

## INFORMAZIONI SUL RADUNO

**PROGRAMMA**

Per ragioni organizzative il programma potrebbe subire variazioni.

**Venerdì 1° marzo 2013**

**Dalle ore 18:** accoglienza degli equipaggi presso il parcheggio della Fattoria di Montagliari, Panzano in Chianti (FI).

**Sabato 2 marzo 2013**

**Mattinata libera.** Visite consigliate: Panzano, chiesa di Santa Maria Assunta, Pieve di San Leolino (chiesa romanica più importante di tutto il Chianti).

**Ore 15:** visita guidata alla **cantina Fattoria di Montagliari**, con piccoli assaggi. L'Antica Fattoria Montagliari è una medio-piccola azienda produttrice di vino dal 1720, che conserva al suo interno strutture e metodologie di vinificazione tradizionali; infatti, la maggior parte dei vasi vinari che vi si trovano sono di legno, costruiti in loco con legname autoctono. Sono ancora presenti i vecchi tini, un tempo adibiti alla vinificazione e oggi utilizzati per lo stoccaggio. A testimonianza dell'antica tradizione enologica svolta dall'azienda, è presente una vinsanteria adibita all'invecchiamento del vinsanto, con oltre cinquecento caratelli. L'azienda è stata rilevata recentemente dalla famiglia Migliorini, originaria del Chianti, che intende mantenere le vecchie tradizioni finora conservate. Essenzialmente l'azienda produce: Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Brunesco di San Lorenzo, Vinsanto a lungo invecchiamento, Olio extra vergine d'oliva, e altri prodotti tipici del luogo.

**Ore 20: cena tipica toscana** presso il ristorante **Fattoria Montagliari**.

Menù: antipasto toscano; bis di primi (pappardelle al sugo di cinghiale e riso ai funghi); secondo (arrosto misto); contorni (patate e insalata); dessert (crostata); vino della casa, acqua, caffè.

**Domenica 3 marzo 2013**

**Ore 9.30:** partenza con le autocaravan per la visita **all'Azienda Olearia del Chianti**, con degustazione.

L'**Azienda Olearia del Chianti** nasce nel 1985 a Panzano in Chianti, a metà strada tra Firenze e Siena, nel cuore del Chianti, in un'area in cui gli oliveti e i vigneti sono parte integrante del paesaggio e di un'antica tradizione culturale. Grazie alla tenacia del Sig. Orlando Mauro Gonnelli e della sua famiglia, l'Azienda Olearia del Chianti è un esempio d'azienda che ha fatto della qualità e dell'innovazione un'arma vincente come confermano tutti i trend positivi che la collocano in una posizione di decisa leadership in Italia e all'estero per la vendita dell'olio extra vergine di oliva.

Tra i segreti del successo sono sicuramente da annoverare la serietà, il servizio e la costante ricerca della qualità e tracciabilità, oltre ai crescenti investimenti in macchinari di ultima generazione. Sono, infatti, ben quattro le linee d'imbottigliamento, per il confezionamento in vetro e lattina. Viene imbottigliato prevalentemente olio 100% italiano, oltre olio certificato biologico, USDA organic, olio certificato IGP toscano e DOP Chianti Classico.

**MODALITÀ DI ADESIONE**

Il numero massimo di partecipanti è di 40 equipaggi o 100 persone. **Importante:** chi è interessato a partecipare, prenoti prima possibile, per non rischiare di trovare il raduno già completo. La prenotazione è obbligatoria e dovrà essere inoltrata all'Associazione Regionale **inCHIANTI, preferibilmente nelle ore serali**.

Giorgio 333 6617754 - 055 740533  
Villemo 338 6380383 - 055 2312664  
**giorgiopierini2003@libero.it**  
**villemo.marcucci@alice.it**

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

Adulti euro **35** a persona, bambini da 0 a 4 anni gratuito, da 4 a 12 anni euro **18**.

La quota comprende il parcheggio a noi riservato, visita alla cantina, cena del sabato sera, e degustazioni.

**IMPORTANTE**

Al momento della prenotazione dovrà essere effettuato un versamento su:

cc/pp n. 26188508 oppure un bonifico bancario IBAN - IT 40N076010280000026188508 intestato ad Associazione Regionale inChianti dell'importo di euro 20 a persona e inviare copia della ricevuta di versamento via Fax al n. 055-740533 o per e-mail a **giorgiopierini2003@libero.it**.

L'acconto è necessario per motivi tecnici/organizzativi. In caso di disdetta, che dovrà pervenire almeno dieci giorni prima del raduno, l'acconto versato sarà restituito, mentre in caso di annullamento in tempi successivi l'acconto NON potrà essere reso.

**INDICAZIONI PER RAGGIUNGERE IL PARCHEGGIO A NOI RISERVATO ALLA FATTORIA MONTAGLIARI**

Uscita A1 Firenze Impruneta, seguire le indicazioni per Tavarnuzze, Greve, dopo circa 4 km da Greve, direzione Panzano, strada regionale chiantigiana e seguire indicazioni raduno Fattoria Montagliari.

Coordinate GPS N 43° 32' 764" E 011° 19' 540"

**PER ESSERE INFORMATI DEI NOSTRI RADUNI**

Inviare la vostra richiesta via email a **inchianti@virgilio.it** oppure registratevi nel sito: **www.inchianti.org**.