



www.vetrina.toscana.it



partecipano all'iniziativa di Vetrina Toscana
Il gusto dell'Arte (l'arte del gusto)

Forme e gusto nei calici di cristallo

Colle di Val d'Elsa - Giovedì 20 giugno 2013

Il Museo del Cristallo, allestito dal 2001 negli spazi sotterranei che furono già sede dell'ottocentesca fabbrica di Cristallerie e Vetriere Schmidt, il museo del cristallo di Colle Val d'Elsa rappresenta oggi il primo museo italiano dedicato al cristallo e sottolinea la vocazione colligiana per il vetro e per questo pregiato materiale, dal 1331 fino ai giorni nostri. Gli spazi del museo e quelli circostanti ospiteranno un suggestivo evento: protagonisti il cristallo lavorato dal vivo, l'artigianato artistico toscano, preziosi calici per la degustazione di vini ed una cena in piazza nel cuore di Colle Val d'Elsa.

PROGRAMMA

ore 18.00
 Dimostrazione dal vivo della lavorazione del cristallo a caldo
 (Vicolo della Misericordia)

A seguire:
 Collezioni toscane – visita dell'esposizione (via Garibaldi)

Conferenza "una forma di archeologia sperimentale per la produzione del bicchiere Gambasinus", con **Giacomo Baldini** e **Duccio Santini** (Museo del Cristallo)

Degustazione di vini in calici di cristallo

ore 20.00
 cena **Ristorante Vento mediceo** (spazio antistante Museo del Cristallo)

Menù

Antipasti

Produzioni locali in.. Vetrina Toscana (Ristorante Vento Mediceo, Colle Val d'Elsa – Cuoca Debora Olivas)

Primi Piatti

Ravioli di ricotta di pecora Agriqualità e calamari in zimino con briciole all'acciughe nostrane.

*Ricotta a marchio Agriqualità, Olio extravergine di Oliva Terre di Siena dop
 (Il Mestolo, Siena – Cuoca Nicoletta Marighella)*

Zuppa di fagiano e lenticchie con olio extravergine Terre di Siena DOP (Grotta di Santa Caterina, Siena – Cuoco Pierino Fagnani – Bagoga)

Secondo

Cosciotto di Maiale di cinta senese alle mele al forno con fagioli bastardoni dell'Antea

*Cinta senese dell'Az. Biodinamica di Castiglione d'Orcia; Olio extravergine di oliva dop dell'Az. Agr. Bio Scarabotti di San Quirico d'Orcia; Mele Azienda Bio Fontecornino, Sale dei Papi di Cerbia presidio Slow Food; Peperoncino Bio del Monastero di Siloe di Cinigiano (Gr)
 (La taverna del Pian delle mura, Vivo d'Orcia – Cuoca Luisa Battistini)*

Dolce

Necci di castagne con ricotta e cioccolato e Ficotto

*Fatti in casa e con prodotti tutti tracciabili: Farina di Necci della Montagnola senese; Uova dell'Az. Catelli Casole d'Elsa; Latte dell'Az. Poggio di Camporbiano Gambassi; Ricotta dell'Az. Paugnano di Radicondoli; Cioccolato del Laboratorio Paul de Bondt Navacchio (Pisa); Zuccheri Syramena Bio certificato rivenditore Mondo Mangione Siena; Ficotto dell'Az. Germoglio Verde il marchio con cui produciamo conserve e simili, Colle Val d'Elsa.
 (BIOsteria Sbarbacipolla, Colle Val d'Elsa – Cuoco Nicola Bochicchio)*

Olio in tavola

Pane, grissini e prodotti da forno in tavola Fatti a mano dagli chef

Costo a persona euro 30,00

Per informazioni e prenotazioni:

Museo Del Cristallo tel.0577 924.135 / Ristorante Ventomediceo tel. 0577 924.038 – 338 6197400
museo.cristallo@comune.collevaldelsa.it - info.ventomediceo@gmail.com