

News & Wine



Feste: non solo Brunello

Ecco i consigli della Montalcinonews su vini e bollicine, da affiancare all'immane Brunello, per festeggiare il Natale a tavola. Per la cena della Vigilia, quando è il pesce a farla da padrone, non possono mancare certo dei bianchi: un Gewürztraminer da servire come aperitivo, uno Chardonnay da accompagnare ai primi piatti, ma anche un Pinot Grigio da servire con i secondi e, per concludere, bollicine rosè. Per Natale, invece, un Franciacorta per iniziare e poi a tutto rosso: Barolo, Amarone o Supertuscan per le portate. A fine pasto, in abbinamento ai dolci natalizi, con il Moscadello di Montalcino che rappresenta l'identità e la tradizione del territorio.

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

Babbo Natale arriva a casa!

Un calendario ricco di eventi e appuntamenti per celebrare, tutti insieme a Montalcino e non solo, le feste natalizie. Dalle cene nei Quartieri ai cori e le recite dei bambini delle scuole, dalle inaugurazioni dei presepi, al Babbo Natale in Piazza del Popolo fino ai giochi di società organizzati da varie associazioni della città. Ma anche un vero e proprio servizio di consegna dei regali, direttamente dall'uomo barbuto più amato dai bambini di tutto il mondo, a Torrenieri. Tutto questo e molto altro ancora. Guarda il programma completo su montalcinonews.com.

Soci@l

Christmas time

Tempo di Natale, tempo di addobbi, di luci, di colori, di musica e di regali, ma anche tempo di festa e di allegria. Si sa, il Natale è un evento che, per tradizione, si festeggia in famiglia: grandi tavolate imbandite che si trasformano in "campi da gioco" dove grandi e piccoli si ritrovano in un'atmosfera speciale. Voi come trascorrerete questi giorni di festa? Descrivete il vostro Natale a info@montalcinonews.com

FABIO PAPINI
IMPRESA DI PULIZIE

Piazza Matteotti, 4 - Roncomanente - Siena - Tel. e Fax 0577 807185
E-mail: info@papiofabio.it

Cultura & Paesaggi

Astrusi, per il restauro arriva una fondazione etica

Brunello per il Teatro Astrusi. Ecco cosa potrebbe approvare il cda del Consorzio del Brunello di Montalcino che si riunisce oggi. A dirlo è la cronaca dell'incontro sul teatro, promosso dall'amministrazione comunale, che ha visto i produttori di Brunello, i commercianti, gli artigiani, la Misericordia di Montalcino e Torrenieri, il Comitato di tutela della Sagra del Tordo e i rappresentanti delle associazioni attive sul territorio, riunirsi per trovare i fondi necessari alla messa in sicurezza e alla riapertura dell'Astrusi, chiuso dopo il crollo di un trave. L'idea, per ora solo un progetto, dovrebbe consistere nella produzione di 4.000 magnum di Brunello di Montalcino annata 2010, con tanto di etichetta d'autore, da vendere on line. Il ricavato sarà interamente devoluto alla realizzazione degli interventi strutturali indispensabili al teatro e che, come da preventivo, superano i 600.000 euro. A conferire il Brunello di Montalcino i produttori stessi attraverso - questa sembra essere l'ipotesi scelta a maggioranza - la donazione di 3 litri ogni ettaro a Brunello. Ma l'operazione comporta ostacoli dal punto di vista giuridico e commerciale, per questo il sindaco Silvio Franceschelli avrebbe avanzato l'idea della creazione di una Fondazione Etica di Montalcino come soggetto giuridico capace di promuovere questa azione e anche tutta una serie di interventi di cui si rumoreggia da tempo, come la programmazione di attività culturali e la promozione del dialogo e del confronto tra le tante anime della città. Con questo strumento alla ristrutturazione del Teatro degli Astrusi potrebbero partecipare tutti: i produttori di Brunello che conferiscono il vino e, soprattutto, gli acquirenti delle magnum. E per ringraziare tutti coloro che, da oltre i confini della provincia di Siena, vorranno farsi carico di un "pezzetto" della ricostruzione dell'Astrusi è già in campo l'idea di offrire loro una tessera d'onore del teatro, il posteggio gratuito così come l'ingresso al Museo, in Fortezza e per "Jazz & Wine".

Uomini & Terra

Ticci: innovazione e tradizione

"Genius loci" anche nella pasticceria. In un Paese in cui, da nord a sud, i dolci di Natale sono una costante, quasi una prerogativa, delle festività, lungo l'antica Mansio della Francigena, a Torrenieri, le sorelle Lardori, Elisabetta ed Elena, portano avanti, in stretto legame tra il mondo dell'artigianato e delle tradizioni locali, l'arte pasticceria del panettone, del panforte, del torrione e dei ricciarelli. Una storia, quella della pasticceria Ticci, iniziata nel 1908 e, oggi, arrivata alla quinta generazione, che vanta una produzione d'eccellenza del made in Italy capace di varcare i confini delle terre di Siena esportando prodotti e un saper fare che appoggia le sue radici proprio a Montalcino. Qual è il prodotto più esportato? Il Panettone al Brunello, perché se la tradizione si sposa con l'innovazione, anche in pasticceria, indica la strada per il successo e l'affermazione del territorio.



SARTORIA PRINCIPE MONTALCINO

Alpaca - Canapa - Cashmere - Lana - Lino - Seta
Esclusiva Tessuti Busatti Tel: 0577-849550



SALVIONI

Storia & Attualità

Natale: sulle tavole di Montalcino vince la tradizione

"Tavola apparecchiata", un gioco in voga qualche tempo fa a Montalcino, fa da metafora alla tradizione natalizia quando, dalla Vigilia fino ad arrivare a Santo Stefano, prende vita una vera e propria maratona enogastronomica. La Montalcinonews, attraverso un'indagine sul cibo prediletto, in patria di Brunello, per Natale e, dando voce anche a Paola Binarelli della Trattoria il Pozzo, ha scoperto che a vincere è la tradizione. Se per la Vigilia il protagonista indiscusso è il pesce in tutte le sue forme e accezioni, il pranzo di Natale resta fedele alle ricette antiche: si inizia con un antipasto a base di crostini sia toscani che conditi con burro e acciughe, per i primi piatti è d'obbligo il brodo con tagliatini o tortelli a cui segue la classica pasta al forno o una pasta fatta a mano (per esempio, pinci o gnocchi) al ragù di carne. È poi il turno dei secondi, dove troviamo la gallina o il capone magari servito freddo e accompagnato da sottoli e sottaceti per concludere con l'immane arrosto misto (faraona ripiena, maiale e coniglio), accompagnato da sformati di cavolo, cardi e carciofi. Per dessert, insieme agli immane pandoro, panettone e panforte, arrivano cavallucci, ricciarelli e amaretti.

LE CHIUSE
MONTALCINO