

News & Wine



Brunello & Barolo

Export, intelligenza, alleanze. Ecco le tre parole d'ordine dell'evento "Brunello e Barolo per la prima volta insieme", che si terrà a Copenhagen il 21 novembre 2014 nell'esclusiva cornice del Børsen Palace. Con i biglietti per i posti disponibili (1.200) andati già quasi tutti esauriti, la Danimarca si conferma amante del Belpaese enoico, tanto che il suo mercato premia i vini italiani in termini di volumi e di valore economico, mettendoli al primo posto. "Brunello e Barolo insieme sono un esempio virtuoso del fare sistema per difendere e valorizzare - dice Bindocci, presidente Consorzio del Brunello - la grande eccellenza italiana con storia, emozioni e cultura che possono vantare".

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

La festa di "San Rocco"

Come ogni anno Torrenieri festeggia il 500° anniversario della fondazione della Compagnia di "San Rocco", dalla quale nel 1957 la Misericordia ebbe origine, con un programma (domenica 5 ottobre 2014) ricco di eventi: dalla presentazione dei lavori effettuati dai ragazzi dell'Oratorio all'inaugurazione della mostra di disegni dei bambini della scuola dell'infanzia e primaria, sul tema "la Misericordia vista con i miei occhi", dalla Santa Messa al pranzo fino alla dimostrazione pratica dei volontari e al laboratorio per la realizzazione di manufatti in legno di recupero.

Soci@l

"Sagra": wine & food

Da qualche anno i Quartieri, in accordo con l'Amministrazione Comunale, hanno deciso che la location ideale per l'enogastronomia della "Sagra", sia quella dei Giardini dell'Impero. L'anno scorso, e forse anche quest'anno, esiliata in Viale Strozzi. Ma voi, cittadini e quartieranti, che "vivete" la Festa, avete un posto ideale dove vorreste vedere allestito lo "street food" dei Quartieri? Scrivete a info@montalcinonews.com.



Associazione Culturale Prolocos Camigliano
CAMILGLIANO - Montalcino (SI)

Cultura & Paesaggi

Pit, il Comune di Montalcino scrive alla Regione

La viticoltura "è l'attività fondamentale" per Montalcino, le sue "forme intensive" sul territorio sono "uno sviluppo prezioso per il contesto sociale, culturale, turistico e paesaggistico". Parte da questo assunto l'osservazione formale al Pit adottato dalla Regione Toscana che il Consiglio comunale di Montalcino ha inviato a Firenze. Le considerazioni formali, tutte scritte, del Comune di Montalcino, rilevano non solo l'incoerenza della "filosofia" sottesa al Pit con il "reale valore naturalistico, culturale e paesaggistico di Montalcino", ma anche osservazioni "procedurali" - come la mancanza di pubblicazione della totalità della documentazione relativa al Pit e la non "verifica della coerenza con i piani già approvati" sul territorio come il Piano Strutturale - e osservazioni "in tema di contenuti". Ed è proprio sui contenuti che il mondo agricolo toscano, e l'opinione pubblica - fino ad arrivare al sillogismo de "Il Foglio" tra l'operato dell'assessore all'urbanistica Anna Marson e quello del ditatore cambogiano Pol Pot - si sono scatenati in un tam tam mediatico che ha portato il presidente Rossi a scrivere via Facebook: "La Toscana avrà il primo piano del paesaggio che tutelerà territorio e le aree vinicole ... candideremo il nostro paesaggio a diventare patrimonio Unesco. Sarà un successo per tutti". Sarà, per ora, i produttori e il Comune aspettano e scrivono il loro "no a questo Pit". Tra le osservazioni in tema di contenuti, infatti, il Comune di Montalcino ravvisa anche la limitazione "del diritto dell'imprenditore a scegliere la coltivazione da attivare", "l'esigenza di rimuovere tutti quei limiti ulteriori rispetto alle norme vigenti", l'esclusione di valutazioni che discriminano le aree produttive, la valorizzazione del sistema agriturismo, il riconoscimento della valorizzazione della coltivazione del bosco, l'introduzione di limiti per attività come la geotermia, nessuna limitazione sui diritti acquisiti sulle coltivazioni e l'inserimento della manutenzione di fiumi e corsi d'acqua.

Uomini & Terra

Stagione anomala, è boom di funghi

Probabilmente l'anno 2014 non sarà ricordato come una della annate migliori per il Brunello di Montalcino, ma di certo, le anomalie stagionali che lo hanno caratterizzato, hanno portato ad una cospicua raccolta di funghi nel territorio ilcinese. Il comune di Montalcino vanta una superficie ricoperta per metà da boschi, prevalentemente di macchia mediterranea. Il bosco, composto da castagni, cerri, lecci, splendide querce e maestose cerraie, impreziosito da sambuco, ginepro, ginestra e rosa canina, è indubbiamente un ambiente favorevole per la nascita dei funghi di mille varietà. Se nel passato sono stati la "manna" che ha sfamato tante famiglie, ancora oggi la loro ricerca risulta essere uno dei passatempi prediletti dagli abitanti di Montalcino; quando porcini e cucchi, quando paonazzi e lecciaoli, e poi biagiarelle, dentini e giallari.



Storia & Attualità

"Sagra del Galletto": tradizione, folklore ed enogastronomia

Trascorrere una giornata in campagna all'insegna della cordialità della gente, della natura e della genuinità della tavola: questi ingredienti, uniti al carattere folkloristico e culturale della festa, hanno contribuito a far divenire la "Sagra del Galletto", nata nel 1975, una fra le principali feste popolari del senese. Una manifestazione che ogni anno, la prima domenica di ottobre, rievoca le feste che nel Castello di Camigliano venivano celebrate, fin dal 1300, in onore dei Signori di Montalcino. Il corteo storico con tiratori, Quartieri e Castelli, il Torneo di Druzzola, gioco antichissimo del territorio di Montalcino tramandato di padre in figlio, accompagnati dall'esibizione del "Trescone", dalle bancarelle sparse per le vie del paese e da animatori per grandi e piccini. Ma non finisce qui. La tradizione si riscopre anche a tavola con i piatti tipici della tradizione che sono il frutto di antiche ricette contadine: i galletti "ruspanti e saporiti" in scottiglia, carni alla brace e crostate cotte al forno a legna, il tutto accompagnato da un immancabile Brunello di Montalcino. L'appuntamento è quindi, a Camigliano, domenica 5 ottobre 2014, per godere di tradizione, folklore ed enogastronomia di eccellenza.



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