

nedettina di S. Maria di Monte Oliveto, è sorta per iniziativa di un senese, San Bernardo Tolomei (1272-1389) che scelse come norma di vita *la regola di S. Benedetto*. Il grande complesso monastico si trova nel Comune di Asciano ed è tutt'oggi attivo.

Nelle Crete Senesi si raccolgono tre tipi di tartufi, il bianco, il marzuolo o bianchetto e l'aestivum o scorzone; sono, nella loro tipologia, fra i migliori d'Italia. Ciò è dovuto probabilmente alle particolari condizioni del territorio delle Crete, territorio indenne da fenomeni di industrializzazione massiccia e dalla presenza di grandi centri abitati, quindi da fenomeni inquinanti. Il comune di S. Giovanni D'Asso, unico in Italia, ha inserito le tartufole nel piano regolatore comunale con lo scopo di proteggerle anche da pratiche agricole nocive. I prodotti tipici di questo territorio sono molteplici... tra questi: i picci, i salumi di maiale, ottimi quelli di cinta senese, la carne chianina, formaggi, miele, olio, vino e tanti altri.



INFORMAZIONI SUL RADUNO

PROGRAMMA

Per ragioni organizzative il programma potrebbe subire variazioni.

Venerdì 13 aprile 2012

Dalle ore 18.00 accoglienza degli equipaggi presso il parcheggio Porta dei Bianchi via delle Fonti attrezzato con pozzetto di carico e scarico acqua.

Sabato 14 aprile 2012

Mattinata libera.

Visite consigliate: Museo d'arte sacra Palazzo Corboli; Museo Cassioli (ingresso ai 2 musei biglietto ridotto); Abbazia di Monte Oliveto Maggiore; Serre di Rapolano.

Ore 15.00

Visita guidata ad Asciano

Ore 20.00

Cena organizzata dalla proloco di Asciano c/o un locale della proloco (cuoco Luca & company).

Domenica 15 aprile 2012

Ore 9.30

Partenza dal parcheggio a piedi per recarsi in una tartufoia, dove un gruppo di tartufai con cani faranno una dimostrazione (SI CONSIGLIA DI INDOSSARE SCARPE DA TREKKING O SIMILARI). Dopo, tutti insieme alla degustazione del tartufo! Sempre organizzato dalla Proloco.

Menù cena del sabato sera

Antipasti misti - primi: tagliatelle al ragù - secondo: arista di maiale cotta al forno a legna - contorno: erbetto del luogo - dessert: crostata - bevande: vino rosso, acqua.
Menù degustazione della domenica: tagliolini al tartufo, vino e acqua.

MODALITÀ DI ADESIONE

Il numero massimo di partecipanti è di 45 equipaggi o 100 persone. Importante: chi è interessato a partecipare prenoti prima possibile per non rischiare di trovare il raduno già completo.

La prenotazione è obbligatoria e dovrà essere inoltrata all'Associazione Regionale inCHIANTI, preferibilmente ore serali.

Giorgio

tel. 3336617754 - 055 740533

email giorgiopierini2003@libero.it

Villelmo

tel. 3386380383 - 055 2312664

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Adulti euro 40,00 a persona, bambini da 0 a 3 anni gratis, da 4 a 10 anni euro 20,00.

La quota comprende il parcheggio a noi riservato, visita al centro storico con guida, cena del sabato sera, dimostrazione e degustazione del tartufo della domenica.

IMPORTANTE

Al momento della prenotazione dovrà essere effettuato un versamento su cc/pp n. 26188508 intestato a Associazione Regionale inCHIANTI, dell'importo di euro 20,00 a persona ed inviare copia della ricevuta di versamento via fax allo 055 740533 o allo 055 -2020444. L'acconto è necessario per motivi tecnici organizzativi. In caso di disdetta, che dovrà pervenire almeno dieci giorni prima del raduno, l'acconto versato sarà restituito, mentre in caso di annullamento in tempi successivi l'acconto NON potrà essere reso.

COME RAGGIUNGERE L'AREA DI SOSTA A NOI RISERVATA

Da NORD raccordo Siena Bettolle - uscita Taverne d'Arbia prendere strada panoramica Lauretana SP 438 e seguire le indicazioni per Asciano. Da SUD raccordo Siena Bettolle uscire a Rapolano Terme e seguire indicazioni per Asciano.

Coordinate GPS :

N 43° 14' 12" - E 11° 33' 24,7"

SUGGERIMENTO

Per essere informati dei nostri raduni inviate la vostra richiesta all'indirizzo email www.inchianti.org