

pania

58 Fiera Gastronomica
27 luglio - 7 agosto 2024

PERINIA

58°

Fiera Gastronomica
27 luglio - 7 agosto 2024





- ① Ristorante
- ② Orto di Ottaviano
- ③ Palio dei Barberi
- ④ Pizzeria
- ⑤ Birreria
- ⑥ Angolo dell'Unto
- ⑦ Dolceria
- ⑧ Rustico
- ⑨ Bagni
- ⑩ Osteria
- ⑪ Disco Bar
- ⑫ Barrino
- ⑬ Tipi Vinici
- ⑭ Tipi Ginici

È con grande entusiasmo che vi presentiamo la 58° edizione della Fiera Gastronomica, un evento che continua a evolversi senza perdere il suo fascino e la sua tradizione. Se non ci fossero stati due anni di stop forzato, quest'anno avremmo celebrato la 60° edizione della nostra manifestazione. La prima edizione risale al 1958 e fu chiamata "Mostra dei Tipi Vinici", un nome che faceva riferimento, con un pizzico di ironia, a una manifestazione che si teneva in Fortezza e che era stata da poco soppressa.

Nel 1968, dopo qualche anno di pausa, il Presidente Silvio Griccioli decise di ridare vita a questo evento, battezzandolo con il nome che oggi conosciamo. Sia che consideriamo i 66 anni dalla prima edizione, sia i 55 anni dalla sua rinascita con il nuovo nome, la Fiera Gastronomica si è sempre mantenuta giovane e vivace grazie all'inventiva dei tanti Nicchialioli che, con le loro idee innovative, hanno saputo rinnovarla e mantenerla al passo coi tempi. Ricordo la pesca delle trote quando ero bambino, la ruota della fortuna, conosciuta come la "luminosa", durante l'adolescenza, e la nuova birreria in legno quando da "bordello" sono stato chiamato a fare l'economista di Società.

Quest'anno, ascoltando i suggerimenti ricevuti e seguendo alcune tendenze attuali, abbiamo deciso di introdurre una novità significativa. Il padiglione dei Vini sarà spostato nella vecchia pista da ballo, dove fino ad oggi si trovava la birreria. Questa nuova disposizione permetterà di au-

mentare il numero di tavoli e posti a sedere per chi desidera degustare i prodotti offerti, che includeranno, oltre alla consueta selezione di vini, distillati e gin tonic di qualità. La birreria, a sua volta, sarà trasferita nel vecchio padiglione dei vini, mantenendo invariata la sua offerta.

Siamo certi che queste novità, insieme ai classici che amate, sapranno regalarvi serate divertenti e conviviali, in compagnia degli amici di sempre.

Un sentito ringraziamento va alla commissione Fiera che ha lavorato instancabilmente tutto l'inverno per trovare nuove soluzioni e migliorie, alla commissione Economato per la complessa gestione degli acquisti, alla commissione Manutenzione che riesce sempre a consegnarci una valle in condizioni splendide, a tutti i responsabili dei padiglioni e, ovviamente, a tutti i Nicchiaioli che con il loro servizio rendono possibile questo evento.

Vi auguriamo una buona Fiera!

Il Presidente
Marco Meini



la Macelleria
C A R N E e C U C I N A

Ristorante

SABATO 27 LUGLIO
Massimo Gistri

VENERDÌ 2 AGOSTO
Costantino e Samuele

DOMENICA 28 LUGLIO
Osteria del Gatto
serata libanese

SABATO 3 AGOSTO
Moscino
alla scoperta del bisonte

LUNEDÌ 29 LUGLIO
La Fenice Pizzeria Contemporanea
"Spicchi d'aria & bollicine"

DOMENICA 4 AGOSTO
Leo Oretti

MARTEDÌ 30 LUGLIO
Gli Attortellati

LUNEDÌ 5 AGOSTO
Paolo Fanciulli
& la Casa dei Pesci

MERCOLEDÌ 31 LUGLIO
Federico Rosati

MARTEDÌ 6 AGOSTO
Toccio
tapas e gran paella

GIOVEDÌ 1 AGOSTO
Sushi Bar

MERCOLEDÌ 7 AGOSTO
Osteria di Castelvecchio

PRENOTAZIONI tramite sito internet o cell. (Whatsapp)
dalle ore 9 alle 13 - dalle ore 15 alle 19

CELL 3756560299

Insalata di seppie e gamberi
Calamari alla mediterranea
Fiori di zucca ripieni di merluzzo mantecato

Pasta fagioli e cozze

Filetto di ombrina profumato

Cre moso agli agrumi
Pasticceria Nocino

27
luglio
SABATO

Massimo Gistri

Fattoush

Insalata mista condita con pane arabo tostato

Falafel

Polpette fave e ceci

Hummus di ceci e tajine di sesamo

Roz mehshi

Riso con carne macinata, pollo fritto e mandorle

Saltet laban

Salsa di yogurt cetrioli e menta

Ricotta dolce all'arancio

The verde



Osteria del Gatto

28

luglio

DOMENICA

GP MOTOR

The logo for UnipolSai Assicurazioni features the word "UnipolSai" in a dark blue, sans-serif font. The letter "U" is stylized with a red and green swoosh underneath it. Below "UnipolSai" is the word "ASSICURAZIONI" in a smaller, red, all-caps, sans-serif font.

UnipolSai
ASSICURAZIONI

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

Uramaki fusion pizza - Radici

Rotoli di focaccia al vapore con crunch unico
Fassona battuta al coltello, fonduta di pecorino,
salsa sricaha, cipolla croccante e salsa teriyaki

Focaccia al vapore - Ricordo degli anni '80

Realizzata con 85% idratazione, doppia cottura al
vapore e tostata in forno
Manzo marinato e salsa al pepe verde

Tripla cottura

Impasto ad alta idratazione e tripla cottura
(100° vapore - 180° frita - 300° forno)
Provola porcini saltati e lardo di colonnata

Pala crunch - Senese

Impasto realizzato con lievito madre, 85% idratazione
Crema di patate, roast beef di cinta senese
e scaglie di Pecorino Toscano DOP

Fiocco di neve

Morbida brioche con ripieno di crema di latte e ricotta



29
luglio
LUNEDÌ

La Fenice Pizzeria Contemporanea
Manuel Maiorano

"Spicchi d'aria & bollicine"
Pistoia

Laboratorio M7

SPORT - PROMOZIONALE - LAVORO



Piattono di salumi, pecorino
con marmellata di fichi e crostino toscano

Salsicette al limone

Verdure appetitose

Cotiche trippate alla maremmana

Tortelli maremmani al sugo di carne

Costoline di maiale al finocchietto

Patate al latte

Crostata fragole e pinoli



30
luglio
MARTEDÌ

Gli Attortellati
Grosseto

Fegatino, albicocca, pan brioche

**Risotto, barbabietola,
Blu del Mugello e tuorlo d'uovo**

Controfiletto, piselli, taccole e menta

Cre moso di cheecake, pesca, meringa

31
luglio
MERCLEDÌ



Federico Rosati

Sushibar mix

Sashimi con pesce misto, uramaki tasting,
nigiri mix e hosomaki mix

**Tartare di salmone e avocado accompagnato
da riso giapponese condito e goma wakame**

**Noodles con salmone, spigola,
funghi shitake e verdure saltate**

Tempura di gamberi e insalatina all'orientale

**Tartelletta di pasta frolla
con crema di limone e meringa**
Pasticceria Nocino



sushibar 
sigma

1

agosto

GIOVEDÌ

Sushi Bar



gioielleria
GORELLI

SIENA
VIA S. PIETRO, 14
Tel. 0577 45488



MORI SAURO
ROTTAMI

per un recupero intelligente

L'ARS neon
TOSCANA SRL
Costruttori di insegne dal 1951

Battuta di gambero rosso, tarallo,
stracciatella, fiori eduli

Calamarata, nero di seppia,
gamberi con la loro bisque

Tonno vitellato a modo nostro

Mousse al cioccolato fondente e salsa yuzu

2

agosto

VENERDÌ

Costantino e Samuele



Lavanderia self-service



Piazza Togliatti 5 - San Miniato Siena

Benvenuti nella pancia del bisonte

Carpaccio dei nativi verdebosco

**Maccheroncino mantecato al burro di aglio nero
e ragù bianco di bisonte**

Costola cbt alle bacche di prateria e cipolla rossa

Dessert agli agrumi



MASSIMILIANO GATTI
TERRA DEI BISONTI

Moscino - Alla scoperta del bisonte

Massimiliano Gatti - Terra dei Bisonti
Panicale (PG)

3

agosto

SABATO

Crepes di farina di ceci con baccalà mantecato
Tagliata di seppia al profumo estivo
Trancio di tonno pinna rossa
con cipolla di tropea caramellata
Moscardini in salsa piccante

Chicche di patate allo scoglio

Filetto di orata al profumo di funghi
Gamberoni flambè
sopra un letto di verdura di stagione

Dolce delle nostre ragazze

4

agosto

DOMENICA

Leo Oretti

Selezione di pescati crudi

Penne al rossetto

Seppie con ceci e patate al profumo di rosmarino

Semisfera con mousse allo yogurt e frutti di bosco

Pasticceria Nocino



Paolo Fanciulli & La casa dei pesci Talamone (GR)

Pescatore maremmano, Paolo combatte sin dagli anni '80 la pesca illegale di strascico che devasta i fondali marini sulla costa della Maremma.

Ha coronato il suo sogno dando vita alla Casa dei Pesci, un museo sottomarino di opere d'arte realizzate da artisti e depositate sul fondale per proteggere e favorire la riproduzione della flora e fauna marina.

Conduce attività di pescaturismo per parlare di ambiente e pesca sostenibile

5

agosto

LUNEDÌ



PA**IO**
TRAVEL & EVENTS
— SIENA • ITALY —

Polpo alla galiziana
Crostone del mar Cantabrico
Barchetta di formaggio marinato
Pincho di lombo di maiale
Gran paella mista di terra e di mare
Crema catalana
Sangria

6

agosto

MARTEDÌ

Toccio
"Tapas e Gran Paella"

GrosMarket
Food & Service a tua misura

Crema di piselli con mazzancolle al rosmarino

Crudo di gambero rosa, tartara di tonno, scampi,
carpaccio pesce spada, tartara di ricciola, alici

Cavatelli fiori di zucca
e gamberi sfumati al limone

Calamaro ripieno di olive taggiasche
su salsa mediterranea

Sorbetto arancia rossa e granella di cioccolato



Osteria di Castelvecchio

7

agosto

MERCOLEDÌ

Osteria di Castelvecchio

Ottaviano

- 27 LUGLIO** Impepata di cozze - Paccheri al sugo di orata con pomodorini - Polpo con patate
- 28 LUGLIO** Crudità di verdure - Ravioli al ragù - Filetto di maiale ai porcini
- 29 LUGLIO** Tortino al formaggio con crema di funghi - Pasta alla norcina - Tasca di vitello ripiena ai porcini
- 30 LUGLIO** Crudità di verdure - Tagliatelle al pomodoro fresco - Filetto di vitello con delizie di stagione
- 31 LUGLIO** **"Macelleria Alessio e Riccardo"** Tartarina, Insalata di trippa, Tonno di siena, Crocchetta di carne e patate con cipolle caramellate e Salsa della casa - Ossobuco in bianco con spinaci saltati
- 1 AGOSTO** Pappa di mare - Gnocchi al ragù di mare - Pesce spada alla griglia saporito con insalata
- 2 AGOSTO** **(Prodotti Salumicio Tognetti - Cinta Senese Dop)** Salumi di cinta e crostone con lardo - Carbonara con gota - Mini spiedini di capocollo alla brace e il suo contorno
- 3 AGOSTO** **"Serata tirolese"** Antipasto ladino - Spatzle panna e speck - Grostl alla tirolese - Strudel di mele
- 4 AGOSTO** Crudità di verdure - Pasta all'amatriciana - Chiocchie con pisellini primavera
- 5 AGOSTO** Crudite' di verdure - Scialatielli con le cozze - Lampuga alla griglia con verdure
- 6 AGOSTO** Crostone con alici marinate - Ravioli di pesce e moscardini - Trancio di tonno grigliato con cipolle agrodolci
- 7 AGOSTO** Crudità di verdure - Amatriciana - Peposo con cipolline glassate

**PRENOTAZIONI tramite sito internet
oppure cellulare 3201573089 (WhatsApp)
dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19**

Angolo dell'unto

Tutte le sere primo del giorno e carbonara

- 27 LUGLIO** Frittura di anelli, ciuffi e gamberi con patate
- 28 LUGLIO** Pollo e coniglio con verdure
- 29 LUGLIO** Cotoletta di manzo con carciofi
- 30 LUGLIO** McUnto's
- 31 LUGLIO** Cotolette di agnello, carciofi e fiori di zucca
- 1 AGOSTO** Cotoletta di pollo e patate
- 2 AGOSTO** Baccalà con verdure e cipolla
- 3 AGOSTO** Bocconcini di carni miste con verdure
- 4 AGOSTO** Frittura mista di pesce (paranza, gamberi e anelli) con patate
- 5 AGOSTO** Sua Maestà il FRITTO, interpretazioni di Patrizia: carne e altro
- 6 AGOSTO** Scamerita con verdure miste
- 7 AGOSTO** GRAN FINALE del FRITTO "di tutto un po'"

PRENOTAZIONI tramite sito internet
oppure cellulare 3389822168 (WhatsApp)
dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19



TAPPEZZERIA
Laboratorio artigiano



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

Giardino Toscano



di Landozzi Guido e Zinelli Samuele snc
Strada di Casa al Bosco 24 Siena
Giardino Toscano... risultati alla mano

Osteria

VINAIO

DOMENICA 28

LUNEDÌ 29

MARTEDÌ 30

MERCOLEDÌ 31

GIOVEDÌ 1

DOMENICA 4

LUNEDÌ 5

MARTEDÌ 6

NO PRENOTAZIONI

DISCOSTERIA

SABATO 27

CAM-PANIA

VENERDÌ 2

CHE NE SANNO I 2000

SABATO 3

HOSTERIA LA PAROLACCIA

MERCOLEDÌ 7

HOSTERIA TranSilvan(i)a

PRENOTAZIONI:
dalle 9 alle 13
dalle 15 alle 19
cell **3396099196**
o whatsapp

partesa®



Sabato 27

Loschi Individui - 883 Tribute Band

Domenica 28

Michele Landi

Lunedì 29

Eugenio Vedovini Dj

Martedì 30

Jaguari

Mercoledì 31

Samuele Borsò

Giovedì 1

The Shakers

Venerdì 2

Bcube

Sabato 3

Grace Poggetti

Domenica 4

Funkabbestia

Lunedì 5

Ettore Chiesi Dj

Martedì 6

Synthonic

Mercoledì 7

Dj Roppolo

