

**Associazione PRO-LOCO VIVO D'ORCIA**

**VIVO D'ORCIA**  
**Sagra del Fungo e della Castagna**  
**Palio del Boscaiolo**

**10 – 16 – 17 Ottobre 2010**

I giorni 10, 16 e 17 Ottobre 2010 si svolge a Vivo d'Orcia, sul Monte Amiata, la tradizionale Sagra del Fungo e della Castagna. Nel ristorante, in locali coperti e riscaldati, aperto tutti i giorni della festa, è possibile gustare pietanze a base di funghi porcini e castagne. Presso gli stand gastronomici è possibile acquistare funghi, caldarroste oltre a marmellate ed altri prodotti tipici. Viene allestita una mostra micologica lungo un percorso naturalistico ed è possibile effettuare escursioni storico naturalistiche nei suggestivi castagneti.

Domenica 17 Ottobre 2010 si svolge il Palio del Boscaiolo. La gara è ambientata nel borgo medievale dell'eremo parteciperanno 2 rioni: le Caselle e il Pian delle mura. Ogni rione è composto da 6 concorrenti. Ogni rione ha a disposizione: 1 tronco, 2 segacci, 1 paiolo per la polenta e 1 tavolo. L'obiettivo da raggiungere è mettersi a tavola dopo aver tagliato 6 ceppi e 6 rondelle di legno (da 2 concorrenti), dove poter mangiare la polenta preparata dai restanti 2 concorrenti. Una giuria stabilirà il rione vincitore in base al tempo e al lavoro svolto.

**Per il dettaglio del programma, per ulteriori informazioni e prenotazioni: Associazione Pro loco Vivo d' Orcia telefono 0577-873633 0577-873646 0577-873510 0577/873713 sito internet: [www.prolocovivo.org](http://www.prolocovivo.org) e-mail: [prolocovivo@libero.it](mailto:prolocovivo@libero.it) ; [info@prolocovivo.org](mailto:info@prolocovivo.org)**

**Menu durante il periodo della Sagra:** Primi Piatti Polenta ai Funghi Porcini, Pasta al Sapore d'Autunno, Zuppa di Funghi Porcini **Secondi Piatti** Funghi Porcini Arrosto, Funghi Porcini Fritti, Arista e Salsicce **Dolci Tipici**

**PROGRAMMA**

**DOMENICA 10 OTTOBRE 2010**

**ORE 12 - 19**

-APERTI STAND DI VIN BRULE', CALDARROSTE E VENDITA DI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE.  
- PERCORSO STORICO NATURALISTICO -

**ORE 12 - 15**

- PRANZO CARATTERISTICO A BASE DI FUNGHI PORCINI. "Locale Chiuso e Riscaldato"

**DALLE ORE 15,00**

MUSICA FOLKORISTICA

**ORE 19 - 21**

-CENA CARATTERISTICA A BASE DI FUNGHI PORCINI. "Locale Chiuso e Riscaldato"

**SABATO 16 OTTOBRE 2010**

**DALLE ORE 19**

-CENA CARATTERISTICA A BASE DI FUNGHI PORCINI. "Locale Chiuso e Riscaldato"

---

Via Amiata n.48 - 53020 - Vivo d'Orcia (Siena) P.I. 01187500523 C.F. 81004560520

[www.prolocovivo.org](http://www.prolocovivo.org)

E-mail: [prolocovivo@libero.it](mailto:prolocovivo@libero.it) [info@prolocovivo.org](mailto:info@prolocovivo.org)

# **Associazione PRO-LOCO VIVO D'ORCIA**

## **DOMENICA 17 OTTOBRE 2010**

### **ORE 10,00**

**-ESCURSIONE STORICO NATURALISTICA CON GUIDA "Le stagioni del Castagno"**

Partenza e incontro con la guida P.za della Fontana, all'ora sopra indicata.

Lunghezza: 8 KM

Difficoltà : facile.

Descrizione del percorso: Il percorso parte dal centro del paese e raggiunge, attraverso un suggestivo bosco di castagni, la Pieve Romanica dell'Ermicciolo. Dopo una visita agli antichi seccatoi (strutture in trachite dove venivano essiccate le castagne) utilizzati fino agli anni 60, il sentiero lascia il castagneto e si addentra nel bosco di faggio. Raggiunta la sorgente del canaletto, il percorso si chiude ad anello tornando in paese

### **ORE 12 – 19**

**-APERTI STAND DI VIN BRULE', CALDARROSTE E VENDITA DI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE.**

**- PERCORSO STORICO NATURALISTICO E MICOLOGICO**

### **ORE 12 - 15**

**- PRANZO CARATTERISTICO A BASE DI FUNGHI PORCINI. "Locale Chiuso e Riscaldato"**

### **DALLE ORE 15,00**

**MUSICA ITINERANTE**

## **ORE 16,30 PALIO DEL BOSCAIOLO**

**PARTECIPERANNO 2 RIONI: LE CASELLE E IL PIAN DELLE MURA.**

Ogni rione è composto da 6 concorrenti.

**IL GIOCO:** -ogni rione ha a disposizione: 1 TRONCO, 2 SEGACCI, 1 PAIOLO per la polenta e 1 TAVOLO

**L' OBIETTIVO** da raggiungere è mettersi a tavola dopo aver tagliato 6 ceppi e 6 rondelledi legno (da 2 concorrenti),dove poter mangiare la polenta preparata dai restanti 2 concorrenti.

- una giuria stabilirà il rione vincitore in base al tempo e al lavoro svolto.

### **ORE 19 - 21**

**-CENA CARATTERISTICA A BASE DI FUNGHI PORCINI. "Locale Chiuso e Riscaldato"**