



# Slow Food®

## Montepulciano-Chiusi

Scoprire con gusto: dal grano alla pasta sotto i vostri occhi

### “MERENDA DELLA TREBBIATURA”

*Trebbiatura dei grani antichi, macinazione a pietra, produzione artigianale della pasta e degustazione, tutto in uno! Merenda della Trebbiatura: giovedì 14 Luglio '16 dalle ore 18:00 al Mulino Val d'Orcia, Località Spedaletto Pienza.*

**Sarà il primo di una serie di eventi della nostra Condotta Slow Food in Val d'Orcia dal titolo**

**“ Scoprire con gusto la Val d'Orcia ”**

*Proprio così, i nostri eventi vi porteranno alla scoperta delle eccellenze di questo splendido territorio, nel rispetto della stagionalità e della tradizione, mostrandovi ogni volta i segreti della produzione. E ricordatevi che il segreto più grande è proprio che nelle nostre produzioni...non ci sono segreti !*

**Il primo evento “Merenda della Trebbiatura” si svolgerà al Mulino Val d'Orcia nella cornice unica del Castello di Spedaletto, antica grancia medioevale.**

*A partire dalle ore 18:00 di giovedì 14 luglio sarà possibile partecipare al percorso guidato “La Filiera dei Grani Antichi”: potrete assistere alla trebbiatura del grano tenero Verna biologico nei campi adiacenti al mulino, l'esperienza continuerà con la macinazione a pietra del grano appena raccolto e con la produzione artigianale della pasta. Scoprirete le caratteristiche dei grani antichi, tante curiosità ed i vantaggi di una filiera completamente integrata e soprattutto cortissima: i campi di grano Verna distano dal mulino solo pochi metri !*

**Ovviamente la filiera non sarebbe davvero completa senza l'assaggio!**

Dalle ore 19:00 potrete partecipare al ricco buffet messo a disposizione dalle aziende Mulino Val d'Orcia, Podere il Casale e Capitoni.

La pasta del [Mulino Val d'Orcia](#) prodotta con il grano appena raccolto, i deliziosi formaggi a latte crudo dell'[Az. Agr. Podere il Casale](#) e gli ottimi vini dell'[Az. Agr. Capitoni Marco](#).

Sarà un momento conviviale in cui passare momenti unici in compagnia dei produttori. Sarà allestita la classica “tavolata” della trebbiatura proprio come una volta, di fronte ai campi di grano Verna.

**L'evento è gratuito ed è aperto a tutti, soci e non.** Se vorrete potrete contribuire con un'offerta libera per aiutarci ad organizzare tutti gli altri eventi in programma ed offrirvi tante esperienze come questa ... **Vi Aspettiamo !**

#### INFO E PRENOTAZIONI

– **Fiduciaria della Condotta:** Daniela Filippi cell. 338 6967812  
email: [slowfoodmontepulcianochiusi@gmail.com](mailto:slowfoodmontepulcianochiusi@gmail.com)

– **Amedeo Grappi** - Mulino Val d'Orcia Tel. 3452329477 –email: [info@mulinovaldorcia.it](mailto:info@mulinovaldorcia.it)