



23 luglio - 2 agosto 2022

pania



Finalmente ci risiamo, gli anni appena trascorsi ci hanno insegnato che non bisogna dare nulla per scontato. Erano ormai molte le generazioni di Nicchiaioli, ma direi di Senesi, che non conoscevano un'estate senza la Fiera Gastronomica. Anche se il vuoto che ha lasciato non è assolutamente paragonabile a quello originato dal mancato svolgimento dei Palii, sicuramente ci rende felici il potervi nuovamente accogliere nei nostri spazi verdi.

Questo è un anno di ripartenza, se non di rinascita, ed ovviamente lo è anche per la nostra manifestazione; l'onore di poterlo vivere da Presidente di Società bilancia la frustrazione di non aver potuto dare sfogo alle nostre idee nei primi due anni di mandato.

In questa Fiera abbiamo introdotto alcuni cambiamenti che avevamo programmato di inserire gradualmente nei tre anni di mandato che avevamo a disposizione, con l'intento di avviare un processo che renda l'impegno più sostenibile dalle generazioni future senza snaturare l'essenza della festa. Non ho intenzione di svelare in queste poche righe quello che sarà il programma della 56° Fiera Gastronomica, in quanto potrete facilmente consultarlo nel resto della brochure.

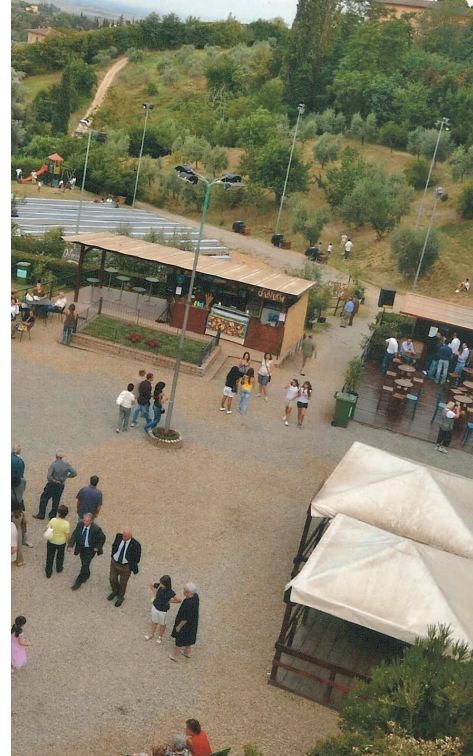
Prima di concludere questa introduzione voglio rivolgere un pensiero partico-

lare a Pasquale Vannini, storico cassiere della Pania recentemente scomparso, la cui figura è stata sicuramente iconica per la Fiera Gastronomica.

Infine ringrazio il consiglio di Società che ha supportato me ed Andrea, vicepresidente responsabile della Fiera Gastronomica, nell'organizzazione di questa edizione, con una menzione speciale agli economisti ai quali spetta l'impegno più gravoso ed una per la commissione manutenzione che si è prodigata giornalmente per rendere i nostri giardini più accoglienti possibile.

Non resta che invitare tutta la cittadinanza a venire a trovarci per trascorrere insieme queste undici serate, finalmente in modo spensierato.

Il Presidente
Marco Meini



Mappa padiglioni



- | | | | |
|----------|-----------------------|----------|----------------|
| a | Ristorante | g | Birreria |
| b | Orto di Ottaviano | h | Barrino |
| c | Vini | i | Dolci |
| d | Bar grande/zona ballo | l | Bagno |
| e | Palio dei barberi | m | Rustico |
| f | Pizzeria | n | Unto e Osteria |

► **sabato 23** luglio
STEFANO DE GREGORIO

► **domenica 24** luglio
MASSIMO GISTRI

► **lunedì 25** luglio
ALCIDE

► **martedì 26** luglio
TOCCIO

► **mercoledì 27** luglio
LA LEGGENDA DEI FRATI

► **giovedì 28** luglio
COSTANTINO - FRANCESCO
e SAMUELE

► **venerdì 29** luglio
OSTERIA DEI NOVELLI

► **sabato 30** luglio
FEDERICO MAGI

► **domenica 31** luglio
BRUSCELLO BISTROT

► **lunedì 1** agosto
OSTERIA DEL GATTO
Cena Libanese

► **martedì 2** agosto
FRANCO CETOLONI

PRENOTAZIONI
TELEFONICHE
dalle ore 10 alle 13
dalle ore 15 alle 19

CELL
351 7343080



RISTORANTE





il mulino
DI GRAGNANO

STEFANO
De Gregorio



Chef Deg

luglio

23

Sabato

Un viaggio a tavola sotto le stelle di Siena

Capesante sotto sale, dashi freddo all'arancia,
mandorle di Sicilia

Eliconi "Il Mulino di Gragnano"

aglio nero, garum di alici, peperoncino giappone,
mousse di capra

Diaframma, chimichurri, aceto di Jerez
e friggittello arrosto

Croccante di cioccolato, passion fruit,
nuvola di ricotta
e sfere di caramello salato





B. & G. ASSICURAZIONI s.n.c.
di Bozzi e Gallerini

Agenzia di Siena

Via A. Rosi, 14 Siena - Tel. 0577/288751

e-mail: begassicurazioni@gmail.com

MASSIMO
Gistri

Crema di legumi
con seppie saporite

Parmigiana di melanzane
e spada

Mezze maniche
con pesto di pistacchio e calamari

Filetto di pesce
con cipolle in agrodolce

Dolce

luglio
24
domenica

Giardino Toscano - di Landozzi Guido e Zinelli Samuele snc



DL

David Leonini

349 3134141



via Giacomo Puccini 45B
Monteroni d'Arbia (Si)



strada di Casa al
Bosco 24 Siena

Giardino Toscano...
risultati alla mano



ALCIDE



Bocconcini di baccalà

Insalatina di mare,
alici marinate, mousse di baccalà
con cracker al nero di seppia

Risotto bianco mare di alcide

Filetto di spigola al cartoccio con verdure

Mousse al limone

luglio
25
lunedì





MORI SAURO
ROTTAMI
per un recupero intelligente



TOCCIO

ANTIPASTISSIMO

Antipasti di mare

Antipasti di terra
(freddi e caldi)

Dolce

luglio
26
martedì



LA LEGGENDA DEI FRATI



**1 STELLA
MICHELIN**



luglio
27
mercoledì

LA
LEGGENDA
DEI FRATI

***Chef Filippo Saporito e Ombretta Giovannini
presentano***

Gambero rosso
patate/zafferano/nocciola

Riso carnaroli viola
calamari/limone

Trancio di pescato
caponata/pomodori secchi

Zuppa inglese
meringa/amarene



Tartare di cervo su mele al forno

Ravioli di pasta fresca
ripieni di ricotta e pere
su fonduta di parmigiano

Risotto ai mirtilli

Filetto alla Wellington
con verdure croccanti

Cheesecake monoporzione
ai mirtilli

luglio

28

giovedì

Costantino
Francesco
Samuele

OSTERIA
DEI
NOVELLI



luglio

29

venerdì

Fantasie di mare

Calamarata dei Novelli

Trancio di salmone al forno
con fantasia di verdure

Tortino di patate
con fonduta di pecorino pientino

Sorbetto ai limoni di Sorrento

CUCINA TIPICA SENESE - PIZZERIA
TAGLIERI - BRACE - FUNGHI - PESCE SU ORDINAZIONE



NUOVO LOCALE VECCHIE TRADIZIONI
P.zza della Repubblica 16 - SAN ROCCO A PILLI (SI)

GrosMarket

Food & Service a tua misura

FEDERICO
Magi



luglio

30

sabato

Gambero rosso di Sicilia,
bufala campana melanzana e basilico.
Tris di tartare, tonno con maionese all'aglio nero,
orata marinata allo yuzu e zest di arancia, branzino
con lamponi menta
e pepe del Sichuan.

Scialatielli alla rana pescatrice, datterini gialli della
Sila e fiori di zucca.

Filetto di sgombro imbottito,
crema di patate allo
zafferano e cipolla caramellata

Dolce di Jacopo



Anna
La MACELLERIA
di Alessio e Riccardo



BRUSCELLO BISTROT



BRUSCELLO BISTRÒ

"Gustobevendo"
un percorso
enogastronomico
semplice, ma anche no...

luglio
31
domenica



Pane al vapore, guazzetto di moscardini,
spinaci saltati

*"Solustro" Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC Classico
CasalFarneto 2020 [100% Verdicchio]*

Ravioli di scorfano e patate,
sughetto di vongole, datterini

*"Brino" Vermentino Di Gallura DOCG Pedres 2020
[100% Vermentino]*

Tonno rosso scottato, cipolla rossa in agrodolce,
granella di pistacchi

*"Alte Reben" Schiava Südtirol Alto Adige DOC Castelfeder
2021 [100% Schiava]*

Chantilly
palline di pastafrolla, mirtilli

*"Fior d'arancio" Spumante dei Colli
Euganei DOCG (Conte Giordano Emo Capodilista)*

FATTOUSH
insalata ricca condita con
pane arabo

FALAFEL
polpette di fave e ceci

BABA GHANNUSH
crema di melanzane affumicate e sesamo

ROZ MEHSHI
riso con carne macinata, polpo e mandorle

SALTET LABAN
salsa di yogurt cetrioli e menta

Ricotta dolce all' arancio
The verde



agosto

1

lunedì

Cena
libanese



OSTERIA
DEL GATTO

FRANCO
Cetoloni

agosto

2

martedì

Sapori e profumi del mare

caldi e freddi

Cacciucco alla livornese

Amore e Baci

PALIO

TRAVEL & EVENTS

— SIENA · ITALY —

► **sabato 23** luglio
Jurassik Park

► **giovedì 28** luglio
La Dolce vita

► **venerdì 29** luglio
Serata armacord

► **martedì 2** agosto
Finimondo

► **domenica 24** luglio
Agnello e carciofi

► **lunedì 25** luglio
Pollo, Coniglio e verdure

► **martedì 26** luglio
Ciuffi & paranza

► **mercoledì 27** luglio
Cotoletta alla milanese

► **sabato 30** luglio
Donzelle

► **domenica 31** luglio
Ciuffi & paranza

► **lunedì 1** agosto
Baccalà

PRENOTAZIONI
TELEFONICHE
dalle ore 10 alle 13
dalle ore 15 alle 19

CELL
351 6141798



OSTERIA

UNTO



L'ARS neon
TOSCANA SRL
Costruttori di insegne dal 1951



**Lavanderia
Senese**

di CAPPELLI LUIGI & C. s.n.c.

Via Sardegna n° 25 - 53041 Arbia Scalo,
Asciano (SI)

tel. 0577 364912 - fax 0577 367024
lavanderia.senese@telew2.it

sabato 23 luglio

Ravioli estivi
filetto di vitellone con verdure

domenica 24 luglio

Gnocchetti agli asparagi
filetto di maiale con patate

lunedì 25 luglio

Calamarata ai frutti di mare
filetto San Pietro con verdure

martedì 26 luglio

"Macelleria Francini"
Panzanella di Trippa e
Bruschettine miste
Mix di Tartare, Doppio Tris di
Involtini e Crostoni di Carpaccio

mercoledì 27 luglio

Impepata di cozze
baccalà alla livornese
con patate rifatte

giovedì 28 luglio

Ravioli con ragù di cinta senese
filetto di vitellone con verdure

venerdì 29 luglio

Cena Tirolese
antipasto Ladino [affettati e
formaggi di montagna]
spatze panna e speck
grosti [straccetti di maiale affu-
micati] con patate
strudel

sabato 30 luglio

maremmani con
pomodorini freschi
filetto di maiale con verdure

domenica 31 luglio

tagliolini con pescato del giorno
filetto di tonno con verdure

► **lunedì 1 agosto**

tagliatelle gamberoni e
zucchine
trancio di ombrina con
patate

► **martedì 2 agosto**

Ravioli con zucca e
pecorino romano
scamerita con patate



PRENOTAZIONI
TELEFONICHE
dalle ore 10 alle 13
dalle ore 15 alle 19
338 2623908

► **sabato 23 luglio**
SAMUELE BORSO

► **domenica 24 luglio**
EUGENIO VEDOVINI DJ

► **lunedì 25 luglio**
SUPERPILA

► **martedì 26 luglio**
BARBARA & THE BLUE TIGERS

► **mercoledì 27 luglio**
ETTORE CHIESI DJ

► **giovedì 28 luglio**
BACK TO THE 90s BOYS

► **venerdì 29 luglio**
B-CUBE

► **sabato 30 luglio**
ROPPOLO DJ

► **domenica 31 luglio**
MISCHION IMPOSSIBLE

► **lunedì 1 agosto**
GRACE POGGETTI

► **martedì 2 agosto**
LERICC DJ



ORTO DI OTTAVIANO

CENA CON IL TUO
PIATTO

25 Luglio e 31 Luglio 2022



Impara l'Arte e mettila... in Tavola

Serata alla scoperta del laboratorio: Lunedì 25 Luglio, impugnerai il tuo piatto e lo preparerai insieme alle esperte mani delle nostre ceramiste. Una volta terminato, il manufatto verrà lasciato nel forno per qualche giorno e l'opera sarà ultimata. Domenica 31 luglio potrete cenare, in compagnia degli amici e del vostro pezzo unico presso l'Orto di Ottaviano.

Convivialità e Piatti d'Autore



arte dei vasi

DELLA NUOVA CANTIERA DEL RECORD ITALIANO - APS



piatto
56



ARCANUM

gioielleria
GORELLI

SIENA

VIA S. PIETRO, 14

Tel. 0577 45488

