

## News & Wine



### Mastrojanni cambia

Cambia proprietà, anche se resta sempre "in famiglia", Mastrojanni, tra le griffe più prestigiose di Montalcino. Riccardo Illy ha ceduto l'azienda a Francesco Illy, già produttore di Brunello con Podere Le Ripi, che contemporaneamente passa ai fratelli Anna, Riccardo e Andrea il suo 20% di Gruppo Illy, di fatto uscendone definitivamente. Le Ripi e Mastrojanni, stando ai rumors WineNews, dovrebbero restare distinte ed autonome, e proseguire ognuna per la sua strada. Sono in corso, ed altri sono attesi nei prossimi mesi, ulteriori investimenti da parte dello stesso Francesco Illy, sempre sul territorio di Montalcino.

LE CHIUSE  
MONTALCINO

## Agenda

### Torrenieri e il Natale

Torrenieri si prepara per le iniziative di Natale con le associazioni del paese protagoniste di un calendario che propone eventi e divertimento per tutta la famiglia. Gli appuntamenti dedicati alle feste inizieranno l'8 dicembre con l'apertura del Presepe nella Chiesa di Santa Maria Maddalena e, a seguire, tombola, mercatino e cena presso L'Etoile. Il 18 dicembre anche quest'anno arriva "Natale sulla Francigena" con cibo, animazione e musica. Il 6 gennaio l'evento conclusivo è con la "Befana Biancorossa" sempre al dancing L'Etoile con tante sorprese per i partecipanti.

## Soci@l

### Libertas e futuro

La Libertas "I. Chelucci" di Montalcino si riunisce il 27 novembre per affrontare temi importanti per andare oltre le difficoltà e rilanciare un'associazione sportiva storica del territorio, pronta a spegnere i 50 anni di vita (è nata nel 1974). "Prenderemo decisioni basilari e decisive per continuare ad essere presenti nella vita sociale e sportiva di Montalcino", ha spiegato il presidente Vincenzo Cesarini.

Azienda Agricola

la formace

## Cultura & Paesaggi

### Spuntone, sì al progetto di fattibilità da 20,3 milioni

Un altro grande passo verso un'opera che cambierà profondamente il volto di Montalcino. L'11 novembre la giunta comunale ha approvato il progetto di fattibilità tecnico-economica dello Spuntone, curato dal gruppo di architetti coordinato dal senese Giacomo Massoni. Dal costo stimato in 20,3 milioni di euro (ma ci sono tante variabili in gioco, dal ribasso degli appalti agli eventuali finanziamenti), il progetto è diviso in quattro stralci per poter intercettare più fondi, sia ordinari che relativi al Pnrr. I primi due interventi, quelli più "succosi", riguardano il polo scolastico per 520 studenti e il parcheggio multipiano interrato da 280 posti auto (con sopra una piazza pubblica per ospitare il mercato rionale o altri eventi). Gli altri due interessano il parco urbano con percorso pedonale lungo le mura e la viabilità esterna alle scuole. Nel progetto di fattibilità non figura poi la sala espositiva presente nel masterplan (il costo era di 1,65 milioni) perché la Regione Toscana ha chiesto una riduzione volumetrica del progetto. "Destinare lo Spuntone a sede del nuovo polo scolastico, integrare la scuola all'interno del centro storico, far sparire alla vista l'attuale disordinato parcheggio garantendo la sosta nascosta e funzionale a circa trecento posti auto, razionalizzare la viabilità di accesso a Montalcino liberando la vista della Fortezza e mettendo in sicurezza il transito di pedoni, turisti e residenti sono proposte di intervento - da oggi veri e propri "progetti" - largamente condivisibili", spiega a MontalcinoNews l'architetto Giacomo Massoni. Approvato il progetto di fattibilità, il prossimo step sarà il via libera al progetto definitivo, al quale il raggruppamento di architetti sta già lavorando. A quel punto andranno valutate le procedure più rapide per l'appalto dei lavori. Per scuole e parcheggio la stima è di 500 giorni lavorativi, più inferiore invece la durata presunta dei lavori per parco urbano (200 giorni) e la viabilità (90 giorni).

## Uomini & Terra

### "Il Brunello è un modello da esportare"

Il Brunello è una storia di successo e al tempo stesso un'eccezione da tutelare. Ne è convinto Patrizio La Pietra, toscano di Pistoia, da poche settimane sottosegretario all'Agricoltura. "Il Brunello è una delle nostre eccellenze da analizzare attentamente, perché i successi che ha avuto questo territorio rappresentano un modello esportabile in altri settori e comparti - spiega La Pietra a MontalcinoNews - un'eccezione da supportare e tutelare. Penso al problema del Nutriscore, o dell'etichetta che l'Irlanda vuole mettere sulle bottiglie di vino, che nuoce fortemente alla salute. Noi cercheremo di ostacolare queste iniziative che vanno contro alla tutela delle eccellenze. Un altro esempio? Il vino dealcolato. Se uno vuole fare un prodotto che è una spremuta d'uva è liberissimo di farlo, ma non può certamente chiamarlo vino".



LAGERLA

## Storia & Attualità

### Zafferano, stagione di raccolta importante per Montalcino

Tra le nostre eccellenze c'è anche lo zafferano, spezia che qui ha una lunga tradizione ed è conosciuta anche come "l'oro rosso di Montalcino". La stagione di raccolta quest'anno è stata positiva. Per Massimo Bindi di Pura Crocus, che ha dato vita all'azienda insieme a Marzio Saladini e Alessandro Pecci, "si esce da un periodo di raccolta entusiasmante ma anche stancante. A causa della siccità abbiamo avuto bulbi piccolissimi e quindi un raccolto immenso che ha dato una resa più bassa anche se maggiore dello scorso anno. La fioritura è stata di circa 40 giorni, per quanto riguarda la qualità dobbiamo fare ancora le analisi ma credo che sia eccellente. Noto un aumento della consapevolezza del prodotto e questo è positivo". La concorrenza è importante ma la qualità del prodotto coltivato in Valdorcina è di alto livello. "È stata una bella raccolta, molto anticipata visto il caldo ma sopra la media come quantità", dice Arturo Galiati de "L'arte dei semplici" che aggiunge: "quest'anno ho visto anche l'interesse di alcuni montalcinesi, che mi hanno chiesto se potessero darci una mano per la raccolta. L'azienda è bio e "biosinergica", non utilizziamo nessun tipo di sostanze chimiche".

"Mocali"

