



Comunicato stampa n.266 del 26 settembre 2026

Domenica 4 ottobre la quarta edizione del festival. Da Arnolfo a La Leggenda dei Frati, oltre venti ristoranti interpreteranno la specialità colligiana tra tradizione e creatività

Bada che Gota 2026 celebra la Gota Cotta di Colle, un salume unico in Toscana

Colle di Val d'Elsa (Siena). Un antico salume cotto prodotto soltanto a Colle di Val d'Elsa, oltre venti ristoranti chiamati a interpretarlo, degustazioni, vini, birre artigianali, cocktail e dimostrazioni dal vivo dei maestri del cristallo. **Domenica 4 ottobre** torna "Bada che Gota", il festival dedicato alla Gota Cotta di Colle e alle eccellenze enogastronomiche e artigianali della città. Dalle ore 11 sarà possibile percorrere le vie del centro storico di Colle Alta, tra Piazza Duomo e il Baluardo, attraverso un itinerario del gusto, dove incontrare cuochi e produttori, assaggiare preparazioni tradizionali e scoprire riletture contemporanee di un prodotto fortemente legato alla storia e all'identità colligiana. L'evento è organizzato dal Comune di Colle di Val d'Elsa insieme ad APS Equilibrio e alla Pro Loco di Colle di Val d'Elsa, con la collaborazione dei macellai di Colle.

Giunto alla quarta edizione, Bada che Gota nasce per far conoscere e dare nuova vita alla Gota Cotta di Colle, una specialità custodita dalle macellerie locali e oggi al centro di un progetto che riunisce macellai, ristoratori, associazioni e istituzioni. Dopo il successo dell'edizione 2025, che ha richiamato oltre cinquemila visitatori, il festival torna con un programma ancora più ampio e numerose novità. La Gota Cotta rappresenta una rarità nel panorama della salumeria tradizionale dell'Italia centrale. Il modo più semplice per assaporarla rimane quello della tradizione: tagliata a fette non troppo sottili e servita sul pane toscano. La sua struttura e il suo profilo aromatico, però, la rendono adatta anche a interpretazioni più elaborate, dall'incontro con pasta, formaggi e verdure fino alle contaminazioni con la cucina contemporanea.

Saranno oltre venti i ristoranti partecipanti all'edizione 2026, provenienti da Colle di Val d'Elsa e da altre città toscane, tra cui Firenze, Poggibonsi e San Gimignano. Per tutta la giornata proporranno assaggi, piatti rappresentativi della loro cucina e creazioni realizzate appositamente per il festival. Tra le presenze già confermate figurano **Arnolfo**, ristorante due stelle Michelin di Colle di Val d'Elsa, e **La Leggenda dei Frati** di Firenze. Non mancheranno proposte senza glutine, senza lattosio, vegetariane e vegane, pensate per rispondere alle differenti esigenze alimentari. Ad accompagnare il percorso gastronomico saranno le produzioni delle cantine vinicole, dei birrifici artigianali e dei cocktail point presenti lungo le vie e le piazze. Le degustazioni potranno essere acquistate attraverso il sistema a token, disponibili nei diversi punti cassa allestiti lungo il percorso.

Gusto e cristallo, due identità che si incontrano. Bada che Gota racconterà Colle di Val d'Elsa anche attraverso il cristallo. Nell'area dedicata alle cantine sarà possibile degustare utilizzando i bicchieri Bada che Gota prodotti da RCR, trasformando ogni assaggio in un'esperienza legata alla tradizione produttiva colligiana. In Piazza Duomo sarà inoltre presente lo stand RCR, dove durante la giornata sarà possibile personalizzare il proprio bicchiere e portare con sé un ricordo della quarta edizione. Dalle ore 15.30 fino alle 19.30, al Fornino, il pubblico potrà assistere alla lavorazione dal vivo dei maestri artigiani del cristallo, in collaborazione con la Pro Loco di Colle di Val d'Elsa.

UFFICIO STAMPA COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA

Robespierre, Via dei Termini 6 - 53100 Siena

tel. 0577 42984 - E-mail: info@robespierreonline.it

Per contatti: **Lisa Cresti** cell. 334 6103560



Comune di Colle
di Val d'Elsa

Bada che Gota è anche un appuntamento di promozione turistica della città, capace di mettere insieme alcune delle identità più riconoscibili di Colle di Val d'Elsa: l'enogastronomia, il cristallo, il patrimonio storico e artistico e il centro storico di Colle Alta. Il festival diventa così un'occasione per vivere la città attraverso un'esperienza che unisce gusto, cultura, artigianato e luoghi, con l'obiettivo di trasformare la partecipazione all'evento anche in un'opportunità di scoperta del territorio.

In questa direzione, anche per l'edizione 2026 il Comune di Colle di Val d'Elsa ha organizzato un **press tour dedicato a giornalisti e operatori dell'informazione**, dal titolo "Bada che Gota Experience: Colle di Val d'Elsa da vivere e raccontare" per scoprire la città partendo da Palazzo Pretorio, recentemente riconosciuto museo di rilevanza regionale, proseguire dentro il festival e concludersi al Fornino in Castello con una dimostrazione della lavorazione del cristallo. Un percorso pensato per raccontare Bada che Gota non come un appuntamento isolato, ma come porta d'ingresso alla conoscenza di Colle e delle sue eccellenze.

La Torta all'Acqua diventa una sfida. Tra le principali novità dell'edizione 2026 ci sarà il primo contest dedicato alla Torta all'Acqua di Colle di Val d'Elsa, in programma dalle ore 16 sulla Terrazza delle Ancelle. Ristoratori, pasticceri, fornai e titolari di bar partiranno dalla stessa ricetta tradizionale per elaborare una propria interpretazione attraverso farciture, creme, frutta, elementi croccanti, decorazioni e tecniche di finitura. Una sfida pensata per recuperare un'altra preparazione della memoria gastronomica colligiana e renderla capace di raccontare la città di oggi.

Un'altra novità sarà l'apertura del Giardino delle Arti di Palazzo Pretorio, che per la prima volta entrerà nel percorso di Bada che Gota. Nel pomeriggio lo spazio ospiterà un'area chill e un DJ set, offrendo al pubblico un luogo nel quale fermarsi e vivere il festival con un ritmo diverso. Musica e intrattenimento accompagneranno l'intera giornata, con DJ set nelle piazze e negli angoli di Colle Alta. Per i più piccoli saranno proposte attività e momenti di animazione a cura dell'associazione La Scossa.