

**VOL
AD
98**
Sabato
18 Agosto
Ore 20:00

**VOLTERRA
AD 1398**

Banchettando con Messer Niccolini
Cena Medievale
Banqueting with Messer Niccolini
Medieval Dinner in Volterra' Restaurants

Apertura
Abundantia de Fructis et Vinum Rubrum
Frutta Fresca e Vino Rosso / Fruits and Wine

Mensa Prima
Menestra cum Ciceri et Fasoli de lo Eremita
Minestra di Ceci e Fagioli / Chickpea and Bean Soup

Mensa Seconda
Courmarie de Porcum de lo Contado in Vinum Rubrum
Cornary di Maiale al Vmo Rosso / Roasted Pork Loim in Red Wine

Mensa Tertia
Salsa cum Zafferano et Salsa cum Herbetta
Salsa Gialla e Salsa Verde / Green Sauce and Yellow Sauce

Sortita Ultima
Cacio Dolce de Pecora cum Plenitudine de
Miele de li Campi
Pecorino Dolce col Miele / Sweet Pecorino Cheese and Honey

Cum li Piatti: Vinum Rubrum et Aqua Bona
Bevande Include / Drinks Included

Prenotazione obbligatoria Entro 15 Agosto
Compulsory Booking Within August 15th
Ufficio Turistico Volterra: +39.0588.86009 - info@volterratour.it
Euro 25,00 adulti - euro 15,00 under 10

Non sono previsti menu vegetariani, vegani o piatti alternativi
per eventuali intolleranze alimentari
Variations on these meals cannot be provided
(i.e. vegetarian, vegan or special menu for any food intolerance)

Ristoranti
I Papi (Hotel San Lino)
La Lanterna (Hotel Nazionale)
Il Poggio

Volterra
Tudicivina
ISTITUTO TECNICO

L'ITCG "Ferruccio Niccolini" incontra il Medioevo. Gli studenti dell'indirizzo Enogastronomico e Ospitalità alberghiera dell'istituto volterrano daranno vita, infatti, ad una nuova iniziativa, "Banchettando con Messer Niccolini".

Inserito **all'interno della manifestazione "Volterra AD 1398"**, che questo anno si svolgerà tra la seconda e la terza domenica di agosto, il nuovo progetto vedrà i ragazzi dell'alberghiero coprotagonisti della cena medievale che si terrà sabato 18 agosto. Riproponendo la formula, ormai consolidata dell'altro progetto dell'istituto "A cena da Ferruccio", gli studenti saranno divisi tra cucina, sala e accoglienza e saranno associati a tre ristoranti della città che si sono resi disponibili. Il Poggio, La Lanterna e I Papi, sono i ristoranti che hanno dato la loro adesione al progetto e, con i quali, l'istituto volterrano, insieme al Consorzio Turistico, da tempo sta lavorando per la buona riuscita della manifestazione. In base alle esigenze delle singole strutture ricettive, i ragazzi saranno coinvolti, fin dalla mattina, per preparare i diversi piatti proposti, per allestire i tavoli e per accogliere gli ospiti che, durante quella sera, si immergeranno tra sapori, costumi, musiche e

modi medievali. Tutto sarà all'insegna del Medioevo, a cominciare ovviamente dai piatti, preparati seguendo le ricette presenti in un libro scritto da un autorevole storico francese. Il menù, rigorosamente medievale, vedrà un'apertura con frutta fresca di stagione e vino rosso speziato, la mensa prima, con Menestra cum Ciceri et Fasoli de lo Eremita, la mensa seconda, con Courmarie de Porcum de lo Contado in Vinum Rubrum, accompagnata da Salsa cum

Zafferano et Salsa cum Herbette, e come Sortita ultima, Cacio Dolce de Pecora cum Plenitudine de Miele de li Campi. Ma medievale sarà anche l'ambientazione: gli studenti e il personale dei ristoranti vestiranno abiti medievali, la tavola sarà imbandita all'uso medievale, la presentazione dei piatti alternerà italiano moderno e "medievalese" e, durante la serata gli ospiti saranno allietati da canti e balli di intrattenimento medievale. E certo si completerebbe la festa, se qualche ospite volesse divertirsi e immergersi completamente nell'atmosfera, indossando vesti del 1300!!

Partendo sempre dal presupposto di sviluppare una collaborazione diretta tra ragazzi, territorio e potenziali datori di lavoro e di creare una rete fra mondo scolastico e quello imprenditoriale, per allargare i curricula scolastici degli alunni che frequentano gli Istituti Superiori, con una maggiore conoscenza ed integrazione tra le istituzioni scolastiche e le aziende, anche con la partecipazione di associazioni ed enti presenti sul territorio, l'idea è nata col proposito di far rivivere le cene che, durante i primi anni della manifestazione Volterra AD 1398, animavano la settimana medievale con appuntamenti anche culinari esclusivamente del 1300. Contatti con l'Associazione VolterrADuemila6 e con il Consorzio Turistico hanno portato alla stesura definitiva di un progetto che, sicuramente, non si concluderà con la cena del 18 agosto. Questa data sarà solo l'inizio di un percorso interdisciplinare che vedrà la partecipazione, da una parte, degli studenti delle classi dell'alberghiero, e dall'altra di professori universitari e dei ristoratori volterrani che saranno sempre più coinvolti in progetti di collaborazione di questo tipo.

Un percorso didattico e formativo che avvicini i due sistemi e un modo per promuovere e valorizzare ancora di più le caratteristiche storico-culturali di Volterra e del suo territorio. Non solo. La cena del 18 vuole rappresentare anche una nuova collaborazione, dopo quella con la ProVolterra, tra alberghiero, formatore di futuri operatori e/imprenditori nel settore ricettivo e della ristorazione e Consorzio, associazione di promozione e accoglienza turistica.

Per chi volesse partecipare alla cena, è necessario prenotarsi entro e non oltre il 15 agosto presso il Consorzio Turistico Volterra Valdicecina, a cui potete rivolgervi per qualsiasi altra notizia in merito.

Volterra, 01 agosto 2018

Responsabile della Comunicazione

ITCG "F. Niccolini" Volterra