



www.gruppoarkell.it

n. 692 - Giovedì 22 febbraio 2024 - Elenco utenti: 1668 - ©2011-2024 Montalcinonews sas - Registrazione del Tribunale di Siena n. 8 del 20 settembre 2011 - info@montalcinonews.com

News & Wine



"Slow Wine Fair"

Da Ridolfi a Cupano, da Il Paradiso di Manfredi a Le Chiuse, da Lisini a Le Ragnaie, da Patrizia Cencioni a Pian delle Querci. Sono solo alcune delle cantine di Brunello di Montalcino che prenderanno parte alla "Slow Wine Fair 2024" . (Bologna, 25-27 febbraio), con la regia di Slow Wine, per quella che si presenta come una "Woodstock del vino", con tante etichette dall'Italia e dal mondo da assaggiare e storie da scoprire di aziende unite dalla voglia di cambiare il mondo del vino, o quantomeno di proporne una versione alternativa, con uno spirito di "rivoluzionario", che richiama quello del mitologico festival musicale di Woodstock.

"Mocali"



Agenda

Libri e cene

Domani, con la presentazione del libro "Certi amori non finiscono" del tifoso della Robur Fabio Cannoni, debutta la serie di incontri a tema calcio della Polisportiva e della Biblioteca Arci di Torrenieri (dove si terrà l'evento, ore 18). Sempre domani Bagna Cauda nel Travaglio (ore 20). Il 25 febbraio presentazione del libro "La felicità è un dono" di Marco Annoni (ore 17) e concerto della Corale di Grosseto (ore 18) nella Chiesa di S. Michele Arcangelo, a Sant'Angelo in Colle. Iniziativa del circolo ricreativo dedicata a Pietro Martini; ricavato alla Fondazione Veronesi.

Cultura & Paesaggi

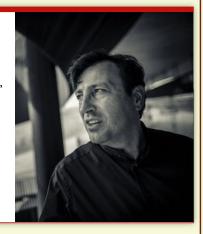
Consulta, primi commenti del mondo dello sport

Una buona iniziativa, anche se è forte il dubbio che resti fine a sé stessa. Abbiamo chiesto ad alcuni protagonisti del mondo dello sport a Montalcino cosa ne pensano della possibilità di una consulta - la proposta della minoranza sarà discussa presto in consiglio comunale - per risollevare un settore in crisi. C'è chi chiede un aiuto "burocratico", chi sottolinea la crisi di infrastrutture e pone l'attenzione sullo sport di base, chi è soddisfatto della linea dell'amministrazione. O chi, all'opposto, esprime tutta la propria contrarietà. "La situazione è sempre più pesante, non c'è interesse da parte delle forze economiche - sostiene il presidente del Montalcino calcio, Bernardo Losappio - abbiamo molti ragazzi ma credo che dal prossimo anno tutto ciò finirà. Da anni riceviamo promesse che poi cadono nel vuoto. Se non è il Comune a stimolare le forse economiche, chi altro dev'essere!". "Più che un supporto economico - sottolinea Alessio Strada, al vertice di Montalcino Trail, la società che organizza la Brunello Crossing - è importante un aiuto dal punto di vista burocratico". "Ho un lungo passato in consiglio comunale - è la premessa di Claudio Cesarini, fondatore della Libertas Montalcino - e la mia esperienza mi dice che quasi sempre le consulte non hanno funzionato. Speriamo sia la volta buona e sono disponibile a lavorarci. Ci si dimentica molto spesso dello sport di base, dei giovani che vanno a fare sport fuori da Montalcino. Questo è il punto più importante da affrontare". "Penso sia utile un coordinamento delle attività sportive - dice Gino Antonio Focacci, presidente della Compagnia Arcieri di Montalcino - ma mi rimetto all'amministrazione nel decidere quali azioni intraprendere". "La situazione impiantistica ci ha sempre penalizzati - sottolinea Behar Berisha, della Tiger Temple - non siamo mai riusciti, come Asd di taekwondo, ad organizzare eventi sportivi di rilevanza. A Montalcino si rischia di non avere gli strumenti idonei alla formazione dei bambini".

Uomini & Terra

Cantina d'autore per Poggio Antico

Il bello ed il buono si incontrano, ancora una volta, grazie al vino. Succede a Poggio Antico, tra le più belle aziende di Montalcino, per oltre 30 anni guidata da Paola Gloder ed acquisita, nel 2017, dalla compagnia belga Atlas Invest. E che ora, per progettare e costruire la nuova cantina, fa sapere in anteprima WineNews, uno dei siti di riferimento del vino italiano, ha chiamato alla sua corte il n. I degli architetti italiani, in tema di cantine, e non solo, ovvero Marco Casamonti, già firma, in Italia, della celebratissima cantina Antinori nel Chianti Classico ed eletta, tra le altre cose, cantina più bella del mondo "World's Best Vineyards" nel 2022, e poi nella "Hall of Fame". La presentazione del progetto sarà di scena il I marzo, a Firenze, negli uffici della Presidenza della Regione Toscana, con la partecipazione del presidente Eugenio Giani.







Soci@I

Ciak, si gira

Dopo le riprese di gennaio, la troupe di "Campo di Battaglia", film del regista Gianni Amelio con protagonista Alessandro Borghi (in uscita a fine 2024), torna nella stazione di Monte Amiata Scalo. Le riprese si svolgeranno dal 26 al 29 febbraio e per tutto il periodo (ore 8-20) è disposto il divieto di transito e sosta nel piazzale davanti alla stazione, come richiesto della società che produce il film, la Kavac Film.





Storia & Attualità

Il caldo fuori stagione frena la raccolta del marzuolo

Il caldo fuori stagione sta avendo un impatto negativo sulla raccolta del tartufo marzuolo a San Giovanni d'Asso. Ad un mese dall'edizione n. 20 della Mostra Mercato del Marzuolo (23-24 marzo) c'è preoccupazione all'interno dell'Associazione Tartufai Senesi a causa di un febbraio con temperature ben al di sopra della media e un marzo che promette di restare su questa lunghezza d'onda. "Purtroppo in questi ultimi anni dipendiamo dal clima - spiega a MontalcinoNews Paolo Valdambrini, presidente dell'Associazione Tartufai Senesi – i cambiamenti climatici ogni anno peggiorano la situazione del tartufo in generale. Però questi sono territori vocati al tartufo e sono ben tenuti, grazie al lavoro dell'Associazione Tartufai, e quindi qualche marzuolo nonostante tutto c'è". La scarsità di bianchetti ha ripercussioni anche per i consumatori con il prezzo che è in aumento rispetto al passato. "Adesso è tra i 300 e i 450 euro al chilo". Tra un mese ci sarà la Mostra del Tartufo Marzuolo di San Giovanni d'Asso, organizzata come sempre dalla Proloco di San Giovanni d'Asso (il Comune di Montalcino impegnerà 4.000 euro). "Ci stiamo preparando con un occhio rivolto verso il cielo", conclude Valdambrini.

