

La piazza di Siena ospita domani e domenica 160 espositori sulle tracce di quanto avveniva nel Medioevo

DUE GIORNI CON IL MERCATO NEL CAMPO

Venditori da tutta Italia per la decima edizione di una manifestazione che continua a crescere

► SIENA

Il Mercato nel Campo spegne dieci candeline e festeggia il Made in Italy riportando in Piazza del Campo a Siena le eccellenze dell'eno-gastronomia e dell'artigianato del Bel Paese.

L'appuntamento con il "Mercato Grande", che quest'anno è dedicato ai "Borghi autentici d'Italia", è in programma domani e domenica dalle 8 alle 20. Per l'occasione Siena ospita 160 banchi, che mettono in mostra i migliori prodotti dell'eno-gastronomia e dell'artigianato per dare vita a un appuntamento unico, sulle tracce di quanto avveniva nel Medioevo, in quella che è una delle piazze più belle di tutto il mondo.

Nei due giorni di mercato, inoltre, il Cortile del Podestà di Palazzo Pubblico, sempre in Piazza del Campo, ospiterà "Vinarte": il salotto del gusto dedicato alle eccellenze vinicole della provincia di Siena e di tutto il Paese.

Un'occasione unica per degustare un ottimo calice di vino sotto la Torre del Mangia e assistere anche a performance musicali e artistiche.

Nei 160 banchi i visitatori potranno trovare le migliori produzioni senesi e il meglio dell'eno-gastronomia e dell'artigianato provenienti un po' da tutta la Penisola. Dai salumi alla pasta fresca; dai formaggi all'olio; dal miele allo zafferano; dai dolci tipici, come i ricciarelli, i cavallucci e il panforte al cioccolato, fino alle mandorle, alle erbe aromatiche, alla frutta e alla verdura di stagione. Per gli amanti dell'arte e del-

l'antiquariato, il Mercato propone, tra l'altro, oggetti esclusivi, come i libri e i disegni sull'arte e la storia locale, i manufatti di cartotecnica, oggettistica in vetro fusione, complementi in ferro battuto, bigiotteria in pietre dure e argento e ceramiche artistiche dipinte a mano.

Tra i banchi non mancheranno, in vista delle feste, articoli da regalo, per il presepe e per i decori natalizi e sarà possibile osservare dal vivo le lavorazioni a mano, curate dagli artigiani presenti in Piazza del Campo, impegnati nella rilegatura dei libri, nella lavorazione della lana, nella tessitura con gli antichi telai e nel restauro di mobili.

Durante i due giorni del

Mercato nel Campo sarà possibile scoprire la buona cucina all'interno dello spazio dedicato ai cuochi che si alterneranno nella preparazione di alcuni piatti gourmet dedicati alla scoperta di nuovi sapori e creazioni culinarie.

Tanti anche gli eventi per i

più piccoli che avranno a disposizione uno spazio tutto loro, dove potranno sbizzarrirsi nel disegno, raccontando a loro modo il Mercato e i suoi sapori. Per gli amanti della buona lettura il Mercato nel Campo celebra le Terre di Siena con una nuova

edizione de "Il Mercato delle Idee", lo spazio letterario a cura del portale toscanalibri.it, dedicato alla presentazione di libri e alla conversazione con i loro autori. Fra i protagonisti degli eventi, numerosi scrittori che hanno dedicato particolare attenzione al territorio, ai suoi va-

L'appuntamento di quest'anno è dedicato ai "Borghi autentici d'Italia"

lori e alle sue tradizioni.

In occasione del Mercato nel Campo, sarà possibile scoprire le bellezze del Teatro dei Rinnovati, grazie alle visite teatralizzate guidate dagli attori delle compagnie Ensarte LaLut e Sobborghi.

Nell'Anno dei Borghi Italiani voluto dal Ministero dei Beni Culturali per il 2017, l'Associazione Borghi Autentici d'Italia, che sostiene i territori e le comunità, sarà in Piazza del Campo. Mettendo in scena una vera e propria staffetta dei sapori. Protagonisti saranno il Canestrato di Moliterno igp, uno tra i più antichi formaggi della tradizione casearia italiana prodotto sin dal IV secolo avanti Cristo, a pasta dura prodotto con latte di pecora e latte di capra. Arrivano da Aliano, piccolo borgo della provincia di Matera che sorge al centro del paesaggio suggestivo dei calanchi, i prodotti da forno, impastati secondo la tradizione di una volta con l'impiego del lievito madre.

Spostandosi idealmente verso sud, il Mercato nel Campo ospiterà la produzione di pasta di alta qualità, i salumi di maiale nero dei Monti Dauni e i formaggi di Biccari, un piccolo borgo situato nel cuore dei Monti Dauni, a pochi chilometri da Foggia.

Risalendo lo Stivale sarà possibile assaggiare le produzioni uniche di olio extra vergine d'oliva e di miele provenienti da San Vincenzo Valle Roveto, borgo medievale in provincia dell'Aquila, in Abruzzo. Non poteva mancare a

Siena una delle massime espressioni della cucina romagnola, che con piadine, tagliatelle e formaggi in arrivo dal Comune di Bertinoro, per deliziare i palati con

preparazioni espresse. Per concludere il tour dei sapori tra le eccellenze provenienti dai "Borghi autentici d'Italia" arriva a Siena anche tutto il calore del sud con una ricca selezione di miele, vino doc Costa D'Amalfi, Caciocavallo, Pomodoro Fiascone, olio al limone e liquori provenienti da Tramonti, perla della Costiera Almantana. Insomma due giorni con tutti i gusti possibili per entrare nel mese di dicembre, il più atteso dai bambini e non solo. Il festival del gusto, tra l'altro, continuerà in giro per la città grazie alla possibilità di trovare, dal 2 al 9 dicembre, le prelibatezze e i prodotti del Mercato nel Campo, all'interno degli esercizi aderenti, grazie al "Progetto di Vetrina Toscana", nato dalla collaborazione tra gli espositori del Mercato del Campo e i negozi tipici di Siena. ◀





