

## News & Wine



### Beneficenza & Promozione

"Brunello per Montalcino" è l'associazione, fondata da Fabio Tassi e dalla compagna Silvia Fertonani che, nei prossimi mesi, sarà impegnata in eventi di beneficenza e in azioni di promozione culturale e territoriale. Ecco la vera novità che nasce da "Brunello for Charity", l'evento di solidarietà, con tanto di asta di Brunello (9 lotti battuti, 94 bottiglie tra magnum e bordolesi per un totale di 19.300 euro raccolti) organizzato da Fabio Tassi e MariaCristina Modonesi, e che ha raccolto 55.000 euro a cui si aggiungeranno, nei prossimi giorni, forse, altre importanti donazioni, per l'acquisto di un pulmino per i bambini delle scuole di Montalcino.

**PROFUMERIA ITALIANA** SALVIONI - MONTALCINO

## Agenda

### Tra blues e beneficenza

In arrivo due imperdibili appuntamenti per il territorio del Brunello: parte il 27 luglio "Camigliano Blues", il festival nato dalla collaborazione tra l'Associazione Culturale Ricreativa Camigliano e Luca Romani, ideatore di Torrita Blues. Sul palco il gruppo emergente Meez Pheet che aprirà il concerto del "guru del blues italiano" Mike Sponza. Ma il 27 luglio torna anche la beneficenza con la "Cena in Cantina" by Il Poggione, la celebre azienda della famiglia Franceschi. Tutti i fondi raccolti nella serata saranno devoluti alla Misericordia di Montalcino.

## Soci@l

### Evento da rifare

Una serata speciale, quella di "Musicisti Nati", quando cultura e intrattenimento si sono unite per fare beneficenza. Un evento che ha coinvolto tutti i musicisti del territorio per raccogliere fondi da devolvere alla Misericordia. E la comunità ha risposto con grande entusiasmo. Credete che un evento del genere abbia le potenzialità per essere un appuntamento fisso? Dite la vostra a [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com)

**FABIO PAPINI**  
IMPRESA DI PULIZIE  
Piazza Matteotti, 4 - Roncomontevito - Siena - Tel. e Fax 0577 807185  
E-mail: [info@papiinfo.it](mailto:info@papiinfo.it)

## Cultura & Paesaggi

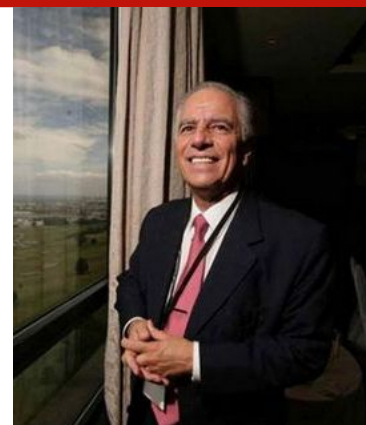
### La città "blindata" che non vuol crescere ...

Come è vero che Montalcino è un territorio, unico e irripetibile, per il suo Brunello, il suo panorama e la sua storia, altrettanto vero è che, le innumerevoli potenzialità che possiede, non vengono sfruttate, come se, la possibilità di crescere e consolidare il ruolo della città a livello mondiale, non fosse una priorità. E, se il settore più importante del territorio, caratterizzato dalla produzione e commercializzazione del Brunello, procedendo su binari tutto sommato corretti, non sembra avere grossi problemi, su tutti gli altri fronti Montalcino risulta praticamente immobile. Si respira una certa passività nel cercare soluzioni e idee che consentano di migliorare la qualità della vita per coloro che vi abitano, vi lavorano e che qui investono, senza dare spazio a progetti in grado di creare posti di lavoro, salvaguardando il patrimonio della città spesso in decadenza. Tutto questo sarebbe possibile puntando su sinergie innovative che coinvolgano il terziario avanzato e il turismo di nuova generazione. Ma come? Montalcino è una città ricca di opere d'arte e monumenti, spesso chiusi, in rovina e semi abbandonati. Questo patrimonio potrebbe risorgere in un'ottica di riutilizzo degli spazi esistenti che si innalzano a luoghi incubatori di idee e professioni alternative e innovative. Un percorso che, negli anni '80, quando ancora il Brunello e Montalcino non erano così famosi a livello mondiale, era iniziato con la concessione, da parte dell'amministrazione comunale, a privati, delle sale della Fortezza trecentesca, per installarvi un'enoteca-vetrina del territorio. Progetto che risulta essere stato vincente ma che, purtroppo, a distanza di 33 anni, resta unico esempio della città. Perché, forti di una esperienza di successo, non si prosegue in questa direzione, concedendo a privati, che si impegnino a restaurare e mantenere aperti e fruibili locali ad oggi chiusi, di installare, in spazi pubblici inutilizzati, progetti, idee e professioni innovative capaci di valorizzare il territorio e i beni culturali che ne fanno parte?

## Uomini & Terra

### Bulgheroni compra Brizio

Acquistare a Montalcino sembra essere diventato un "must have" per i grandi investitori internazionali che, nella vite e nel Brunello scoprono un bene rifugio. L'ultimo investimento, in ordine di tempo, secondo rumors, sembrerebbe, quello messo a segno da Alejandro Bulgheroni, importante imprenditore argentino nel settore del petrolio che, già produttore, a Montalcino, solo nel dicembre 2012, aveva investito su Poggio Landi. L'imprenditore avrebbe acquistato la cantina Podere Brizio, dalla superficie totale di 30 ettari, completo di agriturismo, vigneti - di cui 7 ettari a Brunello di Montalcino Docg, 1 ettaro a Rosso di Montalcino Doc e 1,25 ettaro a Sant'Antimo Doc - ed una cantina dalle ampie superfici, dove potrà vinificare, invecchiare, imbottigliare e stoccare, fin da subito, il suo Brunello.



**MONTALCINO**  
*La Sfinge*  
Costa del Municipio, 4 - tel & fax +39 0577 840069

**ALLE LOGGE DI PIAZZA**  
WINE BAR - CAFFETERIA  
DEGUSTAZIONE VINI DI MONTALCINO E PRODOTTI TIPICI  
MONTALCINO - Piazza del Popolo - Tel. 0577. 84 61 86

## Storia & Attualità

### Cambio di guardia tra i fornelli delle mense scolastiche

Servizio di mensa scolastica, si cambia. Addio alla società di ristorazione che, nel 2006, aveva vinto l'appalto e alla naturale scadenza, nel 2011, proseguito il servizio in quanto il contratto era stato prorogato dalla precedente amministrazione comunale, perché la nuova gara a procedura aperta - con valore di appalto di 840.000 euro, chiusa il 16 luglio 2013 - è stata aggiudicata alla società consortile a.r.l. Gal Leader Siena, con sede ad Abbazia San Salvatore. La nuova società, l'unica ad aver risposto al bando di gara del Comune di Montalcino, preparerà i 40.000 pasti annui stimati, a partire dall'anno scolastico 2013-14 fino al 2017-18 (compresi). Buone notizie per le famiglie perché i costi del servizio mensa, e tutte le agevolazioni già attive fino all'anno scolastico appena concluso, resteranno invariati. Novità, invece, sui prodotti: 4 ingredienti che arriveranno dalle realtà sottratte alla mafia (tra questi pasta, pomodoro e farina) e prodotti ecolabel, a ridotto impatto ambientale, per le pulizie. Per la formulazione dei menù, il Comune coinvolgerà rappresentanti dei genitori e il medico specialista in scienza dell'alimentazione, Daniele Leoni.

