



La Parrina estate 08

NEWS E PROGRAMMA DELLE INIZIATIVE
DAL 1 LUGLIO AL 15 AGOSTO

ANTICA FATTORIA LA PARRINA - Località Parrina - 581010 Orbetello (Grosseto) - Italia Tel +39.0564.862626 Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - agriturismo@parrina.it

SUGGESTIVA, ACCOGLIENTE, RAFFINATA
**È TEMPO DI
PARRINA**



A chi in piena estate cerca un luogo ideale per trascorrere una serata lontano dalla frenesia e il caos del mare, a chi ama il contatto con la natura nel verde della campagna, a chi desidera un ambiente suggestivo, accogliente e raffinato... ma anche a chi vuole trascorrere un po' di tempo intrattenendosi tra chiacchiere, cibo, vino, cultura e divertimento, la risposta è La Parrina Estate.

domina la Villa Padronale, oggi splendido agriturismo, incorniciata dai platani e su cui affaccia il casale con la sala degustazione che, con la bella stagione, si apre sul giardino arricchito da ombrelloni e luci soffuse. È proprio in questa cornice che l'estate 2008 vede La Parrina impegnata in un programma veramente stimolante, fatto di musica, spettacolo, cultura e degustazioni, ma non mancano iniziative altrettanto divertenti e interessanti per il giorno, quali passeggiate a cavallo o lezioni di botanica.

Eno-gastronomia

In piazza Parrina tutte le sere selezione di formaggi, salumi e verdure della fattoria

IL CASARO
Selezione di formaggi, vino al bicchiere e dessert €15

IL NORCINO
Selezione di salumi tipici, vino al bicchiere e dessert €14

L'ORTOLANO
Verdure di stagione, vino al bicchiere e dessert €12

IL CONTADINO
Selezione di formaggi e salumi, vino al bicchiere e dessert €16

IL FATTORE
Selezione di formaggi, salumi e verdure di stagione, vino al bicchiere e dessert €18



PROGRAMMA

LUGLIO

martedì 1

FORMAGGIO CIBO DA SAGGIO

Dimostrazione dell'arte casearia (dal latte al formaggio)

Extra Menu:

Degustazione di formaggi in abbinamento ai grandi Bianchi della Parrina

mercoledì 2

MUSICA CLASSICA

Concerto degli allievi della Scuola di Musica "Ceccherini"

giovedì 3

IDA LANDSBERG TRIO

Ida Landsberg: voce
Simone Salvatore: chitarra
+ special guest

venerdì 4

CINEMA IN PIAZZETTA

Extra Menu:
Dolci e dolcezze

sabato 5

MERCATINO DELLA FATTORIA

fino alle 22.00 la genuinità, la qualità, la freschezza e la convenienza in piazza Parrina

TUSCAN FLAVOURS

al ristorante Parrina:
i sapori dell'estate
Pomodoro e Basilico
(servizio a buffet)

domenica 6

divINO SOUND

degustazione guidata di vini Parrina abbinata a brani musicali

lunedì 7

BRUSCHETTE & BRUSCHETTE

martedì 8

LM&JC

Lorenzo Fontana: sax tenore
Alessandro de Florio: tastiere e programmazione

mercoledì 9

CINEMA IN PIAZZETTA

Extra Menu:
Gelato e Semifreddo

giovedì 10

SAXOPHONE COLOURS

...DA PARIGI A BUENOS AIRES
Davide Vallini: sax
Giuliano Adorno: pianoforte

venerdì 11

IDA LANDSBERG TRIO

Ida Landsberg: voce
Simone Salvatore: chitarra
+ special guest

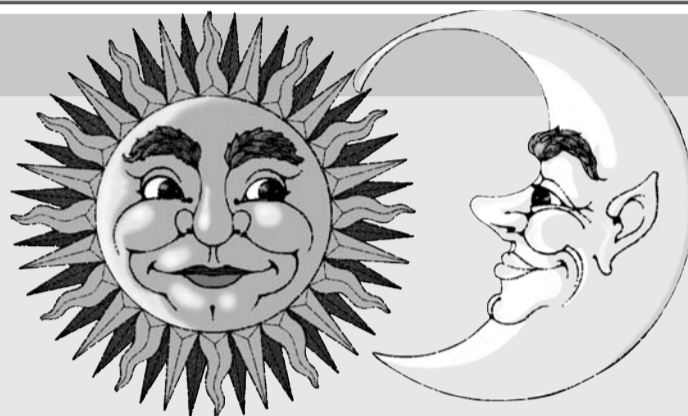
domenica 13

FORMAGGIO CIBO DA SAGGIO

Dimostrazione dell'arte casearia (dal latte al formaggio)

Extra Menu:

Degustazione di formaggi in abbinamento ai grandi Bianchi della Parrina



lunedì 14

BRUSCHETTE & BRUSCHETTE

martedì 15

divINO SOUND

degustazione guidata di vini Parrina abbinata a brani musicali

mercoledì 16

CINEMA IN PIAZZETTA

Extra Menu: Dolci e dolcezze

giovedì 17

BRASS SUMMIT

special guest:
Emilio Soana tp e Massimo Pirone tle

venerdì 18

LUNA PIENA

Passeggiata notturna a cavallo
Extra Menu:
Buffet prodotti tipici della Parrina

sabato 19

MUSICA POPOLARE

"Cantori di Maremma" in concerto

TUSCAN FLAVOURS

al ristorante Parrina:
Crudo e marinati
da Magliano al Monte Argentario
con il Vermentino della Parrina
(servizio a buffet)

domenica 20

divINO SOUND

degustazione guidata di vini Parrina abbinata a brani musicali

lunedì 21

BRUSCHETTE & BRUSCHETTE

martedì 22

FORMAGGIO CIBO DA SAGGIO

Dimostrazione dell'arte casearia (dal latte al formaggio)

Extra Menu:

Degustazione di formaggi in abbinamento ai grandi Bianchi della Parrina

mercoledì 23

DUO SINESTESIA

Luca Nucciani: contrabbasso
Matteo Abbado: tastiere
Special guest:
L'artista Piero Paolini e il suo sax tenore

giovedì 24

divINO SOUND

degustazione guidata di vini Parrina abbinata a brani musicali

venerdì 25

CINEMA IN PIAZZETTA

Extra Menu:
Gelato e Semifreddo

sabato 26

MERCATINO DELLA FATTORIA

fino alle 22.00 la genuinità, la qualità, la freschezza e la convenienza in piazza Parrina

TUSCAN FLAVOURS

al ristorante Parrina:
Pesce azzurro e Sangiovese
La Parrina
(servizio a buffet)

domenica 27

divINO SOUND

degustazione guidata di vini Parrina abbinata a brani musicali

lunedì 28

BRUSCHETTE & BRUSCHETTE

martedì 29

FORMAGGIO CIBO DA SAGGIO

Dimostrazione dell'arte casearia (dal latte al formaggio)

Extra Menu:
Degustazione di formaggi in abbinamento ai grandi Bianchi della Parrina

mercoledì 30

CINEMA IN PIAZZETTA

Extra Menu:
Dolci e dolcezze

giovedì 31

IDA LANDSBERG TRIO

Ida Landsberg: voce
Simone Salvatore: chitarra
+ special guest

AGOSTO

venerdì 1

divINO SOUND

degustazione guidata di vini Parrina abbinata a brani musicali

sabato 2

MERCATINO DELLA FATTORIA

fino alle 22.00 la genuinità, la qualità, la freschezza e la convenienza in piazza Parrina

TUSCAN FLAVOURS

al ristorante Parrina:
Sapori della cucina Maremmana
(servizio a buffet)

domenica 3

CONCERTO DEL CORPO BANDISTICO

"CITTÀ DI ORBETELLO"

ESTATE 2008

lunedì 4

FORMAGGIO CIBO DA SAGGIO

Dimostrazione dell'arte casearia (dal latte al formaggio)

Extra Menu:
Degustazione di formaggi in abbinamento ai grandi Bianchi della Parrina

martedì 5

COMPAGNIA TEATRALE ORATORÀ

La vita di Puccini in Maremma
Buffet prodotti tipici della Parrina

mercoledì 6

CINEMA IN PIAZZETTA

Extra Menu:
Gelato e Semifreddo

giovedì 7

IDA LANDSBERG TRIO

Ida Landsberg: voce
Simone Salvatore: chitarra
+ special guest

venerdì 8

MUSICA POPOLARE

"Cantori di Maremma" in concerto
Extra Menu:
Salumi e Pinzimonio

sabato 9

MERCATINO DELLA FATTORIA

fino alle 22.00 la genuinità, la qualità, la freschezza e la convenienza in piazza Parrina

TUSCAN FLAVOURS

al ristorante Parrina:
Carpaccio di Buttera & Parrina Rossa:
(servizio a buffet)

domenica 10

E LE STELLE STANNO A GUARDARE

Cinema in piscina nella notte di San Lorenzo
Extra Menu:
Dolci e dolcezze

lunedì 11

divINO SOUND

degustazione guidata di vini Parrina abbinata a brani musicali

martedì 12

LM&JC

Lorenzo Fontana: sax tenore e flauto
Alessandro de Florio: tastiere

mercoledì 13

CONCERTO DEL CORPO BANDISTICO

"CITTÀ DI ORBETELLO"
Extra Menu:
Bruschette & Bruschette

giovedì 14

IDA LANDSBERG TRIO

Ida Landsberg: voce
Simone Salvatore: chitarra
+ special guest

venerdì 15

LM&JC

Lorenzo Fontana: sax
Enrico Pulcinelli: percussioni
Alessandro de Florio: tastiere
Extra Menu:
Cocomerata

EMOZIONI DI GIORNO

L'Antica Fattoria La Parrina offre al visitatore la possibilità di un soggiorno a contatto con la natura e con una vita rurale senza tempo, con scenografie che spaziano dall'incontaminata macchia mediterranea alla quiete ordinata dei filari di viti. Una giornata alla Parrina è un'esperienza emozionante, un ritorno a uno stato di equilibrio tra uomo e territorio grazie alle passeggiate nei profumi della macchia mediterranea, alla visita agli animali di fattoria, alle escursioni in bicicletta

o a cavallo nelle coltivazioni della Tenuta. La Parrina è anche storia, cultura e tradizione, così ha inserito nel suo programma la **cantina didattica**, la scoperta del mondo del vino dalla vigna alla bottiglia. Non solo, il programma dell'estate 2008 prevede anche utilissime **lezioni di botanica**, da come allestire una terrazza a come organizzare un giardino, e un avvincente corso di **pittura botanica**, antica tecnica pittorica in equilibrio continuo tra arte e scienza.

A cavallo



Per tutti gli amanti del cavallo, principianti ed esperti, in collaborazione con il Maneggio "Il Barbazale", saranno organizzate solo su prenotazione passeggiate nei territori della Tenuta La Parrina. Accompagnati da esperte guide e su cavalli selezionati, i cavalieri

potranno vivere una giornata da "butteri" nella natura incontaminata della macchia mediterranea.

Lezioni di botanica

L'Antica Fattoria La Parrina vanta un vivaio nel quale sono ammirabili arbusti da fiore, rampicanti, agrumi, piante per giardini secchi, piante da ombra, rose e oleandri ed alberi ornamentali. Fortemente specializzato in piante mediterranee, e da clima mediterraneo, resistenti al salmastro e ai terreni aridi,

come i migliori vivai d'Italia organizza corsi di giardinaggio per clienti ed appassionati.

PER INFORMAZIONI SUL PROGRAMMA O PER PRENOTARSI
A VISITE GUIDATE E CORSI ORGANIZZATI
DALLA TENUTA LA PARRINA,
TEL. 0564.862626 O INVIARE MAIL A: INFO@PARRINA.IT



PIU' DI UN PASTO UN'ESPERIENZA CENARE AL RISTORANTE DELLA PARRINA

Le proposte di ristorazione si basano sui prodotti dell'azienda, la cui varietà permette di realizzare ricette sempre diverse, e sempre dei gusti e dei sapori della Maremma.

La maggior parte degli ingredienti con i quali vengono preparati i piatti sono coltivati e lavorati nella Tenuta, una scelta che permette di apprezzare la genuinità e la versatilità della cucina, capace di proporre una scelta sempre diversa di antipasti, primi e secondi piatti e dessert: dalla terra alla tavola!

Non solo nel programma di questa estate, che è ricco di serate di degustazione, ma sempre, in ogni momento dell'anno, amiamo far conoscere al visitatore ogni singolo prodotto attraverso degustazioni guidate di vini, olio e formaggi, così che un momento nel nostro ristorante si trasformi sempre in un'esperienza consapevole nell'enogastronomia.

STAPPA LA BOTTIGLIA

Gioca con il tappo

Vinci degustando

Per ogni bottiglia aperta verrà consegnato al cliente che ha fatto l'ordinazione il "tappo di sughero" che dà diritto ad un numero della nostra lotteria. Nella stessa serata, alle ore 22.00, avverrà l'estrazione. Il vincitore riceverà in premio una confezione di 2 bottiglie, un bianco ed un rosso, rispettivamente Ansonica e Parrina Rosso 2006. Non solo, aver partecipato al gioco del tappo anche una sola sera, dà diritto ad una seconda estrazione mensile che assegnerà un ulteriore premio: un buono spesa nel negozio della Parrina del valore di € 80,00.



DOVE VINO E MUSICA SI INCONTRANO

diVino Sound

Il vino è cultura e, come tale, "lega" con arte, letteratura, storia, moda, sport e...musica. Il vino, come la musica, racconta storie, rinforza i legami, rallegra i cuori, migliora gli umori e accende la fantasia. Il legame musica-vino è quindi naturale e trova il suo collante nella sensibilità e nelle emozioni. Il mondo del vino è sempre stato accompagnato dalla



musica, non erano forse i vendemmiatori ad accompagnarsi con canti e suoni? Oggi molte cantine sono state sonorizzate e si è iniziato a sperimentare la diffusione della musica lungo i vigneti, così da condizionare la crescita delle uve con la musica.

Anche il linguaggio presenta assonanze: sapore" di un timbro, "sonorità fruttata o aspra"

di uno strumento, "vellutato impasto" di un'orchestra. Molti quindi i punti di contatto: fra vino e musica si celebra un matrimonio perfetto. Ecco da cosa nasce l'idea di abbinare i due sensi suono e gusto: scegliere un vino e, in ragione delle sensazioni per così dire armoniche e melodiche che suscita, accostargli un brano musicale. Un inno al vino ed alla Parrina, territorio tra i più qualificati ad esprimerlo magnificamente. Un inno ai sapori e agli uomini che riescono a riconoscere i piaceri delle emozioni.



SOLO DI SABATO FINO ALLE 22.00 MERCATINO DELLA FATTORIA

Genuinità, qualità,
freschezza e convenienza
in piazza Parrina

Il famoso negozio della Parrina, nel programma Estate 2008, oltre al normale orario di apertura, il sabato sera si sposta in Piazza Parrina offrendo a tutti gli ospiti la possibilità di fare acquisti fino a sera inoltrata (ore 22.00). Il Mercatino della Fattoria sarà una importante opportunità per i turisti di scoprire i tanti prodotti che La Parrina offre, mentre per gli abitués sarà un utile servizio in più.

FORMAGGIO CIBO DA SAGGIO

Cacio

Cibo da saggio si potrebbe anche leggere cibo d'assaggio... saggio e assaggio: bel binomio alla Parrina!

Proverbi e modi di dire nascondono una dose infinita di saggezza e verità. In particolare quelli legati all'alimentazione mettono in evidenza i comportamenti alimentari o il valore attribuito ad un determinato cibo in tutti i paesi del mondo, perché il cibo racconta l'iden-

tità di una terra e della sua popolazione. Per questo abbiamo "rapito" dal detto pane e formaggio cibo da saggio il nome per le serate dedicate alla degustazione e alla cultura dei nostri prodotti caseari. Cibo da saggio che si potrebbe anche leggere cibo d'assaggio... saggio e assaggio: bel binomio! Conoscere i formaggi, le tradizioni legate al nostro territorio, vederli fare sotto i nostri occhi è un'operazione non solo gastronomica ma anche culturale... noi vogliamo farvi scoprire gli esclusivi formaggi prodotti dal nostro caseificio, frutto di lavorazione artigianale, di passione e di rispetto per la natura.



L'estate della Parrina è stata realizzata in collaborazione con le iniziative promosse dal Comune di Orbetello: Estate al Museo, Notti dell'Archeologia, Celebrazioni del 150° anniversario della nascita di Giacomo Puccini.

Al Comune di Orbetello e all'Assessorato alla Cultura vanno i nostri ringraziamenti.

