

# Le ricette che...

*non invecchiano mai!*

Quelle degustate alla Sagra sono interamente realizzate dalle pazienti donne del nostro paese, con prodotti locali. Dalle moderne cucine, escono i veri profumi di una volta. Con arte sopraffina, le cuoche preparano le parti più nobili del cinghiale proponendole in salsa, con funghi e polenta, in umido con o senza olive, oppure arrosto.



L'AUTENTICA  
RICETTA  
DEL CIGNALE  
IN UMIDO  
CON LE ULIVE



Spezzà il cignale e metterlo ner tegame e fà cocere per dieci menuti a foco lento. Toglie dal tegame l'acqua che s'è formata dopo la cocitura e condì il cignale con un battuto d'aglio, ramerino sale e pepe; aggiunge l'olio e far cocere circa un'ora a foco lento mette mezzo bicchiere di vino bianco e fà bollì per venti menuti; poi aggiunge il pomodoro e cocere per mezz'ora.

A fine 'ottura mettere le ulive nere.



# Bus navetta

Durante le **due Domeniche della Sagra** è attivo il servizio Bus - navetta dalla località Croce del Magno al centro del paese.

**Apertura ristorante Sagra:** sabato e domenica ore 12.00 - 19.00

**Comodi a Tavola:** le ricette tipiche a base di caccia, oltre ai tradizionali Menù, anche presso i Ristoranti del paese e dintorni.



Organizzazione a cura di



Associazione Sagra del Cinghiale

Con il Patrocinio del



Comune di Chianni

[www.sagradelcinghialechianni.it](http://www.sagradelcinghialechianni.it)

Progetto grafico e Stampa: Ecom stampa srl - Pistoia  
Illustrazione: Matteo Mascia

IL RE  
DELLA  
MACCHIA  
VI INVITA  
ALLA



# 44<sup>a</sup>

# Sagra del Cinghiale CHIANNI

## 7-8-9-10 · 14-15-16-17 NOVEMBRE 2019

[www.sagradelcinghialechianni.it](http://www.sagradelcinghialechianni.it)



Associazione Sagra del Cinghiale



# Comodi... a Tavola!

*Durante la Sagra potete assaporare Comodi a Tavola, le ricette tipiche a base di caccia, oltre ai tradizionali Menù. Ecco l'elenco dei Ristoranti. Vi consigliamo di prenotare.*

**Trattoria Da Mirella, Rivalto, tel. 0587 647264**

**Trattoria - Ristorante La Botteghina, La Cascina**  
tel. 0587 647210 - rossana.bini@virgilio.it

**Ristorante Le Vecchie Cantine, Chianni - tel. 0587 648164**  
info@levecchiecantine.it

**Ristorante Locanda del Gallo, Chianni - tel. 0587 648160**  
locandadelgallo@virgilio.it

**Ristorante Palazzo del Borgo, Rivalto - tel. 347 6265919**

**Ristorante Chianni-Bistrò, Chianni - tel. 0587 647113**  
chiannibistro@gmail.com

# Durante la Sagra

## Una Regione a tavola:

Veneto - prodotti tipici della Marca Trevigiana.

**Mostra fotografica Tracce di luce 5° Ed.**  
presso la Sala Convegni con autori della UIF (Unione Italiana Fotoamatori) a cura dell'Associazione Fotografica Fornacette.

## Le domeniche in Piazza del Castello:

spazio bambini con la Squadra dei Cinghialotti: giochi, truccabimbi, palloncini e divertimenti vari.

**Fiera di beneficenza**, a cura della Misericordia di Chianni.

**Odori, sapori, tradizioni e musica dal vivo per le vie del borgo**, a cura della Proloco di Chianni

**Proiezione di foto e video** di Chianni e la sua gente.

# Chianni

# 1976

## Una Sagra, una storia

Chianni e il cinghiale hanno un destino incrociato da oramai molto tempo, a partire dal lontano 1976 quando la volontà di un gruppo di cittadini, che allora rappresentava la quasi totalità dei residenti attivi da sempre in iniziative socio-culturali e sportive, coincise con il preciso scopo di portare a conoscenza la comunità toscana e le sue tradizioni culinarie, legate alla terra e alla vita contadina. Fu proprio in seno al Comitato culturale di quel periodo che maturò l'idea di promuovere una festa legata alla caccia e all'agricoltura per la valorizzazione dei prodotti locali; così, in collaborazione con l'Associazione dei cacciatori e con l'Unione Sportiva Chianni venne elaborata e vide la luce la prima Sagra del Cinghiale.

## Programma 7/10 novembre

**GIOVEDÌ 7:** Ore 19,00 presso la sala polivalente del Piccolo Teatro di Chianni **INAUGURAZIONE DELLA 44° SAGRA DEL CINGHIALE.**

A cura della Federaccia Pisana segue cena a tema, **Il Cinghiale a Tavola**, nei locali della Sagra, con la partecipazione dei Dirigenti Regionali e Provinciali **FIDC** Pisa.

**Info e prenotazione (obbligatoria):** tel. 347 3618553 - 335 7128749

**VENERDÌ 8:** Ore 19,00 apertura ristorante, cena su prenotazione con doppio turno 19,30 - 21,30

**Info e prenotazione (obbligatoria) nei giorni di lunedì, mercoledì, venerdì:** tel. 0587 648809 dalle ore 9,00 alle ore 12,00. E' obbligatorio lasciare recapito telefonico, comunicare l'ora e confermare la presenza.

**Inizio prenotazioni mercoledì 30 ottobre** (escluso il venerdì 1° novembre)

**SABATO 9:** Ore 12,00 e 19,00 apertura ristorante

Ore 17,00: presso il Centro Polivalente Piccolo Teatro di Chianni, grazie alla disponibilità dei Sigg. Neumann e con la collaborazione de:

**La Compagnia di Luca e Archivio fotografico di Chianni**, presentazione del libro **Il Paesechenoncepiù**, nei racconti di Luigi Benvenuti e nei dipinti di Massimo Salvoni.

Ore 18,30: presso la Sala Convegni di Chianni, Inaugurazione **Mostra fotografica Tracce di luce 5° Ed.**, con autori della UIF (Unione Italiana Fotoamatori) a cura dell'Associazione Fotografica Fornacette.

Scambio gastronomico in collaborazione con l'**Associazione Radicchio rosso di Dosson** (TV). Durante la cena degustazione di specialità a base di radicchio rosso.

Dalle ore 21,00: Live music con la **Slang Live Music** una serata da cantare e ballare.

**DOMENICA 10:** Ore 12,00 e 19,00 apertura ristorante

Per le vie del borgo: **odori, sapori, tradizioni e musica dal vivo.**

Nel pomeriggio: Stage di ballo con Guidi Paolo e Barbara Signorini del **Centro Danza Fidanzi** e spettacolo bandistico con la **Filarmonica G. Puccini** di Palaia.

Ore 15,00: in Piazza del Castello, **giochi e intrattenimenti** per bambini.

## Programma 14/17 novembre

**GIOVEDÌ 14:** Ore 18,00 presso la Sala Convegni di Chianni, **Il nostro Territorio nel Distretto Rurale** convegno sul tema **Sistema economico territoriale tra Cultura, Identità, Tradizioni e Prodotti locali.**

**Le eccellenze della Sagra**, la Bottega del Morino presenta una cena a tema. Menù a prezzo fisso € 35,00.

**Info e prenotazione (obbligatoria):** tel. 335 7128749 - 348 4120390 oppure visitare il sito della Sagra. Massimo 130 partecipanti.

**VENERDÌ 15:** Ore 19,00 apertura ristorante, cena su prenotazione con doppio turno 19,30 - 21,30

**Info e prenotazione (obbligatoria) nei giorni di lunedì, mercoledì, venerdì:** tel. 0587 648809 dalle ore 9,00 alle ore 12,00. E' obbligatorio lasciare recapito telefonico, comunicare l'ora e confermare la presenza.

**Inizio prenotazioni mercoledì 30 ottobre** (escluso il venerdì 1° novembre)

**SABATO 16:** Ore 12,00 e 19,00 apertura ristorante

Ore 13,00: incontro e scambio con la comunità di **Cles** (Trentino Alto Adige) alla presenza delle rispettive Amministrazioni Comunali.

Nel pomeriggio: Esibizione del **Gruppo Bandistico Clesiano** della comunità di Cles.

Dalle ore 19,00 Live music con la **Crazy Band**, musica da cantare e ballare.

**DOMENICA 17:** Ore 12,00 e 19,00 apertura ristorante

Per le vie del borgo: **odori, sapori, tradizioni e musica dal vivo.**

Ore 11,00: **esibizione del Gruppo Bandistico Clesiano**

Ore 15,00: in Piazza del Castello spazio per bimbi, giochi ed intrattenimenti vari a cura dei **Cinghialotti** e **O.C.R. Bear Team.**

Nel pomeriggio: esibizione di Zumba Fitness a cura della **Palestra Mylife** e sfilata folcloristica delle locali squadre di caccia al cinghiale accompagnata dalla **Ciaccia Banda Street Band**, Sguerguenze musicali itineranti.

**Per maggiori dettagli ed informazioni consultate il sito della Sagra**



# 2019

## Una storia nuova!

Oggi la Sagra del Cinghiale rappresenta per tutta la comunità di Chianni l'evento più importante, capace di accomunare allo sforzo collettivo la passione di far conoscere ai sempre più numerosi visitatori, una tradizione culinaria unica. Ogni anno il Comitato Sagra si impegna con nuove iniziative, spettacoli, musica e ospiti per animare il paese, già splendido perchè avvolto da un profumo antico. Il mercatino percorre la strada principale all'inizio di Chianni, in piazza i prodotti tipici, e per le vie del borgo un pò di tutto! In piazza del Castello trucco e divertimento per i bambini.

**Apertura ristorante: Sabato e Domenica ore 12.00 - 19.00**

[www.sagradelcinghialechianni.it](http://www.sagradelcinghialechianni.it) [info@sagradelcinghialechianni.it](mailto:info@sagradelcinghialechianni.it)