

Il Rione del Pallò

Verde è il colore del rione del Pallò, come le Pinete, che hanno dato il nome all'Impruneta, i boschi e i campi che lo circondano. E verdi sono le foglie delle viti che danno il buon vino. Il curioso nome del Pallò si fa derivare, invece, dall'esistenza, nell'antichità di un luogo pianeggiante usato per il gioco delle bocce: il pallaio. Ed è per questa ragione che sullo stemma del rione appaiono tre bocce rosse sopra un pampano argentato.

Il Rione del Sant'Antonio

In vetta al Monte Sant'Antonio, collinetta boscosa che scende quasi a sfiorare la bella piazza dell'Impruneta, si trova una cappellina dedicata all'omonimo Santo. Per questo, il rione che si stende alle falde di questa collina, sul lato ovest, è il rione "Sant'Antonio". Il colore della sua bandiera è il bianco. Delle sue strade, alcune corrono nel centro storico del paese, altre, quelle periferiche, si affacciano su un panorama stupendo, fatto di dolci vallate, di prati e di boschi.



La sfilata dei carri

INFORMAZIONI SUL RADUNO

PROGRAMMA

Per ragioni organizzative il programma potrebbe subire variazioni.

Venerdì 28 settembre

Dalle ore 19, accoglienza degli equipaggi presso il parcheggio a noi riservato in via Vittorio Veneto, di fronte al campo sportivo "Sassi Neri". Serata libera.

Sabato 29 settembre

Ore 10: spostamento in gruppi con il pulmino per le seguenti visite.

1ª visita. A una tipica fornace del cotto imprunetino. Alla Fornace Masini vedremo le varie fasi di lavorazione della terracotta. La loro produzione è concentrata su orci, conche, vasi e molti altri articoli da giardino, tutti realizzati secondo gli antichi dettami e interamente a mano. L'utilizzo della famosa "terra di Impruneta" (un'argilla contenente sabbia, carbonato di calcio e ossido di ferro che conferisce alla terracotta il suo caratteristico colore rossiccio), unito a un'accurata cottura a 980 gradi, garantisce ai vasi una lunga durata nel tempo e un'elevata resistenza agli agenti atmosferici.

2ª visita. Degustazione di vino e olio presso la Fattoria La Colom-

baia. "La Colombaia Ville di Bagnolo" è un'antica fattoria di circa 54 ettari immersa nel verde. Dai vitigni autoctoni a naturale prevalenza Sangiovese, nasce "Terre delle Fornaci" Chianti Colli Fiorentini; da una particolare e accurata selezione delle uve, abbinata a un sapiente affinamento in cantina, si ottiene l'IGT "Terre del Cotto". Integrano e completano la produzione, il tipico Vin Santo "Torri della Colombaia", il vino d'uva passa "Duca Alessandro", l'IGT Bianco "Terre di Bagnolo" e la Grappa

di Sangiovese. Con le sue 5000 piante di olivo, per la maggior parte secolari, la fattoria produce tre tipologie di olio: Olio extravergine d'oliva IGP toscano multi-cultivar La Colombaia "Terre del Cotto"; Olio extravergine d'oliva IGP toscano monovarietale "Terre del Cotto", ottenuto dalla frangitura di sole olive Frantoio e l'IGP toscano monovarietale "Terre del Cotto", ottenuto dalla frangitura di sole olive Moraiolo.

Ore 15: spostamento a piedi per visita ai cantieri dei rioni; una persona incaricata da ogni rione,



Coreografie di supporto ai carri