

News & Wine



Brunello&Sostenibilità

Il Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro 2016 di Banfi è il primo Brunello a raggiungere il prestigioso traguardo della Certificazione Equalitas di Prodotto Sostenibile. La certificazione, rilasciata da CSQA, assicura la conformità di questo vino ai requisiti previsti dallo standard Equalitas, garantendone la tracciabilità, dalla materia prima fino all'imbottigliamento. La gestione e il controllo sull'intero processo produttivo avvengono mediante l'individuazione e la verifica delle buone pratiche agricole dei vigneti da cui proviene l'uva, al controllo delle buone pratiche in cantina e in fase di imbottigliamento. "Un traguardo di immenso valore", ha detto l'azienda.

LE CHIUSE
MONTALCINO

Agenda

I nuovi costumi

Il 15 ottobre primo appuntamento con "Il sabato in ebike fra le terre del Brunello", iniziativa nell'ambito di "InChiostro", calendario di appuntamenti organizzato da Opera Laboratori. Alle ore 11, nella stessa giornata, torna l'evento "Architetto in Cantina" alla Cantina di Montalcino. Il 16 ottobre al Teatro degli Astrusi di Montalcino (ore 17.30) saranno presentati i nuovi costumi del corteo storico delle Feste Identitarie di Montalcino, che debutteranno alla prossima Sagra del Tordo. Il progetto è stato curato da Pier Luigi Olla.

Soci@l

Toscana social

La Toscana è la regione italiana più "instagrammata" di questa estate. A rivelarlo è il report "Instagrammabile Italia 2022" di Extreme che ha raccolto 300mila post pubblicati tra giugno e agosto. Una notizia interessante e che "conferma l'attrattività internazionale della nostra bellissima terra" ha detto l'assessore regionale Leonardo Marras. E anche a Montalcino, lo vediamo tutti i giorni, i turisti amano scattare foto.

Azienda Agricola

la formace

Cultura & Paesaggi

Turismo, sorrisi e criticità nel bilancio post-Covid

Dopo due anni di blocchi e limitazioni Montalcino nel 2022 è tornata pienamente ad accogliere i visitatori in quella che è stata una lunga stagione turistica, iniziata a primavera, con il picco nei mesi estivi, e tutt'ora in corso. Nonostante le difficoltà e un po' di apprensione iniziale, imprenditori del turismo del territorio si dicono soddisfatti della qualità del turismo. "Siamo ripartiti - spiega il ristoratore Fabio Tassi - l'estate è stata molto buona e l'autunno è tornato sui livelli pre-Covid. Stanno tornando gli americani, che sono affezionatissimi a Montalcino". "La stagione è andata bene, Montalcino funziona e accoglie ormai un turismo eterogeneo", aggiunge Simone Muggianu, titolare di un wine bar in piazza. "Abbiamo avuto molti italiani, stranieri non si sono visti inizialmente. Sono arrivati più nella tarda estate ma abbiamo lavorato bene", interviene Roberta Generali, che gestisce alcuni B&B (oltre al bar di Piazza Cavour). "Quest'estate siamo ripartiti alla grande con numeri del 2019 se non qualcosa in più - dice l'albergatrice Elisa Bianchi - bene già da aprile, prevedo un ottobre buono con tanta clientela straniera, tornata all'80% come era già nel pre-Covid, e con gli americani che la fanno da padroni". Dal settore dell'accoglienza arriva un coro unanime: è sos personale, manca la manodopera, un problema ormai cronico e diffuso a livello nazionale. "L'abbiamo sofferto molto - interviene Tassi - il Covid, nel bene e nel male, ha cambiato la mentalità delle persone". "Non si trova nessuno, né per le pulizie né per accoglienza", commenta Generali. "Ho sentito clienti americani e anche loro hanno la stessa criticità - sottolinea Bianchi - si cerca di fare da noi fino a dove si può". Muggianu, invece, fa autocritica: "Noi ristoratori o gestori di locali di accoglienza dovremmo fare un po' di mea culpa. Negli anni abbiamo perso l'occasione per fare formazione e lottare con le istituzioni per aumentare i salari di chi lavora in questo mondo".

Uomini & Terra

La sedia a rotelle "smart"

Un bel progetto nato dalla mente brillante di un ragazzo di Montalcino, Federico Machetti che con il compagno di studi Albis Veli e il professore Andrea Gorelli ha dato il via ad "Automated Smart Wheelchair", progetto nato nel laboratorio dell'ILIS "Tito Sarrocchi" di Siena per aggiungere funzionalità che non sono presenti su una carrozzina elettrica tradizionale. Una sedia a rotelle "intelligente" e che può migliorare la qualità della vita delle persone affette da disabilità, fornendo un importante aiuto ai familiari. La sedia a rotelle che è stata automatizzata con l'aggiunta di alcune funzionalità (ed elaborata con la sostituzione del joystick) può essere comandata da remoto con un tablet o uno smartphone. Il team di lavoro continuerà a lavorare sul progetto (presentato con successo a Roma al Maker Faire) per apportare nuove funzionalità.



LAGERLA

Storia & Attualità

Tartufo, Valdambri: "Ottima qualità e clima favorevole"

"La pioggia settembrina ci fa sperare in una ripresa dell'annata, dopo la calura e la siccità dell'estate. Non avremo grandi quantità, però la qualità si preannuncia ottima. Il trend climatico è positivo quindi gli auspici sono buoni anche per un incremento quantitativo proprio nei giorni della festa. Certo non sarà un'annata abbondante e per questo è prevedibile che il prezzo oscillerà fra i 3.000 e i 4.500 euro a seconda della grandezza e dell'integrità del tartufo". Così Paolo Valdambri, presidente dell'Associazione Tartufai Senesi, ad un mese dalla Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Gio-vanni d'Asso (12-13 e 19-20 novembre), una delle mostre-mercato più tradizionali e antiche d'Italia fra quelle dedicate a questo prezioso fungo ipogeo. Nel programma spiccano le cene di gala del 12 e 19 novembre con affermati chef stellati come Iside De Cesare de "La Parolina" di Acquapendente, lo "Square Food" (stand gastronomici delle eccellenze locali dove pranzare e cenare a km 0), la "Cerca del tartufo" insieme ai tartufai senesi e i loro cani e il Treno Natura che, partendo da Grosseto e da Siena, porta attraverso una ferrovia non più in servizio fino al Castello di San Giovanni.

"Mocali"

