

## News & Wine



### Sigaro Col d'Orcia sold out

La prima edizione è andata "sold out", ora è il momento di scoprire la seconda, frutto del raccolto 2016. Parliamo di "Orciolo", il sigaro nato da un'idea di Col d'Orcia, azienda di Montalcino, e la Compagnia Toscana Sigari di Sansepolcro (Arezzo). Si tratta del primo sigaro italiano bio realizzato con Kentucky. La provenienza è certificata, i tabacchi sono coltivati a Montalcino sui terreni già oggetto di un'antica concessione speciale dei Monopoli. Il 22 ottobre "Orciolo" sarà presentato nella Tenuta Col d'Orcia in abbinamento ai distillati biologici. La degustazione sarà anticipata da una visita alla tenuta con assaggio dei suoi vini.



## Agenda

### I Quartieri protagonisti

Il 21 ottobre, al Teatro degli Astrusi di Montalcino, c'è la presentazione del volume "Lo statuto delle gabelle di Montalcino del 1389 (ore 17.30). I commerci di una comunità valdorciana nel tardo medioevo", di Giuseppe Catalani, primo della collana "I Quartieri per la Storia" con interventi di Alfio Cortonesi e Angela Lanconelli. Il 22 ottobre, ore 18, sempre al Teatro degli Astrusi, i Quartieri di Montalcino presentano "D'oro è la Freccia", una serata per celebrare la sesta edizione della Freccia d'Oro attraverso filmati ed interviste ai protagonisti.

## Soci@l

### Streaming con 6 telecamere

Una diretta speciale per una Sagra del Tordo speciale. La Montalcinonews, per l'edizione n. 60, ha preparato una sorpresa ai propri lettori. Lo streaming sarà ancora su Facebook, ma con un servizio straordinario. Pronte sei telecamere: una puntata sulla nostra postazione, una libera sul Campo di Tiro e 4 fisse sulle sagome dei cinghiali, per vivere al meglio le emozioni e le gesta degli arcieri e delle loro frecce scoccate.



IMMOBILIARE  
DA 30 ANNI  
IN  
VAL D'ORCIA

## Cultura & Paesaggi

### Migranti, scontro tra sindaco e Prefetto

"Ho avuto un'accesa discussione col Prefetto, poi rientrata dopo le sue rassicurazioni. Chiediamo la chiusura del centro a San Giovanni d'Asso e la riorganizzazione del sistema di accoglienza per garantire integrazione e volontariato sociale da parte dei richiedenti asilo". Il sindaco di Montalcino, Silvio Franceschelli, torna a parlare sulla questione migranti, a due anni dall'apertura dell'Abbeveratoio, la struttura ricettiva di San Giovanni d'Asso gestita dalla Fin.Bo srl (società privata modenese e quindi del tutto avulsa dal territorio) che finì sotto osservazione proprio un anno fa, nell'ottobre 2016, quando 7 dei 28 inquilini trasformarono una protesta pacifica, nata per il mancato pagamento del pocket money (i 2,50 euro giornalieri che spettano agli immigrati), in rabbia e follia distruttiva, con la seguente revoca dell'accoglienza di Stato da parte della Prefettura. Quell'episodio, in realtà, fu un gesto isolato, ma fece scalpore in una piccola realtà, a misura d'uomo, poi confluita nel Comune di Montalcino. E veniamo quindi allo scontro tra sindaco e Prefetto. "Chiediamo un diverso sistema di accoglienza - spiega Franceschelli - e la sostituzione dell'Abbeveratoio con piccoli centri da 4-6 immigrati nelle località del territorio, per replicare il modello Montalcino (dove sei richiedenti asilo, ospitati dalla Misericordia, sono integrati con la comunità locale attraverso volontariato e lavori socialmente utili). A San Giovanni invece sono abbandonati a se stessi, senza far nulla". Il nodo della discussione è anche numerico. L'accordo tra Ministero dell'Interno, Prefettura e Anci, impone ad ogni Comune di ospitare 3 immigrati ogni mille abitanti. A Montalcino, quindi, spetterebbero 20, mentre all'Abbeveratoio sono in 30. "Noi siamo sempre disponibili - continua Franceschelli - ma non accettiamo un centro di accoglienza di massa. Il Prefetto ci è venuto incontro, adesso contiamo di firmare un protocollo entro la fine dell'anno e di programmare per il 2018 una nuova organizzazione".

## Uomini & Terra

### Il prezzo del tartufo alle stelle

L'estate rovente ha messo in crisi i prodotti di eccellenza del distretto Montalcino. Vino, miele, olio, ma anche il tartufo, new entry dopo la fusione con San Giovanni d'Asso, che si prepara all'evento clou dell'anno, la Mostra Mercato del Tartufo Bianco (11, 12, 18 e 19 novembre). Le stime sono da incubo (calo dell'80%) e non è finita qui, perché "adesso si è aggiunta anche la siccità autunnale - spiega Paolo Valdambri, presidente dell'Associazione Tartufo Senesi - senza pioggia, non si salverà neanche quel poco che è rimasto sottoterra". Una situazione del genere comporta, inevitabilmente, un aumento dei prezzi per i consumatori. "Saranno altissimi - prevede Valdambri -. Generalmente il prezzo al pubblico si aggira sui 2.500 euro al chilo. A novembre avremo delle cifre certe, ma si prevede di oltrepassare la soglia dei 4.000 euro".



## Storia & Attualità

### Tempo di guide, il Brunello in prima fila

Tempo di guide e Montalcino risponde presente. Negli scaffali delle librerie è arrivata la pubblicazione Slow Wine 2018. Chiocciolate assegnate anche per aziende di Montalcino come Baricci, Fattoi, Il Paradiso di Manfredi e Le Chiuse. Nella categoria "Grande Vino" il Brunello è rappresentato dalle annate 2012 di Corte dei Venti, Costanti, Pietroso, La Cerbaiola - Salvioni, Podere Sante Marie - Colleoni, Le Ragnaie; dalle Riserve 2011 di Sesti, Stella di Campalto e Poggio di Sotto e dalla Riserva 2010 Poggio al Vento di Col d'Orcia. In "Vino Slow" il Brunello compare 6 volte con le annate 2012 di Terre Nere, Il Paradiso di Manfredi, Le Chiuse, Fornacina, Pian delle Querci e San Carlo. Da Slow Food al Gambero Rosso, con la sua "Guida Vini d'Italia 2018". Sono 14 i vini di Montalcino premiati con i "Tre bicchieri", compresi il Rosso 2015 di Baricci, Capanna, Palazzo e Uccelliera. Quindi il Brunello, con le annate 2012 di Biondi Santi - Tenuta Greppo, Brunelli - Le Chiuse di Sotto, Le Chiuse, Corte dei Venti, Poggio di Sotto, Salvioni, Giodo, V. Schiena d'Asino 2012 di Mastrojanni, Riserva Poggio al Vento 2010 della Tenuta Col d'Orcia e Riserva 2011 de Le Macioche.

