

territori in festival MONTECATINI TERME 25-26-27 Settembre 2009

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

Ore 18.00 Terme Excelsior - apertura ufficiale
Tavola rotonda "SAGRE: MA QUALI QUELLE AUTENTICHE?" a cura del Gastronomo Davide Paolini. Interventi di: Simone Galligani, Claudio Nardocci (Presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia) e Giuseppe Bellandi (Sindaco di Montecatini Terme)

Ore 19.00 Terme Excelsior - "UNA CASCATA DI SONORITÀ"
Inaugurazione mostra. Esposizione di campane, tam tam, gong e sculture sonanti. Organizzata dalla Fondazione Luigi Tronci e da UFIP Pistoia

Ore 20.30 Grand Hotel Francia & Quirinale - "Cena di Gala"
con Fuso, Baffo e le loro Donne. Menù tradizionale toscano con prodotti fatti in casa e il rinomato pollo fritto

Ore 00.30 Le Panteraie - Music night

Ore 9.30/13.00 Terme Regina - programma didattico scuole
Il giro d'Italia in 60 minuti

Ore 11.00/21.00 Apertura sagre

Ore 11.00 Terme Tamerici "i Macchiaioli - Il Nuovo dopo la Macchia"
Visita guidata gratuita con ingresso ridotto alla mostra (su prenotazione)

Ore 11.30 Area Kursaal - Mercat de La Boqueria
Apertura del mercato spagnolo

Ore 11.30 Piazza del Popolo - spettacoli di strada
Sfilata storica in costume a cura della Sagra del Gorgonzola

Ore 12.00 Area Kursaal - dibattito "I MERCATI DEL MONDO"
Tavola rotonda a cura di Chef Kumalè

Ore 12.30 presso la Sagra - laboratorio del Gorgonzola
Impariamo a fare il formaggio guardando i produttori all'opera

Ore 13.00 Enoteca Giovanni - pranzo delle Minoranze
Cucina tradizionale a base di gorgonzola (su prenotazione)

Ore 15.00 Montecatini Alto - Pane & Olio
Presentazione e degustazione di alcuni produttori di pane e di olio toscani

SABATO 26 SETTEMBRE

Ore 15.00/19.00 Terme Tettuccio, Salone Portoghesi - Enogenio
L'intelletto al servizio del vino - Degustazione raccontata e ragionata di 18 eccellenze enologiche a cura di AIS Toscana (su prenotazione)

Ore 15.30 presso la Sagra - laboratorio della Focaccia di Recco
Direttamente dalla Liguria per svelarci i segreti della focaccia con il formaggio

Ore 16.00/19.00 Parco Termale - Giochi del territorio
I giochi di una volta, per far tornare i grandi un po' bambini e far conoscere ai bambini i divertimenti di un tempo

Ore 16.00 Terme Tamerici "i Macchiaioli - Il Nuovo dopo la Macchia"
Visita guidata gratuita con ingresso ridotto alla mostra (su prenotazione)

Ore 16.30 presso la Sagra - laboratorio del formaggio nella tradizione Cimbra
La lavorazione del latte nelle malghe della Lessinia nel lontano 1883

Ore 17.00 Area Kursaal La Boqueria - lezione di cucina
Mar i Muntanya a cura dei due chef Iker Erazukin e Benjamin Dominguez. Preparazione e degustazione della "Cansalada ibèrica amb gambes" (su prenotazione)

Ore 17.30, Terme Excelsior - performance sonore
Le emozioni delle percussioni con i bronzi sonori pistoiesi e gli strumenti del mondo. A cura della Fondazione Luigi Tronci e UFIP Pistoia

Ore 18.00 Enoteca Syrah - Tapas Bar
Da Barcellona aperitivo a cura de La Boqueria

Ore 18.00 Monumento ai caduti - viale Verdi c/o Municipio
spettacoli di strada
Concerto della Società Filarmonica Pietro Mascagni a cura della Sagra della Lumaca Riganella

Ore 18.30 presso Sagra - laboratorio del Fungo Porcino e della Polenta di Stavia
Impariamo a fare la polenta con i funghi

Ore 20.00 Ristorante Corsaro Verde - cena delle Minoranze
Cucina Cimbra, preparata dalle abili mani di Giancarlo Campara del Ristorante Jegher di Roverè (TV) (su prenotazione)

SABATO 26 SETTEMBRE

SABATO 26 SETTEMBRE

territori in festival MONTECATINI TERME 25-26-27 Settembre 2009

DOMENICA 27 SETTEMBRE

Ore 00.30 Le Panterae - live music
Ore 10.30 Terme Tettuccio - Corsa della speranza
Un appuntamento immancabile per chiunque voglia fare una buona azione

Ore 11.00/18.00 apertura sagre e mercati

Ore 11.00/13.00 Parco Termale - Giochi del territorio
I giochi di una volta, per far tornare i grandi un po' bambini e far conoscere ai bambini i divertimenti di un tempo

Ore 11.00 presso Sagra - laboratorio del Fungo Porcino e della Polenta di Stavia Impariamo a fare la polenta con i funghi

Ore 11.00 Terme Tamerici "i Macchiaioli - Il Nuovo dopo la Macchia"
Visita guidata gratuita con ingresso ridotto alla mostra (su prenotazione)

Ore 11.00 Piazza del Popolo - spettacoli di strada
Sfilata storica in costume a cura della Sagra del Fungo Amiantino di Santa Fiora

Ore 11.30 Area Kursaal La Boqueria - lezioni di cucina
Crema Catalana a cura dei due chef Iker Eratzkin e Benjamin Dominguez. Preparazione e degustazione (su prenotazione)

Ore 12.00 Parco Termale - spettacoli di strada
Gruppo Culturale Folcloristico "I Pistonieri dell'Abbazia" a cura della Festa del Baito di Roverè

Ore 12.30 presso Sagra - laboratorio del Gorgonzola
Impariamo a fare il formaggio guardando i produttori all'opera

Ore 13.00 Ristorante La Torre - pranzo delle Minoranze
Cucina Ladina a cura del ristorante Fana Ladina di San Vigilio di Marebbe (BZ) (su prenotazione)

Ore 15.00 Montecatini Alto - Pane & Olio
Presentazione e degustazione di alcuni produttori di pane e di olio toscani

Ore 15.15 Toscana Turismo e Congressi - viale Verdi, 88 - "L'altra faccia della città"
Visita guidata gratuita di Montecatini Terme alla scoperta del Liberty a cura del Centro Commerciale Naturale (su prenotazione)

Ore 15.30 presso la Sagra - laboratorio della Focaccia di Recco
Dalla Liguria per svelarci i segreti della focaccia con il formaggio
Ore 16.00/19.00 Parco Termale - Giochi del territorio
I giochi di una volta, per far tornare i grandi un po' bambini e far conoscere ai bambini i divertimenti di un tempo

Ore 16.00 piazza XXVII aprile, angolo via Gorizia
Marchin' band bambini
Spettacolare giro della città al suono della banda più giovane d'Italia

Ore 16.00 Terme Tamerici "i Macchiaioli - Il Nuovo dopo la Macchia"
Visita guidata gratuita con ingresso ridotto alla mostra (su prenotazione)

Ore 16.30 presso la Sagra - laboratorio del formaggio nella tradizione Cimbra
La lavorazione del latte nelle malghe della Lessinia nel lontano 1883

Ore 17.00 Parco Termale - spettacoli di strada
Gruppo Culturale Folcloristico "I Pistonieri dell'Abbazia" a cura della Festa del Baito di Roverè

Ore 17.30 Terme Excelsior - performance sonore
Le emozioni delle percussioni con i bronzi sonori pistoiesi e gli strumenti del mondo. A cura della Fondazione Luigi Tronci e UFIP Pistoia

Ore 18.00 Caffè Gambirinus - La Sagra delle Sagre
Proclamazione dei vincitori dell'edizione 2009 della Sagra delle Sagre. Aperitivo di chiusura della manifestazione con musica dal vivo

Contatti e info

Infoline: 0572 911864
Mail: info@territoriinfestival.com
Web: www.territoriinfestival.com

Eventuali variazioni del programma saranno tempestivamente pubblicate sul sito ed esposte giornalmente alla segreteria c/o le Terme Excelsior

DOMENICA 27 SETTEMBRE

DOMENICA 27 SETTEMBRE