

Comunicato Stampa, 1 febbraio 2020

*Dall'1 al 3 febbraio, Wine&Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award.*

## Oltre 100 vini in asta con Wine&Siena e showcooking dedicato alla stagionalità del pesce

Tanta affluenza fin dalla mattina del 1 febbraio, fino al sold out. Domani Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 20, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino. Non solo, la Regione Toscana partecipa a Wine&Siena 2020 con "Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana".

Tanta affluenza fin dalla mattina per la prima giornata di Wine&Siena fino al sold out. La manifestazione continua domani domenica 2 febbraio. Va avanti dunque il programma del primo grande evento dell'anno in Toscana che parla di vino e va alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche premiate **The WineHunter Award**.

**Wine&Siena** prosegue fino al 3 febbraio 2020. Voluta da **The WineHunter** e **Patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher**, e da **Confcommercio Siena**, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Per la prima volta le degustazioni si tengono al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15 al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose.

**Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 20**, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto **Musica e Vino**. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705>. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. **Wine&Siena è anche cultura**, con il biglietto della manifestazione si può entrare gratuitamente al Museo Civico presso il Comune di Siena.

Tornano anche le **masterclasses. 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni**, potremo scoprire il fascino del **Vino in anfora** con Slowine. Alle 17 si chiude il programma con **Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo** con la partecipazione dell'Ais. Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti <https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>.

**Wine&Siena è anche seminari gratuiti. Domenica 2 febbraio, alle 12**, sempre nella Sala S. Ansano, torna protagonista la birra con **Conosciamo la birra? Tecniche di degustazione di birra artigianale**, in collaborazione con UDB. Alle 14, **Conosciamo il formaggio? Pecorino Marovelli dal fresco al conciato** e alle 16, stessa location degli altri seminari, invece, **Conosciamo l'Olio Extra Vergine? Tecniche di degustazione dell'olio EVO**, in collaborazione con AICOO. I seminari sono tutti gratuiti previa registrazione in loco.



Per quanto riguarda gli showcooking il 2 febbraio al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, alle 12, "4 chef on stage - 8 mani". Lunedì 3 febbraio, alle 10, a Palazzo Squarcialupi lo showcooking **Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana**, progetto che è parte di Territorio ed imprese nel FEAMP 2014-2020. La Regione Toscana partecipa dunque direttamente a Wine&Siena 2020, organizzando presso il complesso di Santa Maria della Scala un evento di cooking show nel quale si vuole divulgare verso i non addetti ai lavori le azioni intraprese a favore della sostenibilità delle attività del FEAMP, Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, anche mediante la valorizzazione della stagionalità del pesce. Dopo il convegno, a cui parteciperà l'assessore regionale Marco Remaschi, in degustazione ci saranno focaccina di crudo di cefalo condito con cipolla dorata saltata in olio evo e pinoli del parco naturale di Migliorino, la focaccina di crudo di cefalo condito con olio evo, limone e avocado, la razza mantecata alla veneziana, l'involentino di filetti di cefalo ripieni di verdure di stagione, il brustico del lago di Chiusi. **Alle 12, di lunedì 3 febbraio**, invece, presso la Sala San Ansano a Palazzo Squarcialupi, presentazione in anteprima della seconda edizione senese del Premio **Emergente**.

### Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da **Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena** e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. **Con Wine&Siena The WineHunter** presenta un percorso tra location uniche come **la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena** e, per la prima volta, **Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala**, che diventa la location principale delle degustazioni. **Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.**

**Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo.** Sono media partner i **Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3, Le Guide de L'Espresso.**

**Collaborano a Wine&Siena Aicoo, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, Ais Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, Fisar, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, Slowine, Udb, Unione Degustatori Birre, Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv.** Sono partner tecnici **Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto, Angelo Po SPF Services, Frog.**

Si ringraziano **l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour, Itinera, Accademia Musicale Chigiana, Consorzio Agrario di Siena e FIFA Security.**

<https://meranowinefestival.midaticket.it/>

Per maggiori informazioni **Ufficio Stampa Wine&Siena:**

**David Taddei** - M. +39 335 5131157 - Mail: [wineandsiena@alemarweb.it](mailto:wineandsiena@alemarweb.it)

**Susanna Salvadori** - M. +39 335 1979771 - Mail: [confcommercio.siena@gmail.com](mailto:confcommercio.siena@gmail.com); [susannasalvadori@gmail.com](mailto:susannasalvadori@gmail.com); [wineandsiena@alemarweb.it](mailto:wineandsiena@alemarweb.it)



Gourmet's International srl - via Monte Ivigna 19 - I - 39010 Cermes (BZ) - T. +39 0473 210011 - info@meranowinefestival.com - P.IVA 01505020212

[gourmetsinternational.com](http://gourmetsinternational.com)

Quality Management System Certificate ISO 9001





Gourmet's International srl - via Monte Ivigna 19 - I - 39010 Cermes (BZ) - T. +39 0473 210011 - info@meranowinefestival.com - P.IVA 01505020212

[gourmetsinternational.com](http://gourmetsinternational.com)

Quality Management System Certificate ISO 9001

