

## News & Wine



## Terra bene rifugio

Di questi giorni la notizia della vendita, pari a 6 milioni di euro, stando a WineNews, della cantina la Cerbaiona che da Diego e Nora Molinari, proprietari da 38 anni, passa nelle mani del gruppo guidato da Gary Rieschel, al timone della Qiming Venture Partners di Shanghai. Paesaggio mozzafiato, produzione ad alto valore aggiunto e vino come "forma estetica" sono i requisiti che portano il vino ad essere uno dei pochi settori, anche in tempo di crisi, in controtendenza e che fanno di Montalcino un bene rifugio, attrattore di investimenti. Ma la Cerbaiona rappresenta solo un esempio. (Tutte le acquisizioni d'oro dagli anni '70 ad oggi su [www.montalcinonews.com](http://www.montalcinonews.com)).

Azienda Agricola

# la formace

## Agenda

### Weekend appointments

Un fine settimana ricco di appuntamenti quello che attende Montalcino e Torrenieri. Il weekend del 17 e 18 ottobre Torrenieri aderisce alla campagna di comunicazione nazionale sui rischi naturali, allestendo un punto informativo "Io non rischio", in Piazza del Mercato, per diffondere la cultura della prevenzione e sensibilizzare sul rischio sismico e alluvionale. A Montalcino, sabato 17 ottobre (ore 17) nella Biblioteca Comunale, sarà presentato il ricco fondo librario, che recentemente la famiglia Stammati ha donato alla città del Brunello.

## Soci@l

### Sagra ed emozioni

Metà ottobre, un periodo apparentemente tranquillo, ma per Montalcino questi sono i giorni che precedono la festa più amata e più "sentita" dai suoi abitanti. È proprio in questo periodo, infatti, che tornano alla memoria sapori e profumi, emozioni e rivalità, pianti e sorrisi, facce e gesti che parlano di Sagra del Tordo. Quali sono gli episodi per voi importanti? Scrivete i vostri ricordi a [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com).



**Emiliano Falsini**  
CONSULENZE ENOLOGICHE

## Cultura & Paesaggi

### Cercasi eccellenza gastronomica a Montalcino

"In una zona altrimenti depressa dal punto di vista gastronomico, una cucina che merita il viaggio ...". Questo il giudizio che su "I Ristoranti d'Italia 2016" de L'Espresso, la "bibbia" tra le guide della ristorazione italiana, si legge a proposito dell'Hotel Castiglion del Bosco Campo del Drago, che si aggiudica 14.5 punti su 20. Altro ristorante del territorio che si piazza, con 14 punti, nella fascia "cucina interessante" è il Castello di Velona Resort Settimo Senso. Una menzione spetta anche a Drogheria Franci. Un giudizio forte quello espresso dalla guida curata da Enzo Vizzari, ma che lascia ben poco spazio alle repliche: a Montalcino manca del tutto la cucina d'eccellenza, quella che possa ben sposarsi con quel vino, il Brunello, che il mondo riconosce come tra i più prestigiosi. Puntare sul turismo, per realtà come quella di Montalcino, è un dovere, ma non per questo è necessario investire solo energie nella ricerca della quantità di visitatori da attrarre. E la qualità? Il turista, da quello che viaggia in modo lussuoso a quello "mordi e fuggi", vuole provare emozioni, vuol essere coccolato ed è alla ricerca di sensazioni e buone impressioni. E come si riesce a catturare il cuore dei visitatori per fare in modo che abbiano un ricordo indelebile del luogo che hanno visitato? Custodire, curare le proprie risorse, dedicarsi anima e corpo a ciò che l'ambiente ha da offrire, diversificando l'offerta e rendendo appetibile e fruibile il territorio in ogni sua forma e nella sua più profonda sostanza. Oggi, a Montalcino, continuano a mancare le grandi firme della cucina italiana e internazionale, un'assenza di cui, non si trovano le ragioni, anche perché in fatto di alberghi ci sono delle certezze. Cercare sempre di migliorarsi e non dare nulla per scontato deve essere un obbligo per realtà come quella di Montalcino, composta, come un mosaico antico, da mille tessere diverse e che non può certo prescindere dalla qualità dell'offerta per chiunque arrivi sul territorio con la speranza di vivere un'esperienza unica.

## Uomini & Terra

### Benvenuto Don Antonio

Sarà Don Antonio Bartalucci a sostituire Padre Pierino alla guida della Parrocchia di Montalcino. L'insediamento avverrà con la concelebrazione dei due sacerdoti nelle Messe domenicali delle 9 e delle 11. Docente di Teologia Morale del Pontificio Seminario Regionale, e dell'istituto di Scienze Religiose a Siena, fino a pochi giorni fa Parroco di Monticello, Cinigiano, Porrone, Santa Rita, Castiglioncello Bandini e Montenero, Don Antonio è molto legato a Montalcino per essere nipote di Don Brandi, Parroco di Sant'Angelo e instancabile ricercatore della storia del territorio. Don Antonio Bartalucci, è stato chiamato a subentrare alla guida della Parrocchia al posto di Padre Pierino che, con i suoi confratelli, si prepara a lasciare Sant'Antimo per l'Abbazia premostratense di Frigolet e tornare in Francia dopo quasi 40 anni dal loro trasferimento a Montalcino.



## Storia & Attualità

### Asili nido a Montalcino: tra educazione e considerazioni

È un servizio che offre al bambino formazione, cura e socializzazione, ma soprattutto è un servizio per tutte quelle famiglie, in cui manca l'appoggio dei nonni, in cui entrambi i genitori lavorano, o semplicemente, per scelta pedagogica, preferiscono far crescere i bambini in una scuola organizzata su misura per la formazione dei più piccoli: è l'asilo nido, riservato ai bambini dai 12 ai 36 mesi. E nel Comune di Montalcino ne esistono due: il primo è "Chicchi d'uva", una struttura nata nel 2010 come nido interaziendale a Sant'Angelo Scalo e che attualmente ospita 5 bambini, l'altro è l'asilo comunale "Piccolo Principe", a Montalcino dal 2006, che oggi conta 11 iscritti. L'asilo "Chicchi d'uva", nato grazie a un protocollo d'intesa firmato da alcune aziende nella zona di Sant'Angelo Scalo, dal Comune, dalla Provincia e dai sindacati, è oggi gestito dalla cooperativa "Il Prato" ed ha un costo comunale pari a 24.000 euro complessivi per l'intera durata della concessione, ovvero dal 1 settembre 2015 al 31 luglio 2017. Il nido "Piccolo Principe", a circa 20 chilometri dall'altro, gestito sempre dalla medesima cooperativa ha per il Comune un costo, per il biennio di riferimento, di 20.000 euro.

