



FIERA GASTRONOMICA

25 LUGLIO
5 AGOSTO

www.nobilecontradadeInicchio.it
Società La Pania – Via dei Pispini 112





- 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

60!!! Un numero importante per la nostra festa, che tutte le estati ci vede divertire e che riesce a far stare in compagnia tante generazioni di Nicchiaioli e Senesi.

Intere fasce di età sono cresciute in questi anni, da quando fu fatta nel 1958, quasi per scherzo, la "Mostra dei Tipi Vinici" nella terrazza contigua alla società, alla quale hanno fatto seguito tante edizioni fino ad arrivare a questa estate con la sessantesima Fiera Gastronomica La Pania, nome assegnato nel 1968 dall'allora Presidente Silvio Griccioli. Sessanta edizioni della Fiera Gastronomica La Pania... solo a scriverlo mi emoziono.

Cercando di andare indietro nel tempo, il mio primo ricordo risale forse ai primi anni 80 quando al Palio dei barberi con i miei genitori vincemmo un pollo vivo, che fu tenuto un giorno intero in garage prima di capire a chi darlo per... insomma avete capito.

L'ultimo ricordo che ho invece è dello scorso anno, quando facevo parte della Commissione Fiera coordinata dal vice presidente Lorenzo: con il mio predecessore Marco abbiamo passato la mattina successiva all'ultimo giorno di fiera andando in su e in giù per l'intera valle con carretti vari per mettere tutto in ordine.

Per questa importante edizione, con l'attuale Consiglio di Società e con la Commissione Fiera abbiamo deciso di non fare grandi trasformazioni; la formula scelta ormai da anni ha avuto riscontri positivi ed è diventata ormai una tradizione; per noi Nicchiaioli e per la città è infatti un appuntamento che scandisce il ritmo dell'estate senese a cavallo tra luglio e agosto.

Cercando di rinnovare senza stravolgere la nostra festa, grazie al contributo della Commissione Manutenzione abbiamo messo in sicurezza i giardini della Val di Pania che ci accoglieranno per dodici serate. Inoltre sono stati ristrutturati alcuni padiglioni e acquistate nuove attrezzature per renderli più funzionali.

Come di consueto, saranno presenti gli ormai tradizionali stand: si parte dal Palio dei Barberi, per arrivare al Barrino, ai Tipi Vinici e Ginici, alla Birreria e al Disco-bar. A questi si aggiungono i padiglioni più mangerecci, come il Rustico, la Dolceria, la Pizzeria, l'Angolo dell'Unto, l'Orto di Ottaviano, l'Osteria, per giungere al nostro fiore all'occhiello e cioè il Ristorante, dove proporremo fantastici menù frutto della fantasia dei nostri cuochi e di cuochi professionisti della nostra provincia e non solo.

Grazie alla Commissione Economato e al contributo di tanti contradaioi sarà possibile offrire, come di solito, prodotti freschi e di ottima qualità.

Per chi si affaccia per la prima volta alla Fiera Gastronomica, posso solo dire che troverà tante opportunità tra cui scegliere, ma soprattutto avrà l'occasione di trascorrere qualche serata in compagnia degli amici e con tanto divertimento.

In attesa di vedervi tutti alla Fiera Gastronomica, ringrazio il Consiglio di Società e i miei vice Gabriele, Ilaria, Massimo e Sara, che mi supportano e sopportano giornalmente. Un grazie in particolare va a tutti i Nicchiaioi che prestano il loro tempo e le proprie capacità per permetterci di portare avanti e rendere sempre più bella la nostra Fiera; senza di voi non sarebbe possibile realizzarla.

Viva la 60a Fiera Gastronomica La Pania!!!

Il Presidente
Francesco Cini



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

RISTORANTE

SABATO 25 LUGLIO

Massimo Gistri
e Sergio Pistolesi

VENERDÌ 31 LUGLIO

La Taverna
della Berardenga

DOMENICA 26 LUGLIO

Moscino

SABATO 1 AGOSTO

Leo Oretti

LUNEDÌ 27 LUGLIO

Alessio Fantozzi

DOMENICA 2 AGOSTO

Franco Cetoloni
e Massimo Impellizzeri

MARTEDÌ 28 LUGLIO

BIS Osteria

LUNEDÌ 3 AGOSTO

Samuele e Costantino

MERCOLEDÌ 29 LUGLIO

Filippo Frosini

MARTEDÌ 4 AGOSTO

Locanda Il Fornacino

GIOVEDÌ 30 LUGLIO

MammaO'

MERCOLEDÌ 5 AGOSTO

Osteria Mangiafoco

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

WhatsApp 3756560299

I tempi passano, ma i diavoletti del pesce rimangono..... (Il Diavolo del pesce 1983)

Insalata di mare, crostino di pesce,
alici marinate, cocktail di gamberi

Risotto mantecato alla corsara

Pesce arrosto
e gamberoni in salsa al limone

Dolce

25
luglio
SABATO

Massimo Gistri e Sergio Pistolesi

I migliori anni della nostra... Fiera...

Pesca della Trota

La vasca delle trote ha rappresentato per la mia generazione un'icona della fiera ed è stata fonte di aneddoti indimenticabili a cui ho voluto dedicare questo menù

Trota marinata al fumo di olivo e agrumi,
le sue uova, yogurt greco ed erbe

*...ad una certa, con le pinne, il fucile e occhiali...
via nella Merse!*

Zuppetta del fiume

...e poi i gamberi della gonna?! Inesistenti!!!

Tagliolino ai gamberi di fiume e pachino

...e il trotone?! Inizialmente qualche grosso salmerino che arrivava insieme alle trote...poi umano esuberante che finiva nella vasca!

Salmerino al cartoccio con le sue erbe

...e il dolce?!

La pinolata...ventiventisei

Il tutto accompagnato dall'Acqua dei ragazzi

Moscino

26
luglio
DOMENICA

GrosMarket
Food & Service a tua misura

*...Da Tonino...a Toccio...
la tradizione dell'ANTIPASTISSIMO continua...*

Fantasie di antipasti di mare
e di terra freddi e caldi

Key lime pie

27
luglio
LUNEDÌ

Alessio Fantozzi



PA**IO**
TRAVEL & EVENTS
— SIENA • ITALY —

Scarpetta come una parmigiana
Melanzana, pomodoro e stracciatella

Ricciola marinata olive,
capperi e salsa di peperone giallo

Timballo di pasta al forno,
ragù di chianina con piselli, passata di datterino

Filetto di maiale della Macelleria "Gori",
albicocche e zucchini gratinati

Torta al limone, meringa e lamponi



BIS Osteria Italiana Contemporanea

SESSANTA ANNI...SESSANTA INGREDIENTI

Tataki di tonno con tzatziki,
babaganoush e pane guttiau

Panzanella gamberi, avocado,
con petali di cipolla rossa in agrodolce

Pici aglione e timo
con battuta di calamaro e briciole di pane

Involentino di sogliola e zucchine
con la sua crema ed il suo fiore

Crumble di nocciole
con crema pasticcera e frutti di bosco

29

luglio

MERCOLEDÌ

Filippo Frosini

Tartare di chianina, funghi shiitake
e maionese all'origano

Gnocchi con ragù di piccione,
gel di albicocca, zafferano e timo limonato

Terrina di capriolo,
fondo di frutti di bosco, patata duchessa

Tiramisù scomposto
con crema rosa ai frutti di bosco
e scaglie di cioccolato fondente



30
luglio
GIOVEDÌ

MAMMAO'



gioielleria
GORELLI

SIENA

VIA S. PIETRO, 14

Tel. 0577 45488

Pappa al pomodoro con burrata

Pici fatti in casa
al sugo di aglione della Valdichiana

Anatra in porchetta con patate arrosto

Mousse al vin santo
con briciole di cantuccino e caramello



31
luglio
VENERDÌ

La Taverna della Berardenga

GP MOTOR

DAL 1986 METTE IN MOTO SIENA

The logo for Unipol features the word "Unipol" in a bold, dark blue, sans-serif font. Below the text are three horizontal lines: a green line on top, a white line in the middle, and a red line on the bottom, which together form the colors of the Italian flag. The lines are slightly curved at the ends.

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

Leo e i suoi ragazzi presentano: Mari e Monti

Il tonno di coniglio del Chianti,
Insalata di avocado e gamberi,
Polpo prezzemolato,
Moscardini Piccadilly

Fettuccine mare e terra

Filetto di chianina all'aceto balsamico
con cipolle di Tropea caramellate

Dessert delle nostre ragazze

1
agosto
SABATO

Leo Oretti e i suoi ragazzi

Fantasia di mare alla nicchiaiola

...Dal passato al presente...

Cacciucco

Torta del 60°

2

agosto

DOMENICA

Franco Cetoloni
e Massimo Impellizzeri

*Dal mitico MISTO PANIA di ieri...
al MISTO PANIA di oggi*

Agnolotti paglia e fieno alla Barrocciaia

Ossobuco alla senese con patate cipollate

Dolce della casa

3
agosto
LUNEDÌ

Samuele e Costantino



MORI SAURO
ROTTAMI

per un recupero intelligente

Antipasto 'E i suoi colori'
*Capasanta e gambero gratinato,
piccola insalata di mare
e carpaccio di salmone con la sua salsa*

Fregula sarda ai frutti di mare in bianco
con tartare di gambero

Crocante di ombrina al pistacchio
con yogurt e acciuga sottolio

Sebadas al miele



Locanda Il Fornacino



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 - PIVA 01199850528

Si parte!

Polpo lesso, acciughe alla povera,
cozze alla marinara, crostini alla cernia
e pomodorini secchi

Durante

Pennette alla "Margherita"

Dopo

Tonno con aromi e stoccafisso patate e olive

Di chicco

Schiaccia briaa



5
agosto
MERCLEDÌ

Osteria Mangiafoco

OTTAVIANO

25 LUGLIO - Sunomono di cetrioli e finocchiona, Crostino di cannellini e cipollotto, Ramen toscano, Polpette di lesso in tempura con maionese al dragoncello e pak choi, Dolce

26 LUGLIO - Antipasto "Ci penso io", Puttanesca di mare, Tentacoli di polpo alla piastra e patate prezzemolate, Dolce

27 LUGLIO - Tortino di pappa al pomodoro con stracciatella, Tagliatelle al ragù bianco, Guancia brasata con erbetto ripassate, Dolce

28 LUGLIO (Ricordiamo il Ristorante Cavalier Nucara di Frascati) - Tonnarelli cacio e pepe, Trippa alla romana, Coratella con le cipolle, Porchetta di Ariccia, Dolce

29 LUGLIO (Serata Trentina) - Antipasto ladino, Spätzle panna e speck, Brat wurst e Meraner würstel con patate saltate, Strudel

30 LUGLIO - Insalatina tiepida di totano con patate, Gnocchetti con il pescato del giorno, Baccalà alla livornese, Dolce

31 LUGLIO - Uovo ripieno, Ravioli di pesce al pomodoro, Moscardini in umido, Dolce

1 AGOSTO (Il Kiosko di Milkone) - Porkè tonnè, Casarecce all'amatriciana di trippa, Spiedino di fegatelli e salsiccia con spinaci, Dolce

2 AGOSTO - Antipasto fantasia, Mezze maniche allo scoglio e zafferano, Filetto di tonno, Dolce

3 AGOSTO - Panzanella croccante, Pici all'aglione, Saltimbocca alla romana, Patate alla piastra, Dolce

4 AGOSTO - Insalatina di mare, Mezze maniche con polpo e pomodorini freschi, Filetto di orata sopra un letto di patate e pomodorini, Dolce

5 AGOSTO (La Macelleria di Alessio e Riccardo) - Crocchette con salsina della casa e cipolle caramellate, Tartarina a sorpresa, Carpaccio di lingua CBT con verdure fresche, Tegamata e patate alla fattoressa, Dolce

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

PRENOTAZIONI tramite sito internet

**oppure cellulare 3386784681 / 3201573089 (WhatsApp)
dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19**

ANGOLO DELL'UNTO

Tutte le sere primo del giorno e carbonara

25 LUGLIO - Scamerita con patate

26 LUGLIO - Paranza, Carciofi e Patate

27 LUGLIO - Cotoletta d'agnello e Fiori di zucca

28 LUGLIO - Gamberetti, Ciuffi e Patate

29 LUGLIO - Coniglio e Verdure miste

30 LUGLIO - Cotoletta e Patate

31 LUGLIO - Baccalà e Patate

1 AGOSTO - Bocconcini di carne mista, Patate e Carciofi

2 AGOSTO - Fettina di vitello e Verdure miste

3 AGOSTO - Arancine e Panzerotti di "Ke cassata" e Carciofi

4 AGOSTO - Donzelle e Affettati

5 AGOSTO - Fritto misto di pesce e Patate

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

PRENOTAZIONI tramite sito internet

**oppure cellulare 3387675946 / 3703237487 (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

ISTITUTO DEL GIARDINO

OSTERIA

VINAIO

DOMENICA 26

MARTEDÌ 28

MERCOLEDÌ 29

GIOVEDÌ 30

DOMENICA 2

LUNEDÌ 3

MARTEDÌ 4

NO PRENOTAZIONI

DISCOSTERIA

SABATO 25

IL CALCIO D'INIZIO

LUNEDÌ 27

ALL'INCONTRARIO

VENERDÌ 31

CHE NE SANNO I 2000

SABATO 1

TIPI DA SPIAGGIA

MERCOLEDÌ 5

ARRIVEDERCI E GRAZIE

PRENOTAZIONI:

dalle 9 alle 13

dalle 15 alle 19

cell 3396099196

o WhatsApp

Laboratorio

SPORT - PROMOZIONALE - LAVORO



SABATO 25
Samuele Borsò

Domenica 26
Funkabbestia

Lunedì 27
Paolo Rosia Dj

Martedì 28
The Hills Guys

Mercoledì 29
Bcube

Giovedì 30
Synthonic

Venerdì 31
American Breakfast

Sabato 1
Grace Poggetti

Domenica 2
Loschi Individui

Lunedì 3
ARDJ

Martedì 4
Mirco Roppolo Dj

Mercoledì 5
Pedro Dj



La Pania

60^a

Fiera
gastronomica

La Pania

60^a

Fiera
gastronomica

La Pania

60^a

Fiera
gastronomica

La Pania

60^a

Fiera
gastronomica



**FIERA
GASTRONOMICA**

25 LUGLIO
5 AGOSTO