



Una Terra splendida

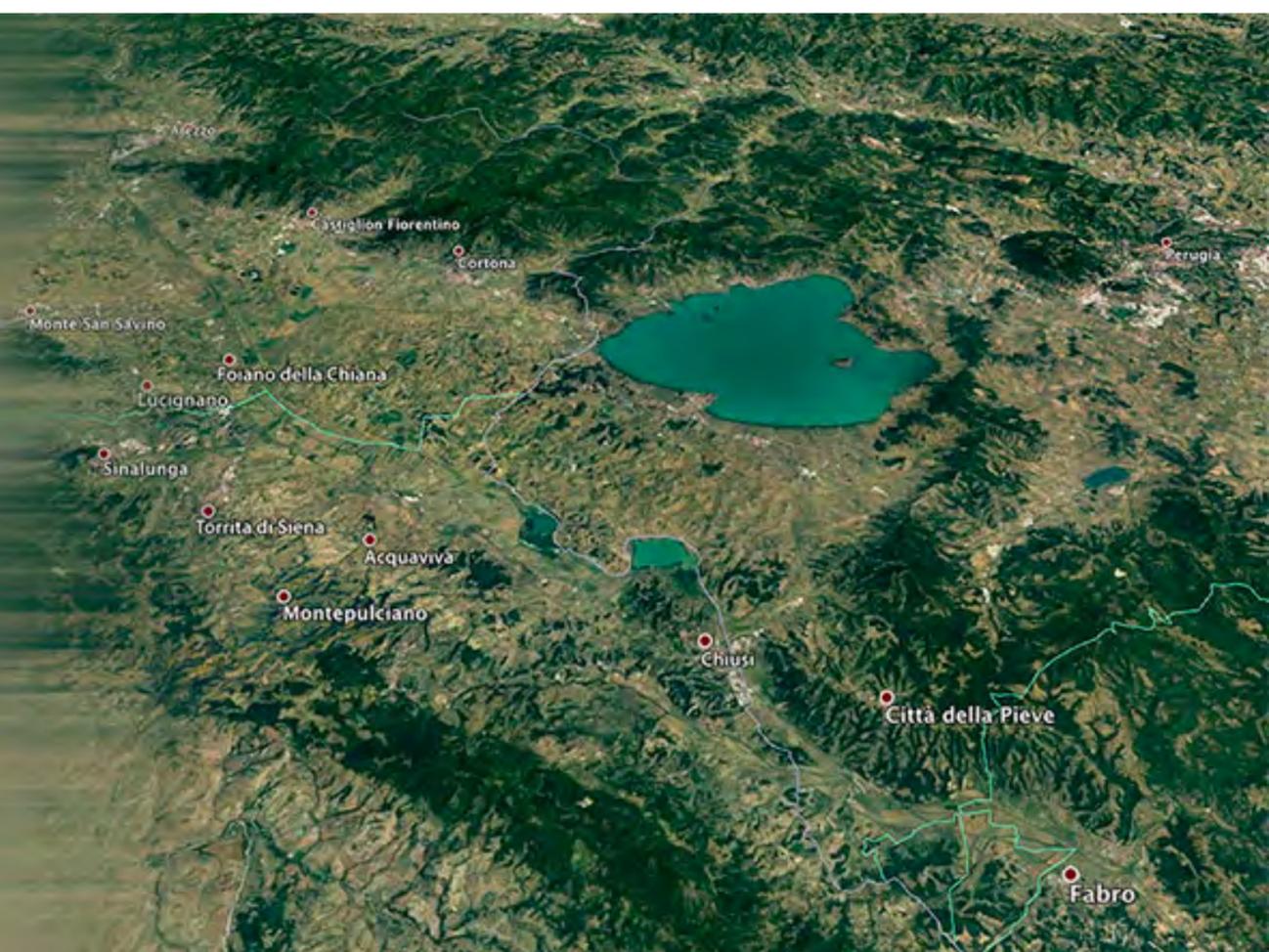
Documenti dal 1° Convegno e Mostra Mercato “Aglione di Valdichiana®”
L’Amorosa, Sinalunga (Siena) - 14 e 15 ottobre 2017

a cura di Carlo Citterio e Ariano Guastaldi

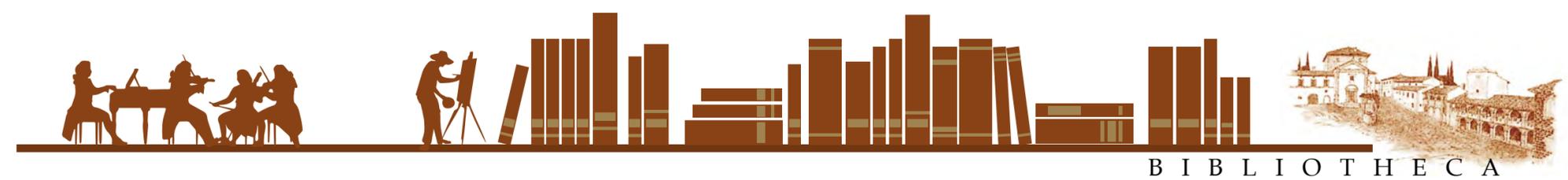
piccoli
Borghi
e... grandi
Prodotti



incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana



Primo Convegno e Mostra Mercato Aglione di Valdichiana
Anno IV. n° 5-2017
Realizzato in esclusiva per la "Bibliotheca de L'Amorosa" da: Edizioni Lui - Chiusi (Siena)
©2017 Tutti i diritti riservati. Riproduzione ammessa per fini non commerciali.



In una visione ampia dei rapporti umani e degli spazi dove gli individui si muovono, cercare di essere “oltre” è una naturale esigenza.

La consapevolezza di vivere un'epoca dove scambi culturali e commerciali non hanno confini ci permette di aprire i recinti dei nostri “piccoli orti” lasciando che provenienze diverse svolgano la benefica azione di rinvigorire le nostre capacità produttive.

La condivisione della conoscenza stimola la ricerca ed elabora nuove soluzioni dove, nell'ambito delle proprie possibilità, ognuno svolge un ruolo trainante e si sente parte di una crescita benefica a tutti. Questa l'energia, già presente in natura, che dà vigore a un progetto semplice e affascinante.

L'orologio segna il trascorrere del tempo, a nessuno è concesso sprecarlo.

Chi coltiva sa che un germoglio cresce bene se non è soffocato da erbe infestanti, l'Agricoltore appunto sa quando prendere in mano la zappa e come usarla.

Queste immagini raccontano di un percorso ben definito sin dalle sue origini, affermano la volontà del fare, confermano l'intenzione di continuare lasciando aperte le porte dell'accoglienza.

Ogni realtà che opera nel rispetto della natura ed ogni prodotto di eccellenza, risultato della fatica di chi coltiva la terra, troverà in noi il piacere della condivisione senza confini.



14-15 ottobre 2017, Primo Convegno e Mostra Mercato dell'Aglione di Valdichiana a L'Amorosa - Sinalunga, dove *l'avventura* ha avuto inizio.

La manifestazione è stata organizzata su uno schema consolidato, quello di “piccoli Borghi e... grandi[...]” dove, dopo la parola grandi, nel tempo hanno trovato posto lo Champagne, i Libri ed ora i Prodotti.

Il titolo dato “Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichina” presuppone la volontà dell'accoglienza e l'auspicio della collaborazione. La presenza di competenze e prodotti diversi sono la dimostrazione che ciò è possibile.

Avvicinare, senza aver paura, l'Aglione ad un Olio spagnolo di grande qualità, o ad un Prosciutto di Scrofa locale invecchiato 28 mesi, può solo far bene a tutti. Per non dire poi dell'arricchimento culturale collettivo, quando le persone si scambiano le proprie esperienze senza pensare ai possibili atti di concorrenza spicciola che ne potrebbero derivare. La conoscenza finché resta un atto privato non serve a nessuno, neppure a colui che la detiene. È su questo concetto che trova fondamento il libro: la memoria storica intesa come documentazione alla quale poter attingere per il cammino futuro.

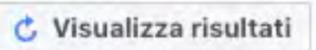


Post

 **Aglione di Valdichiana**
11 settembre · 

L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 OTTOBRE 2017 dalle ore 9:30 alle ore 20:00 - Convegno e Mostra Mercato
DOMENICA 15 OTTOBRE 2017 dalle ore 10:30 alle ore 18:00 - Assegnazione premio e Mostra Mercato

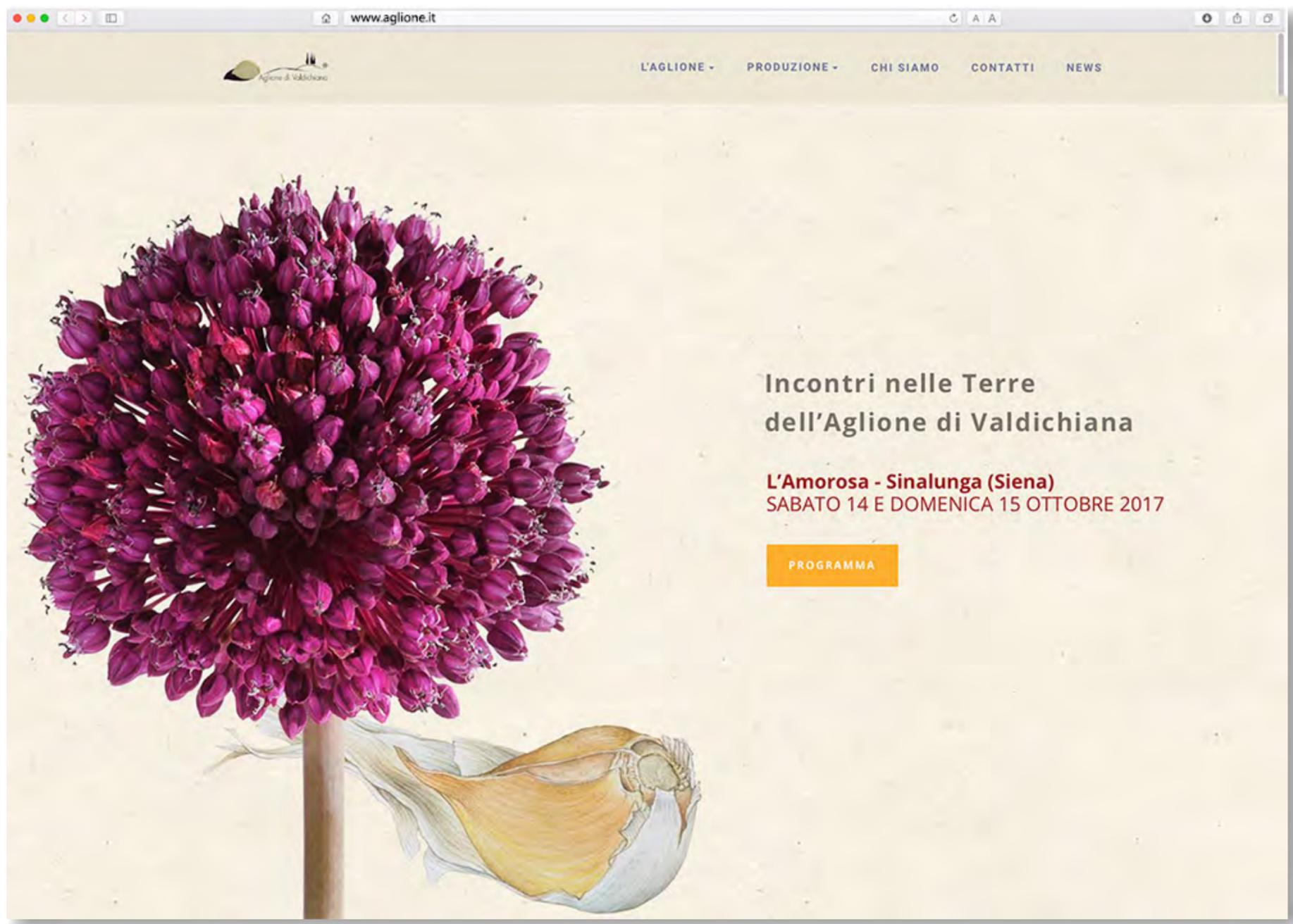


 persone raggiunte: **persone raggiunte:**
10.015 

 Mi piace  Commenta  Condividi 

  218 

49 condivisioni



Per la comunicazione ci siamo avvalsi della piattaforma Internet, tramite il sito aglione.it (sopra) e sulla pagina fb "Aglione di Valdichiana" (a lato con i dati dei contatti e delle interazioni alla data 15.10.2017). Inviti personali sono stati spediti via e-mail.



“piccoli Borghi e... grandi Prodotti”

L'AMOROSA - SINALUNGA (SIENA)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

incontri nelle Terre
dell'Aglione
di Valdichiana



www.aglione.it





Onelia Bernardini e Walter Redaelli la storica coppia che sin dagli anni lontani è stata determinante al successo della ristorazione della Locanda dell'Amorosa.

Sala convegni
“il Granaio”





SCALETTA DEGL INTERVENTI:



“Caratterizzazione genetico-molecolare dell'Aglione della Val di Chiana per preservare il germoplasma locale ed evitare le frodi alimentari”:
prof. **Emidio Albertini** *Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia*

“Conservazione e valorizzazione dell'Agro-Biodiversità: Opportunità di sviluppo sostenibile per i territori e le comunità locali”:
dott. **Mauro Gramaccia** *3A – Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, Servizio di Conservazione e Ampliamento delle Banche Regionali della Biodiversità, referente per le specie arboree*

“La Casa dei Semi - Una opportunità, un'esperienza”:
Fabio Mario Berna *Az. Agr. “Melagrani”*

Presentazione libro “*Aglione di Valdichiana*”
di **Carlo Citterio - Ariano Guastaldi - Niccolò Terzaroli**

Presentazione “**Tavole botaniche dell'Aglione**”
realizzate da **Simonetta Occhipinti**

“L'Aglione di Valdichiana a Hong Kong - Un errore iniziale, un successo finale”:
Diana Velasquez Plata *European Buyer Representative City Super Ltd - Hong Kong/Shanghai*

Proposta di un Disciplinare di Produzione:
Niccolò Terzaroli - Enrica Berna

Metodologie di coltivazione dell'Aglione di Valdichiana:
Marco Checconi - *Az. Agr. Marino Filomena*

Confezionamento e tracciabilità del prodotto:
Carlo Citterio - *Colombaiolo & Villamaggiore Soc. Agr. a r.l.*

Emma Licciano *Assessore alla Cultura e all'Agricoltura del Comune di Sinalunga*



Regione Umbria

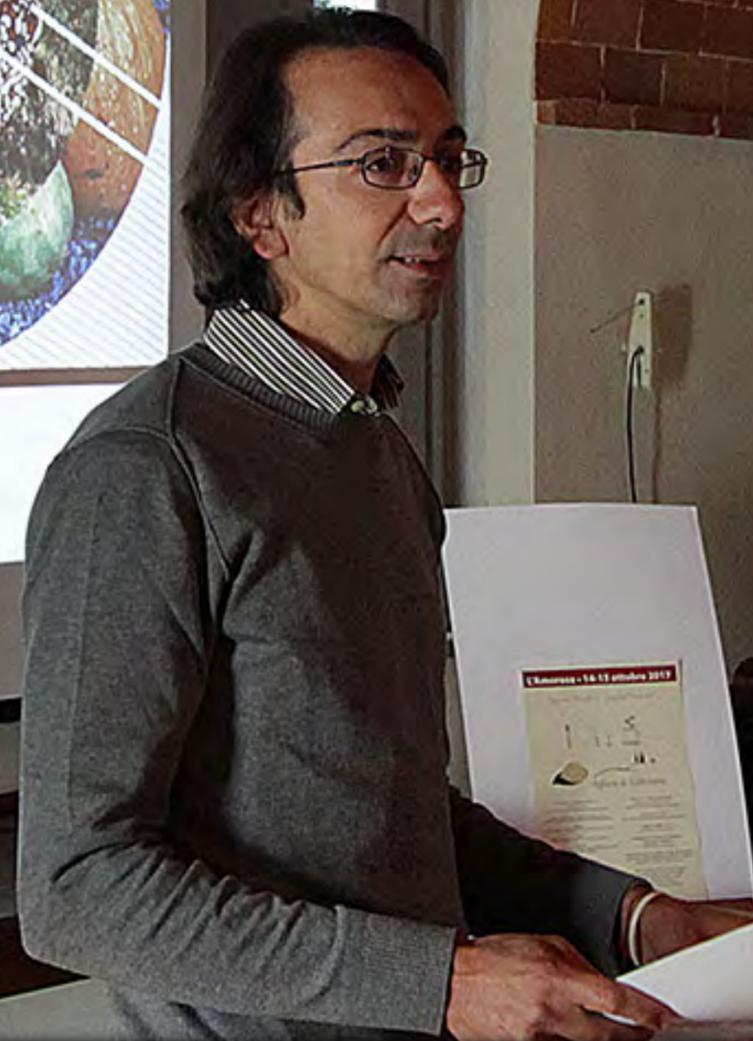


Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle
zone rurali

Servizio di Conservazione e Ampliamento delle banche regionali della Biodiversità



Mauro Gramaccia



Simonetta Occhipinti ha realizzato in esclusiva per Aglione di Valdichiana® quattro tavole botaniche relative ai diversi periodi della crescita. Le tavole, riprodotte su carta marcata invecchiata, sono distribuite dalla segreteria dell'Aglione di Valdichiana: info@aglione.it



Aglione di Valdichiana

Una perla occulta – Il sapore di una terra – Il dolce
alito di Venere

Antoine-Laurent de Lavoisier che siamo soliti sem-
nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma»,
mo capaci di dimenticare.

o un significato ben preciso: affermare che ovun-
to del pianeta o della nostra anima, c'è sempre
rnare tra noi. Che sia un'opera d'arte abbando-
rito dimenticato nel fondo di un vecchio baule,
tutto può essere ritrovato con relativa facilità; il
lmente quello di stabilirne il *valore*, non quello
a quello vero che attiene alla cultura e alla sen-

qualsiasi gioielliere la sa valutare, ma una *perla*
ava di essere riconosciuta e ritrovata? Nella sua
on quantificabile, senza limiti e, quindi, pre-

il nostro immaginifico ci porta a vagare senza
biar dei venti e delle stagioni, delle luci e dei
che un sapore che ha carattere... ben definito.
alito di Venere, dove immediato è il riferimento
blime, fresco nei ricordi di una bellezza greca
na carezza delicata.

ino le qualità dell'Aglione di Valdichiana, ci
ante il rapporto tra l'Uomo e la sua Terra.
può dare buoni prodotti e buoni frutti che

re nuova vita ad una pianta orticola come
erazione qualsiasi di rilancio di una produ-
e preziosi orti di qualche meritevole appas-
e in una più ampia visione. Certamente è
nità socio-economiche, ma sarebbe sterile,
plo a questo.

a noi più caro l'amore che viene messo in
da queste pagine traspare la passione del
e, la creatività dell'immaginare. Al centro
ndividuo, colui che vuole sapere e capire,
mentazione del gusto o della coltivazio-
hanno su questa pianta; il mondo della
ro apre una strada di comunicazione che
terio di condividere, per cui nessuno deve
ve essere geloso del proprio saper fare.
oto sono state stampate è perché perso-
mondo contadino, hanno voluto dare
one il loro sapere senza porre confini.

Carlo Citterio



Aglione
di Valdichiana

Il libro, in italiano e inglese (traduzione di Oonagh Stransky), può essere richiesto alla segreteria dell'Aglione di Valdichiana: info@aglione.it



“L’Aglione di Valdichiana a Hong Kong
Un errore iniziale, un successo finale”:

Diana Velasquez Plata

European Buyer Representative City Super Ltd - Hong Kong/Shanghai













Saluti dell'Amministrazione comunale di Sinalunga con l'Assessore alla Cultura e all'Agricoltura Emma Licciano.





Wine-Bar “Osteria dell’Aglione” della Locanda dell’Amorosa

Culatello di Zibello D.O.P. *Antica Ardenga – Soragna - PR*

Prosciutto di Scrofa (28 mesi di stagionatura) e Mortadella di Trequanda *Macelleria Ricci – Trequanda*

Fettunta e Bruschette al pomodoro e basilico all’olio biologico dell’Andalusia, varietà Arbequina, Quintaesencia, Hojiblanca
“La Cultivada” - Siviglia (Spagna)

Crostini di ricotta di bufala, Crostini neri toscani

Mozzarella di bufala con pomodori e basilico

Chianina alla tartara battuta a coltello

Porchetta della Valdichiana

Taglieri di formaggi Pecorini di Pienza



Ristorante “Lo Zafferano Tuscany” di Goga Fatjon

BUFFET

Antipasto: Polenta all’Aglione, Crostini con Aglione e lardo, Aglione e ricotta

Primi: Ravioli all’Aglione, Giglio pomodoro fresco e aglione

Secondi: Cilindro di orzo all’Aglione,
Vellutata di fagioli all’Aglione croccante,
Arista in porchetta all’Aglione

Dessert: Gelato all’Aglione, Frutta fresca

ALLA CARTA

Cannolo di pappa al pomodoro all’Aglione

Pici di grano duro all’Aglione e pomodoro fresco

Guancia di vitello su crema di Aglione

Creme Brulé aromatizzata all’Aglione























**“Le Orticole del Rapaio”
Sergio Salvadori
Acquaviva di Montepulciano**



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Agliane di Valdichiana

Az. Agr. Colombaiolo & Villamaggiore
Sinalunga



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana





La Valdichiana, terra di antiche battaglie, oggi accomuna le genti attorno all'Aglione.



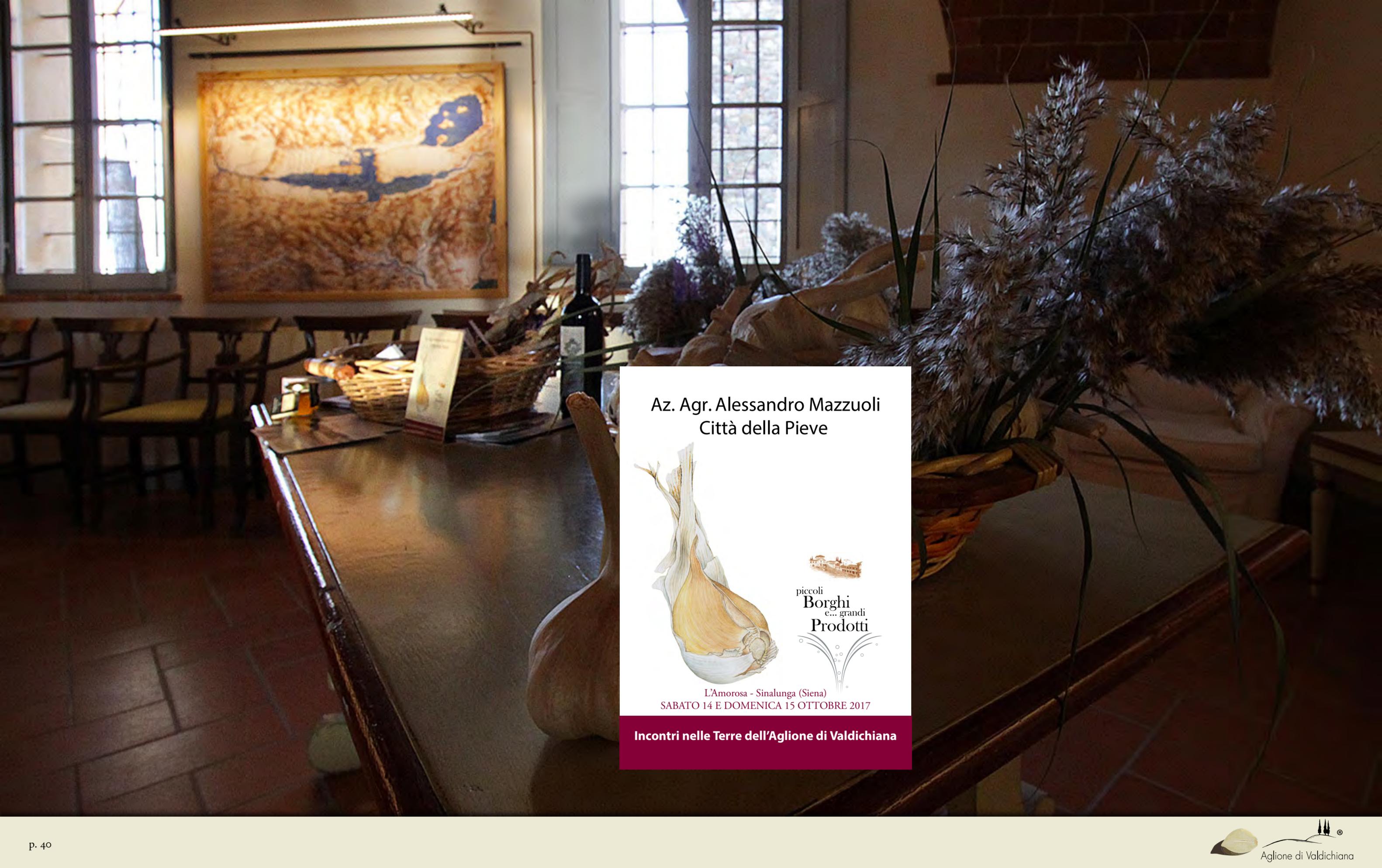
Az. Agr. Anna Maria Fattori
Lucignano



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana





Az. Agr. Alessandro Mazzuoli
Città della Pieve

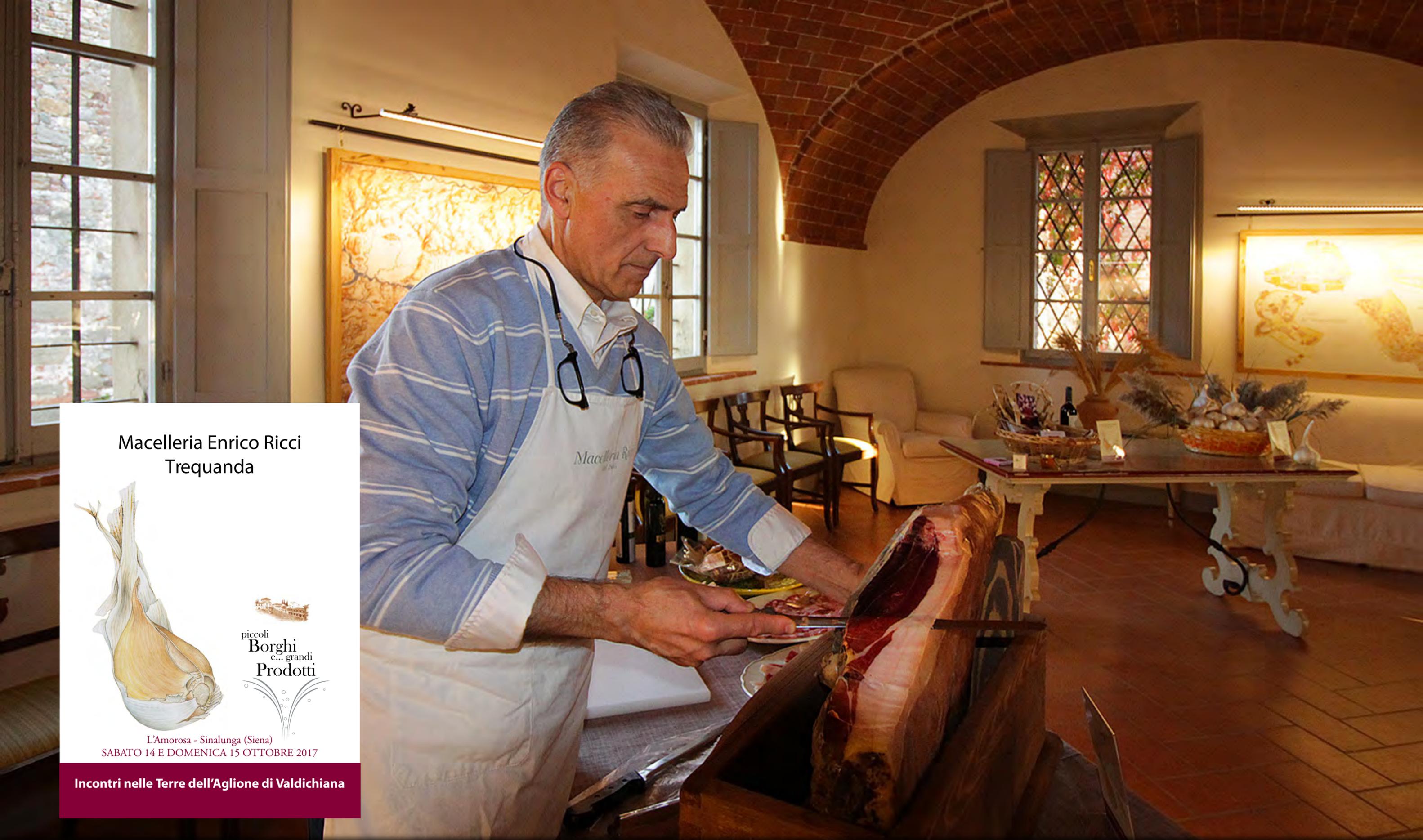


L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana







Macelleria Enrico Ricci
Trequanda



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Agliane di Valdichiana

Az. Agr. Coste del Castello
Maria Stella Bianchini
Castelmuzio - Trequanda



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana



Il “Fantasmino della Marrocca”,
la risposta della Val di Chiana alle zucche di Halloween.











La Cultivada - Organic
Siviglia - Andalusia - Spagna

www.lacultivada.com



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana









Az. Agr. Antonio Avanzati
Torrita di Siena



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana



Az. Agr. Melagrani
Porto



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana





Az. Agr. Filomena Marino
Torrita di Siena



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana



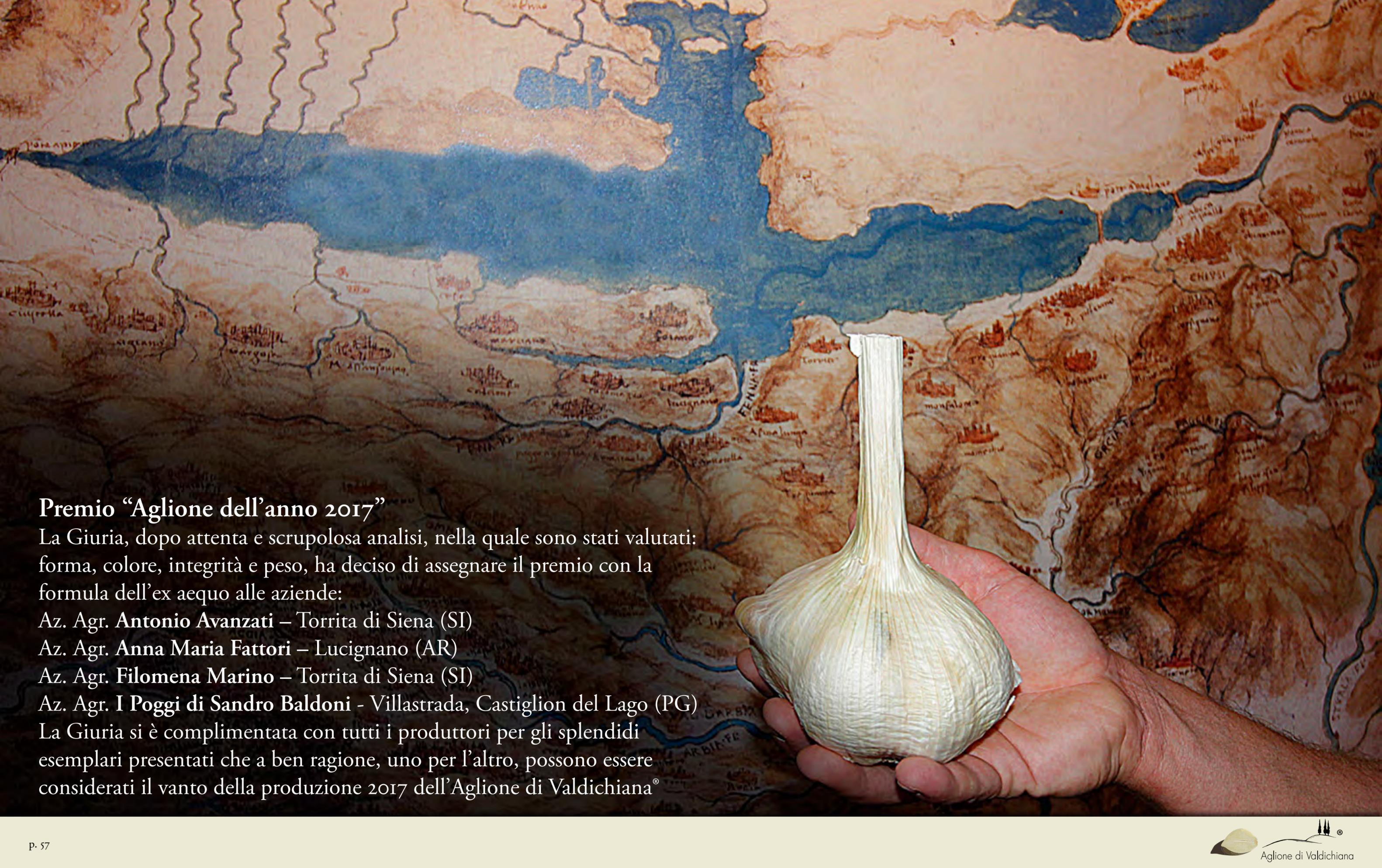
Az. Agr. I Poggi - Villastrada
Castiglion del Lago



L'Amorosa - Sinalunga (Siena)
SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2017

Incontri nelle Terre dell'Aglione di Valdichiana

I Poggi - Villastrada
Castiglion del Lago

A hand holding a large, white, ribbed Aglio Rosso di Valdichiana garlic bulb in front of a historical map of the Valdichiana region. The map is drawn in brown and blue ink on aged paper, showing a network of rivers and numerous small settlements. The hand is positioned in the lower right foreground, holding the bulb prominently. The background is a detailed historical map of the Valdichiana region, showing a network of rivers and numerous small settlements. The map is drawn in brown and blue ink on aged paper. The hand is positioned in the lower right foreground, holding the bulb prominently. The bulb is large, white, and has a distinct ribbed texture. The background map shows a complex network of rivers and numerous small settlements, with some names like 'FERRARA' and 'CHIVSI' visible. The overall scene is set against a dark background, making the hand and the bulb stand out.

Premio “Aglione dell’anno 2017”

La Giuria, dopo attenta e scrupolosa analisi, nella quale sono stati valutati: forma, colore, integrità e peso, ha deciso di assegnare il premio con la formula dell’ex aequo alle aziende:

Az. Agr. Antonio Avanzati – Torrita di Siena (SI)

Az. Agr. Anna Maria Fattori – Lucignano (AR)

Az. Agr. Filomena Marino – Torrita di Siena (SI)

Az. Agr. I Poggi di Sandro Baldoni - Villastrada, Castiglion del Lago (PG)

La Giuria si è complimentata con tutti i produttori per gli splendidi esemplari presentati che a ben ragione, uno per l’altro, possono essere considerati il vanto della produzione 2017 dell’Aglione di Valdichiana®



Az. Agr. Anna Maria Fattori – Lucignano (AR)



Az. Agr. Filomena Marino – Torrita di Siena (SI)





Az. Agr. Antonio Avanzati – Torrita di Siena (SI)



A person's hand is shown holding an open pocket watch. The watch has a white face with black numerals and hands. The background is a dimly lit room with a lamp and a window showing a view of a field.

«Ma è l'ora di anda' a Veglia» come si diceva un tempo nelle nostre campagne...

Fare visita ai vicini di casa, è una pratica diffusa ovunque e in ogni tempo, ma quella della veglia contadina della nostra Terra, che ha caratterizzato il mondo mezzadrile, era un vero e proprio rito che andava ben oltre la normale socializzazione, esprimendo una forma di corporativismo sovra familiare che sviluppava condivisione, amicizia e solidarietà, senza alcuna condizione.

Nelle ore di Veglia ognuno partecipava dando il meglio con scherzi, arguzie, giochi, battute umoristiche e, soprattutto, racconti fantastici e di “paura” sulla cui veridicità nessuno si sognava di andare ad investigare, così come nessuno ammetteva pubblicamente di crederci oppure no.

Normalmente il ritrovo della veglia era nella stanza in cui c'era il focolare e si mangiava. Tale ambiente un po' ovunque era (ed è) detto "cucina", ma nelle nostre campagne era molto di più, tanto da chiamarlo "la casa".

Nei diversi periodi dell'anno le veglie si tenevano anche nelle stalle, d'inverno, o nell'aia d'estate. Durante la nostra veglia (nello specifico il *granaio* e quindi assolutamente in tema) abbiamo parlato della *Marroca*, una sorta di mostro di Loch Ness, il cui *habitat* è la *troscia* della Chiana (vasca artificiale per la raccolta dell'acqua piovana), mentre lo scopo della sua esistenza è quello di tenere lontani i bambini dai luoghi pericolosi, dalle trosce appunto.

È stata raccontata anche una storia legata al mondo delle streghe ed al metodo per tenerle fuori dall'uscio, mettendo in atto un trucco per riconoscerle. Un modo semplice e quanto mai efficace: un fascio di saggina lasciato davanti casa, che costringe la strega, non si sa perché, ad un esercizio di memoria... la storia è difficile da sintetizzare correttamente. Le veglie in fondo sono delle fette di succulento teatro le cui storie perdono di sapore quando vengono trascritte. Però possiamo dire che ha destato non poco interesse tra le signore presenti.





Si ringrazia per la realizzazione di questo e-book tutti coloro i quali hanno partecipato all'incontro sull'Aglione di Valdichiana, in particolare le Aziende Agricole che hanno saputo dimostrare, con la presenza dei loro prodotti, il saper capire ed il saper fare.



www.aglione.it



[aglione di valdichiana](https://www.facebook.com/aglione-di-valdichiana)

info@aglione.it