



Slow Food®

# TERRA MADRE DAY

**10 dicembre 2025**

**ore 20.00**

Ristorante Belvedere  
Monte San Savino (AR)

**Cena solidale dei Cuochi  
dell'Alleanza**

**Slow Food Toscana**

**Il cibo non può essere usato  
come uno strumento di guerra**

*I fondi raccolti saranno destinati agli aiuti umanitari  
per l'accesso al cibo a Gaza*

Per informazioni inviare un messaggio whatsapp a:

**Massimo Rossi 335 5305526**

**Tiziana Tacchi 335 8716238**

L'iniziativa è organizzata in collaborazione con  
le **Condotte Slow Food toscane**,  
e con il supporto della rete dei **Cuochi dell'Alleanza**.

**Prezzo: 40 € soci SF – 43 € non soci SF**

10 dicembre 2025

ore 20.00

Ristorante Belvedere  
Monte San Savino (AR)

Il cibo non può essere usato  
come strumento di guerra

In occasione del *Terra Madre Day*, la giornata mondiale con cui Slow Food celebra ogni anno la biodiversità alimentare e la comunità del cibo buono, pulito e giusto, i **Cuochi dell'Alleanza Slow Food Toscana** organizzano una **cena solidale** dedicata al diritto universale al cibo e alla pace.

Il ricavato dell'iniziativa sarà destinato a **progetti di aiuto umanitario a Gaza**, in sostegno alle comunità che, a causa del conflitto, si trovano in grave difficoltà nell'accesso al cibo e all'acqua.

Per i Cuochi dell'Alleanza **il cibo è un linguaggio universale di pace, non un'arma di divisione e l'iniziativa vuole ribadire che nessuno dovrebbe mai essere privato del diritto di nutrirsi, in nessun luogo del mondo.**

La cena proporrà piatti ispirati alla **biodiversità locale toscana**, preparati con ingredienti provenienti da Presidi e produttori del territorio, in uno spirito di solidarietà che unisce le comunità del Mediterraneo.

***Ogni anno il Terra Madre Day ci ricorda che siamo parte di una rete globale di persone che lavorano per un futuro migliore attraverso il cibo. Quest'anno più che mai, vogliamo che la nostra tavola sia simbolo di pace e condivisione.***

L'iniziativa è organizzata in collaborazione con le **Condotte Slow Food toscane**, e con il supporto della rete dei **Cuochi dell'Alleanza**.

Le donazioni raccolte saranno destinate a programmi di emergenza alimentare e sostegno agricolo coordinati da Abuna (Padre) Davide, Cancelliere del Patriarcato Latino di Gerusalemme, che riesce a raggiungere decine di migliaia di persone, di ogni fede e di ogni età, in estrema difficoltà a Gaza, ma anche in Cisgiordania e a Gerusalemme.



Slow Food®

**TERRA  
MADRE  
DAY**

**MASSIMO ROSSI - RISTORANTE BELVEDERE – MONTE SAN SAVINO (AR)**  
OSPITERA' L'EVENTO

**CRISTIAN BORCHI - “ANTICA PORTA DI LEVANTE” - VICCHIO (FI)**

*Salsicce di cinghiale e bardicci sfumati con vino su polenta di marroni e olio nuovo*

**GABRIELE BORGIANNI - “TRATTORIA BEL MI COLLE” - COLLE VAL D'ELSA (SI)**

*Zuppa di funghi porcini e castagne con polvere di porcini secchi  
Gelato fior di latte e crumble di porcini*

**ALVARO CHIAPPINI - “IL CAPPELLO DI PAGLIA” - ANGHIARI (AR)**

*Porco castagnaro spadellato*

**ALBERTO DEGL'INNOCENTI - “IL TIRABUSCIO” - BIBBIENA (AR)**

*Acqua cotta casentinese pane di grani antichi salsa di pomodoro salsiccia di brado grigio, pecorino del Rolle e cipolla di Certaldo*

**MARISA MENEGHELLI E DONATELLA BARCELLI - “IL LIBRIDINOSO” - MURLO (SI)**

*Cannolo con farcia di cinghiale polvere di cacao polvere di porcini su crema di fagiola di Venanzio  
Cannolo di farine mulino della Val d'Orcia farcito con caprino*

**ANDREA ALISI - “IL NONNO CIANCO” - CUTIGLIANO (PT)**

*Crepes di farina dolce con ricotta di capra e salsa frizzagna*

**SALVATORE TOSCANO - OSTERIA “MANGIANDO MANGIANDO” - FIRENZE**

*Testaroli di Pontremoli crema di cavolfiore guanciaiale di grigio del Casentino e parmigiano*

**TIZIANA TACCHI - “IL GRILLO E' BUONCANTORE” - CHIUSI (SI)**

*Pici di Luchino con salsa all'aglione della Chiana cotta in cassetta di cottura  
Cacciucchino di ceci in cassetta di cottura*

**STEFANO SORCI - “L'OSTE DISPENSA” - ORBETELLO (GR)**

*Piatto a base del pescato del giorno*

**MANUEL DI GREGORIO - OSTERIA “PEPOSO” - PIETRASANTA (LU)**

*Pasta con verza fagiolo schiaccione e olio quercetano*

**SILVIA VOLPE FREELANCER**

*Crumble con mandorle farina fiore, arance caramellate e mousse di ricotta*

**STEFANO FRASSINETI - “BISTROT DI AGRICOLA TOSCANA” - FIRENZE**

*Polenta viola dell'Orsigna e cacciucco di cavolo*



Slow Food®

**TERRA  
MADRE  
DAY**