

## INFORMAZIONI SUL RADUNO

## PROGRAMMA

Per ragioni organizzative il programma potrebbe subire variazioni.

**Venerdì 23 settembre**

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 24 settembre**

**Ore 11.00:** trasferimento 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.

**1ª 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.

**2ª 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 25 settembre**

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 del biglietto per assistere alla Festa dell'Uva: € 7.**

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 acquistando il biglietto il sabato 24 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 m a destra si trova il parcheggio.

Coordinate GPS:

N 43° 40' 48,00" E 11° 15' 51,00"

**MODALITÀ DI ADESIONE**

Il numero massimo di partecipanti è di 50 equipaggi. **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, email [inchianti@virgilio.it](mailto:inchianti@virgilio.it), **preferibilmente ore serali**

telefoni Cecilia 3470159370 - 055 2020444 oppure Vellelmo 3386380383 - 055 2011520.

**Importante:** al momento della prenotazione dovrà essere effettuato un versamento su cc/pp n. 26188508 intestato ad Associazione Regionale inChianti, dell'importo di € 10 a persona e inviare copia della ricevuta di versamento via fax al n. 055 2020444. L'acconto è necessario per motivi tecnico-organizzativi. In caso di disdetta, che dovrà pervenire almeno dieci giorni prima del raduno, l'acconto versato sarà annullato e restituito, mentre in caso di annullamento in tempi successivi l'acconto NON potrà essere restituito.

**QUOTE DI PARTECIPAZIONE**

Euro 15 a persona (bambini 0-12 anni gratuito). La quota comprende: parcheggio a noi riservato, spostamenti del sabato in pulmino, degustazione del sabato mattina e le visite del pomeriggio alla Fornace e ai cantieri dei Rioni, organizzazione tecnica raduno.

**SUGGERIMENTO**

Per essere informati dei nostri raduni inviate la vostra richiesta all'indirizzo mail [inchianti@virgilio.it](mailto:inchianti@virgilio.it) oppure registratevi sul nostro sito internet [www.inchianti.org](http://www.inchianti.org).

*Si ringrazia il Comune di Impruneta e l'Associazione ENTE FESTA DELL'UVA per il materiale fornito e per la collaborazione nella realizzazione del raduno. Si ringrazia la Fattoria La Colombaia e la Fornace F.lli Masini per la loro disponibilità e accoglienza.*