

**RAI
FIERA**

59°

Fiera Gastronomica
26 luglio - 6 agosto 2025





- 1** Ristorante
- 2** Orto di Ottaviano
- 3** Palio dei Barberi
- 4** Pizzeria
- 5** Birreria
- 6** Angolo dell'Unto
- 7** Dolceria
- 8** Rustico
- 9** Bagni
- 10** Osteria
- 11** Disco Bar
- 12** Barrino
- 13** Tipi Vinici
- 14** Tipi Ginici

Cari amici,
con immenso piacere il Consiglio Direttivo della Società La Pania vi presenta la 59^a edizione della Fiera Gastronomica. Un appuntamento che, anno dopo anno, continua a rappresentare un punto fermo dell'estate Nicchiaiola e senese, grazie alla dedizione, alla passione e al lavoro instancabile di tanti Contradaioi.

Quest'anno non ci sono sostanziali novità, perché abbiamo cercato di migliorare e consolidare quelle introdotte negli scorsi anni, e forse è proprio questo il segreto della longevità della nostra festa.

La Fiera Gastronomica è diventata un prezioso momento di incontro e socializzazione, uno spazio dove la nostra comunità si ritrova, si confronta e si diverte, mantenendo vive le relazioni che costituiscono il tessuto autentico e unico al mondo che caratterizza la nostra città.

In tempi in cui il mondo delle Contrade si trova spesso a doversi difendere da accuse ingiustificate, e in cui talvolta anche altre feste simili alla nostra incontrano ostacoli, critiche o incomprensioni, ritengo sia importante sottolineare il valore profondo che eventi come questo rappresentano. La Fiera, come le altre feste organizzate dalle Consorelle, non è solo un'occasione di svago, è un momento in cui i Contradaioi, grandi e piccini, possono vivere la propria città in modo partecipato, attivo e sereno. In una realtà

cittadina dove spesso mancano spazi di aggregazione, al di fuori del contesto Contradaio, le nostre feste rappresentano un prezioso baluardo di socialità, collaborazione e amicizia, che rafforzano legami e costruiscono senso di appartenenza.

Come sempre, il mio più sentito ringraziamento va a tutti coloro che, con il proprio impegno, rendono possibile tutto questo. Grazie alla Commissione Fiera, che lavora con entusiasmo e competenza per organizzare ogni dettaglio; alla Commissione Economato, che gestisce con grande attenzione la complessa macchina degli approvvigionamenti; alla Commissione Manutenzione, che restituisce ogni anno una valle accogliente e pronta ad ospitare centinaia di visitatori; ai responsabili di ogni padiglione e a tutti i Nicchiaioli che, con il loro prezioso servizio, rendono questa manifestazione un successo.

Vi auguro di trascorrere serate piacevoli, spensierate e ricche di quella convivialità che da sempre caratterizza la nostra Fiera Gastronomica.

Buona Fiera a tutti!

Il Presidente
Marco Meini



la Macelleria
C A R N E e C U C I N A

Ristorante

SABATO 26 LUGLIO

Renato Cattapan

*In collaborazione con
l'Associazione Cuochi di Venezia*

VENERDÌ 1 AGOSTO

Costantino e Samuele

DOMENICA 27 LUGLIO

Moscino & Gistri

SABATO 2 AGOSTO

Igles Corelli

LUNEDÌ 28 LUGLIO

Giorgione

DOMENICA 3 AGOSTO

Massimo Impellizzeri

MARTEDÌ 29 LUGLIO

Pippo Frosini

LUNEDÌ 4 AGOSTO

Pizzeria Lo Spela

MERCOLEDÌ 30 LUGLIO

Gallo Nero

Alessandro Rossi Chef

MARTEDÌ 5 AGOSTO

Leo Oretti e i suoi ragazzi

GIOVEDÌ 31 LUGLIO

Toccio

MERCOLEDÌ 6 AGOSTO

Mangiafoco

PRENOTAZIONI tramite sito internet o cell. (Whatsapp)
dalle ore 9 alle 13 - dalle ore 15 alle 19

CELL 3756560299

**Baccalà mantecato
con polenta gialla e cialda al riso**

Linguine al sugo di granchio blu

Turbante di branzino con Gamberone

Patate al forno e involtino di spinaci

Tiramisù

26
luglio
SABATO

Renato Cattapan

In collaborazione con l'Associazione Cuochi di Venezia

**Gobbetti marinati con purea di frutti rossi,
barbabietola e crumble alla curcuma**

Moscardini alla Nizzarda con pane profumato

Carnaroli al nero di seppia e mazzancolle saltate

Busiate al ragù di cozze e peperone crusco

Rana pescatrice in porchetta al fresco dell'orto

Tartelletta alla crema di ricotta agli agrumi

27

luglio

DOMENICA

Moscino & Gistri

GP MOTOR

The logo for UnipolSai ASSICURAZIONI. It features the word "UnipolSai" in a dark blue, sans-serif font. The letter "U" is stylized with a red and green swoosh underneath it. Below "UnipolSai" is the word "ASSICURAZIONI" in a smaller, red, all-caps, sans-serif font.

UnipolSai
ASSICURAZIONI

B. & G. ASSICURAZIONI s.n.c.
di Bozzi e Gallerini
Agenzia di Siena

Via A. Rosi, 14 Siena - Tel. 0577/288751
e-mail: begassicurazioni@gmail.com

Pappa al pomodoro

**Insalata di cavolo rosso,
pere e scaglie di parmigiano**

Patè di fegatini

Gnocchi al sagrantino

Coppa di maiale alla cipolla di Cannara

Patate alla tirolese

Cheesecake ai frutti di bosco

28

luglio

LUNEDÌ

Giorgione



PA^{LO}IO

TRAVEL & EVENTS

— SIENA · ITALY —

**Ceviche di tonno
con insalatina di mango e cipollotto**
Gamberi al vapore su gazpacho di anguria

**Mezzi paccheri con ragù di totani,
pomodorini pachino e timo**

**Zucchina ripiena di cernia
con la sua crema al basilico e menta**

**Mousse di ricotta
e composta di albicocche fresche al vinsanto**

29
luglio
MARTEDÌ

Pippo Frosini

Benvenuto dello chef

Uovo in panzenella

Tortello alle tre carni, fondo di arrosto, ribes

**Maialino (Macelleria Ceccatelli),
senape in aceto di mele,
maionese all'aglio nero fermentato, bietola**

Predessert

**Cre moso al formaggio,
crumble di noci, frutti rossi**



30
luglio
MERCLEDÌ



GALLO • NERO
R I S T O R A N T E

Gallo Nero

Alessandro Rossi Chef 

Tavolozza di tapas
fredde e calde, di terra e di mare

Gran paella mista di terra e di mare

Crema catalana

31
luglio
GIOVEDÌ

Toccio
"Tapas e Gran Paella"



MORI SAURO
ROTTAMI

per un recupero intelligente

gioielleria
GORELLI

SIENA
VIA S. PIETRO, 14
Tel. 0577 45488

**Fiore di vitello tonnato,
erba cipollina e capperi fritti**

Casarecce fuori dalla norma

**Lingua in due cotture con salsa verde,
maionese e acciugata**

Mandolino di pinolata alla mandorla

1

agosto

VENERDÌ

Costantino e Samuele

GrosMarket
Food & Service a tua misura

**Crème caramel di salmone,
salsa d'arancia e semi tostati**

**Lasagnetta al ragù di salsiccia
e zabaione di pecorino**

**Branzino ripieno di mortadella,
finocchi brasati e olio alle erbe**

Risolate caramello alle pere

2

agosto

SABATO

Igles Corelli



Pappa di mare

Crostone con moscardini

Insalata di seppia

Gamberetti burrata e pomodorini

Mezze maniche al nero di seppia

Risotto al lime con tartare di tonno

Filetto di San Pietro in crosta di patate

Sorbetto

Dolce fantasia dello chef

3

agosto

DOMENICA

Massimo Impellizzeri

Bufala

Al vapore, pomodoro, mozzarella di bufala, olio al basilico

Napoli Gialla

Pomodorini gialli, acciughe del Mar Cantabrico, capperi, aglio rosso

Tonno e cipolla

Base romana, tonno pinna gialla scottato con paprika, cipolla caramellata, erba cipollina, fiordilatte

Tre formaggi

Fiordilatte, pecorino blu, scamorza affumicata e ricotta salata

Provola e pepe con spianata

Pomodoro, provola affumicata di Agerola, pepe nero e spianata calabra

Ripiena di peposo e crema di patate

Bavarese Cioccolato e fragole

Pasticceria Nocino



Pizzeria Lo Spela

4

agosto

LUNEDÌ



BOMBAY  **SAPPHIRE**®

Carpaccio di chianina con agrumi
Cestino di carne salada e formaggio trentino

Pici al ragù di anatra

Filetto di manzo con riduzione di vino Nobile
Cipolline borettane caramellate

Dolce preparato dalle nostre splendide ragazze



Leo Oretti e i suoi ragazzi



Termoidraulica
ORAZIOLI s.n.c.



Via Pietro Nenni, 74 - 53035 Badesse - Siena (SI)

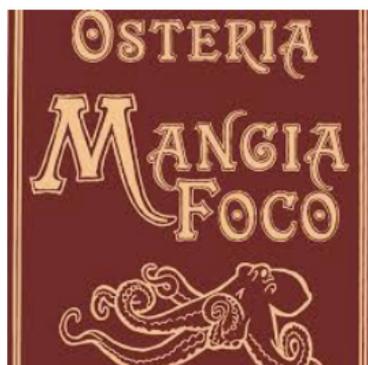
Rudi 339.182 9669 - Roberto 335.778 6635 - Riccardo 347.605 0275 - termorazioli@libero.it - P.IVA 01199850528

Polpo lesso
Baccalà e acciughe fritte
Acciughe alla povera

Pennette al granchio

Stoccafisso con pomodoro, olive e patate
Frittura di calamari, gamberi e patate

Schiaccia briaca con Vin Santo



Mangiafoco
Piombino (LI)

6
agosto
MERCOLEDÌ

Ottaviano

26 LUGLIO - Cocktail di gamberi, Gnocchetti al salmone, Calamari alla piastra con insalata

27 LUGLIO - Crostone con acciughe sottopesto, Bavette alle vongole, Spiedino di pesce con insalata

28 LUGLIO - Rotolino di bresaola, Bruschetta con crema di formaggio al tartufo, Uova strapazzate al tartufo, Gnocchetti al tartufo, Filetto di maiale con crema tartufata e patate arrosto

29 LUGLIO - Crudità di verdure, Mezze maniche con zucchine e acciughe, Baccalà alla livornese con patate

30 LUGLIO - La Macelleria di Alessio e Riccardo - Crocchette con salsina della casa e cipolle caramellate, Tartarina a sorpresa, Carpaccio di lingua cbi con verdure fresche, Costoleccio ripieno con chimichurri al dragoncello con macedonia di verdure al forno e patate affumicate mantecate

31 LUGLIO - Panzanella, Ravioli al pomodoro fresco, Hamburger saporito con patate

1 AGOSTO - Insalatina di seppie con crudità, Mezze maniche alla maresca, Polpo alla nizzarda (umido)

2 AGOSTO - Il Chiosco di Milkone - Insalata di trippa, Tagliatella al ragù di lampredotto, Spiedino di fegatelli e salsiccia con spinaci

3 AGOSTO - Pappa al pomodoro di mare, Raviolo di pesce ai 3 colori, Filetto di salmone glassato e misticanza

4 AGOSTO - Terrina di totano con crema di patate, Raviolo di pesce con crema di crostacei e pistacchi, Tonno alla piastra con misticanza e pomodorini

5 AGOSTO - Crudità di verdure, Tortiglioni guanciaie, pecorino e zafferano, Filetto in salsa cimicuri con patata saporita

6 AGOSTO - Crudità di verdure, Amatriciana, Polpette al pomodoro

Non è garantita la non contaminazione degli alimenti per allergie e/o intolleranze

PRENOTAZIONI tramite sito internet oppure cellulare **3201573089 (WhatsApp)**
dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19

Angolo dell'unto

Tutte le sere primo del giorno e carbonara

- 26 LUGLIO** Scamerita con patate
- 27 LUGLIO** Paranza, carciofi e patate
- 28 LUGLIO** Cotoletta di agnello e fiori di zucca
- 29 LUGLIO** Gamberi fritti, ciuffi e patate
- 30 LUGLIO** Coniglio e verdure miste
- 31 LUGLIO** Cotoletta e patate
- 1 AGOSTO** Baccalà e patate
- 2 AGOSTO** Boccincini di carne mista, patate e carciofi
- 3 AGOSTO** Fettina di vitello e verdure miste
- 4 AGOSTO** Donzelle e affettati
- 5 AGOSTO** McUnto's
- 6 AGOSTO** Fritto misto di pesce e patate

PRENOTAZIONI tramite sito internet
oppure cellulare 333 3308547 - 338 7675946 (WhatsApp)
dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19



TAPPEZZERIA
Laboratorio artigiano



Lavanderia Senese

di CAPPELLI LUIGI & C. s.n.c.

via Sardegna n° 25 - 53041 Arbia Scalo,
Asciano (SI)
tel. 0577 364912 - fax 0577 367024
lavanderia.senese@telew2.it

Giardino Toscano



di Tommaso Mancianti e Zinelli Samuele snc
Strada di Casa al Bosco 24 Siena
Giardino Toscano... risultati alla mano

Osteria

VINAIO

DOMENICA 27

LUNEDÌ 28

MARTEDÌ 29

MERCOLEDÌ 30

GIOVEDÌ 31

DOMENICA 3

MARTEDÌ 5

NO PRENOTAZIONI

DISCOSTERIA

SABATO 26
STARTING PARTY

VENERDÌ 1
CHE NE SANNO I 2000

SABATO 2
CARTOON

LUNEDÌ 4
FITNESS

MERCOLEDÌ 6
MILLE BOLLE BLU

PRENOTAZIONI:
dalle 9 alle 13
dalle 15 alle 19
cell **3396099196**
o whatsapp

Laboratorio

SPORT - PROMOZIONALE - LAVORO



Sabato 26
Samuele Borsò

Domenica 27
Alessandro Serra Dj

Lunedì 28
Funkabbestia

Martedì 29
Quei Bravi Ragazzi

Mercoledì 30
Michele Landi

Giovedì 31
Synthonic

Venerdì 1
Bcube

Sabato 2
Grace Poggetti

Domenica 3
Culo & Camicia

Lunedì 4
Ettore Chiesi Dj

Martedì 5
Rubbish Oasis Tribute Band

Mercoledì 6
Mirco Roppolo Dj



pania

59°

Fiera Gastronomica
26 luglio - 6 agosto 2025