

News & Wine



Gelardini & Romani
WINE AUCTION

Brunello "Auction"

Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'Aste d'Italia specializzata in vino che dal 2013 ha sede in Oriente, torna all'incanto con i nettari più blasonati al mondo il 2 novembre 2014 ad Hong Kong, nuova capitale mondiale delle aste enoiche. Dei 963 lotti ben 59 arrivano da Montalcino: tra Brunello, Cru e Riserva saranno battute all'asta le prestigiose etichette di 26 tra le più conosciute cantine del territorio. Ben 4 lotti di Montalcino fanno parte della "Italian Grand Cru" ed uno è inserito anche nella "Charity Lots" in favore di "Emergenza Sorrisi". Un bel risultato per il Brunello che, asta dopo asta, si conferma il nettare di Bacco d'alta gamma del Belpaese.

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

"Brunello bikers"

Torna a Montalcino, domenica 12 ottobre, l'edizione numero 25 della Granfondo del Brunello. A fare da cornice, ad un itinerario spettacolare lungo 50 km e un dislivello di 1600 metri, saranno ancora una volta gli stupendi panorami toscani, i sentieri impervi e le discese mozzafiato: il tutto acceso dai caldi colori autunnali che tingono le vigne del Brunello di Montalcino. Un percorso "da veri bikers", quello di questa edizione, e un'esperienza che accontenterà sia gli scalatori che i discesisti che potranno sfoggiare le proprie abilità tecniche.

Soci@l

Pubblicità lesiva?

Truffe ai danni di produttori e consumatori, sequestri, frodi e falsificazioni, negli ultimi anni, hanno creato molto clamore su Montalcino ed il suo Brunello. Qual è l'impatto con l'opinione pubblica? Credete che questi scandali possano essere lesivi per l'immagine del brand o, come sosteneva Oscar Wilde, "non importa che se ne parli bene o male, l'importante è che se ne parli"? Scrivete a info@montalcinonews.com.



Associazione Culturale Ricreativa Camigliano
CAMILGIANO - Montalcino (SI)

Cultura & Paesaggi

Posteggi, un'epopea per turisti e cittadini

Ritrovarsi a girare in macchina cercando invano un parcheggio per poi dover rinunciare a posteggiare "sotto casa o davanti all'ufficio" e optare per un posto, a pagamento o meno, che obbliga l'automobilista, residente o lavoratore che sia, nel centro storico di Montalcino, a camminare. È la scena quanto mai comune in quasi tutte le medie e grandi città della Penisola che, qui, assume i connotati dell'epopea dei parcheggi. Da sempre Montalcino - che non deve fare i conti con traffico caotico, sosta selvaggia, aumento esponenziale dei mezzi, inversamente proporzionale ai posti disponibili, come avviene in tante altre città del mondo - sconta un altro problema: l'assenza di una regolamentazione precisa, e equa, dei posteggi che alimenta polemiche e malcontenti tra cittadini e operatori del turismo. Se, infatti, in altri centri turistici si armano di idee, progetti e adottano decisioni, talvolta anche impopolari - come la pedonalizzazione del centro storico di Firenze o la Ville Lumière sempre più amica dei ciclisti e meno degli automobilisti - per risolvere la questione, a Montalcino tutto tace. Silenzio e "rimbalzo" di competenze, tra uffici, sul numero effettivo dei passi carrabili, sul numero dei permessi rilasciati, per non parlare del piano parcheggi. Un piano che, sembra, vedrà la luce, e solo sul tavolo della discussione delle proposte che a quanto pare la Polizia Municipale sta elaborando, solo nei prossimi mesi. Per ora è in programma, da novembre, solo la riduzione dell'importo della sosta, così come avvenuto lo scorso anno. E con questa, la sempre "good news" per i turisti che pernottano in centro storico, una tipologia di automobilisti che, da più di 5 anni, beneficia del permesso di posteggiare gratuitamente, in alcune vie, sia nei posti liberi sia nei famigerati "blu". Le strutture del centro storico possono acquistare dal Comune blocchi da 100 permessi al costo di 10 euro che poi "offrono" come servizio ai propri clienti. E tutti gli altri? Pagano e aspettano un nuovo piano parcheggi.

Uomini & Terra

"Tra terra e cielo" ricorda Luciano Sorbi

Luciano Sorbi, bonariamente definito "Sindaco di Camigliano", ha vissuto guidato da grandi passioni e dall'amore viscerale per Montalcino e la sua Camigliano. È per onorare la sua memoria che l'Associazione Culturale Ricreativa di Camigliano, di cui Luciano era fra i fondatori, grazie ad un'idea di Remo Grassi e Giuseppe Sanfilippo, ha concepito il concorso fotografico "Montalcino terra, gente e tradizioni". Il concorso, dal titolo quest'anno "Tra terra e cielo", ha lo scopo di valorizzare il patrimonio paesaggistico, umano e culturale del territorio. Le tre opere vincitrici selezionate dalla giuria saranno rese note durante i festeggiamenti di San Biagio, patrono di Camigliano. I 20 scatti migliori saranno protagonisti di una mostra a Montalcino in estate, per poi tornare ad essere esposte a Camigliano durante la Sagra del Galletto 2015.



Storia & Attualità

"Montalcino d'Ottobre": torna la Cena Itinerante

Un glorioso passato, ricco di storia, e un presente scolpito nel gotha dell'enoologia mondiale: è Montalcino, location dell'attesa "mangialonga" del buon gusto e della tradizione culinaria del territorio, sotto la direzione artistica delle "massaie" della città, di scena sabato 11 ottobre 2014. "Montalcino d'Ottobre, colori, profumi, sapori e tornei" è l'evento che animerà le vie dei Quartieri Borghetto, Pianello, Ruga e Travaglio, che per l'edizione 2014 vedrà la città in festa non solo attraverso le prelibatezze dell'eno-gastronomia del territorio ma, anche, con gli artisti della compagnia I Fools che faranno da pifferai magici per le vie della città del Brunello. Gli artisti accompagnando turisti e wine lovers alla scoperta dei Quartieri con balli, canti, musica, cabaret, esibizioni che faranno vivere la Montalcino glamour degli anni '30 e, con loro, incursioni letterarie dei giovani del Teatro dell'Accatto e momenti di arte circense e le note dei Pink Floyd con i Pink Noise. La Cena Itinerante nei Quartieri, per il secondo anno consecutivo, torna a fare da trait d'union tra la cultura del cibo, i saperi che fondono tradizione e modernità e i sapori in equilibrio tra antiche ricette e fantasia dell'arte culinaria.



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