

PROGRAMMA DI MASSIMA

Per ragioni organizzative il programma potrebbe subire variazioni.

Indicazioni per raggiungere il parcheggio a noi riservato:

uscita autostrada A1 Firenze Impruneta, seguire indicazioni Impruneta. Oltrepassare piazza Buondelmonti, seguire la strada principale, a circa 700 mt a destra si trova il parcheggio (Coordinate GPS: N 43° 40' 48,00" E 11° 15' 51,00").

VENERDÌ 27 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 28 SETTEMBRE

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

Prima 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.

Seconda visita. Degustazione di vino e olio presso la fattoria "La Colombaia Ville di Bagnolo", 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 5.000 piante di olivo, per la maggior parte secolari, La fattoria produce tre tipologie di olio: Olio extravergine d'oliva IGP toscano multicultivar 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, ci spiegherà le varie fasi di lavorazione dei carri, e ci farà vivere all'entusiasmo tipico della vigilia della festa. Possibilità di cenare presso un ristorante tipico o presso i rioni; chi fosse interessato potrà prenotare direttamente il sabato in loco.

DOMENICA 29 SETTEMBRE

Dalle ore 8: Mostra-mercato di prodotti enogastronomici.

Consigliata la visita al Museo della Basilica di Impruneta, ai chiostri, alla sala d'armi.

Ore 15: sfilata dei carri allegorici dei quattro rioni.

Ore 18: Premiazione del rione vincitore. Rientro libero.

Il prezzo dei biglietti per assistere alla Festa dell'uva è di 8 euro. I biglietti potranno essere acquistati direttamente all'ingresso della piazza la domenica della festa. Per i partecipanti al raduno è stato previsto il prezzo di 7 euro acquistando il biglietto il sabato 28 settembre presso l'AGENZIA IMPRUNETA in piazza Accursio da Bagnolo.

Si ringraziano: il comune di Impruneta e l'Associazione Ente Festa dell'Uva per il materiale fornito e per la collaborazione nella realizzazione del raduno; la fattoria La Colombaia e la Fornace F.lli Masini per la loro disponibilità e accoglienza.

MODALITÀ DI ADESIONE

Il numero massimo di partecipanti è di 50 equipaggi.

Importante: chi è interessato a partecipare prenoti prima possibile per non rischiare di trovare il raduno già completo.

La prenotazione è obbligatoria e dovrà essere inoltrata all'Associazione Regionale inCHIANTI con email a: inchianti@virgilio.it oppure telefonando, preferibilmente alle ore serali a:

Bito 333 5209623 – 055 769315, Vellelmo 338 6380383 oppure 055 2312664.

Importante

Al momento della prenotazione dovrà essere effettuato un versamento su cc/pp n. 26188508 oppure un bonifico bancario utilizzando il nostro codice IBAN IT40N0760102800000026188508 intestato a: Associazione Regionale inChianti, dell'importo di 10 euro a persona, e inviare copia della ricevuta di versamento via fax al numero 055 2020444.

L'acconto è necessario per motivi tecnici organizzativi. In caso di disdetta, che dovrà pervenire almeno dieci giorni prima del raduno, l'acconto versato sarà annullato e restituito, mentre in caso di annullamento in tempi successivi l'acconto NON potrà essere restituito.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Euro 15 a persona (bambini 0-12 anni gratuito). La quota comprende: parcheggio a noi riservato, spostamenti del sabato in pulmino, degustazione del sabato mattina, visita del sabato alla Fornace e visita ai cantieri dei rioni, organizzazione tecnica raduno.

SUGGERIMENTO: per essere informati dei nostri raduni inviate la vostra richiesta all'indirizzo email: inchianti@virgilio.it oppure registratevi sul nostro sito: www.inchianti.org



Sfilata del rione Fornaci