



# *Il Mercato nel Campo*

RITORNA LA TRADIZIONE DELLE ECCELLENZE SENESI

Due intere giornate di mercato  
La storia delle tradizioni senesi  
con la qualità ed il gusto di oggi

**3-4 DICEMBRE 2011**

ORE 8,00-20,00 - SIENA, PIAZZA DEL CAMPO



COMUNE DI SIENA

[www.comune.siena.it](http://www.comune.siena.it)



## **Due giorni di mercato sospesi nel tempo**

Il “Mercato grande”, in programma nella Siena del XIII secolo una volta alla settimana, rappresentava una delle principali forme di approvvigionamento, e allo stesso tempo un’importante settore dell’economia senese. La grande crescita demografica della città aveva attratto sempre più operatori nel Campo, tanto che ad inizio Trecento il Mercato era divenuto così caotico da necessitare una riorganizzazione che ne garantisse l’ottimale svolgimento. Si decise così che le attività di vendita fossero raggruppate per tipologie ed in spazi ben distinti: i venditori diretti provenienti dal contado avrebbero dovuto sistemarsi nella zona prossima a via del Porrione, e le altre attività artigianali progressivamente verso il centro della piazza. Oggi la rievocazione di quel mercato seguirà fedelmente quel criterio: le tipicità odierne dell’agricoltura, dell’artigianato e della manifattura torneranno il 3 e il 4 dicembre 2011 nella stessa collocazione dell’epoca, esposte su supporti per la vendita che si rifaranno a quelli del passato, in sintonia con il decoro del Campo, a disposizione dei visitatori che potranno addentrarsi, girare, parlare ma soprattutto fare acquisti.

## Oggi come allora, una piazza viva

La realizzazione di una piazza adibita a spazio di rappresentazione del potere pubblico e di mercato risale alla seconda metà del XII secolo, quando i consoli del Comune di Siena procedettero all'acquisto di una serie di terreni nell'area dell'attuale Campo. La costruzione di un muro di terrazzamento che delimitava lo spazio verso valle e su cui si realizzerà il futuro palazzo dei Signori dette la prima concreta sistemazione alla piazza, e da subito la piazza ospitò il mercato che con essa si identificò. Col passare del tempo, si attestò la consuetudine di affiancare all'allestimento dei banchi vendita un'area destinata all'esposizione del bestiame ed all'intrattenimento: oggi come allora, parte della piazza sarà quindi destinata il 3 e 4 dicembre 2011 a giochi ed iniziative spettacolari rivolte anche ai più piccini.



## Professioni ed eccellenze di ieri e di oggi

Il "Mercato grande" che si svolgeva una volta alla settimana accoglieva moltissimi venditori che offrivano prodotti di ogni sorta. La 'regina' del mercato era la treccola, ovvero la rivenditrice di verdura, ortaggi, legumi, ma anche di prodotti di derivazione animale come latte, uova e formaggio. Tanti erano anche i carnaioli che offrivano le loro carni macellate e la selvaggina; rilevante era il ruolo dei pizzicatoli, che vendevano dai salumi alle spezie. Molto numerosi erano i coltivatori diretti che portavano i prodotti dell'orto e delle raccolte stagionali. Tra gli artigiani, i più presenti erano i cuoiai ed i calzolai, altrettanto importanti i venditori di stoffe, in buon numero anche i coppai, i cestaioli ed i barlettai, venditori di botti e barili. Nella rievocazione del Mercato in piazza del Campo, a quelle figure se ne aggiungeranno altre, strettamente legate con la tradizione contemporanea delle eccellenze locali: i pasticceri, i produttori di vino, miele, zafferano, gli orafi, i rilegatori, e tanti altri ancora. E per chi vorrà, il 3 e il 4 dicembre sarà anche l'occasione per scoprire gli altri luoghi del gusto che storicamente hanno caratterizzato il centro di Siena, partecipando alle apposite visite guidate allestite per l'occasione.

## **Dal Mercato nel Campo alla tavola: le proposte dei ristoranti che partecipano all'evento**

### **Enoristorante Il Casato**

Via Casato di sotto, 18/26 - 0577 222758

Tagliata di cinta senese con patate al forno € 18,00

### **Hostaria il Rialto**

Via del Rialto, 4/6 - 0577 236580 - Scottiglia di carni miste € 20,00

### **Osteria Babazuf**

Via Pantaneto, 85 - 0577 222482 - Pollo e ceci in fricasea (rivisitazione della ricetta medievale "De Ceci" di Anonimo Toscano) € 12,00

### **Osteria "La Chiacchera"**

Via Costa S. Antonio, 4 - 0577 280631 - Spezzatino con le patate € 9,00

### **Osteria Trombicche - Vinaio**

Via delle Terme, 66 - 0577 288089 - Piattone di Trombicche - Affettati e formaggi di produzione locale e crostini casalinghi € 13,00

### **Ristorante all'Orto de' Pecci**

Via di Porta Giustizia, 39 - 0577 222201 - Pici al ragù aromatico € 10,00

### **Ristorante da Enzo**

Via Camollia, 49 - 0577 281277 - Gnocchi di ricotta e zucca gialla con cavolo nero, prosciutto toscano e pecorino di Fossa € 15,00

### **Ristorante Da Michele**

Strada Massetana, 64 - 0577 286110

Pepepos con polenta al maestro Mario € 15,00

### **Ristorante Dolce Forte**

Via Calzoleria, 12 - 0577 282526 - Pici al cinghiale € 15,00

### **Ristorante Pizzeria Fontebecci**

Via Fiorentina, 133 - 0577 50259 - Pici briciolona o cacio e pere € 10,00

### **Ristorante Grotta del Gallo Nero**

Via del Porrione, 65 - 0577 284356 - Faraona arrosto farcita al Vin Santo e ginepro con verdure di stagione al forno speziate € 15,00

### **Ristorante Grotta di Santa Caterina "Bagoga"**

Via della Galluzza, 25 - 0577 282208 - Gallo indiano (ricetta storica senese) con patate alla fattoressa € 13,00

### **Ristorante Il Bandierino**

P.za del Campo, 64 - 0577 282217 - Pici cacio e pepe € 10,00

### **Ristorante il Biondo**

Via del Rustichetto 10 - 0577 280739

Tagliata di chianina agli aromi € 20,00

**Ristorante La Buca di Porsenna**

Via Donzelle, 1 - 0577 44431 - Pappa al pomodoro € 15,00

**Ristorante La Buca di San Pietro**

Vicolo di San Pietro, 4 - 0577 40139

Tradizionali pici senesi tirati a mano con briciole di pane, peperoncino fresco e pecorino stagionato € 15,00

**Ristorante La Compagnia dei Vinattieri**

Via delle Terme, 79 - 0577 236568

Collo di gallina ripieno e lingua bollita con salse € 16,00

**Ristorante La Finestra**

Piazza del Mercato, 14 - 0577 223502

Ribollita senese e Rosso di Montalcino € 10,00

**Ristorante La Grotta di San Francesco**

Via Baldassare Peruzzi, 20 - 0577 236543 - Pici alla sbriaciolona € 12,00

**Ristorante La Limonaia /Hotel Garden**

Via Custoza, 2 - 0577 567111

Rivolto alla senese gratinato al pecorino € 15,00

**Ristorante La Vecchia Taverna di Bacco**

Via Beccheria, 9/11 - 0577 41299 - Pici al fattore (piatto della vecchia trebbiatura senese) Vino dei Colli Senesi € 15,00

**Ristorante Millevini**

Piazza della Libertà 1, Fortezza Medicea - 0577 247121

Stinco di maialino di cinta brasato oppure pici con salsiccia e porcini € 15,00

**Ristorante SaporDivino – Grand Hotel Continental**

Via Banchi di Sopra, 85 - 0577 56011

Tagliata di cinta senese € 22,00

**Trattoria Antica Trattoria Botteganova**

Strada Chiantigiana, 29 - 0577 280414

Gran tagliere di salumi e formaggi delle Crete senesi € 20,00

**Trattoria di Fontenuova**

Via Pian d'Ovile, 9/10 - 0577 49351

Braciola di maiale con verdure croccanti € 15,00

**Trattoria dell'Oste Mezzo al Giuggiolo**

Strada Massetana, 30 - 0577 226821


Tegamata di cinta senese con spinaci saltati € 15,00

**Trattoria 46**

Via di Vallerozzi, 36 - 0577 205831 - Pici al ragout di carne e funghi porcini € 14,00

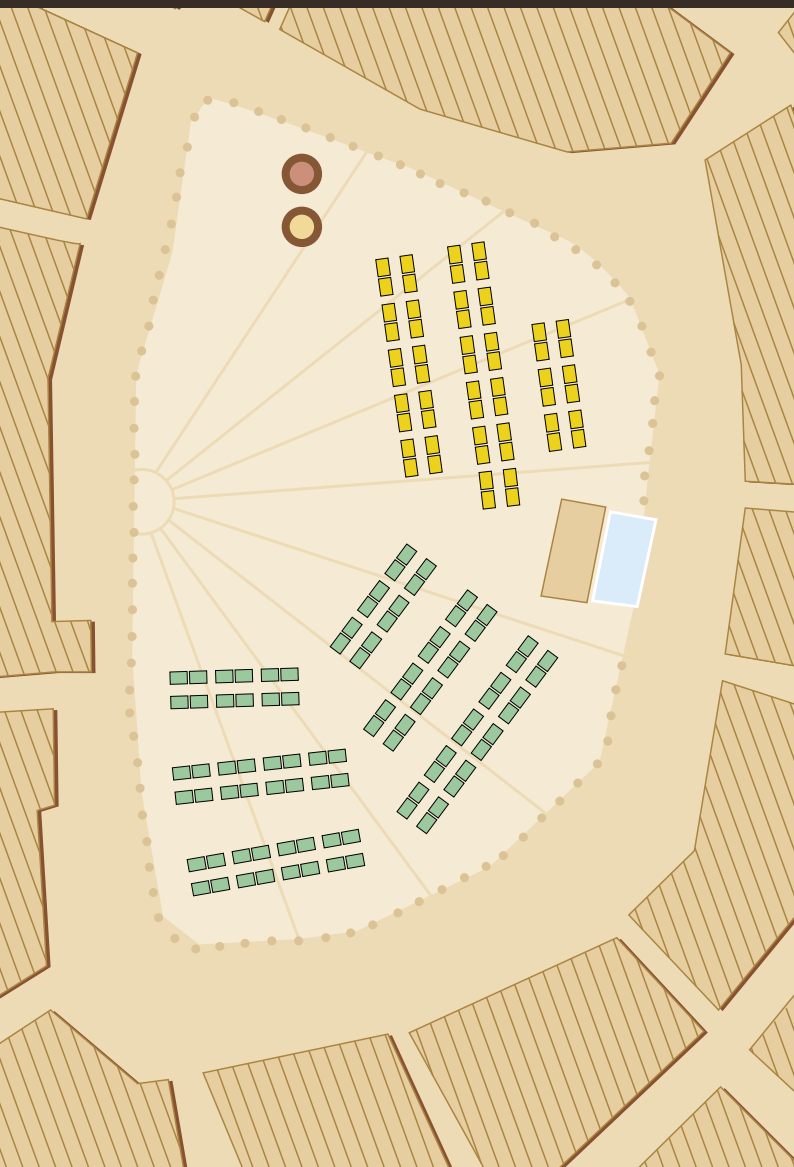
*il prezzo include un calice di vino, acqua e caffè*

 SETTORE AGROALIMENTARE (vino, olio, zafferano, frutta, verdura, miele, ecc...)

 SETTORE ARTIGIANATO (cuoio, pellame, bigiotteria, mobili, cornici, ecc...)

 Punto informazioni MERCATO DEL CAMPO

 Iscrizioni alle visite guidate



Dopo il successo delle prime tre rievocazioni (novembre 2009, marzo e dicembre 2010), Siena ritorna ad ospitare uno straordinario evento di vita quotidiana. Sabato 3 e domenica 4 dicembre 2011 torna "Il Mercato nel Campo": un moderno mercato della tradizione e delle eccellenze senesi con una proiezione "ideale" di quello che era il mercato settimanale al tempo della Repubblica di Siena. Con oltre 150 banchi vendita dislocati nella conchiglia di piazza del Campo, il cuore di Siena tornerà per due intere giornate ad essere area di commercio e di relazioni sociali. I prodotti saranno esposti su supporti per la vendita che si rifanno a quelli del passato, in sintonia con il decoro della piazza. Alcuni artigiani arricchiranno il mercato eseguendo dal vivo le loro lavorazioni, e per tutta la durata dell'evento originali forme di spettacolo animeranno la piazza ed il suo pubblico.

### *Invito al Gusto*

La Piazza offrirà il meglio delle eccellenze agroalimentari senesi, mentre i ristoranti cittadini parteciperanno all'evento proponendo in modo originale ai visitatori cibi e bevande della tradizione senese.

### *Nel corso della giornata:*

MERCATI E LUOGHI DEL GUSTO A SIENA, DAL MEDIOEVO AD OGGI Visite guidate, partenza ore 11.00, 15.00 e 16.00 dal punto informazioni - prezzo euro 5 (gratis per bambini fino ad 11 anni).

### *Numeri Utili*

**Ufficio informazioni turistiche P.za del Campo**

(prenotazioni, servizi e pacchetti turistici) tel. 0577 280551

**Taxi 0577 49222**

**Ambulanza e Guardia medica 118**

[www.comune.siena.it](http://www.comune.siena.it)

main sponsor

