

Raduno camperisti

Montepulciano (SI) 20 e 21 febbraio 2010

Percorso enogastronomico alla scoperta dei profumi e sapori della civiltà contadina, con i prodotti tipici della Fattoria Pulcino

di DANIELE BENUCCI



Associazione Regionale inChianti
Via Montebuoni, 149
50029 Tavarnuzze-Impruneta (FI)
telefoni 055 2020444 - 3470159370

Montepulciano è circondato da una cinta muraria e da fortificazioni costruite nel 1500 per ordine di Cosimo I. La città è conosciuta principalmente per l'imponenza dei suoi palazzi rinascimentali, per l'elegante bellezza delle sue chiese e per il Vino Nobile, uno dei vini toscani più apprezzati in tutto il mondo. Il centro del paese si sviluppa lungo un corso e sale verso la collina raggiungendo la piazza centrale, Piazza Grande, che si trova alla sua sommità.

Il nostro raduno e la cena sociale si svolgeranno presso Fattoria il Pulcino.

La Fattoria Pulcino era un'antica Frateria poi divenuta casa podereale nel '500, ubicata lungo la Statale 146, tra Montepulciano e Chianciano Terme, a conduzione familiare, con produzione e vendita diretta di prodotti agricoli tradizionali e da coltura biologica.

La Fattoria Pulcino oggi produce vino, olio extravergine di oliva, pecorino, salumi, miele, marmellate e dolci caserecci, cantucci e pannello della Gabriella. I proprietari della fattoria hanno creduto nella propria terra, rimanendo sempre aggrappati alle proprie radici.

PROGRAMMA DEL RADUNO CAMPERISTI

Per ragioni organizzative il programma potrebbe subire variazioni

Sabato 20 febbraio 2010

Dal mattino del sabato il piazzale della fattoria (Strada per Chianciano 37) sarà riservato ai nostri camper.

Ore 17 inizio percorso enogastronomico con visita alla cantina del '500 della fattoria Pulcino dove sarà servita una degustazione di focaccia contadina e vino bianco, sarà aperto anche il piccolo museo francescano e in occasione del raduno sarà riattivato l'antico forno a legna del '500.

Ore 20 cena presso ristorante Il Pulcino.

MENU'. Antipasto misto toscano di salumi misti, pecorino di Pienza, carciofi sott'olio, crostini di fegatini. Primi piatti: pici al ragù e ribollita. Secondi piatti: grigliata mista di pollo al mattone, salsiccia, filetto di arista, tagliata. Contorni: patate al forno, insalata e fagioli al coccio. Dolci della casa con vinsanto. Digestivo e caffè al bricco. Vino della fattoria e acqua minerale.

Domenica 21 febbraio 2010

Ore 10 spostamento con le autocaravan a Montepulciano.

Ore 10.30 degustazione presso la meravigliosa città sotterranea degli Ercolani.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Adulti euro 36 a persona; bambini da 0 a 3 anni gratis; bambini da 4 a 10 anni euro 20,00.

La quota comprende le spese di rimborso organizzativo, il parcheggio, degustazione del sabato pomeriggio, cena del sabato sera, degustazione della domenica mattina.

PRENOTAZIONI

Il numero massimo dei partecipanti è fissato in 55 equipaggi o 150 persone.

La prenotazione è obbligatoria e si suggerisce a chi è interessato a partecipare, di prenotare prima possibile per non rischiare di trovare il raduno già completo.

Le adesioni dovranno pervenire a:

Associazione Regionale inCHIANTI

via G.di Vittorio, 48 - 50029 Tavarnuzze Impruneta (FI)

e-mail: inchianti@virgilio.it

preferibilmente ore serali

telefoni 3470159370 - 055 2020444 (Cecilia)

e-mail: giorgiopierini2003@libero.it

telefono 3336617754 (Giorgio)

Importante

Al momento della prenotazione dovrà essere effettuato un versamento su cc/pp n. 26188508 intestato a: Associazione Regionale inChianti, dell'importo di 20,00 euro a persona e inviare copia della ricevuta di versamento via fax al n. 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 annullato e restituito, mentre in caso di annullamento in tempi successivi l'acconto NON potrà essere restituito.

SUGGERIMENTO

Per essere informati dei nostri raduni inviate la vostra richiesta all'indirizzo e-mail inchianti@virgilio.it