EN ATTENDANT LA NUIT 2023

Ethienne Segnovert

CORNAS TERRE BRÛLÉE 2023

Domaine Lionnet

"OENO" SYRAH 2024

Vanguardist

SYRAH 2024,

Vanguardist

ARCHAEUS 2016

Ruggabellus

Costo € 50* - Prenotazione obbligatoria

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

Acquisto biglietti on-line su: boxoffice.terretrusche.com

***Richiede biglietto Ingresso Ridotto con Degustazione € 20 per ciascun partecipante.**



NEW! Ore 12.00 -12.45 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Michele De Blasio ☼: Chianina alla pizzaiola

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello chef stellato **Michele De Blasio** ☼ Executive Chef del *del Ristorante Volta del Fuenti* presso i Giardini del Fuenti in Costiera Amalfitana in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta! Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente. Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso. Prenotazione obbligatoria - max 40 posti.

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

Ore 12.00 - 16.30 - 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 € 55* - Mezza bistecca € 30*

Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso Ridotto con Degustazione € 20 per ciascun partecipante.*

Ore 12.00 - 16.30 - 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: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.*

Ore 12.00 - 16.30 - PRANZO

Quinto quarto Experience

La Chianina non è solo bistecca

I piatti preparati con i tagli meno nobili della Chianina:

- **Trippa cortonese** con pane di farina macinata a pietra *Panificio Cortonese Nespoli Vladimiro*
- **Zuppa del Carcerato:** zuppa di trippa e lampredotto con pane di farina macinata a pietra *Panificio Cortonese Nespoli Vladimiro*

Costo € 10* - Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.*

Ore 12.00 - 16.00 - SPECIAL

La Chianina in pentola

Degustazione di carni di Chianina bollite e brasate al Syrah in abbinamento ai vini Syrah

I bolliti misti di Chianina con patate bollite all'olio EVO e brasato di Chianina al Syrah con le sue verdure

Costo € 25* - Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.*

Ore 12.00 - 16.00 - PRANZO

American Bbq: La Chianina affumicata

Panino con Brisket di Chianina affumicato con legno di ulivo e salsa BBQ. In abbinamento i vini Syrah di Cortona.

Costo € 15* - Acquisto biglietti in loco e on-line su: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso con Degustazione € 35 per ciascun partecipante.*

Ore 12.00 - 15.00 - SPECIAL

Le Olimpiadi della Chianina

Sfida ai coltelli della Nazionale Italiana Macellai:

- Carpacci flambè
- Tartare di Chianina
- Battute Gourmet

Incluso con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.00 - 15.00 - SPECIAL

Maremma Cinghiale

Degustazione di cinghiale della Maremma a cura dello chef **Matteo Donati** insieme ai cuochi dell'**Associazione Cuochi di Grosseto** di cui è Presidente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.00 - 15.00 - SPECIAL

Il crudo di Chianina: La tartare

Degustazione a vista di tartare interpretate dallo storico macellaio **Aldo Iacomoni** della **Macelleria Iacomoni Aldo**

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 12.30 - 17.00 - CHIANINA E PICCINI

Piccoli chef in cucina con la Banda dei Piccoli Chef

Sei un bambino appassionato di cucina?

Un pomeriggio con **Barbara Lapini** e la **Banda dei Piccoli chef** per imparare a mangiare sano con gusto. I nostri piccoli chef cucineranno con passione deliziose frittate con ingredienti locali. Un'esperienza gustosa e divertente per tutta la famiglia!

Partecipazione gratuita per bambini fino a 12 anni con prenotazione obbligatoria inviando una mail a: events@terretrusche.com o scrivi su whatsapp al numero 348 1001093

Ore 12.30 - 18.00 - CHIANINA & SYRAH SPIRITS

Cocktail bar con gli spirits di Cortona

Consumazione € 5 da acquistare in loco

NEW! Ore 13.00 - 15.00 - BBQ SHOW

Il bbq all'italiana sfida il Kamado grill

Vittorio Camorri alla griglia vs lo Chef stellato tedesco **Florian Vogel** e **Johannes Semayer** al Kamado Grill

Maremma Chianina

Lo chef Maremmano **Matteo Donati** alla griglia con una Chianina inedita!

Al banco assaggi: **Consorzio Vitellone Bianco**

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

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

NEW! Ore 13.15 - 14.00 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di cucina di Chianina & Syrah

Heros De Agostinis ☼, Chianina marinata con bbq asiatico e crema di funghi selvatici

Solo a Chianina & Syrah **Heros De Agostinis** ☼ Executive Chef del ristorante **INEO** presso l'Anantara Palazzo Naiadi a Roma in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta! Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Inclusa con i tickets di consumazione d'ingresso

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max 40 posti

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

Ore 14.30 - 15.15 - TALK

Il Buon Vivere secondo Luigi Franchi

Giornalista, gastronomo, appassionato dell'Italia e delle sue eccellenze direttore responsabile della rivista specializzata **Sala & Cucina** e del suo ultimo progetto Il Bel Viaggio, un sito che Racconta l'Italia che custodisce, bellezza, qualità della vita, cultura e biodiversità agroalimentare

Ore 14:30 - 17:30 - SIGARO & SPIRITS

Degustazione sigaro in abbinamento a gin e spirits di Cortona

a cura del **Club Amici del Toscano** relatore **Stefano Fanticelli**

ore 14.30 - Sigaro e **Vinsanto DOC Cortona**

ore 15.30 - Sigaro e **Amaro**

ore 16.30 - Sigaro e **Gin**

Durante le degustazioni i produttori illustreranno i loro prodotti.

Incluso con i tickets di consumazione d'ingresso

Ore 15.00 -16.30 - LABORATORIO VINI

Una passeggiata "Suisassi" con Luca D'Attoma

La nouvelle vague del Rodano a confronto con la New Wave australiana.

Viaggio nel tempo di un vino icona della collina toscana che si affaccia sul mare. Le 7 annate di **Duemani Suisassi Syrah** in degustazione. Con la partecipazione della giornalista **Divina Vitale**.

SUISASSI 2012

SUISASSI 2017

SUISASSI 2018

SUISASSI 2019

SUISASSI 2020

SUISASSI 2021

SUISASSI 2022

Costo € 50* - Prenotazione obbligatoria

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

Acquisto biglietti on-line su: boxoffice.terretrusche.com

**Richiede biglietto Ingresso Ridotto con Degustazione € 20 per ciascun partecipante.*

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

NEW! Ore 15.45 - 16.30 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Claudio Lopopolo: Tra Vigna & Pascolo

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa dello Chef **Claudio Lopopolo** chef del **Ristorante Relais le Jardin** dell'Hotel Regeny a Firenze.

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max 40 posti.

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

Ore 16.00 - 17.00 - CHIANINA E PICCINI

Piccoli chef in cucina: impariamo pasticciando

Sei un bambino appassionato di cucina?

Un pomeriggio con **Chef Shady** e **Lucia Mulinacci** dell'Associazione **Cuochi Valdarno** per imparare a mangiare sano con gusto.

Polvere di Fiori e pasta frolla: biscottini per le donne del cuore.

Un'esperienza gustosa e divertente per tutta la famiglia!

Partecipazione gratuita per bambini fino a 12 anni con prenotazione obbligatoria inviando una mail a: events@terretrusche.com o scrivi su whatsapp al numero 348 1001093

NEW! Ore 17.00 - 17.45 - DALLE STALLE ALLE STELLE

La Scuola di Cucina di Chianina & Syrah

Sara Bellinzona & Stefano Cecconi: Carnaroli, quinto quarto di Chianina, nocchie del Casentino e gelato al fondo bruno.

Solo a Chianina & Syrah lezione dimostrativa della Chef **Sara Bellinzona** finalista della 13°edizione di Masterchef Italia insieme al mastro gelatiere **Stefano Cecconi**.

Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva e coinvolgente.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria - max 40 posti.

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



LUNEDÌ 9 MARZO 2026

Centro Convegni Sant'Agostino, Via Guelfa 40 - Cortona

Ore 10.00 - 13.00 - B2B

Chianina & Syrah Trade Lab

Chianina & Syrah, apre le porte a **una degustazione riservata agli operatori del settore: ristoratori, enoteche, wine bar e locali specializzati.**

Un'occasione per degustare i vini delle cantine partecipanti, incontrare i produttori e approfondire abbinamenti, territori e caratteristiche dei vini e degli spirits.

Accesso riservato agli operatori

Registrazione obbligatoria entro il 27 febbraio.

registrazione on-line

LA BRIGATA DEGLI CHEF

CHICCO CEREÀ ❀❀❀

GIUSEPPE AVERSA ❀

SILVIA BARACCHI ❀

HEROS DE AGOSTINIS ❀

MICHELE DE BLASIO ❀

GIUSEPPE DI IORIO ❀

ALESSANDRO FERRARINI ❀

ENRICO MAZZARONI ❀

FILIP MATJAZ ❀

FLORIAN VOGEL ❀

SARA BELLINZONA

VITTORIO CAMORRI

ANDREA CAMPANI

TERESA COLIA

CARMELO GIARDINA

SUSY FANTEI

MATTEO DONATI

TERRY GIACOMELLO

FABIO GROPPI

ANDREA SOLEDAD LOPEZ

CLAUDIO LOPOPOLO

ANDREA PERINI

EMILIANO ROSSI

ILARIA SALVADORI

CHEF SHADY

RICHARD TITI

SALVATORE VUOLO

OSPITI SPECIALI

FAUSTO ARRIGHI

(GIÀ DIRETTORE GUIDA MICHELIN)

ANNAMARIA FARINA

PALMIRO BRUSCHI

STEFANO CECCONI

SERGIO DONDOLI

SIMONE FRACASSI

ILARIA GUERRIERI

ALDO IACOMONI

GIORGIO IACOMONI

BARBARA LAPINI

STEFANO LORENZONI

CINZIA OTRI

MARINELLA PAOLONI

PAOLO RUFO

LEONARDO TORRINI

NAZIONALE ITALIANA MACELLAI

SORSI

CORTONA

BALDETTI

BARACCHI

CANTINA CANAIO

CANTINA DOVERI

CANTINE FARALLI

CHIARA VINCIARELLI

COLLE ACACIA

DAL CERO -TENUTA

MONTECCHIESI

FABRIZIO DIONISIO

IL FITTO

ISIS - ISTITUTO A. VEGNI

CAPEZZINE

I VICINI

LA BRACCESCA

POGGIO SORBELLO

ROBERTA PASINI

STEFANIA MEZZETTI

STEFANO AMERIGHI

VECCHIA CANTINA
DI MONTEPULCIANO

ITALIA

AZ. AGR. ALDO VIOLA

SICILIA

BULICHELLA

TOSCANA

CASALE DEL GIGLIO

LAZIO

COLOGNOLE

TOSCANA

DUE MANI

TOSCANA

FABBRICA PIENZA

TOSCANA

FATTORIA VARRAMISTA

TOSCANA

GABRIELE MAZZESCHI

TOSCANA

GIARDINI RIPADIVERSILIA

TOSCANA

IL QUERCIOLO

TOSCANA

IL VECCHIO POGGIO

LAZIO

MAESTÀ DI SANTA LUCE

TOSCANA

MICHELE SATTA

TOSCANA

PLANETA

SICILIA

PODERE BELLOSGUARDO
TOSCANA

SAN VALENTINO AZ. AGR. BIO
EMILIA ROMAGNA

SCARZELLA
PIEMONTE

**SPADAFORA VIGNAIOLI
IN SICILIA**
SICILIA

TENUTA LA NOVELLA
TOSCANA

VILLA LA RIPA
AREZZO, TOSCANA

VILLA MAGRA
AREZZO, TOSCANA

**CONSORZIO DI TUTELA
DOC MONREALE**
SICILIA

FRANCIA

ALAIN VOGÉ
RODANO, FRANCIA

DOMAINE LIONNET
RODANO, FRANCIA

AUSTRALIA

LANGMEIL
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

CHRIS RINGLAND
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

GLAETZER WINES
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

THE WILLOWS VINEYARD
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

ALKINA
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

VANGUARDIST
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

MAX & ME
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

LEVANTINE HILL
YARRA VALLEY, VICTORIA, AUSTRALIA

DAPPLED
YARRA VALLEY, VICTORIA, AUSTRALIA

RUGGABELLUS
BAROSSA VALLEY, SOUTH AUSTRALIA

SUDAFRICA

HARTENBERG
STELLENBOSH

JOUBERT TRADAUW
TRODOUW VALLEY

POST HOUSE
STELLENBOSH

SARONSBERG
TULBAGH

STRANDVELD
CAPE AGULHAS

SVIZZERA

ARIESWINES
VETROZ, VALAIS

FAVRE-T'CHIPPIS
CHIPPIS, SIERRE

GRECIA

PAPARGYRIOU WINERY
CORINTHIA

LIPSI WINERY
ISOLA DI LIPSI

ALBANIA

SEB BALAJ WINERY
VLORE

SPIRITS

EREDI TREVISAN

ROBERTA PASINI

**GAZZINI DISTILLATI
E LIQUORI**
CORTONA

SPIRITI TOSCANI
CORTONA

OFFICINA TOSCANA



MORSI

**ALDO IACOMONI,
MACELLERIA IACOMONI ALDO**

**ANDREA PERINI
RISTORANTE AL 588**

ASS. CUOCHI DI GROSSETO

CARMELO GIARDINA

**CHEF SHADY E
LUCIA MULINACCI
ASS. CUOCHI DEL VALDARNO**

**CRISTIANO MILIGHETTI
DA CRISTIANO, OSTERIA KM 0**

ELENA BARACCHI

ENOTECA IL CACIO BRILLO

FATTORIA BISTECCA

**FLORIAN VOGEL E
JOHANNES SEMAYER**

IL SESTO CANTO

IL SOLCO

LA BRACERIA

**LEONARDO TORRINI,
IL TRIPPAIO DI GAVINANA**

MATTEO DONATI

MICHELE MILANI

OSTERIA DEL TEATRO

SUSY FANTEI

TAVERNA PANE E VINO

TERESA COLIA

TERRE DEI CAVALIERI

TERRETRUSCHE GENIUS

OF FOOD

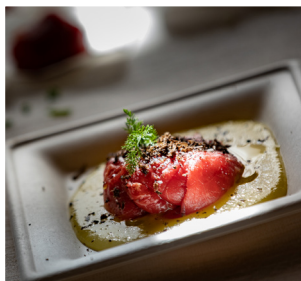
MINIMARKET LUNGHINI

ANDREA LOPEZ

**NAZIONALE ITALIANA
MACELLAI**

**CATERINA BETTI E DIANA
CAPODICASA - ASS. CUOCHI
VALDARNO**





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



MAIN SPONSOR



SPONSOR



PARTNERS UFFICIALI



CON LA COLLABORAZIONE DI

