

# parma24



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 economi 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

b Orto di Ottaviano

c Vini

d Bar grande/zona ballo

e Palio dei barberi

f Pizzeria

g Birreria

h Barrino

i Dolci

l Bagno

m Rustico

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 BISTRÔT

► **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





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 friggitello 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](mailto:begassicurazioni@gmail.com)

MASSIMO  
Gistri

luglio  
**24**  
domenica

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

**Giardino Toscano** - di Landozzi Guido e Zinelli Samuele snc



strada di Casa al  
Bosco 24 Siena

Giardino Toscano...  
risultati alla mano



**David Leonini**

349 3134141   
via Giacomo Puccini 45B  
Monteroni d'Arbia (Si)



TAPPEZZERIA  
Laboratorio artigiano

Via Aretina 92 - Siena - 0577 223623  
tappezzeriadmg@gmail.com

ALCIDE



luglio  
**25**  
lunedì



**ALCIDE**  
HOTEL & RISTORANTE



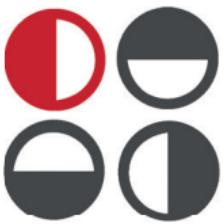
Bocconcini di baccalà

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



**MORI SAURO**  
**ROTTAMI**  
per un recupero intelligente



TOCCIO

luglio  
26  
martedì

## ANTIPASTISSIMO

Antipasti di mare

Antipasti di terra  
(freddi e caldi)

Dolce



# 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/nocciole

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 fondata 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 fondata di pecorino pientino

Sorbetto ai limoni di Sorrento

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

Osteria dei Novelli

CUCINA TIPICA  
PIZZERIA da Lucone

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



*La* MACELLERIA  
di Alessio e Riccardo



BRUSCELLO  
BISTRÔ



**BRUSCELLO**  
BISTRÔ

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

luglio  
**31**  
domenica



Pane al vapore, guazzetto di moscardini,  
spinaci saltati

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

Ravioli di scorfano e patate,  
sugherotto 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 pasta frolla, 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 MEHSI  
riso con carne macinata, polpo e mandorle

SALTET LABAN  
salsa di yogurt cetrioli e menta

Ricotta dolce all' arancio

The verde

OSTERIA  
DEL GATTO

agosto  
**1**  
lunedì

Cena  
libanese



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

**OSTERIA**

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

CELL  
351 6141798



**UNTO**



via Sardegna n° 25 - 53041 Arbia Scalo,  
Asciano (SI)  
tel. 0577 364912 - fax 0577 367024  
[lavanderia.senese@telew2.it](mailto: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

# ORTO DI OTTAVIANO

### **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**

ROPPOLLO DJ

### **domenica 31 luglio**

MISCHION IMPOSSIBLE

### **lunedì 1 agosto**

GRACE POGGETTI

### **martedì 2 agosto**

LERICC DJ



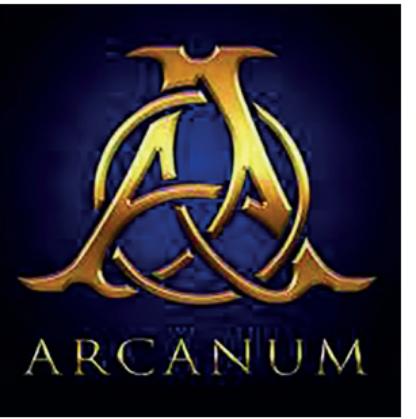
CENA CON IL TUO  
PIATTO  
25 Luglio e 31 Luglio 2022



Impara l'Arte e mettila... in Tavola

Serata alla scoperta del laboratorio: Lunedì 25 luglio disegnerai 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'Oro di Ottaviano.

Convivialità e Piatti d'Autore



gioielleria  
**GORELLI**  
SIENA  
VIA S. PIETRO, 14  
Tel. 0577 45488

