

i Nostri Sapori

A cena nei ristoranti butesi, assaggiando i prodotti e le ricette del territorio con abbinamento e degustazione di oli e intervento di foodblogger e instagramers

Aglio Olio Peperoncino 0587 724182

Maccheroni alla cinto senese - Tagliata di mucco toscano

Al Vecchio Molino 0587 723725

Pappardelle al cinghiale - Tagliata al pepe verde e rosmarino

C'era una Volta 328 2645900

Tagliolini ai funghi e gorgonzola - Baccalà con ceci

Da Enrico al Ponte 0587 489766

Maccheroni di Toscana al sugo di cinghiale - Filetto di maiale in crosta di pepi

I Cristalli 050 8010062

Polenta a palle con ragù di caccia - Tagliata di manzo con porcini freschi su pietra

I Maggi 0587 722046

Maltagliato artigianale con rapino e porcino del Serra, insaporito all'olio di Buti
Sella di maialino nostrano, con purè di patate mantecato all'olio di buti

Il Posto delle Fragole 0587 724014

Ravioli fatti in casa con patate e crema di formaggi - Tagliata di petto d'anatra all'arancia

La Grotta 0587 722196

Pappardelle alla grotta - Filetto alla brace con fungo porcino

La Veletta 0587.723569

Tortelli lucchesi fatti in casa al ragù - Cinghiale in salmì con olive

Pacci 0587 722162

Stringozzi al ragù di cinto senese - Trippa alla butese

Lo Zizzolo 0587 724402

Zuppa di cavolo con olive butesi - Coniglio fritto con verdure fritte



COMUNE DI BUTI

23/24 novembre 2013

Centro Commerciale
Naturale
l'Aquila

i Tesori di Buti

ACCOGLIENZA TURISTICA
E FESTA DELL'OLIO NUOVO

L'olio nuovo,
i frantoi,
i necci, le cialde,
i vecchi cestai,
gli antichi mestieri
per le strade,
la ristorazione,
un borgo...
camere e servizi
dislocati in edifici
diversi, seppure
vicini tra di loro.



info: 0587 72251 - www.comune.butipi.it

La storia e le tradizioni diventano futuro.

ore 10.00 Frantoi Butesi

Visita dei Ragazzi delle Scuole Medie

ore 15.30 Teatro Francesco di Bartolo

“Albergo diffuso accoglienza turistica del futuro”

Relatori del Convegno:

Alessio Lari - Sindaco di Buti,

Paolo Tognocchi - Consigliere Regionale della Toscana

Maurizio Droli - Docente Marketing for Tourism Università di Udine

Giovanni Giusti - Urbanista

Interventi di proprietari strutture di accoglienza e ristorazione

Convegno aperto a tutta la cittadinanza

ore 18.30 Villa Medicea

Degustazione di Olio in Villa

ore 20.00 Cascine di Buti Sala Polivalente ex Cinema Vittoria

“Apericena Music...Ale”

Apericena a buffet e musica dal vivo con prodotti del territorio e degustazione di Olio

ore 20.00 Ristoranti di Buti

“I nostri Sapori”

Cena con menù a base di prodotti e ricette del territorio, con abbinamento e degustazione di Olii e intervento di foodblogger.

per le strade di Buti rievocazione “I vecchi Mestieri”

dalle 10.30 alle 20.00 Piazza Garibaldi

“Mercatino del Gusto”

Mercato contadino con esposizione e vendita di Oli e prodotti del territorio

“Olio Castagne e Miele”

Laboratori e degustazioni in piazza a cura delle Aziende del Territorio

“Le ceste di Buti”

Dimostrazioni di realizzazione delle antiche ceste butesi, con la partecipazione di Mario Bernardini, l'ultimo cestaio di Buti.

“Come si preparano i necci e le cialde”

Show cooking, a cura degli organizzatori della Sagra della Castagna e di Luca Buti

“Mestierando”

Mercato di prodotti tipici dell'artigianato

“Villa aperta”

Visite guidate alla Villa Medicea

dalle 15.30 Frantoio Rossoni

“Degustazioni al Frantoio”

degustazioni di Olio, Vino e Caffè, con i poeti del Centro Culturale l'Aquilone

dalle 16.30 Piazza Garibaldi

“Buti Città dell'Olio”

Cerimonia di consegna della bandiera delle città dell'olio con animazione delle Associazioni Culturali Butesi

