

Programma di massima del raduno camperisti

Per ragioni organizzative il programma potrebbe subire variazioni.

Venerdì 24 settembre 2010

Dalle ore 19.00

Accoglienza degli equipaggi presso il parcheggio a noi riservato in via Vittorio Veneto di fronte al campo sportivo "Sassi Neri".

Serata libera.

Sabato 25 settembre 2010

Ore 11.00

Spostamento in gruppi con il pulmino per degustazione di vino e olio presso la Fattoria La Colombaia. "La Colombaia Ville di Bagnolo" è un'antica fattoria di circa 54 ettari immersa nel verde. Dai vitigni autoctoni a naturale prevalenza Sangiovese nasce "Terre delle Fornaci" Chianti Colli Fiorentini; da una particolare e accurata selezione delle uve, abbinata a un sapiente affinamento in cantina, si ottiene l'IGT "Terre del Cotto". Integrano e completano la produzione il tipico Vin Santo "Torri della Colombaia", il vino d'uva passa "Duca Alessandro", l'IGT Bianco "Terre di Bagnolo" e la Grappa di Sangiovese. Con le sue 5000 piante di olivo, per la maggior parte secolari, La fattoria produce tre tipologie di olio: Olio extravergine d'oliva IGP toscano multicultivar La Colombaia "Terre del Cotto", Olio extravergine d'oliva IGP toscano monovarietale "Terre del Cotto", ottenuto dalla frangitura di sole olive Frantoio e l'IGP toscano monovarietale "Terre del Cotto", ottenuto dalla frangitura di sole olive Moraiolo.

Ore 15.00

Suddivisione in gruppi e spostamenti con pulmino per visite guidate:



- 1^a visita: a una tipica fornace del cotto imprunetino. Alla Fornace Masini vedremo le varie fasi di lavorazione della terracotta. La loro produzione è concentrata su **orci**, conche, vasi e molti altri articoli da giardino, tutti realizzati secondo gli antichi dettami e interamente a mano. L'utilizzo della famosa "terra di Impruneta" (un'argilla contenente sabbia, carbonato di calcio e ossido di ferro che conferisce alla terracotta il suo caratteristico colore rossiccio) unito a un'accurata cottura a 980 gradi, garantisce ai vasi una lunga durata nel tempo e un'elevata resistenza agli agenti atmosferici.

- 2^a visita: ai cantieri dei rioni; una persona incaricata da ogni rione ci spiegherà le varie fasi di lavorazione dei carri, e ci farà vivere l'entusiasmo tipico della vigilia della festa.

Possibilità di cenare presso un ristorante tipico o presso i Rioni, chi fosse interessato potrà prenotare direttamente il sabato.

Domenica 26 settembre 2010

Dalle ore 8.00

Mostra mercato di prodotti Enogastronomici. Consigliata la visita al Museo della Basilica di Impruneta, ai chioschi, alla sala d'armi.

Ore 15.00

Sfilata dei carri allegorici dei quattro rioni.

Ore 18.00

Premiazione del Rione vincitore

Rientro libero

PREZZO DEI BIGLIETTI PER ASSISTERE ALLA FESTA DELL'UVA: €. 7,00.

I biglietti potranno essere acquistati direttamente all'ingresso della piazza la domenica della festa, oppure per i partecipanti al raduno è stato previsto il prezzo di €. 6,00 acquistando il biglietto il sabato 26 settembre presso l'AGENZIA IMPRUNETA in piazza Accursio da Bagnolo.

INDICAZIONI PER RAGGIUNGERE IL PARCHEGGIO A NOI RISERVATO

uscita autostrada A1 Firenze Certosa, seguire indicazioni Impruneta. Oltrepassare piazza Buondelmonti, seguire la strada principale, a circa 700 mt a destra si trova il parcheggio

Coordinate GPS

N 43° 40' 48,00" - E 11° 15' 51,00"