

ingiro • inscena • inmostra • innote • inagenda • in&out • inpillole

DICEMBRE
2016

LA NAZIONE

Live *in*

SIENA

A cura di Speed



C'è aria di festa

Siena

- Mercato nel Campo
- Evento in piazza

In città

- Concerto di Natale
in Cattedrale

Abbadia San Salvatore

- Ecco la notte
delle Fiaccole



CON DACIA PUOI PENSARE AL FUTURO SENZA RINUNCIARE A NIENTE.



Gamma da 7.450€*

3 anni di KASKO a soli 300 €**
con finanziamento SUPER KASKO DACIA
TAN 5,99% - TAEG 8,90%

DACIA

www.dacia.it

SCOPRI L'UNICA GAMMA 100% GPL.

Gamma Dacia. Consumi (ciclo misto): da 3,5 a 8,2 l/100 km. Emissioni di CO₂: da 90 a 155 g/km. Consumi ed emissioni omologati. Foto non rappresentativa del prodotto.

*Prezzo riferito a Nuova Sandero 1.0 SCe 75 Euro6, scontato chiavi in mano, IVA inclusa, IPT e contributo PFU esclusi. È una nostra offerta valida fino al 30/11/2016.

**ESEMPIO DI FINANZIAMENTO SUPER KASKO DACIA su Nuova Sandero 1.0 SCe 75 Euro6: anticipo € 300, importo totale del credito € 7.150; 72 rate da € 147,58 comprensive, in caso di adesione, di Finanziamento Protetto e Pack Service a € 1.049 che comprende: 3 anni di assicurazione Furto e Incendio, 3 anni di assicurazione Kasko, Estensione di Garanzia fino a 5 anni o 100.000 km e 12 mesi di Driver Insurance. Importo totale dovuto dal consumatore € 10.626; TAN 5,99% (tasso fisso); TAEG 8,90%; spese istruttoria pratica € 300 + imposta di bollo a misura di legge; spese di gestione pratica e incasso mensili € 3, invio comunicazioni periodiche per via telematica. Salvo approvazione DACIAFIN. Documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della Rete Dacia convenzionati DACIAFIN e sul sito www.dacia.it; messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una nostra offerta valida fino al 30/11/2016.

CONCESSIONARIA RENAULT PAMPALONI

SIENA - Via Massetana Romana, 30/32 - Tel. 0577 47286

POGGIBONSI - Via San Gimignano, 106 - Tel. 0577 938803

www.renaultpampaloni.com

ingiro

IL PRIMO WEEKEND DI DICEMBRE 150 BANCHI DI ECCELLENZE DEL GUSTO

Mercato nel Campo Evento in piazza



Info > Pagina Facebook "Mercato nel Campo"

SABATO 3 e domenica 4 dicembre torna lo storico "Mercato nel Campo" a Siena.

L'appuntamento con i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato quest'anno sarà dedicato ai dolci senesi. Come nel Trecento, Piazza del Campo, cuore pulsante della città, tornerà a essere luogo di commercio e relazioni sociali.

Oltre centocinquanta banchi, allestiti nella suggestiva conchiglia del Campo di Siena, metteranno in mostra i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato per dare vita a un appuntamento unico, sulle tracce di quanto avveniva nel Medioevo. Nei due giorni di Mercato sono in programma un ricco cartellone di degustazioni, attività per bambini, laboratori, cooking show e performance dal vivo. Il Cortile del Podestà di Palazzo Pubblico, in Piazza del Campo, ospiterà "Vinarte", il salotto del gusto con le degustazioni sotto la Torre del Mangia, dove sarà possibile assaggiare le eccellenze vinicole toscane

del Consorzio Vino Chianti Classico. Protagonisti indiscussi del Mercato nel Campo saranno i prodotti tipici dell'agricoltura, dell'artigianato e della manifattura locale. Il "Mercato Grande", che si svolgeva una volta a settimana nella Siena del XIII secolo, accoglieva moltissimi venditori. Per esempio la "regina" del mercato era la treccola, ovvero la rivenditrice di verdura, ortaggi, legumi. Nella rievocazione contemporanea alle figure storiche si aggiungeranno produttori di vino, miele, zafferano, pasticceri orafi e rilegatori raggruppati fedelmente nella conchiglia di Piazza del Campo, secondo le regole di sistemazione che rispettano le tipologie di prodotto e gli spazi del mercato così come avveniva nel Medioevo. "Il Mercato nel Campo" è un'iniziativa del Comune di Siena, in collaborazione con Confesercenti, Confcommercio, Cia, Coldiretti, Cna, Unione Agricoltori provinciale, Confartigianato, con main sponsor Chianti Banca e Consorzio Vino Chianti Classico. Il Mercato nel Campo fa parte del cartellone di eventi "Tutto il Natale di Siena". ■



Cantine Aperte per le feste

NATALE con i tuoi, ma in cantina. Con questo invito l'11 dicembre torna Cantine Aperte a Natale, l'evento promosso dal Movimento Turismo del Vino Toscana in tutto il territorio vitivinicolo regionale. Sarà un'edizione ricca di novità e sorprese, pensata per i turisti e per gli appassionati di vino, per far vivere la magica atmosfera delle feste di Natale nelle più belle cantine toscane, pensando ai regali da mettere sotto l'albero. Per il weekend dell'Immacolata, le aziende aderenti in tutta la Regione, oltre 20 cantine, apriranno le porte ai turisti con molti eventi e attività in programma. Una sorta di mercatini di Natale animati da degustazioni, eventi di solidarietà, musica dal vivo, mostre e laboratori di cucina e tanto altro. Dal Chianti Classico alla Val d'Orcia, da Montepulciano a Montalcino.

www.mvtoscana.com

Campus natalizio in Accademia

UN RICCO calendario d'iniziativa è previsto a dicembre al Museo di Storia Naturale dell'Accademia dei Fisiocritici. Si partirà venerdì 2 dicembre alle ore 17, con la presentazione volume "Orti botanici, eccellenze italiane", a cura di Marina Clauser e Pietro Pavone (Associazione Nazionale Nuove Direzioni, 2016). Il libro sarà presentato dalla professoressa Claudia Perini dell'Orto Botanico di Siena. Il 28 dicembre dalle ore 9.30 alle 13.30 è invece in programma il Campus natalizio per bambini fra gli 8 e i 10 anni.



www.fisiocritici.it

Solidarietà in campo, sfida a Chianciano

SARÀ PRESENTE a Chianciano Terme in ritiro atletico dal 4 al 7 dicembre 2016 la Nazionale Italiana Cantanti (NIC) per disputare una partita di calcio finalizzata alla raccolta fondi per l'acquisto di giochi inclusivi che andranno ai parchi giochi della stazione termale.

L'inizio match è previsto il 6 dicembre 2016 alle 15.30. La Nazionale Italiana Cantanti scenderà in campo allo stadio comunale "Mario Maccari" di Chianciano Terme con la squadra della Virtus Chianciano 1990. A partire dalle 15 sfileranno in campo, in tenuta da gioco, tutte le squadre di Chianciano Virtus maschile e femminile e tutto il settore giovanile.

Speaker della partita di solidarietà sarà Alessandro Massini. Per acquistare i biglietti per la partita, al costo di 5 euro (i bambini sotto 8 anni non pagano) questi i punti prevendita a Chianciano Terme: Associazione Pubblica As-

sistenza Croce Verde, Il Paese di Babbo Natale, Bar Terminal di Re.Artu.Si, Piscine Termali Theia e Salone Sensoriale delle Terme di Chianciano, Associazione Sportiva "Colli Etruschi"; è possibile acquistare i biglietti anche presso la Pubblica Assistenza dei comuni di Chiusi, Pienza e Torrita di Siena.

I biglietti, oltre che in prevendita, sono disponibili il giorno della partita ai due ingressi allo stadio comunale.



Mercatino
di
Natale



ESPOSITORI, ARTIGIANI
e PRODOTTI TIPICI
per le vie del centro storico

CHIUSDINO 11/12/16

dalle 14.00



street
performance
con:

INGRESSO LIBERO

YARA

la

Dalia Nera

Info: 0577-750313

ProLoco Chiusdino

#xmasinchiusdino

INFO: 0577-750313

FESTE E INIZIATIVE DALL'8 DICEMBRE ALL'8 GENNAIO AD ABBADIA

Ecco la notte delle Fiaccole

SULL'AMIATA il Natale ha un sapore speciale. Come ogni anno, secondo una tradizione antica, ad Abbadia San Salvatore (Monte Amiata) con l'inizio di dicembre parte la costruzione delle Fiaccole, ovvero le tipiche cataste di legna a forma piramidale che si levano al cielo in attesa della mezzanotte del 24, quando poi verranno incendiate. In attesa della Vigilia, la "Città delle Fiaccole" svela il programma che dall'8 dicembre all'8 gennaio andrà a coronare la tradizione più attesa e sentita dell'anno. L'8 dicembre si partirà con la cerimonia di accensione delle luminarie, che siglerà l'inizio ufficiale della costruzione delle Fiaccole, con cui prenderà via il calendario degli appuntamenti "Voglia di Natale ad Abbadia". Spettacoli itineranti si susseguiranno nel paese mentre, per i più piccoli, saranno realizzati un luna park e il villaggio degli elfi dove, durante i week end, un novelliere racconterà favole tradizionali. Immane la casa di Babbo



Info > 0577.778324 - 0577.775221 • www.cittadellefiaccole.it

Natale, mentre nel borgo antico gli abitanti daranno vita a una mostra itinerante di presepi storici. Attesissimo, il 24 dicembre, con la lunga notte delle Fiaccole di Natale, un evento unico al mondo. Alle ore 18, la "Cerimonia di accensione" e la benedizione del fuoco segneranno l'inizio della festa. L'intero paese si ritroverà nelle strade, mentre le cataste di legna bruceranno fino all'alba e piccoli chioschi, organizzati accanto ai fuochi, offriranno dolci tipici e vin brulé. Ma le feste di Abbadia San Salvatore continueranno ben oltre il Natale con spettacoli, ciaspolate, trekking nel bosco e visite guidate nel meraviglioso centro storico del paese.

E TRA LE NOVITÀ arriva il premio letterario "Città delle Fiaccole" destinato a un autore che abbia realizzato un'opera dedicata ai temi del Natale, del fuoco, della montagna. Durante tutto il periodo sarà inoltre possibile gustare piatti della tradizione natalizia locale, grazie all'iniziativa "Natale a Tavola" nella maggior parte dei ristoranti del paese.

Giocattoli d'epoca Solidarietà in Fortezza

UNA COLLEZIONE unica di giocattoli storici per combattere l'autismo. È il progetto di solidarietà al Castello di Babbo Natale allestito alla Fortezza di Montepulciano, in corso fino all'8 gennaio 2017. La sala Paul Harris in Fortezza è allestita con giocattoli storici appartenenti a una collezione unica e ricchissima di pezzi nonché con robot e astronavi anch'essi storici. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto al service triennale sull'autismo organizzato dal Rotary Club di Chianciano Chiusi Montepulciano.

www.natalea Montepulciano.it

I capolavori di Ambrogio Lorenzetti

Info > www.santamaria dellascala.com

C'È ANCORA tempo per ammirare a Siena "Ambrogio Lorenzetti. Dentro il restauro", in corso fino al 1° gennaio al Santa Maria della Scala. L'iniziativa permette allo spettatore di entrare nel cuore dell'opera del grande maestro attraverso una campagna di "restauri aperti" accessibili a tutti. Si tratta del primo passo verso la mostra con cui Siena celebrerà il pittore trecentesco nel 2017, alla cui realizzazione, insieme al Comune,

stanno lavorando altre istituzioni culturali: Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio per le province di Siena, Arezzo e Grosseto, Polo museale toscano, Università degli Studi di Siena, Università per Stranieri di Siena, Arcidiocesi di Siena - Colle di Val d'Elsa e Montalcino e Museo dell'Opera Metropolitana di Siena il Kunsthistorisches Institut in Florenz-Max-Planck-Institut, Opificio delle Pietre Dure di Firenze.



CHIANCIANO TERME



NAZIONALE ITALIANA CANTANTI

VS

VIRTUS CHIANCIANO 1990

MARTEDÌ 6 DICEMBRE 2016

ORE 15.30 - STADIO COMUNALE MARIO MACCARI

L'INCASSO SARÀ INTERAMENTE DEVOLUTO ALL'ASSOCIAZIONE ONLUS CROCE VERDE PER L'ACQUISTO DI GIOCHI INCLUSIVI PER DISABILI



DAL 4 AL 7 DICEMBRE 2016 LA NAZIONALE CANTANTI SARÀ IN RETIRO ATLETICO A CHIANCIANO TERME

Main sponsor della manifestazione



Partner sponsor



in&out

IN PIAZZA DEL MERCATO A SIENA DOVE IL CIBO È CULTURA

Gino Cacino Panini d'autore

NON CHIAMATELI semplicemente "panini". Quelli di Gino Cacino di Angelo Di Donato, a Siena (piazza del Mercato 31) sono piccole opere d'arte. All'insegna della filosofia "Il cibo è

cultura, la cultura è nutrimento", le sue creazioni sono frutto di una ricerca culturale oltre che gastronomica. Che si tratta di composizioni "meditate" si capisce già dal nome: nel menù

attuale ci sono "Dentro la tasca di un qualunque mattino" con peposo, pomodori impanati e mostarda di porcini, "L'albero del pane" con crema di salsiccia e stracchino (con semi di sesamo, di zucca e pinoli), fritto misto di verdure al curry e mostarda di basilico, "Following the bird" con spezzatino di cinghiale, porcini trifolati e taleggio o "The sound of silence" con crema di parmigiano, pinoli e tartufo bianco, melanzane al rosmarino, taleggio, crema di senape e miele d'acacia. I menù vengono mantenuti per un mese e mezzo o due e poi modificati per dare spazio a nuove proposte. Non mancano prodotti di salumeria, anche tipici senesi, come finocchiona, capocollo, salame



Pane, vino & zucchero: la "cucineria"



UN RISTORANTE? No, una "cucineria" cioè "un luogo dove si mangia, si beve e si sta in compagnia". Si definisce così il "Pane, vino & zucchero" di Montepulciano (via Borgo Buio, 10), la cui cucina affonda le radici nella tradizione. Il locale propone specialità locali realizzate in una versione attuale, sempre rispettando però la cultura e la tradizione del territorio e soprattutto la stagionalità dei prodotti. In menù ecco allora taglieri di salumi e formaggi, pappa al pomodoro e trippa, ma anche pici al ragù di salsiccia, semi di finocchio e albicocca secca, vero e proprio cavallo di battaglia del locale, tagliolini al cacao con funghi e scaglie di nocciola. La pasta è tutta fatta in casa. Come dessert è quasi d'obbligo l'assaggio di pane, vino e zucchero, ma anche il tiramisù non è da meno. Aperto a cena; chiuso il martedì.

Info > 0578.757922 • Fb Pane vino & zucchero

di cinta, il lardo affinato (da Angelo) ai pistacchi, alla paprika o al tabacco, ma anche formaggi e composte di produzione propria, tra cui quelle di fichi e tartufo al passito o pere, pinoli e tartufo. E ancora gli elisir di lardo, creme di lardo profumate con diversi aromi ognuna delle quali porta un nome legato alla semantica e alla simbologia degli elementi utilizzati. L'ultima creazione è l'elisir "Bereshit" titolo del primo libro della Torah che significa "In principio": il composto infatti è a base di semi di canapa, zucca, chia, sesamo, girasole e pinoli. E anco-

ra le fondute, come quella di pecorino semistagionato e porcini, i taglieri con salumi, formaggi e crostini e le proposte per concludere in dolcezza.

ATTUALMENTE il locale ospita "Per... Inciso", una mostra-esposizione che raccoglie opere di Cristina Chiappinelli, illustrazioni linoleografiche di grandi classici della letteratura: "Il giro del mondo in ottanta giorni", "Il Maestro e Margherita", "Le mille e una notte", e poi "Leda e il Cigno" e "Paolo e Francesca". Sempre aperto dalle 8.30 alle 20. Chiuso il 24 e 25 dicembre. ■

Info > 0577.223076 • ginocaciniangelo.blogspot.it

La Bottega del 30 Perla del Chianti

UNA CUCINA del territorio che è stata definita "alta cucina per tutti". È questa la proposta de "La Bottega del 30", dove si è accolti in un'atmosfera intima e piacevole, proprio quella che Franco Camelia e sua moglie Hélène Stoquelet avevano in mente quando decisero di aprire il ristorante nel 1987. Il successo fu immediato, coronato, dieci anni dopo, dall'arrivo della Stella Michelin. Quest'anno "La Bottega del 30" festeggia 29 anni di attività insieme al responsabile della cucina Nadia Mongiat, ex sous-chef di Antonio Guida, e Diego Tuti, sommelier. In menù si trovano piatti realizzati nel rispetto dei sapori tipici del Chianti, mentre merita una menzione a parte la pasta fatta in casa come gli spaghetti impastati con 30 tuorli o lo storico raviolone con uovo e tartufo nero. La Bottega del 30 si trova in via Santa Caterina 2 in località Villa a Sesta a Castelnuovo Berardenga.



0577.359226 • www.labottegadel30.it



LA PIMPINELLA
ERBORISTERIA & PARAFARMACIA

-sabato 26 Novembre: **SPECIALE ERBOLARIO!!**
presentazione delle **NOVITÀ natalizie** (campionature gratuite) e
SCONTO 10% su tutta la linea.

-martedì 29 Novembre **"massaggio relax ayurvedico"**,
trattamenti prova a cura di Eliana Pallisco

-martedì 6 Dicembre: **promo LABO.**
Gratuitamente check up dei capelli e trattamenti viso prova con le novità Fillerina*
sconto 15% sui prodotti Crestina* e Fillerina*

★ 15 e 16 Dicembre: **Dr. Ettore Manildo**, osteopata e kinesiologo
★ tutti i lunedì e i giovedì: **Dr. Sauro Lorenzini**, nutrizionista

È gradita la prenotazione

Via Dell'Industria, 11 - 53014 - Siena - Tel. 0577 90190

AUDIOMEDICAL

soluzioni udito

in esclusiva una novità assoluta

siete tutti invitati per una prova gratuita

sabato 26 novembre
un'intera giornata, tutta per voi...

OTICON | Opn

Aperti al mondo

> 09.00/12.30 - 15.00/18.00

vi aspettiamo!

> SIENA

Viale Bracci 1
0577 331191

> POGGIBONSI

Via Senese 122
0577 982789

L'innovativa tecnologia **OpenSound™**
è una vera rivoluzione.

Audiomedical Soluzioni Udito
6 CENTRI ACUSTICI SPECIALIZZATI

- > SIENA - Viale Bracci 1
- > POGGIBONSI - Via Senese 122
- > COLLE VAL D'ELSA - Via di Spugna 62
- > SINALUNGA - Viale Trieste 99
- > CHIANCIANO TERME - Via G. di Vittorio 136
- > MONTEVARCHI - Via Dante 11/A

0577 331191

Numero Verde
800-263662



www.audiomedicalsoluzioniudito.it
audiomedicalsoluzioniudito@gmail.com

oticon
PEOPLE FIRST



inpillole

GLI EVENTI DEL MESE A PORTATA DI PAGINA

Sigfrido Bartolini Opere su carta

UN PERCORSO di avvicinamento all'arte di Sigfrido Bartolini in attesa della mostra che gli sarà dedicata dalla sua città, Pistoia, capitale della cultura 2017. Si terrà domani, sabato 26 novembre (ore 16) alla Villa Rospigliosi di Lamporecchio (Pt) l'inaugurazione di "Sigfrido Bartolini. Opere su carta", a cura di Elena Pontiggia. L'esposizione raccoglie cinquanta opere di Bartolini, uno dei maggiori artisti contemporanei: la sua abitazione, in via di Bigiano a Pistoia, è inserita nel circuito dell'Associazione Nazionale Case della Memoria e rappresenta lo specchio della sua vita. Questo il programma dell'inaugurazione: incontro con Alessio Torrigiani sindaco di Lamporecchio, Samuele Bertinelli, sindaco del Comune di Pistoia, Paola D'Ugo, Responsabile Villa Rospigliosi, Elena Pontiggia, Docente di Arte Contemporanea all'Accademia di Brera, Simonetta Bartolini. Al piano Luca Torrigiani con Irene Vorcelli. ■



Info > www.casedellamemoria.it

Alluvione Foto dal fango

L'ALLUVIONE del '66, nell'anno del suo cinquantesimo anniversario, è al centro di una mostra fotografica ospitata fino al 4 dicembre al Polo Espositivo Culturale "Le Clarisse" di Grosseto (via Vinzaglio). L'esposizione è organizzata dall'Agenzia Fotografica BF e dal Comune di Grosseto, ed è composta da alcune delle immagini più significative tratte dal libro fotografico "L'alluvione del '66" realizzato proprio dall'Agenzia Fotografica BF. La mostra fotografica e il libro sono autoprodotti dall'Agenzia Fotografica BF che da anni si prodiga nella preservazione del proprio archivio storico dal quale sono state ricavate le immagini utilizzate per i due progetti. Orario di apertura: martedì e giovedì dalle 9 alle 19, mercoledì, venerdì e sabato dalle 14 alle 19; chiusura la domenica e il lunedì. Ingresso gratuito.

Info: www.museidimaremma.it

Orlando curioso

C'È TEMPO fino al 18 dicembre per visitare, alla Fondazione Lazzareschi di Porcari (Lu), "L'Orlando curioso nei



foto: Agenzia fotografica BF

labirinti del fantastico", una rilettura in chiave fantasy del capolavoro di Ariosto. Da un'idea di Renato Genovese e realizzata dallo staff di Lucca Comics & Games, l'esposizione nasce in occasione delle celebrazioni per il cinquecentenario della prima edizione dell'Orlando Furioso. Il Comune di Castelnuovo Garfagnana, dove Ariosto fu Governatore per tre anni, patrocina l'evento insieme al Comitato nazionale per il V Centenario dell'Orlando Furioso, Regione Toscana, Provincia di Lucca e Comune di Porcari. Orari: 10-13 e 16-19; chiuso lunedì e sabato mattina. Ingresso libero.

Artigianato In "Cattedrale"

ARTS&CRAFTS 2016 torna a Pistoia da oggi, 25 novembre, fino a domenica 27, con un'edizione rinnovata, ampliata, un'edizione da capitale della cultura. Il grande artigianato e l'arti-

FESTA
VINO & OLIO
NUOVO

DOMENICA **27** 2016
NOVEMBRE | DALLE ORE 15.00

DEGUSTAZIONE VINO E OLIO
CON CASTAGNE E BRUSCHETTE

MUSICA CON
LAURA BATONI

CANTINA SOCIALE
COLLINE DEL CHIANTI E CHIANTI CLASSICO

LOC. FONTANA
STAGGIA SENESE - POGGIBONSI
TEL. 0577 930886 - USCITA "COLLE DI VAL D'ELSA SUD"
WWW.CANTINASOCIALECHIANTI.IT

giano artistico entreranno nei suggestivi spazi ex industriali della Cattedrale (Area ex Breda) ed ex Centro Pistoia Fiere. Arts&crafts si presenta con un concept nuovo, all'insegna del gusto, del saper fare, del migliore artigianato artistico e dell'innovazione.

Info: artsandcraftstoscana.it

Scatti in mostra

PALAZZO BLU di Pisa ospita fino al 29 gennaio 2017 la mostra fotografica dal titolo "4 novembre 1966. L'alluvione a Pisa". L'esposizione ricorda appunto la città in quel fatidico 4 novembre del 1966 quando venne completamen-

te sommersa dal fiume Arno, che inondò case, negozi e campagne vicino all'area pisana. Le paratie montate sulle spallette dei Lungarni non furono sufficienti a contenere la massa d'acqua che dilagò nel centro portando con sé fango e detriti. Una mostra che si presenta come una grande finestra spalancata sulla memoria e ci racconta della città invasa dal fango, del Ponte Solferino crollato e del Lungarno Pacinotti che in pochi giorni scivolò in Arno. E ancora di Pontedera sommersa dove la Piaggio, invasa dal fango, fu costretta a sospendere la produzione per un mese e del grande disastro della zona del cuoio.

Info: 0586.892984

Live in



OGNI MESE IN REGALO
CON LA NAZIONE

Segnala gli eventi a:
livein@etaoin.it
grafica: iService Srl