



Calici di Stelle[®]

10 agosto
dalle ore 19:00
2016

Notte di vino, note di stelle.
dal tramonto all'alba

#CalicidiStelle2016



SUVERETO

Centro Storico

€ 10,00
1 bicchiere
5 tagliandi
1 portacalice

€ 1,00 - 1 tagliando
€ 5,00 - 1 bicchiere
€ 1,00 - 1 portacalice



Pizza Veneto
VENDITA BICCHIERI E TAGLIANDI



Via Roma
VENDITA BICCHIERI E TAGLIANDI



Via Magenta
VENDITA BICCHIERI E TAGLIANDI



Chiostro San Francesco
VENDITA BICCHIERI E TAGLIANDI



Pizza dei d'Annunzio
VENDITA BICCHIERI E TAGLIANDI



Rocca Aldobrandesca
VENDITA BICCHIERI E TAGLIANDI

ANTEPRIMA DI CALICI DI STELLE MARTEDI 9 AGOSTO

Ore 21,30 - Spettacolo Teatrale al Chiostro di San Francesco:

LA STORIA DI ARMANDO PICCHI

Il calciatore e l'uomo, il capitano e il sognatore: 171 centimetri, 71 chili, il 41 di scarpe. La storia di Armando Picchi approda nel Chiostro di san Francesco a Suvereto in uno spettacolo comico e intenso scritto a quattro mani da Michele Crestacci, che ne è anche il protagonista, con Alessandro Brucioni, che ne cura la regia. Una famiglia di marinai, un nonno anarchico e l'altro repubblicano. Armando Picchi portò nell'Inter di Herrera e di Moratti tutto lo spirito ribelle e combattivo ereditato dalla sua terra, Livorno e dalla sua famiglia. Quello spirito fece il cemento fortissimo di una squadra italiana che vinse tutto al mondo, vanto della Milano, capitale emergente della società industriale.

Attraverso una narrazione comica e intensa viene ricostruito il percorso umano e professionale del calciatore Armando Picchi. Un simbolo di serietà, fedeltà e sacrificio. Un allenatore in campo, un punto di riferimento per la squadra nello spogliatoio, un uomo forte pronto al sacrificio: un capitano. Lo spettacolo Picchi è un ritratto che passa dalle prime partite sul mare di Livorno alla indimenticabile finale di Coppa Campioni a Vienna del '64, dal boom economico alla rivoluzione sessuale del '68, dal tenero incontro con l'amore alla drammatica vicenda personale che lo condusse alla morte.

ALLE ORE 19.00

PER IL CENTENARIO DELLA NASCITA DELLA SOCIETA' SPORTIVA "LIVORNO CALCIO" DE'TUTTO LIVORNO!

Piatti tipici livornesi presso i ristoranti:

OSTERIA DEI TRE BRIGANTI via Matteotti, 45 - Tel. 3297466609

FCIOCIO Piazza dei Giudici, 1 - Tel. 3383143777

LOCANDA DELLE STELLE via Palestro, 2 - Tel. 3282942330



2 TAGLIANDI

- Faden 2015 *Az. Terradonnà*
Bianco di Casetta *Az. Petricci & Del Pianta*
Falco Bianco 2015 *Az. Il Falcone*
Eliseo Bianco 2015 *Az. Gualdo del Re*
L'isoletta 2015 *Az. Russo*
Tuscanio Bianco 2015 *Az. La Bulichella*
Orofino 2014 *Az. Rabitti Flavio*

3 TAGLIANDI

- Filemone 2015 *Az. La Fralluca*
Kalsi 2015 *Az. Terradonnà*
Fabula 2015 *Az. Petricci & Del Pianta*
Valentina 2015 *Az. Gualdo del Re*
Selico Bianco 2015 *Az. Le Pianacce*

4 TAGLIANDI

- Bauci Viognier 2014 *Az. La Fralluca*
Incontri 2015 *Az. Incontri*
Odyssea 2015 *Az. Macchion dei Lupi*
Sasso Orlando Sauvignon Blanc 2013
Az. Sasso Orlando

ASSAGGI GASTRONOMICI

Alimentari di Lucia Calzoni

- Vaschetta di crostini misti
con spiedino di salumi formaggi € 4,00

La Bottega del Contadino

- Panini con farina di grano proprio,
con salumi o porchetta € 4,00
Piatti di dolce realizzati con farina
di grano macinata a pietra € 3,00
Estratti con frutta dell'azienda € 2,50

Locanda delle Stelle

- Antipasto Funk*
L'uovo in camicia alla crema
di burro e porcini € 5,00
Crespelle ripiene ai calamari e verdure
croccanti su crema al basilico € 5,00
Terrina di lepre alle spezie
su fonduta di pecorino € 5,00

Frutta e Verdura Le Primizie

- Orzo con verdure dell'orto € 4,00
Bicchiere di frutta € 3,00

PanMarchetti

- Panini con porchetta € 3,00
Hot dog € 3,00
Piatto di dolci tipici del forno € 2,50

Pizzeria Il Ruvido

- Crepes con nutella, marmellata e limone € 3,00
Panini con salsiccia € 5,00

Enoteca La Barona

- Piatto di pasta di pane
con salumi e crostini € 8,00
Dolce bocca di leone € 4,00



2 TAGLIANDI

Netrusco 2015

Az. Rigoli - Cafaggio - Campiglia M.ma

Kalendamaia

Az. Sant'Agnese - Piombino

San Giusto Vermentino 2015

Az. San Giusto - Piombino

Splendente 2015

Az. Brancatelli - Riotorto - Piombino

3 TAGLIANDI

Stradivino 2015

Az. Rigoli - Cafaggio - Campiglia M.ma

Valle delle Stelle 2015

Az. Brancatelli - Riotorto - Piombino

4 TAGLIANDI

Libatio 2015

Az. Sant'Agnese - Piombino

5 TAGLIANDI

Testalto 2012

Az. Rigoli - Cafaggio - Campiglia M.ma

Rosso degli Appiani 2012

Az. San Giusto - Piombino

Nonno Gigi 2013

Az. San Giusto - Piombino

6 TAGLIANDI

Magistro 2013

Az. Rigoli - Cafaggio - Campiglia M.ma

Fidenzio 2009

Podere San Luigi - Piombino

Annama' 2009

Podere San Luigi - Piombino

I Fiori Blu

Az. Sant'Agnese - Piombino

ASSAGGI GASTRONOMICI

Enoteca dei Difficili

Il piatto del viandante
salumi, formaggi e verdure
in pinzimonio bruschette

€ 6,00

Ristorante - Pizzeria - Pub

Il Melograno

Minestra di pane alla Suveretana
con le verdure dell'orto
Cinghiale in umido del melograno

€ 6,00

€ 10,00



Via Matteotti

3

IL CALICE
SI TINGE DI ROSA

3 TAGLIANDI

Shiny 2015

Az. Gualdo del Re

Rosa di Sabbia 2015

Az. Sasso Orlando

Afrodite 2015

Az. La Bulichella

Sysa 2015

Az. Terradonnà

4 TAGLIANDI

Franciacorta Brut

Az. Contadi Castaldi

5 TAGLIANDI

Numero Zero

Az. Villa Crespina (Adro)

ASSAGGI GASTRONOMICI

Enoteca delle Carceri

Carpaccio di manzo
con scaglie di pecorino € 5,00

Panificio Il Fornaio

Panini e schiaccie farcite € 3,50

Chef Giorgio Nocciolioni Catering

Orzotto con polpetti del golfo
al profumo di timo € 6,00

Lavagnetta con ricotta, pecorini
di Suvereto e pesto di noci e pere € 6,00

La mezza luna di pane alle olive
con delizie dell'orto e morbidone
del Deiola € 5,00

Pasticceria/Gelateria Il Gallo Golosone

Cialde con gelato € 2,50 / € 3,50
Brioche con gelato € 3,50

Osteria Dei Tre Briganti

Tortelli al cinghiale € 6,00

Domina Wine

Prosciutto e melone € 4,00
Panzanella toscana € 4,00



P.zza Gramsci

4

**ECCELLENZE
SOTTO LE STELLE
LA DOCG di SUVERETO**

4 TAGLIANDI

Boccalupo 2011

Az. Il Falcone

Tuscanio rosso 2013

Az. Bulichella

Buca di Cleonte 2012

Az. Petricci & del Pianta

Olpaio 2013

Az. Rubbia al Colle

ASSAGGI GASTRONOMICI

Ristorante Il Caminetto

Zuppa di verdure

€ 6,00

Zuppa di porcini

€ 6,00

Ristorante Bar La Loggia

Penne con zucchine e salsiccia

€ 6,00

5 TAGLIANDI

Gualdo del Re 2011

Az. Gualdo del re

Ciparisso 2011

Az. La Fralluca

6 TAGLIANDI

Coldipietrerosse 2012

Az. La Bulichella

I' Rennero 2011

Az. Gualdo del Re



2 TAGLIANDI

Eliseo bianco 2015

Az. Gualdo del Re

Armonia 2014

Az. Casadei

3 TAGLIANDI

Rabuccolo 2013

Az. Rubbia al Colle

Prasio 2013

Az. Terradonnà

Cerosecco 2011

Az. Petricci & Del Pianta

4 TAGLIANDI

Bauci Viognier 2014

Az. La Fralluca

Sogno Mediterraneo 2014

Az. Casadei

Sasso Orlando Sauvignor Blanc 2013

Az. Sasso Orlando

Terra di Sasso

Az. Sasso Orlando

La Balena 2013

Az. Petra

5 TAGLIANDI

Incontri Merlot 2009

Az. Incontri

Nubio 2009

Az. Petricci & Del Pianta

Vallin dei Ghiri 2011

Az. Il Falcone

Federico Primo 2013

Az. Gualdo del Re

Profeta 201

Macchion dei Lupi

6 TAGLIANDI

Hide 2012

Az. La Bulichella

Filare 41 2014

Az. Casadei

ASSAGGI GASTRONOMICI

Ristorante dal Cacini

Farro alla marinara

€ 10,00

Spaghettoni alle vongole

€ 10,00





2 TAGLIANDI

Eliseo Rosso 2014

Az. Gualdo del re

3 TAGLIANDI

Fillide 2012

Az. La Fralluca

Valentina 2015

Az. Gualdo del re

4 TAGLIANDI

Sasso Orlando sauvignon blanc 2013

Az. Sasso Orlando

Sogno Mediterraneo 2013

Tenuta Casadei

Tesoro

Az. La Bulichella

Incontri merlot 2009

Az. Incontri

Diavolino rosso 2011

Az. Le Pianacce

5 TAGLIANDI

Incontri Rosso 2012

Az. La Fralluca

Nubio 2009

Az. Incontri

Vallin dei Ghiri 2011

Az. Il Falcone

Amansio passito 2011

Az. Gualdo del Re

Diavolino rosso 2012

Az. Le Pianacce

6 TAGLIANDI

Stillo 2013

Az. Petricci & Del Pianta

Hide 2012

Az. Bulichella

Eneo 2012

Montepeloso

I Formaggi delle Aziende:

AZIENDA DEIOLA di Suvereto

PODERE PATERNO

di Monterotondo M.mo

(I formaggi si acquistano con i tagliandi)



Via Magenta



PROFUMI D'ESTATE BIANCHI DELLA COSTA

2 TAGLIANDI

Faden 2015

Az. Terradonnà

Bianco di Casetta

Az. Petricci & Del Pianta

Falco Bianco 2015

Az. Il Falcone

Eliseo Bianco 2015

Az. Gualdo del Re

L'isoletta 2015

Az. Russo

Tuscanio Bianco 2015

Az. La Bulichella

Orofino 2014

Az. Rabitti Flavio

3 TAGLIANDI

Filemone 2015

Az. La Fralluca

Kalsi 2015

Az. Terradonnà

Fabula 2015

Az. Petricci & Del Pianta

Valentina 2015

Az. Gualdo del Re

Selico Bianco 2015

Az. Le Pianacce

4 TAGLIANDI

Bauci Viognier 2014

Az. La Fralluca

Incontri 2015

Az. Incontri

Odyssea 2015

Az. Macchion dei Lupi

Sasso Orlando Sauvignor Blanc 2013

Az. Sasso Orlando

ASSAGGI GASTRONOMICI

Rosticceria Da Cinzia

Insalata di Farro biologico con verdure € 6,00

Zonzelle ai grani antichi € 3,00

Pescheria – Rosticceria L'Aragosta

Cacciucco di pesce fresco € 7,50

Piatto "fantasia di mare" € 5,00

Ristorante "Lady"

Pappardelle al cinghiale € 7,00

Polpette della Lady € 3,00





C

6

7

V. Magenta

P.zza San Francesco

D

4

V. del Crocifisso

P.zza Gramsci

5

P.zza S. Martino

V. Piave

P.zza dei Giudici

10

9

P.zza D'Annunzio

E

8

2

Via Cavoto

3

B

Roma

P.zza della Madonna

1

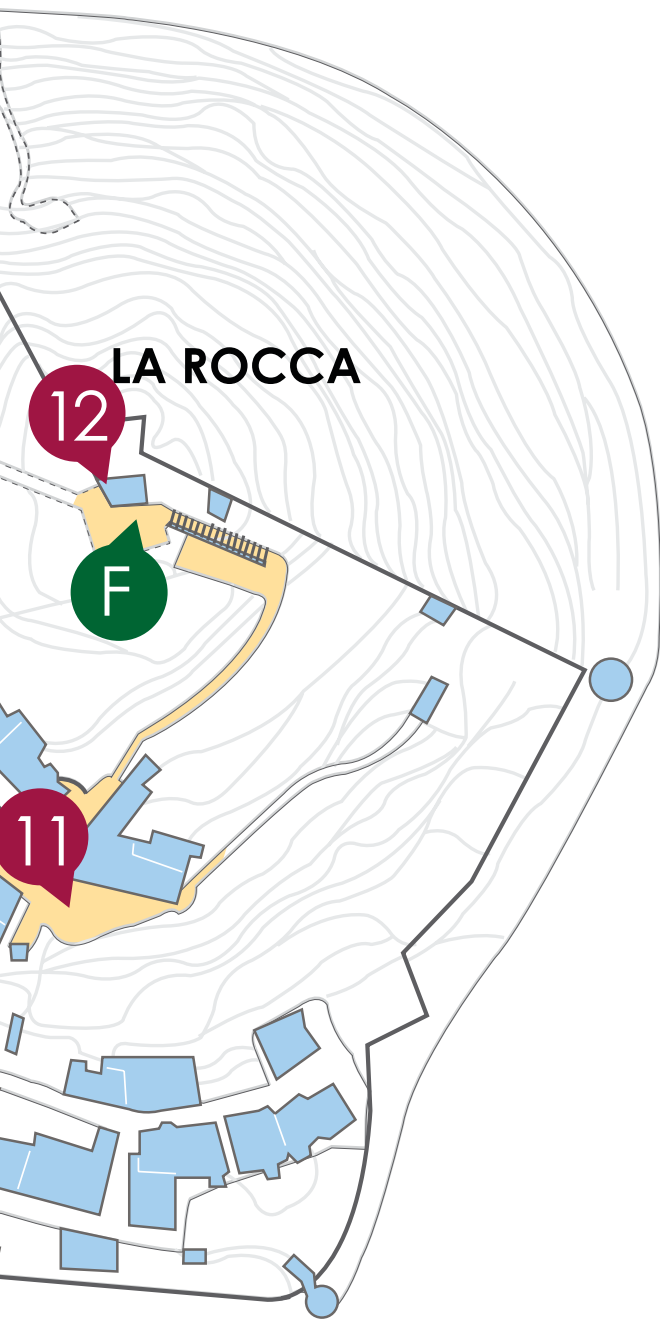
P.zza Don Angelo Biondi

Via San Leonardo

A

P.zza V. Veneto





1

PROFUMI D'ESTATE
BIANCHI
DELLA COSTA

2

I VINI DEL CONSORZIO
D.O.C DELLA VAL DI CORNIA

3

IL CALICE
SI TINGE DI ROSA

4

ECCELLENZE
SOTTO LE STELLE
LA DOCG di SUVERETO

5

IL MONDO
IN UN BICCHIERE

6

SALOTTO
DEI FORMAGGI

7

PROFUMI D'ESTATE
BIANCHI
DELLA COSTA

8

NON SOLO
SANGIOVESE

9

LE NOSTRE RADICI
IL SANGIOVESE

10

GEMELLAGGIO
"DiVino" con il Comune
di Saint Pierre
Valle d'Aosta

11

UNA CASCATA
DI DOLCEZZA
IL MOSCATO D'ASTI

12

PASSIONE
PASSITO



Via Cavour

8

NON SOLO
SANGIOVESE

2 TAGLIANDI

Giaietto 2013

Az. Terradonnà

Eliseo Rosso 2014

Az. Gualdo del Re

Ceppitaino 2015

Az. Russo Michele

Rubino 2014

Az. Bulichella

3 TAGLIANDI

Fillide 2012

Az. La Fralluca

Bixbi 2013

Az. Terradonnà

Hebo 2013

Az. Petra

4 TAGLIANDI

Le Pianacce 2014

Az. Le Pianacce

5 TAGLIANDI

Incontri 2012

Az. Incontri

Diavolino rosso 2012

Az. Le Pianacce

6 TAGLIANDI

Esperienze 2012

Az. Macchion dei Lupi

Eneo 2012

Montepeloso

ASSAGGI GASTRONOMICI

Alimentari Lombardi

Pane e pomodoro

€ 2,00

Panini e schiaccia con farina
di grani antichi dell'azienda

Pietrasca con salumi e formaggi € 3,50 / € 4,00

La cantina de l' Ciocio

Tortelli toscani

€ 5,00

Osteria l'Ciocio (*p.zza dei Giudici*)

"MC Ciocio" hamburger di cinghiale

€ 5,00

Panino con "l lampredotto"

€ 5,00





2 TAGLIANDI

Albatrone 2015

Az. Petricci & Del Pianta

Falco Rosso 2014

Az. Il Falcone

3 TAGLIANDI

Simbiotico 2012

Az. Rubbia al Colle

Spato 2012

Az. Terradonnà

Nero del Debbione 2014

Az. Sara Severini & B.

4 TAGLIANDI

Barriccoccio 2012

Az. Rubbia al Colle

Per Elisa 2011

Az. Rabitti Flavi

ASSAGGI GASTRONOMICI

Ristorante B&B Belvedere

Cinghiale marinato con cubetti di polenta frita	€ 8,00
Panini salsiccia e pancetta	€ 4,00
Porcini con fagioli	€ 8,00



P.zza D'Annunzio



GEMELLAGGIO
“DiVino”

I VINI DELLA VALLE D'AOSTA

GEMELLAGGIO “DI VINO”

I VINI DELLA VALLE D'AOSTA

UNA RAPPRESENTAZIONE DEI VINI DEL COMUNE DI SAINT PIERRE

I Vini della Valle d'Aosta, raccolti sotto la denominazione DOC Valle d'Aosta, rappresentano un panorama interessante della produzione enologica di montagna. Prodotti con uve da vitigni internazionali e, soprattutto, dai molti vitigni autoctoni che il territorio Valdostano esprime. I vini rispecchiano il Terroir in cui crescono, vini dai profumi intensi, dal buon corpo e alcolicità legati ad una spiccata freschezza che li rende, in genere, dei vini di buona beva, di facile abbinamento e adatti a tutti i palati. La varietà di vitigni e quindi di vini che la Valle esprime è molteplice, nella zona di Saint Pierre il vitigno principale è l'autoctono PETIT ROUGE che, coltivato nelle pendici della collina del paese con esposizione a sud, garantisce la produzione del vino TORRETTE che prende il nome dall'omonima collina rocciosa situata tra i comuni di Sarre e Saint Pierre, vino dai pregiati profumi e dal sapore pieno, già rinomato e conosciuto alla corte dei Savoia. Moltissimi altri vini vengono prodotti in zona che potrete scoprire sul sito dell'Associazione dei produttori www.vivalvda.it



P.zza Montebello



UNA CASCATA DI DOLCEZZA IL MOSCATO D'ASTI

2 TAGLIANDI

La Commenda 2015

Azienda Avezza Paolo, Canelli (AT)

Primo Bacio 2015

Cantina Scagliola, Calosso (AT)

Spatuss 2015

Cantina Terre Nostre, Cossano Belbo (CN)

3 TAGLIANDI

Volo di Farfalle 2015

Cantina Scagliola, Calosso (AT)

ASSAGGI GASTRONOMICI

Ristorante Agriturismo Gualdo del Re

Crespelle nocciola e mascarpone al cioccolato	€ 5,00
Coccorico: cocco, ricotta e cioccolato bianco	€ 5,00
Cheese cake con salsa ai lamponi o al cioccolato	€ 5,00
Soufflé al cioccolato in salsa di vaniglia	€ 5,00
Banana flambè al rum con crema pasticcera	€ 5,00



Rocca Aldobrandesca



PASSIONE
PASSITO

4 TAGLIANDI

Tesoro

Az. La Bulichella

5 TAGLIANDI

Amansio passito 2011

Az. Gualdo del Re

6 TAGLIANDI

Stillo 2013

Az. Petricci & Del Pianta

Magistro 2013

Az. Rigoli - Cafaggio - Campiglia M.ma

Nonno Gigi 2013

Az. San Giusto

ASSAGGI GASTRONOMICI

I Dolci della locanda delle Stelle

Assortimento di praline € 3,00

Pere glassate aleatico € 3,00

Biscotti di frolla al cioccolato fondente € 3,00



Degustazione guidata dei vini DOCG Suvereto

A CURA DEI SOMMELIERS DELLA FISAR COSTA ETRUSCA

10 AGOSTO PRESSO I LOCALI DEL GHIBELLINO
Ore 19,00 – ore 21,00 – (Massimo 25 persone per degustazione)

Vini in degustazione:

Azienda Gualdo del Re presenta: F RENNERO – Merlot

Azienda Bulichella presenta: COLDIPIETRE ROSSE 2013 Cabernet

Azienda Il Falcone presenta: BOCCALUPO - 2012 –Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Giacomino

Azienda La Fralluca presenta: CIPARISSO 2011 - Sangiovese

Azienda Petricci&Del Pianta presenta: BUCA DI CLEONTE- 2012 Sangiovese

Azienda Rubbia al Colle OLPAIO 2013 – Merlot

TAGLIANDO SPECIALE Euro 10,00

Prenotazioni: Presso l'ufficio di Informazioni turistiche tel. 0565 829304.

*(La prenotazione è valida se confermata entro
le ore 18.00 del giorno 10 agosto con l'acquisto del tagliando)*



Calici di Stelle

10 agosto 2016

Dal tramonto

Percorso enogastronomico nel centro storico.

Un ampio salotto, dove tra spettacoli e note musicali , si possono degustare piatti ed assaggi tipici preparati da esercenti e chef locali, eccellenti vini di Suvereto e della Val di Cornia, serviti da sommeliers della FISAR delegazione Costa Etrusca.

Alla Rocca Aldobrandesca

l'osservazione del cielo

A cura dell'Associazione Astrofili di Piombino

Via Cavour

SPAZIO... IL BUON BERE:

Con consapevolezza,
moderazione e intelligenza

INFORMARE, EDUCARE, PREVENIRE

A cura della Polizia Stradale

Dalle ore 21,00 - centro storico

MUSICA E SPETTACOLI



Musica con:

Alla Rocca Aldobrandesca

MALAMANERA

Un quintetto latino-maremmano che conquista il pubblico a ritmo di Cumbia, Latin Reggae, Rumba, Ska, Tropical Dub; la contaminazione musicale conferisce al gruppo una identità meticcias dai lineamenti armoniosi. La musica dei Malamanera è un viaggio tra i ritmi del mondo latino e le atmosfere della maremma toscana. Letizia Papi- voce, Gianluca De Vito- chitarra e voce, Emiliano Pasquinucci- tastiera e fisarmonica, Jury Carmignani- basso- Leonardo Orlandi- batteria.



Scaloni Via dei Difficili

BETTA BLUES SOCIETY

la band propone un repertorio composto dal blues delle origini e da brani originali suonati con strumentazione acustica. I Betta blues society si distinguono per la grande vitalità dei live e per il coinvolgimento del pubblico. Elisabetta Maulo (voce, kazoo, ukulele), Lorenzo Marianelli (chitarra, dobro, ukulele, cori), Fabrizio Balest (contrabbasso, cori), Filippo Ceccarini (tromba), Pietro Borsò (rullante, percussioni).



Via Magenta

FRANCESCA CANTINI QUARTET

un raffinato quartetto che crea un'atmosfera magica. Il repertorio spazia dagli standard jazz degli anni '30, ai brani di Gershwin fino agli anni '60 della bossanova di Jobim. Francesca Cantini-voce, Alessandro Vasconi-pianoforte, Tommaso Politi- contrabbasso, Andrea Zilio- batteria.



Piazza d'Annunzio

BLUE7 DUO

Duo acustico che spazia dal soul al rhythm and blues, dal funk al jazz fino alla bossa nova



Chiostro San Francesco

DJ ANTEO



Calici
di
Stelle®

10 agosto
dalle ore 19:30
2016



ORGANIZZATA DAL
COMUNE DI SUVERETO

PER INFORMAZIONI:

COMUNE DI SUVERETO 0565/829923 – cell. 340 1872019
www.comune.suvereto.li.it – e.mail: urp@comune.suvereto.li.it
UFFICIO TURISTICO 0565/829304
e.mail: apt7suvereto@costadeglietruschi.it

PARCHEGGIO CON NAVETTA

Loc. Acquari

Via dei Forni (Parcheggio campo sportivo)

Orari NAVETTA (PARTENZA OGNI 20 minuti)

PRIMA CORSA ore 19,00 - dai Parcheggi per P.zza V. Veneto.

ULTIMA CORSA ore 01.00

da Piazza VITTORIO VENETO per i parcheggi.

In collaborazione con:

FISAR delegazione Costa Etrusca, Aziende vitivinicole di Suvereto, Esercenti di Suvereto, Consorzio Tutela Doc "Val di Cornia", Amministrazione Comunale e Pro-Loco Comune di Saint Pierre, Ente Valorizzazione Suvereto, Polizia Stradale, Gruppo Astrofili Piombino, Ditta Algida Eldorado di Benini Giovanni, Pazzagli Giovanni e Mariarosa e tutti i cittadini di Suvereto.

CON IL CONTRIBUTO DI:
TIEMME TOSCANA MOBILITA' S.P.A.
BUS FLEET SOLUTION



Unicoop Tirreno

ARRIVERCI A CALICI DI SAN SILVESTRO
31 dicembre 2016