



[www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)



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

**UN VIAGGIO NELL'ARTE AMBIENTALE:  
 IL GIARDINO DI DANIEL SPOERRI – HIC TERMINUS HAERET**

**SEGGIANO - SABATO 25 MAGGIO 2013**

Una giornata dedicata alla scoperta dei parchi d'arte contemporanea presenti in Toscana: il viaggio parte dal giardino di uno dei grandi protagonisti internazionali dell'arte del secondo Novecento, Daniel Spoerri, che negli anni '90 ha scelto il paese di Seggiano per dare vita al suo progetto di un parco-museo dove sculture ed installazioni realizzate da importanti artisti si integrano e rileggono il paesaggio naturale.

La sosta del nostro viaggio sarà intrattenuta dai sapori toscani sapientemente elaborati dal Ristorante Il Silene di Roberto Rossi.

Un cammino attraverso i sensi: il gusto, la vista, l'odorato per vivere un'esperienza unica e autentica.

**PROGRAMMA DELLA GIORNATA**

ore 11.00

presentazione del video **"Parchi d'arte contemporanea in Toscana - appunti di viaggio"**, regia di **Matteo Frittelli**, prodotto dalla Regione Toscana in collaborazione con il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato, presso Museo dell'Olio, Vecchio Municipio, Via Indipendenza, Seggiano

*Intervengono*

**Daniele Rossi**, Sindaco del Comune di Seggiano  
**Massimo Gregorini**, Dirigente Responsabile Settore Valorizzazione del Patrimonio Culturale della Regione Toscana  
**Anna Mazzanti**, Fondazione il Giardino di Daniel Spoerri – Hic Terminus Haeret

**Marco Bazzini**, Direttore artistico Centro per l'arte contemporanea Luigi Pecci  
**Alberto Fiz**, Direttore Museo d'arte contemporanea Catanzaro

ore 12,15

Aperitivo al punto vendita filiera corta Piazza Umberto I – Scalinata chiesa San Bernardino  
 offerto dalla Fondazione le Radici di Seggiano

ore 13.00

Pranzo/Buffer allestito all'interno del Giardino dal ristorante Il Silene

**Menù**

*Acquacotta di Seggiano  
 Affettati tipici Toscani  
 Formaggi pecorini stagionati e morbidi  
 La panzanella  
 Zuppa di scottiglia*

*Tortelli di ricotta e spinaci al formaggio pecorino stagionato e olio extravergine da Olivastra di Seggiano.  
 Vellutata di patate ai tortellini di ciliegia Seggianese*

*Grigliata di pollo e maiale. con verdure arrosto.  
 le polpette di carne e verdura*

*Buffer di dolci secchi dalla tradizione toscana  
 Torta all'olio di Seggiano.*

ore 15.00: visita guidata al Giardino a cura di Anna Mazzanti

pranzo buffet, ingresso al Giardino e visita guidata: 20,00 € a persona, è gradita la prenotazione

Info **Ristorante Il Silene**, Tel 0564 950805